

OSTRZEŻENIA	187	Funkcje podstawowe	197
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	187	Użytkowanie płyty	197
Montaż	191	Funkcje dodatkowe	199
Przeznaczenie urządzenia	192	Funkcje specjalne	201
Instrukcja obsługi	192	Menu użytkownika	202
Odpowiedzialność producenta	192	Funkcje związane z bezpieczeństwem	203
Tabliczka znamionowa	192	Komunikaty o błędzie	204
Utylizacja	192	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	205
Oszczędność energii	193	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	205
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/ gotowości	193	Co robić, jeżeli...	205
Jak czytać instrukcje obsługi	193	MONTAŻ	206
OPIS	194	Podłączanie do instalacji elektrycznej	206
Opis ogólny	194	Procedura ograniczania mocy	207
Panel sterowania	195	Wycięcie blatu	207
UŻYTKOWANIE	196	Zabudowa	209
Czynności wstępne	196	Mocowanie do mebla w formie zabudowy	209
		Instrukcje dla montażysty	209

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 szczątkowe.
- 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 tłuszcz 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 (jeśli 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 ciągnąć 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.
 - Aby uniknąć zarysowań na szklanej powierzchni, nie należy przesuwac patelni po płycie, ale podnosić je i umieszczać w danym miejscu.

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 onipolarnej, 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.

Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Ponadto nie należy go używać:

- w kuchni przeznaczonej 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;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkownika;
- 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

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrům 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 możliwiewzawsze 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.

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



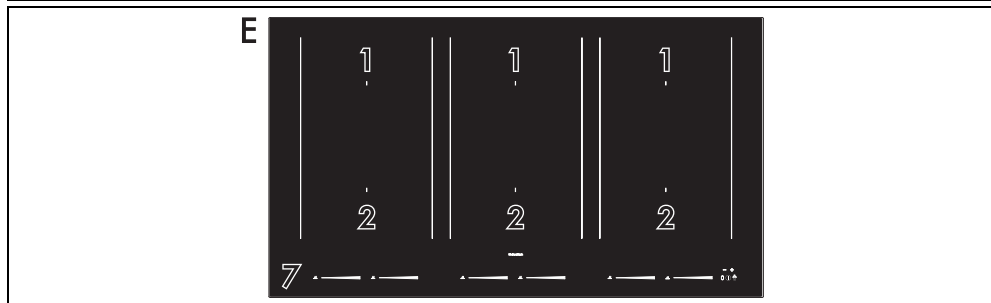
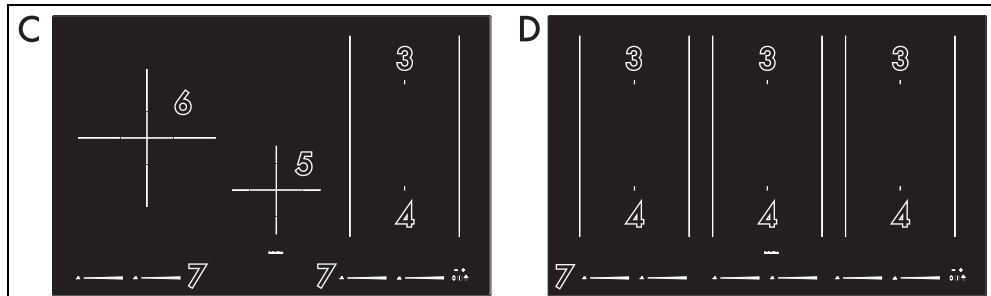
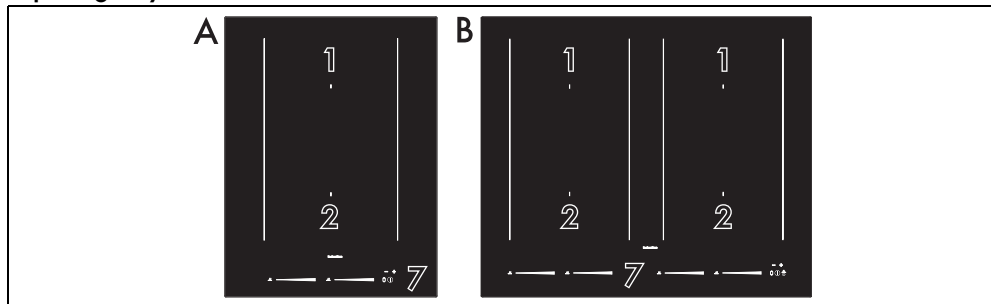
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny



- 1, 2,..., 6: Indukcyjne strefy grzewcze
- 7: Panel sterowania
- A: Modele 38 cm.
- B: Modele 60 cm.
- C: Modele 80 cm z 4 strefami.
- D: Modele 80 cm z 6 strefami.
- E: Modele 90 cm.

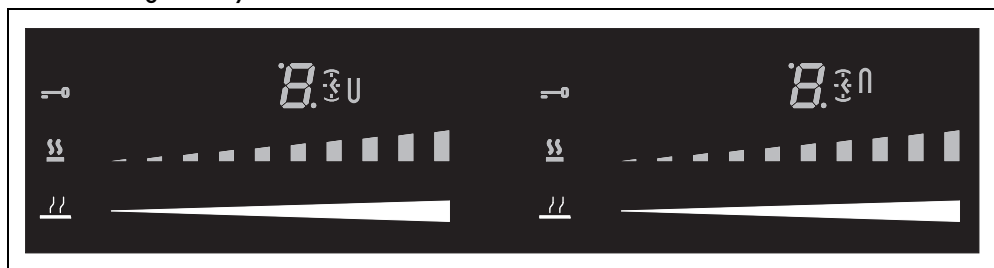
Strefa	Wymiary Wys. x Dł. (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W)*	Pobrana moc w funkcji Double Booster (W)*
1 - 2 Strefy pojedyncze	182 x 240	2100	2500	3000
1 + 2 Funkcja Bridge	365 x 240	3000	3700	-
3 - 4 Strefy pojedyncze	182 x 200	2100	2500	3000

Strefa	Wymiary Wys. x Dł. (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W) *	Pobrana moc w funkcji Double Booster (W)*
3 + 4 Funkcja Bridge	365 x 200	3000	3700	-
5	160 x 160	1400	2100	-
6	250 x 250	2300	3000	-

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

Panel sterowania

Obszar stref grzewczych



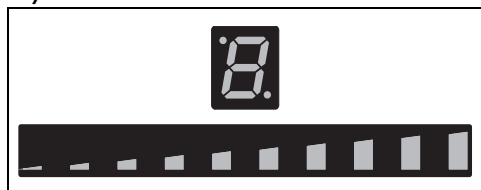
Wykaz przycisków



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

Przycisk funkcji Warming: uruchamia podtrzymywanie ciepła.

Wykaz ikon



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

Ikona funkcji Warming: informuje o włączeniu funkcji podtrzymywania ciepła.

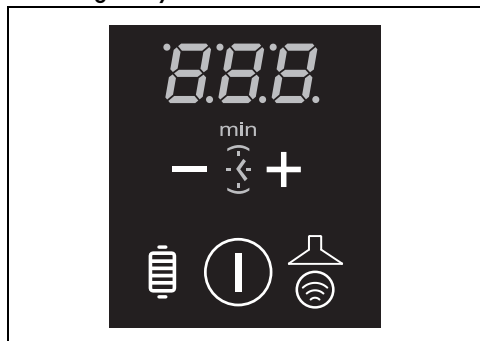
Ikona z kluczykiem: informuje o włączeniu blokady elementów sterowania.

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

Ikony funkcji Bridge: informują o

włączeniu funkcji Bridge.

Obszar głównych elementów sterowania



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

Przycisk funkcyjny Auto-Vent 2.0: aktywuje komunikację pomiędzy płytą grzewczą a okapem kuchennym (tylko w niektórych modelach).

Przycisk funkcji Grill: uruchamia funkcję Grill.

Przyciski zwiększania i zmniejszania wartości.


Ikona minutnika: oznacza, że

autonomiczny minutnik jest aktywny.



Wyświetlacz minutnika.



Brak symbolu  oznacza, że urządzenie nie jest skonfigurowane do komunikacji bezprzewodowej z okapem.

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.

- 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).

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 emalowanym 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.

Średnica naczyń

Aby zapewnić prawidłowe rozpoznanie naczyń przez urządzenie oraz optymalne rezultaty gotowania, naczynia muszą mieć wymiary zgodne z wymiarami podanymi w

poniższej tabeli.

Strefy grzewcze	Średnica minimalna (mm)	Średnica zalecana (mm)
1 - 2 (Pojedyncze)	90 - 110	170 - 190
1 - 2 (Bridge)	190 - 230	240
3 - 4 (Pojedyncze)	90 - 110	160 - 180
3 - 4 (Bridge)	190 - 230	200
5	70 - 90	160
6	110 - 130	250

Należy uwzględnić poniższe zalecenia:



- Naczynia do gotowania nie mogą przekraczać linii naniesionych na powierzchni urządzenia.
- Nie należy zbliżać naczyń do krawędzi powierzchni vitroceramicznej ani do panelu sterowania.
- Ewentualna patelnia grillowa musi mieć maksymalne wymiary 36 x 24 cm dla stref 1 - 2 i 36 x 20 cm dla stref 3 - 4.
- Nie należy używać patelni grillowej w strefach 5 i 6.

Funkcje podstawowe

Pierwsze podłączenie do prądu


Przy pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania lub po przerwie w zasilaniu, a następnie przywróceniu go przeprowadzana jest automatyczna kontrola, w ramach której zapalane są na kilka sekund lampki i wyświetlacze. Po wykonaniu tych czynności urządzenie może być normalnie użytkowane.

Włączanie i wyłączenie


Aby móc włączyć urządzenie, należy nacisnąć na co najmniej jedną sekundę przycisk . Aby wyłączyć urządzenie, należy naciskać przycisk  do momentu wyemitowania sygnału dźwiękowego. Po włączeniu, urządzenie wyłączy się automatycznie po około 10 sekundach bezczynności.

Użytkowanie płyty

Włączanie stref grzewczych

 Urządzenie posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń.

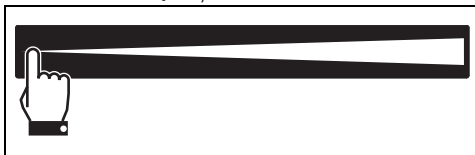
Po włączeniu urządzenia:

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

Regulacja stref grzewczych

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

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



Teraz wskazywana wartość mocy wynosi .

2. Przesunąć palec w prawo lub w lewo, aby wybrać moc od 1 do 9 lub włączyć funkcje Booster lub Double Booster (patrz dedykowane rozdziały).



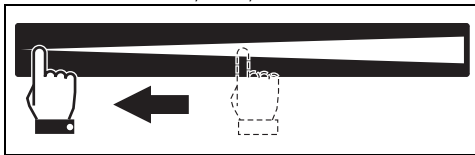
Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.




Poziom mocy można również wybrać poprzez bezpośrednie naciśnięcie paska przesuwnej, w punkcie odpowiadającym żądanemu poziomowi mocy.

Włączanie stref grzewczych

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



1. Na wyświetlaczu wybranej strefy widoczna jest wartość .





 Aby wyłączyć więcej niż jedną strefę grzewczą w tym samym czasie, wystarczy wyłączyć urządzenie przyciskiem .

Tabela podsumowująca poziomy mocy

Można ustawić moc na kilku poziomach. W poniższej tabeli wskazano informacje dotyczące różnych rodzajów przyrządzanych posiłków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
od 1 do 2	Gotowania niewielkich ilości (minimalne moce)
od 3 do 4	Pieczenie
od 5 do 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
od 7 do 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
	Zagotowywanie dużej ilości wody (maksymalna moc, patrz „Funkcja Booster”)

Funkcja Booster


 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.


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


Po włączeniu płyty i wybraniu strefy:

1. Przesunąć palec od lewego końca do prawego końca paska przesuwnego.




 Funkcja Booster może być również aktywowana poprzez pojedyncze naciśnięcie prawego końca paska przesuwnego.

2. Funkcja Booster zostaje aktywowana, a na wyświetlaczu strefy grzewczej widoczny jest symbol .




 Funkcja Booster pozostaje aktywna przez maksymalnie 5 minut, po upływie których poziom mocy danej strefy powraca do 9.

Aby wyłączyć funkcję Booster, wystarczy zmniejszyć poziom mocy strefy grzewczej lub wyłączyć urządzenie.

Funkcja Double Booster


 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Po uaktywnieniu funkcji Booster dla danej strefy grzewczej, nacisnąć ponownie prawą końcówkę paska przesuwnego; będą wyświetlane kolejno symbole ,  i , wskazując, że funkcja Double Booster jest aktywna.




Aby wyłączyć funkcję wystarczy wybrać inny poziom mocy lub wyłączyć urządzenie.

Funkcja Bridge (tylko w niektórych strefach)



 Funkcja ta automatycznie i równomiernie rozdziela moc pomiędzy dwie zaangażowane strefy.

Dzięki tej funkcji możliwe jest jednoczesne sterowanie dwiema strefami grzewczymi (prawą i lewą), w celu wykorzystania garnków takich jak brytfanki lub naczynia podłużne.


Po włączeniu płyty:

1. Umieścić dwa niewielkie naczynia lub jedno podłużne na strefach połączonych w pionie.
2. Wyświetlacze dla poszczególnych stref grzewczych wyświetlają symbol .
3. Obok wyświetlaczy pojawiają się migające symbole  i . Symbole te oznaczają, że funkcja Bridge może zostać włączona.

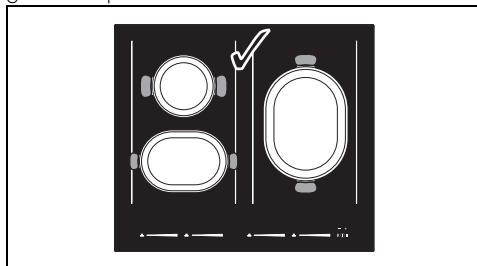
Aby włączyć funkcję Bridge należy:

1. Dotknąć równocześnie pasków przesuwnych poszczególnych stref; symbole  i  będą ponownie świecić światłem stałym.

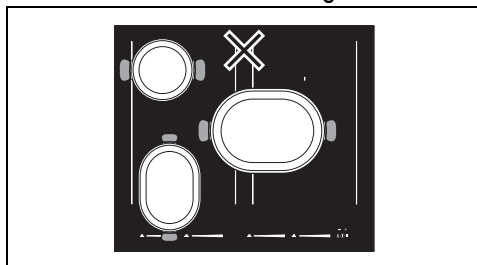
- Po uaktywnieniu funkcji pozostaje aktywny tylko wyświetlacz lewej strefy.
- Nacisnąć na pasek przesuwny lewej strefy, aby ustawić żądany poziom mocy dla obu stref.

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

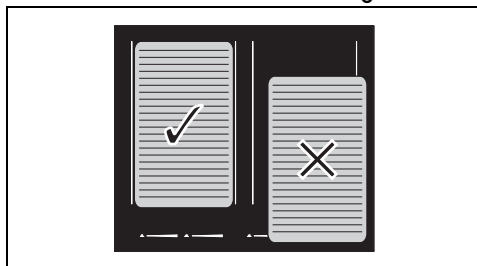
W przypadku używania garnka o dużych wymiarach, owalnego lub podłużnego, upewnić się o umieszczeniu go na środku strefy grzewczej.



Prawidłowe ustawienie garnków




NIEPRAWIDŁOWE ustawienie garnków



Przykłady umieszczenia patelni grillowej

Funkcje dodatkowe









Niezależny minutnik

 Maksymalnie można ustawić 1 godzinę i 59 minut.

Dzięki tej funkcji można zaprogramować






minutnik, który wyemituje sygnał akustyczny po upływie ustawionego czasu. Nie przerywa funkcjonowania stref grzewczych, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie czasu ustawionego w minutach.

Po włączeniu płyty, bez aktywowania żadnej strefy grzewczej należy:

- Nacisnąć wspólnie przyciski  i ; między nimi pojawi się ikona .
- Na wyświetlaczu minutnika widoczne jest wskazanie .
- Użyć przycisków  i  aby wybrać żądany czas; przytrzymać naciśnięte przyciski, aby szybko przewijać wartości.
- Po kilku sekundach minutnik zacznie odliczać czas, a kropka pomiędzy pierwszą i drugą cyfrą będzie migać.
- Po upływie tego czasu będą emitowane sygnały akustyczne; nacisnąć przycisk  lub  aby je wyłączyć.

Zmianianie wartości i wyłączenie minutnika

Aby zmienić wartości lub wyłączyć minutnik podczas odliczania, należy:

- Nacisnąć przycisk  aby wyłączyć płytę (gdyby była wyłączona lub w trybie czuwania).
- Jednocześnie nacisnąć przyciski  i .
- Użyć przycisków  i  aby zmienić odliczanie lub wyzerować minutnik. Zresetowanie minutnika spowoduje jego dezaktywację.


Schemat zwiększania i zmniejszania wartości minutnika (po każdym dotknięciu)

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

Schemat zwiększania i zmniejszania wartości minutnika (szybkie zmienianie wartości)

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








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



Gotowanie na czas




Maksymalnie można ustawić 1 godzinę i 59 minut.

Za pomocą tej funkcji można zaprogramować automatyczne wyłączenie każdej strefy po upływie określonego czasu ustawionego przez użytkownika.



1. Umieścić naczynie na danej strefie grzewczej i wybrać jeden z poziomów mocy.
2. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i ; obok wyświetlacza strefy grzewczej pojawi się ikona .
3. Użyć przycisków  i , aby wybrać żądany czas; przytrzymać, aby szybko przewijać wartości.
4. Gotowanie na czas włączy się kilka sekund po ostatnim wyborze.


5. Po upływie tego czasu będą emitowane sygnały akustyczne; nacisnąć przycisk  lub  aby je wyłączyć.



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

Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas

Aby zmienić wartości lub wyzerować minutnik, wystarczy postępować zgodnie z podanymi wcześniej instrukcjami. W przypadku ustawienia kilku minutników należy nacisnąć jednocześnie przyciski  i  aby poruszać się po minutnikach każdej strefy grzewczej i zmieniać pojedynczo ich wartości.

Każdy wybrany minutnik jest wskazywany poprzez świecącą jaśniej ikonę , podczas gdy pozostałe ikony są częściowo przyciemnione.



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


Szybkie podgrzewanie



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

Funkcja ta nagrzewa strefę gotowania do maksimum i pozwala na szybsze osiągnięcie ciepła odpowiadającego wybranemu poziomowi mocy.

Po wybraniu strefy grzewczej:

1. Nacisnąć i przytrzymać pasek przesuwny na żądanym poziomie mocy (od 1 do 9) przez co najmniej 3 sekundy.
2. Na wyświetlaczu strefy widnieje symbol  na przemian z wybranym poziomem mocy.
3. Po upływie czasu podgrzewania strefa grzewcza powraca do wcześniej wybranego poziomu mocy.




Funkcję tę można wyłączyć poprzez wybranie innego poziomu mocy lub wyłączenie

urządzenia.

Funkcja Pauza (tylko w niektórych modelach)

Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych.



Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

1. Przy aktywnej co najmniej jednej strefie grzewczej, należy nacisnąć jednocześnie przyciski  i .
2. Na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol .



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

Aby dezaktywować funkcję Pauza:

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



Podczas funkcji Pauza pozostaje aktywny czas trwania gotowania, wskaźniki ciepła resztkowego i funkcja Blokada elementów sterowania.





Funkcja Recall (tylko w niektórych modelach)



Funkcja ta może być użyta tylko wówczas, gdy w momencie przypadkowego wyłączenia aktywna była co najmniej jedna strefa grzewcza.

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

W tym przypadku wykonać w ciągu 6 sekund poniższe czynności:

1. Włączyć urządzenie.
 - Diody LED nad przyciskami  i  zaczynają migać.
2. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i  aby przywrócić poprzednio aktywne funkcje.

Funkcja Recall pozwala na przywrócenie tylko następujących funkcji:

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



Wszystkie niewymienione funkcje nie zostaną przywrócone.




Funkcje specjalne


Funkcja Warming



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

Aby uaktywnić funkcję Warming, po włączeniu płyty, należy:

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




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

Funkcja Grill



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

Aby włączyć funkcję Grill, należy:

1. Umieścić patelnię grillową lub dłuższe naczynie na strefach grzewczych po prawej stronie.
 2. Wcisnąć przycisk . Diody nad nim miga.
- Na wyświetlacz strefy przedniej pojawi się symbol  U, a na wyświetlacz strefy tylnej symbol . Elektronika automatycznie ustawi poziom mocy na 9 (faza wstępnego

nagrzewania).



Po 3 minutach pracy moc zostanie obniżona do poziomu 7, a dioda LED nad przyciskiem funkcji Grill zacznie świecić światłem ciągłym.

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

Aby wyłączyć funkcję Grill, należy nacisnąć przycisk .


Funkcja Auto-Vent 2.0 (tylko w niektórych modelach)




- Niniejsza funkcja umożliwia sterowanie prędkością pochłaniania okapu poprzez połączenie wireless.
- Okap musi być przystosowany do funkcji Auto-Vent 2.0.
- Połączenie jest zawsze jednokierunkowe, od płyty grzewczej do okapu. Obsługa płyty grzewczej poprzez okap nie jest możliwa.

Funkcja Auto-Vent 2.0 jest domyślnie wyłączona, lecz można ją włączyć z menu użytkownika.

Niniejsza funkcja dysponuje trybem automatycznym i ręcznym:

- Tryb automatyczny dostosowuje prędkość pochłaniania okapu w zależności od całkowitej mocy urządzenia (patrz „Menu użytkownika” - opcja U2).
- Tryb ręczny umożliwia regulację prędkości pochłaniania poprzez naciśnięcie przycisku .

Po włączeniu płyty, aby aktywować tryb ręczny:

1. Wcisnąć przycisk .
2. Każde kolejne pojedyncze naciśnięcie zwiększa prędkość pochłaniania okapu, zgodnie z cykliczną sekwencją z 5 poziomami regulacji, od 0 (wyłączony) do 4 (maksymalna prędkość).

Aby powrócić do trybu automatycznego, należy wyłączyć i ponownie włączyć

urządzenie.








Bardziej szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji obsługi okapu.

Menu użytkownika

Menu użytkownika pozwala na zmianę pewnych parametrów funkcjonalnych urządzenia. Dostępne są 4 opcje, a każda z nich oznaczona jest na wyświetlaczu zegara literą „U” wraz z kolejnym numerem.



Opcja	Opis
	Ograniczenie mocy (kW) - Modyfikacja zarezerwowana tylko dla instalatora
	Aktywacja i dezaktywacja funkcji Auto-Vent 2.0 (tylko w niektórych modelach)
	Konfiguracja Auto-Vent 2.0 w trybie automatycznym (tylko w niektórych modelach)
	Opcja zarezerwowana

Wejść do menu użytkownika

1. Gdy płyta jest wyłączona, włączyć ją za pomocą przycisku .
2. W ciągu 3 sekund nacisnąć ponownie , aby ją wyłączyć; ikona  zaczyna migać.
3. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i  aż nad paskami przesuwными prawych stref pojawią się paski graficzne.
4. Nacisnąć jednocześnie środkową część obu pasków przesuwnych, aby zakończyć dostęp.

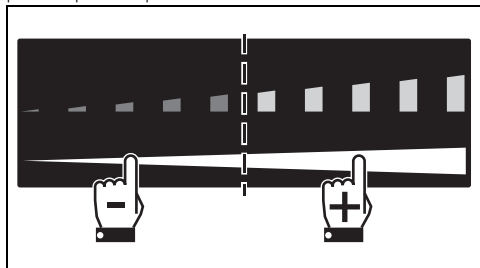
Opcje użytkownika

Po zalogowaniu się, pierwszą proponowaną opcją jest opcja ograniczenia mocy (opcja U0), która może być zmieniona tylko przez instalatora (patrz „Procedura ograniczenia mocy”).

Do poruszania się po opcjach służą przyciski  i .

Aby wybrać wartości dla każdej opcji, nacisnąć lewą połowę paska przesuwnego, aby przewijać do tyłu i prawą połowę, aby

przewijać do przodu.



Opcja U1 (tylko w niektórych modelach) pozwala na włączenie lub wyłączenie funkcji Auto-Vent 2.0:

- Wartość 0: funkcja wyłączona.

Wartość	Oświetlenie okapu	Prędkość wentylatora okapu		
		Lekkie pieczenie	Średnie poziomy gotowania	Intensywne poziomy gotowania
0	Wył.		Wył.	
1	Wł.		Wył.	
2 - 4 - 6	Wł.	Wył.	prędkość 1	prędkość 2
3 - 5 - 7	Wł.	prędkość 1	Prędkość 2	Prędkość 3

Zapoznać się z poniższą tabelą, aby wybrać najbardziej odpowiednią wartość, w zależności od ograniczenia mocy urządzenia:

Wartość	Ograniczenie mocy
2 - 3	do 4 kW
4 - 5	od 4 do 5 kW
6 - 7	powyżej 5 kW



Jeżeli urządzenie jest ustawione na poziom mocy niższy od wskazanego w poniższej tabeli, może okazać się niemożliwe wybranie niektórych prędkości dla wentylatora okapu.



W przypadku modeli, które nie mają połączenia bezprzewodowego, opcje U1 i U2 w menu użytkownika będą widoczne, ale niedostępne.

Wychodzenie z menu użytkownika

Z menu użytkownika można wyjść na dwa sposoby:

- 1 Nacisnąć jednocześnie przyciski i na co najmniej dwie sekundy. Wszystkie zmiany zostaną zapisane i płyta zostanie wyłączona. Wówczas konieczne będzie jej ponowne włączenie.

- Wartość 1: funkcja wyłączona.

Opcja U2 (tylko w niektórych modelach) umożliwia konfigurację funkcji Auto-Vent 2.0 w trybie automatycznym. Możliwe jest wybranie 8 poziomów. Poniższa tabela zawiera podsumowanie możliwych ustawień:

lub

- 2 Nacisnąć przycisk na co najmniej dwie sekundy. Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i płyta zostanie ponownie uruchomiona, ale nadal będzie włączona.

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 gotowania w godzinach
Warming	2
1	9
2	7

Poziomy mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster / DBooster	10 minut

Wskaźniki ciepła resztkowego

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

Symbol	Temperatura
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C


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.

Po osiągnięciu określonych wartości progowych bezpieczeństwa wyłączana jest jedna lub więcej stref grzewczych. Ewentualnie, jeśli temperatura wewnętrzna jest bardzo wysoka, urządzenie wyłącza się automatycznie.



Blokada elementów (tylko w niektórych modelach)







Funkcja ta ma na celu zablokowanie wszystkich przycisków płyty podczas pracy, z wyjątkiem przycisku .

Funkcja ta jest niezbędna podczas operacji czyszczenia i w celu zapobiegania przypadkowym interakcjom.

Aby aktywować Blokadę elementów sterowania, z aktywnej co najmniej jedną strefą grzewczą:

- nacisnąć jednocześnie przyciski  i  na co najmniej jedną sekundę.

Blokada elementów sterowania jest aktywna i dla każdej strefy grzewczej wyświetlany jest symbol .



Aby wyłączyć Blokadę elementów sterowania, należy nacisnąć jednocześnie przez co najmniej jedną sekundę przyciski  i ; symbole  znikną.


Blokada zabezpieczająca przed dziećmi





Funkcja ta ma na celu zapobieganie przypadkowemu uruchomieniu urządzenia, np. przez dzieci.

W celu aktywacji blokady zabezpieczającej przed dziećmi, urządzenie musi być włączone, strefy grzewcze nieaktywne i nie może być włączony żaden minutnik:

- Nacisnąć jednocześnie przyciski  i  przez co najmniej 3 sekundy.

Symbol  pojawi się na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych oraz na wyświetlaczu minutnika.

Aby wyłączyć Blokadę zabezpieczającą przed dziećmi, nacisnąć jednocześnie przyciski  i  i przez co najmniej 3 sekundy.

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.

Codzienne czyszczenie

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



W przypadku uporczywych zabrudzeń, przeprowadzić czyszczenie na zimno gąbką do naczyń zwilżoną wodą i neutralnym detergentem; następnie osuszyć szmatką z mikrofibry.

Cotygodniowe czyszczenie

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia powierzchni vitroceramicznych. 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 zetrzeć 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 wyzwoił 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 wydziela 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.

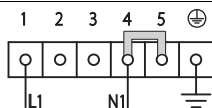
Urządzenie może funkcjonować:

Modele 38 cm (A)

220-240 V 1N \sim

3 x 1,5 mm²

kabel trójżyłowy

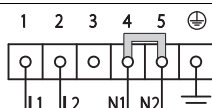


Modele 60 cm (B) i modele 80 cm z 4 strefami (C)

220-240 V / 380-415 V 2N \sim

6 x 1,5 mm²

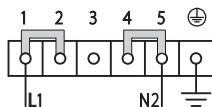
kabel sześćżyłowy



220-240 V

3 x 6 mm²

kabel trójżyłowy

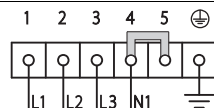


Modele 80 cm z 6 strefami (D) i modele 90 cm (E)

380-415 V 3N \sim

5 x 1,5 mm²

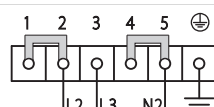
kabel pięćżyłowy



220-240 V 3 \sim / 380-415 V 2N \sim

4 x 4 mm²

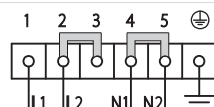
kabel czterżyłowy



220-240 V 1N \sim

5 x 2,5 mm²

kabel pięćżyłowy



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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



W przypadku każdego podłączenia, jeśli przewidziano, należy stosować zawsze dotychczasowy na wyposażeniu mostek

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

odłącznik wbudowany w przyłączy stałe powinien być zgodny z normami AS/NZS

Procedura ograniczania mocy



- Ta procedura jest przeznaczona wyłącznie dla instalatora.
- W zależności od modelu, urządzenie jest fabrycznie ustawione na maksymalną moc.

Aby móc zmienić maksymalny pobór mocy urządzenia, należy wejść do menu użytkownika (patrz „Menu użytkownika”). Opcja ograniczenia mocy jest oznaczona kodem



111 i została zaproponowana jako pierwsza.

Wyświetlacze przedniej i tylnej prawej strefy pokazują liczby związane z fabrycznie ustawioną mocą (wartość wyrażona w kW - w zależności od modelu):



Zadziałać na pasek przesuwny maksymalnie po prawej stronie, aby zmienić moc: nacisnąć jego lewą część, aby ją zmniejszyć i prawą część, aby ją zwiększyć.

Dzięki funkcji Eco-Logic Advance wartość mocy wzrasta i maleje etapowo co 0,1 kW przy każdym dotknięciu.

Aby wyjść z menu użytkownika, patrz rozdział „Menu użytkownika”.

Tabela poboru mocy

Modele	Moc minimalna (kW)	Moc maksymalna (kW)
38 cm	1,4	7,4
60 cm	1,4	7,4
80 cm z 4 strefami	1,4	7,4
80 cm z 6 strefami	1,4	7,4
90 cm	1,4	11,1

Wycięcie blatu

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji



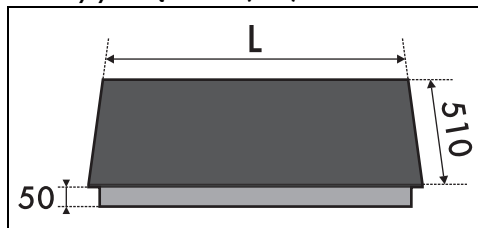
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem

warstwowym, odpornych na wysoką temperaturę (> 90°C).

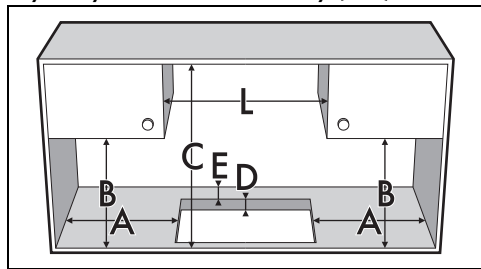
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (> 90°C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.
- Jeśli mebel nie ma posiada wymaganego otworu wnękowego, musi zostać on wykonany przez stolarza 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 wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano w instrukcjach montażowych.
- Jeżeli urządzenie jest montowane nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator chłodzenia.

Gabaryty urządzenia (mm)



	L
Modele A 38 cm	380
Modele B 60 cm	600
Modele C i D 80 cm z 4 i 6 strefami	800
Modele E 90 cm	900

Wymiary mebla do zabudowy (mm)

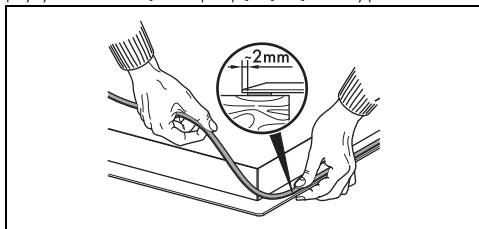


A	min. 50
B	min. 460
C	min. 750
D	30 ÷ 50
E	min. 50
	min. 380 - modele A 38 cm
	min. 600 - modele B 60 cm
L	min. 800 - modele C i D 80 cm
	min. 900 - modele E 90 cm

Uszczelnienie płyty kuchennej

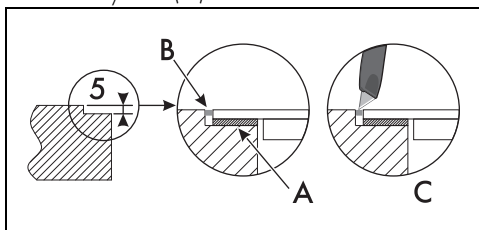
Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie

płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.

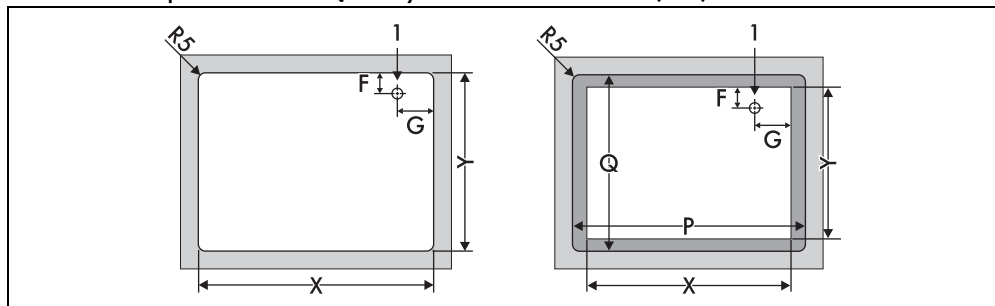


! Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to zdjęcie płyty kuchennej bez jej uszkodzenia.

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 wyjęcie płyty kuchennej, przed podniesieniem przeciąć silikon nożykiem (C).



Zabudowa z wpuszczeniem częściowym i na równi z blatem (mm)*



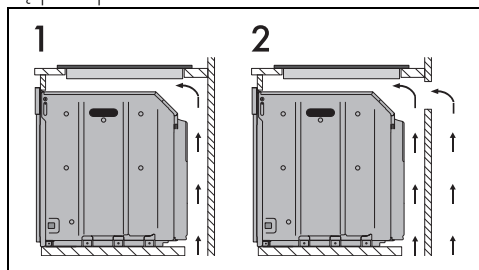
	P	Q	X	Y	F	G
Mod. A 38 cm	384	506	310	490	139	65
Mod. B 60 cm	604	514	560	478 ÷ 490	147	145
Mod. C 80 cm z 4 strefami	804	514	730	480	145	330
Mod. D 80 cm z 6 strefami	804	514	750 ÷ 780	490	145	330
Mod. E 90 cm	904	514	880	490	144	181
1	Podłączenie elektryczne					

* Ilustracja po lewej stronie przedstawia wycięcie z wpuszczeniem częściowym, natomiast po prawej stronie wycięcie na równi z blatem. Modele z profilami miedzianymi mogą być montowane tylko z wpuszczeniem częściowym.

Zabudowa

Na wnęce zabudowy piekarnika

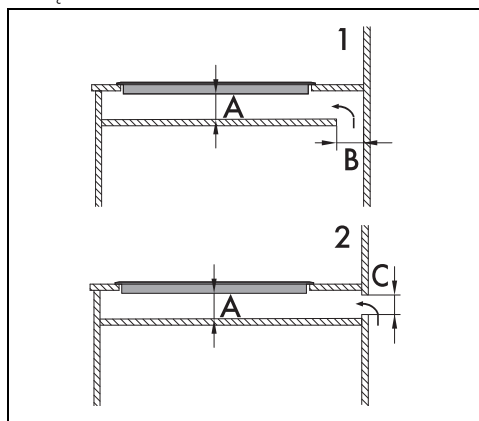
Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza. Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną płaszczyzną urządzenia znajdującego się pod spodem.



- 1 Z otwarciem pod spodem
- 2 Z otwarciem pod spodem i z tyłu

Na neutralnej wnęce

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble, 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.



- 1 Z otwarciem pod spodem
- 2 Z otwarciem z tyłu

A min. 20 mm - maks. 50 mm

B maks. 50 mm

C maks. 50 mm

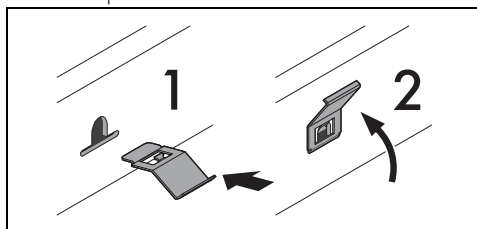


Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.

Mocowanie do mebla w formie zabudowy

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.



Instrukcje dla montażysty

- 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.
- 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.