

<b>OSTRZEŻENIA</b>	<b>206</b>	Czynności wstępne	215
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	206	Użytkowanie płyty	217
Montaż	210	Funkcje dodatkowe	220
Przeznaczenie urządzenia	211	Funkcje specjalne	221
Instrukcja obsługi	211	Menu użytkownika	223
Odpowiedzialność producenta	211	Komunikaty o błędzie	225
Tabliczka znamionowa	212	<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>226</b>
Utylizacja	212	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	226
Oszczędność energii	212	Co robić, jeżeli...	226
Jak czytać instrukcje obsługi	212	<b>MONTAŻ</b>	<b>227</b>
<b>OPIS</b>	<b>213</b>	Podłączanie do instalacji elektrycznej	227
Opis ogólny	213	Wycięcie blatu	228
Panel sterowania	214	Zabudowa	229
<b>UŻYTKOWANIE</b>	<b>215</b>	Wentylacja	230
Funkcje podstawowe	215	Mocowanie do mebla w formie zabudowy	230
		Instrukcje dla montażysty	230

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](http://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 (jeżeli obecne) do podgrzewania tłustej żywności lub olejów (ryzyko pożaru).
  - Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztucce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
  - Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
  - Nie używać stoików magnetycznych.
  - Nie używać podstawek pod garnki ani innych materiałów pomiędzy dnem naczynia a powierzchnią witra ceramiczną, niebezpieczeństwo

poparzenia.

- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie stosować lub przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąc za przewód, aby wyjąć wtyczkę (jeśli obecny).
- W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.
- Przed każdą czynnością na

urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.

- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).

## Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie wolno stosować vitroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Nie używać urządzenia jako blatu.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- **W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.**
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas gotowania nie kłaść na płycie materiałów lub substancji, które mogłyby się rozpuścić lub zapalić (papier, plastik lub folia aluminiowa).
- Kłaść naczynia bezpośrednio na powierzchni vitroceramicznej.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Powierzchnia vitroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia, jednak należy unikać upadku twardych przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ mogą one spowodować jej pęknięcie.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających

chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).

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

## Montaż

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

- Niniejszego urządzenia nie można instalować nad zmywarką.
- 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 1,2 - 1,5 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 omipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
  - Jeśli dostęp do zasilania elektrycznego jest ograniczony, elementy odłączające wszystkie bieguny powinny być dostępne i wbudowane w stałe okablowanie zgodnie z zasadami stosowania połączeń.
  - 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;
- nieprzebrzegania 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

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrum selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

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

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



### Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

## Oszczędność energii

- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza linie oznaczone na powierzchni vitroceramicznej.
- Garnki nie mogą być umieszczane poza

obwodem płyty ani na wyświetlaczu.

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



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

## Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



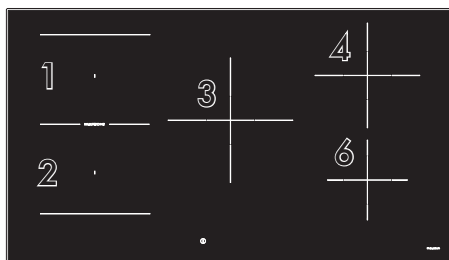
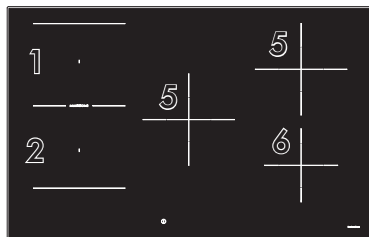
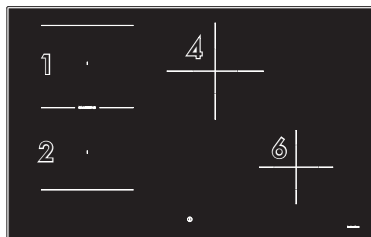
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

# OPIS

## Opis ogólny



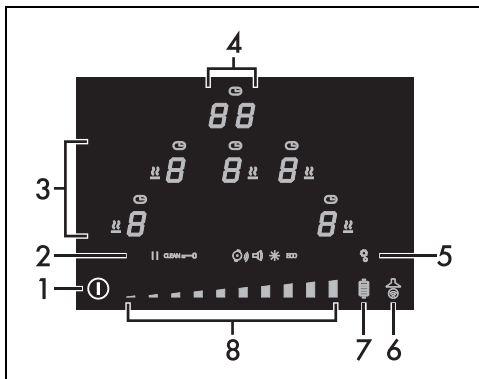
Strefa	Wymiary Wys. x Dł. (mm)	Pobrana moc na poz.9 (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W) *	Pobrana moc w funkcji Double Booster (W) *
1 - 2 (pojedyncze)	180 x 218	2100	2500	3000
1 + 2 (multizone)	360 x 218	3000	3700	-
3	250 x 250	2300	3000	-
4	210 x 210	2300	3000	-
5	200 x 200	2300	3000	-
6	160 x 160	1400	2100	-

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

PL



## Panel sterowania



1. Przycisk ON/OFF
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

### Wykaz ikon

- Funkcja Warming.
- Minutnik.
- Funkcja Pauza.
- Funkcja Clean.
- Funkcja blokady elementów sterowania.
- Funkcja automatycznego rozpoznawania garnków.
- Głośność przycisków.
- Jasność wyświetlacza.
- Funkcja ECO.

### Wykaz przycisków

- On/Off: włącza lub wyłącza płytę.
- Menu ustawień: umożliwia dostęp do ustawień urządzenia.
- Funkcja Grill: uruchamia funkcję Grill.
- Funkcja 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 .

### 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 magnesy).
- 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.


# UŻYTKOWANIE

## 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.

### Pierwsze uruchamianie

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 .

lekko podświetlony przycisk  oraz

tekst .

## 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).

## Użyteczne średnice naczyń

Palnik	Ø minimalna (cm)	Ø zalecana (cm)
Strefa 1 - 2 (pojedyncza)	9 - 11*	18
Strefa 1 - 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 u góry, 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 naczyń 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:

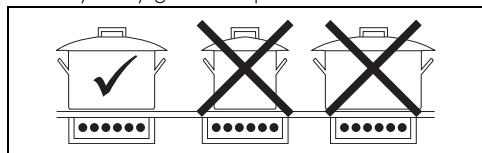
- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emalowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

### Nieodpowiednie naczynia:

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

### Porady dotyczące oszczędności energii

Średnica dna garnkamusi odpowiadać średnicy strefy grzewczej.




- Przy zakupie garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do spodu czy części górnej naczynia, ponieważ jest ono prawie zawsze większe od średnicy dolnej części.
- Dno naczyń musi być bardzo grube i idealnie płaskie. Ponadto musi być czyste i suche, tak samo jak płyta kuchenna.
- Podczas przygotowywania potraw z długim czasem gotowania, można zaoszczędzić czas i energię: użyć garnka ciśnieniowego, który pozwala zachować witaminy zawarte w żywności.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość cieczy, ponieważ przegrzanie spowodowane jej brakiem może uszkodzić garnek i strefę gotowania.
- Jeśli to możliwe, zawsze przykrywać garnki odpowiednią pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości żywności do ugotowania. Duży garnek lecz do połowy pusty, sprzyja marnowaniu energii.
- Nie stosować garnków z żeliwa lub z

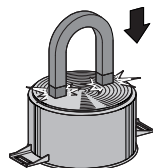
szorstkim dnem.



Jeśli płyta kuchenna i piekarnik są używane jednocześnie, w określonych warunkach może zostać przekroczony maksymalny limit mocy, który może być używany przez własną instalację elektryczną.


### Porady dotyczące oszczędności energii

Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni. Jeżeli nie posiada się magnesu, można wlać do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę. Jeżeli zostanie wyświetlony symbol  oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



### Wskazanie rozpoznania naczyń

Po uaktywnieniu/wybraniu danej strefy 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, odpowiednio 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.

### Tabela podsumowania poziomów mocy

Moc można ustawić na kilku poziomach. W poniższej tabeli wskazano informacje

dotyczące różnych sposobów przyrządzania posiłków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
od 1 do 2	Gotowania niewielkich ilości żywności (minimalne poziomy mocy)
od 3 do 4	Gotowania
od 5 do 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
od 7 do 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
P/ 	Pieczenie/podsmażanie (moc maksymalna, patrz funkcja Booster i Double Booster)

### 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
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

### Użytkowanie płyty

#### Włączanie i wyłączenie

W celu włączenia płyty kuchennej, przytrzymać przez 1 sekundę przycisk ON/OFF .


Po upływie 5 sekund od włączenia, jeżeli nie uaktywni się żadnej strefy, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się.

- 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.
- 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.

### Regulacja stref grzewczych



Urządzenie posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń.

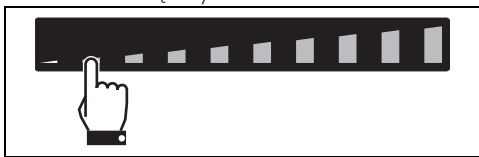
Po włączeniu urządzenia:

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

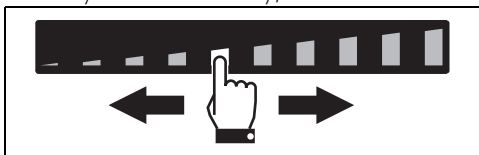
Po umieszczeniu naczynia i upewnieniu się, że strefa została uaktywniona:

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 funkcję Booster lub Double Booster (patrz dedykowane rozdziały).



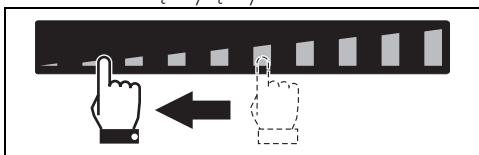
Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustaloną wartość mocy.



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


### Wyłączanie 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 .

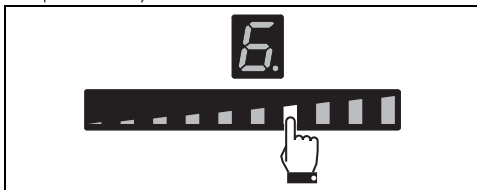
### Szybkie wybieranie



Urządzenie posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń.

Po włączeniu urządzenia i wybraniu strefy grzewczej:

1. Umieścić palec na żądanej mocy na pasku przesuwnej.

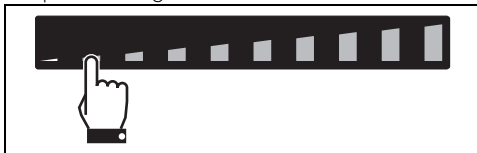


2. Przesunąć palec w prawo lub w lewo w celu wybrania żądanej mocy gotowania.

### Funkcja Booster

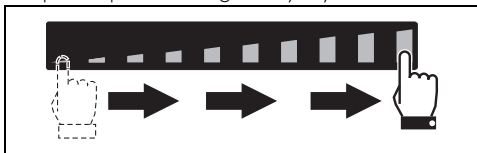
Po włączeniu płyty i wybraniu strefy grzewczej:

1. Umieścić palec na lewej stronie paska przesuwnej.



Wyświetlacz używanej strefy włączy się: wartość wskazanej mocy jest równa „1”.

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

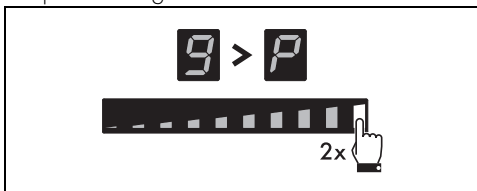


3. Nacisnąć segment po skrajnie prawej stronie paska przesuwnej.

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 przesuwnej.








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

### 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 przesunego; będą wyświetlane kolejno symbole ,  i , wskazując, że funkcja Double Booster jest aktywna.

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



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

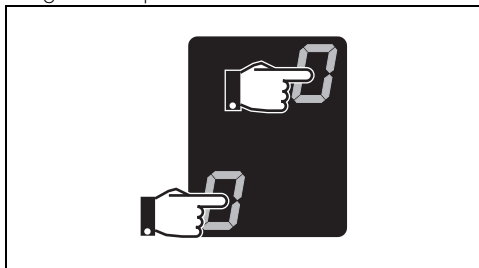
### Funkcja Multizone




Dzięki tej funkcji możliwe jest jednoczesne sterowanie dwiema strefami grzewczymi (przednią i tylną), w celu wykorzystania garnków takich jak brytfanki lub naczynia o prostokątnym kształcie. Można ją aktywować wyłącznie pomiędzy strefami 1 i 2.

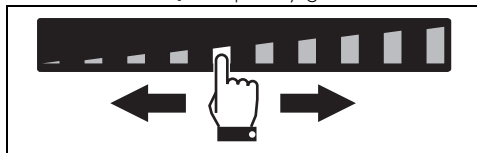
Po włączeniu płyty:

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



Po krótkim sygnale akustycznym, na wysokości przycisku tylnej strefy grzewczej, pojawi się symbol ; funkcja Multizone jest teraz aktywna.

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



Na obu strefach grzewczych ustawiana jest ta sama moc.

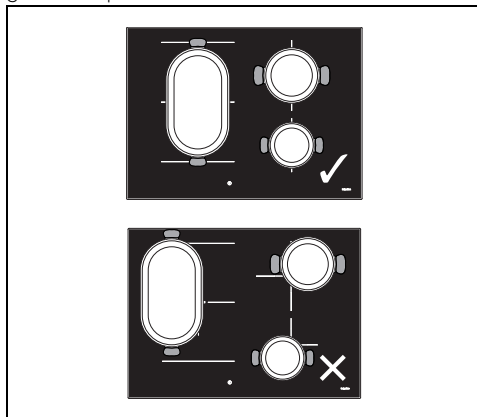


Gdy funkcja Multizone jest aktywna, na poszczególnych strefach nie można uaktywnić funkcji Double Booster.

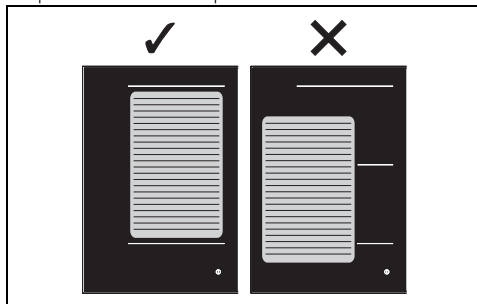


Funkcję Multizone można aktywować automatycznie poprzez umieszczenie podłużnego naczynia w strefach 1 i 2.

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




Jeżeli stosuje się patelnię grillową, upewnić się, że jest umieszczona prawidłowo.



**Aby dezaktywować funkcję Multizone:**




Nacisnąć równocześnie przyciski stref

grzewczych uaktywnionych w trybie Multizone;

symbol  znika i obie strefy można regulować oddzielnie.

### Wskaźnik ciepła reszkowego

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.

### Tabela czasów podgrzewania szybkiego

Poziomy mocy	Czas automatycznego podgrzewania (minuty/sekundy)
1	48 s
2	2 min 24 s
3	3 min 50 s
4	5 min 12 s
5	6 min 48 s
6	2 m
7	2 min 48 s
8	3 min 36 s


### Funkcja warming


Aby uaktywnić funkcję Warming, po włączeniu płyty, należy:

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Aby uaktywnić tę funkcję, należy wcisnąć lewy kraniec paska przesuwnego, mniej więcej pomiędzy poziomem 0 a 1; na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej pojawi się symbol .

Aby wyłączyć funkcję Warming, należy wybrać dowolny poziom mocy. Lub nacisnąć

przycisk .

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

 Funkcja warming wyłącza się automatycznie po 2 godzinach pracy i wyłącza używaną strefę grzewczą.



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.

### Funkcje dodatkowe


#### Funkcja szybkiego nagrzewania



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 .
- Po upływie czasu podgrzewania strefa grzewcza powraca do wcześniej wybranego poziomu mocy.
- Funkcję tę można wyłączyć poprzez przytrzymanie naciśniętego przez 3 sekundy ustawionego poziomu mocy lub wybierając poziom niższy.

#### Niezależny minutnik

Po włączeniu płyty kuchennej bez wybrania żadnej strefy:


3. Nacisnąć w obszarze ustawiania minutnika, gdzie wyświetla się „CL”.
4. Na wyświetlaczu pojawia się  - a ikona  miga.
5. Po ponownym wciśnięciu zaczyna migać cyfra z lewej strony i można ustawić minuty, używając paska przesuwnego (np. .


- Gdy cyfra z lewej strony ponownie świeci stale, można, w taki sam sposób, ustawić dziesiątki minut (na przykład ).
- Po krótkiej chwili minutnik zacznie odliczanie.


 Dzięki tej funkcji można zaprogramować odliczanie wsteczne emitujące sygnały dźwiękowe po upływie ustawionego żądanego czasu.

 Można ustawić maksymalnie 99 minut.


### Gotowanie na czas

 Maksymalnie można ustawić 99 minut.


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


 Można jednocześnie uaktywnić funkcję na kilku strefach grzewczych.

Aby uaktywnić funkcję gotowania na czas, po włączeniu przynajmniej jednej strefy grzewczej:

- Wybrać poziom mocy.
- Zastosować taką samą procedurę jak w przypadku ustawiania niezależnego minutnika.
  - Nad wyświetlaczem strefy grzewczej pojawi się symbol  wskazujący, że strefa jest ustawiona na czas.
- Gotowanie na czas włączy się kilka sekund po ostatnim wyborze.
- Po upływie czasu zostaną wyemitowane sygnały dźwiękowe; wcisnąć obszar minutnika, aby go wyłączyć.


### Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas

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



- Aktywować płytę kuchenną za pomocą przycisku 
- Aby zmienić czas lub wyłączyć minutnik i gotowanie na czas, wystarczy nacisnąć na


obszar ustawiania minutnika i przeprowadzić procedurę, jaką zastosowano przy ustawianiu go, zmieniając wartość minut lub całkowicie zerując minutnik.

### Funkcja Recall

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

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


- Włączyć urządzenie.
  - Przycisk  zaczyna migać.
- Następnie od razu nacisnąć przycisk pauzy , aby przywrócić aktywne wcześniej funkcje.



 Funkcja ta przywraca działanie poszczególnych stref grzewczych, funkcje minutnika oraz podgrzewanie szybkie; wszystkie pozostałe funkcje nie zostaną przywrócone.

### Funkcje specjalne

#### Funkcja Grill


Aby włączyć funkcję Grill, należy:

- Umieścić patelnię grillową lub dłuższe naczynie na strefach grzewczych po lewej stronie.
- Nacisnąć przycisk , który zacznie migać.

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.

Przycisk  pozostaje stały.

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

Aby wyłączyć funkcję Grill, należy nacisnąć



przycisk 




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


## 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.

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. Naciśnięcie przycisku , 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.

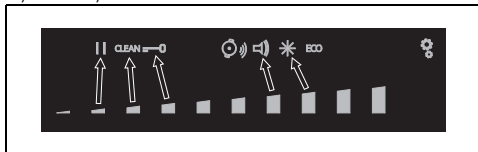
## Menu ustawień




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

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.

## Funkcja Pauza




Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych.

Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

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

Aby dezaktywować funkcję Pauza:

1. Przytrzymać wciśnięty przycisk . Symbol pauzy, tuż po naciśnięciu na niego, zaczyna migać.
2. Naciśnięcie dowolny przycisk z wyjątkiem przycisku Pauza.
3. Teraz funkcja Pauza jest nieaktywna, a funkcje ustawione wcześniej są przywracane.



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



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



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

### Funkcja Clean

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.

Aby wyłączyć funkcję Warming, należy wybrać dowolny poziom mocy. Lub nacisnąć przycisk .



Funkcja ta zatrzymuje urządzenie na 15 sekund, podczas których można usunąć brud lub plamy. Zachować ostrożność, ponieważ powierzchnia może być gorąca.

### Blokada sterowania



Funkcja ta ma na celu zablokowanie wszystkich stref płyty, z wyjątkiem przycisków i .

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

Aby uaktywnić blokadę elementów sterowania, należy wykonać następujące czynności:

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

Aby wyłączyć blokadę elementów sterowania, należy wykonać następujące czynności:

1. Wejść do menu ustawień

2. Nacisnąć segment paska przesuwanego pod ikoną . Wszystkie symbole znikają.

### Głośność przycisków

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

### Oświetlenie wyświetlacza

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

### Menu użytkownika

Menu użytkownika pozwala na zmianę pewnych parametrów funkcjonalnych urządzenia. Dostępne są 9 opcje, a każda z nich oznaczona jest na wyświetlaczu zegara literą „U” wraz z kolejnym numerem.

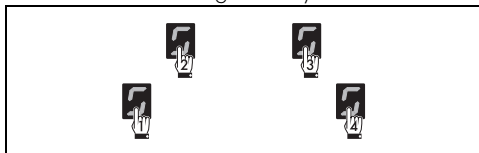
Opcja	Opis
U0	Maksymalna moc całkowita (Kw) - Modyfikacja wyłącznie przez instalatora
U1	Opcja dezaktywowana
U2	Głośność przycisków
U3	Głośność sygnału dźwiękowego minutnika
U4	Jasność wyświetlacza
U5	Animacja minutnika
U6	Automatyczne rozpoznawanie garnków
U7	Czas trwania dzwonka minutnika
U8	Konfiguracja wentylatora okapu
U9	Funkcja Auto-Vent 2.0

### Wejść do menu użytkownika

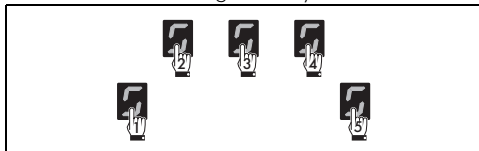
1. Gdy płyta jest wyłączona, włączyć ją za pomocą przycisku .
2. Nacisnąć ponownie , aby ją wyłączyć; przycisk zaczyna migać.
3. Nacisnąć i przytrzymać naciśnięty .
4. Wyświetlacze stref grzewczych wskazują następujące symbole:

Nacisnąć kolejno wszystkie przyciski stref grzewczych, począwszy od strefy przedniej lewej, w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; każde prawidłowe dotknięcie zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym.


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.

 W przypadku pomylenia kolejności przycisków konieczne będzie powtórzenie procedury wchodzenia do menu od punktu 3.


## 5. Zwolnić przycisk

Dostęp do menu użytkownika został uzyskany, a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy pojawiają się naprzemiennie symbol  i numer  (opcja U0 - Ograniczenie mocy).

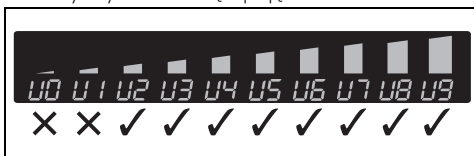
Całkowita moc urządzenia może być zmieniana w odstępach co 0,1 kW (funkcja ECO-Logic Advance).

Wyświetlacz minutnika wskazuje domyślne ustawienie mocy (w kW): 7,4.

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

- Nacisnąć symbol  aby powrócić do wyboru opcji (wyświetlacz tylnej lewej strefy).
- Nacisnąć segmenty paska przesuwnego,

aby wybrać daną opcję.



- Pierwszy segment od lewej (opcja U0) jest zarezerwowany dla procedury ograniczania mocy (tylko dla instalatora).
- Z przyczyn technicznych, drugi segment od lewej (opcja U1) jest nieaktywny. Interakcja z niniejszą opcją nie przyniesie żadnego efektu.



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



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

## Opcje użytkownika



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 przewijania.

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

Opcja U3 pozwala na zmianę poziomu głośności sygnałów akustycznych minutnika po upływie ustawionego czasu, na 4 poziomach regulacji.

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

Opcja U4 pozwala na zmianę jasności wyświetlacza na 10 poziomach regulacji.

- 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.



Odcliczanie sekund jest wyświetlane, kiedy minutnik jest ustawiony na czas wynoszący 1 minutę.

- Wartość 0: animacja 1.
- Wartość 1: animacja 2.

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

- Wartość 0: automatyczne rozpoznawanie wyłączzone.
- Wartość 1: automatyczne rozpoznawanie włączone.



Jeśli automatyczne rozpoznawanie naczyń jest wyłączone, po położeniu naczynia na płycie konieczne jest włączenie strefy ręcznie.

Opcja U7 pozwala na określenie czasu trwania dzwonka minutnika po upływie określonego czasu, korzystając z 3 poziomów regulacji:

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

Opcja U8 umożliwia aktywację trybu automatycznego funkcji Auto-Vent 2.0 z 8 stopniami regulacji. Poniższa tabela zawiera podsumowanie możliwych ustawień:

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.

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

- Wartość 0: funkcja wyłączona.
- Wartość 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 Nacisnąć przycisk na co najmniej dwie sekundy. Zmiany zostaną zapisane i płyta zostanie wyłączona.

### 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 zwyczajnym 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 szafy 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 wyzwolił się wyłącznik instalacyjny domowej instalacji elektrycznej. W takim przypadku uaktywnić wyłącznik.

Gotowanie nie jest zadowalające:

- Sprawdzić, czy temperatura gotowania nie jest zbyt niska lub zbyt wysoka.
- Upewnić się, że płyta posiada odpowiednią wentylację i że wloty powietrza są całkowicie wolne.
- Do gotowania indukcyjnego używać certyfikowanych i przetestowanych garnków.

Z płyty wydziela się dym:

- Po zakończeniu gotowania poczekać na

- ostygnięcie płyty i wyczyścić ją.
- Sprawdzić, czy żywność nie wydoszła 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

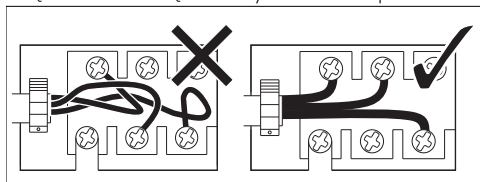
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

#### Podłączenie listwy zaciskowej

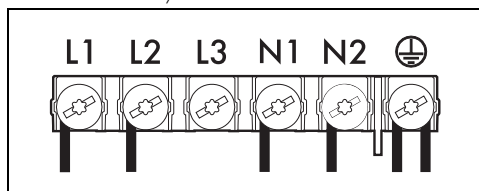
Ułożyć kable w sposób uporządkowany, aby nie zachodziły na siebie i nie stykały się z mostkami. Kable muszą mieć odpowiednią długość, aby uniknąć nagromadzenia/skręcenia wewnątrz listwy zaciskowej.



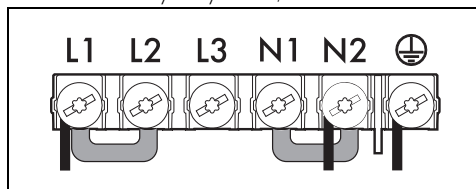
Urządzenie może być podłączone w następujący sposób:

Modele 80-centymetrowe z 4 strefami grzewczymi

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



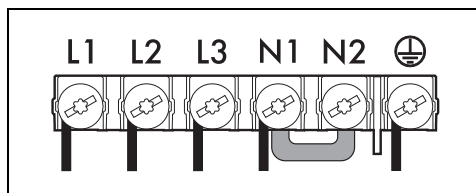
Kabel sześćżyłowy 6 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Kabel trójżyłowy 3 x 6 mm<sup>2</sup>.

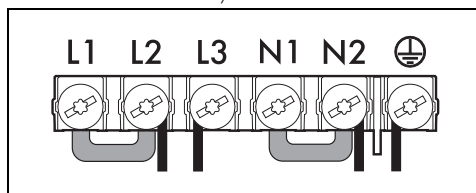
Modele 80 cm z 5 strefami grzewczymi i modele 90 cm:

- 380-415 V 3N~



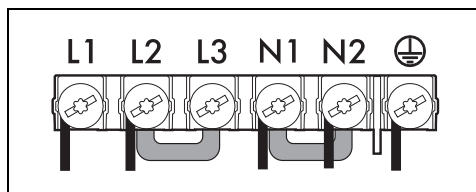
Kabel pięćżyłowy 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

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



kabel czteryżyłowy 4 x 4 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 1N~



Kabel pięcioletowy 5 x 4 mm<sup>2</sup>.



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

### Podłączenie stałe

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

### W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

odłącznik wbudowany w przyłączy stałe powinien być zgodny z normami AS/NZS 3000.

### Wycięcie blatu

#### Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji

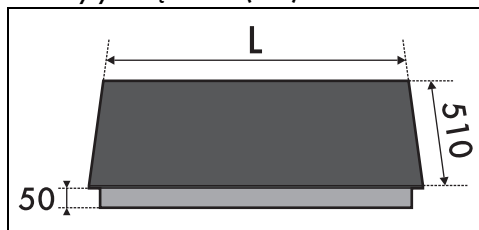


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

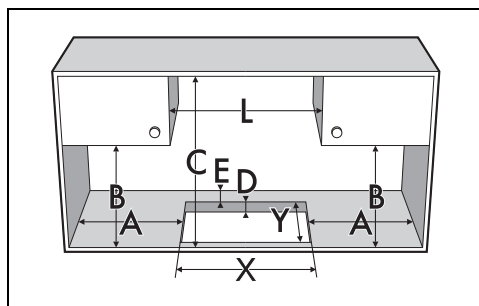
- Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, odpornych na wysoką temperaturę (> 90°C).
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (> 90°C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.
- Jeśli mebel nie ma posiada wymaganego otworu wewnętrznego, 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 wycięcia blatu na tylnej stronie, jak wskazano w instrukcjach montażowych.
- Jeżeli urządzenie jest montowane nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator

chłodzenia.

### Gabaryty urządzenia (mm)



### Zabudowa normalna (mm)

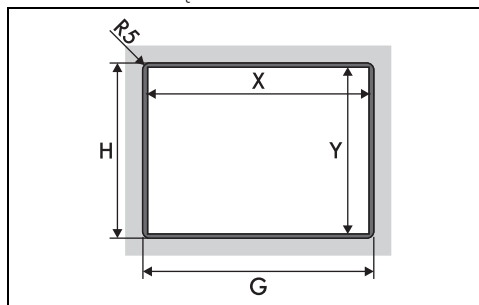


A	B	C	D	E
min 50	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

L	X	Y
800	750÷780	480÷490
900	839÷844	478÷482

### Zabudowa na równi z blatem (mm)

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

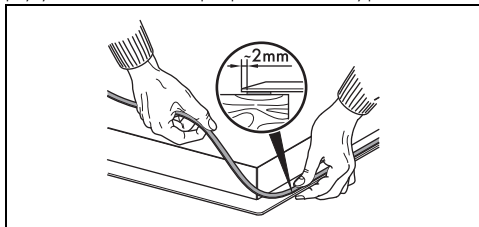


A	B	C	D	E
min 50	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

L	X	Y	G	H
800	730÷750	480÷490	803	513
900	840	478÷482	903	513

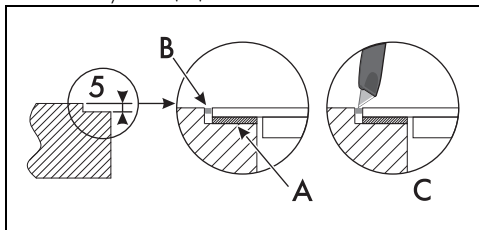
## Uszczelnienie płyty kuchennej

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).

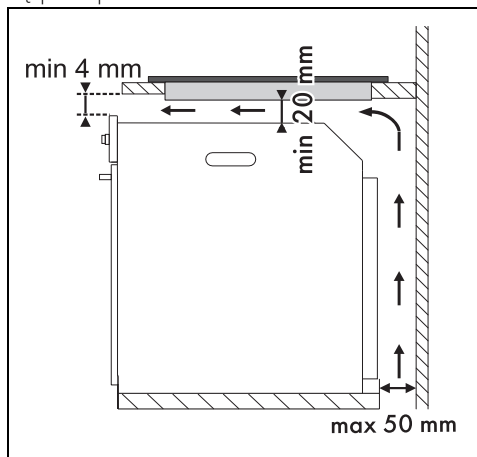


## Zabudowa

### 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

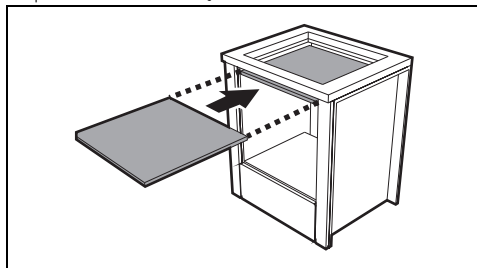
się pod spodem.



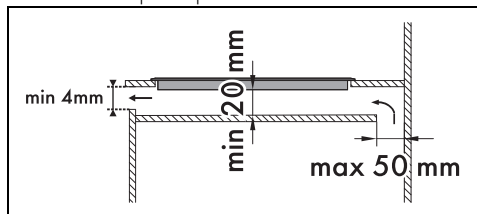
### Na neutralnej wnęce lub szufladzie

Jeśli w pobliżu znajdują się inne meble (ściany boczne,

szuflady itp.), zmywarki do naczyń lub lodówki, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zamontować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości 20 mm od dolnej powierzchni płyty kuchennej. Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.

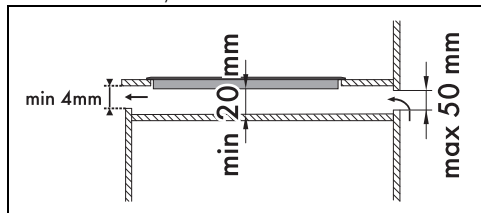


Z otwarciem pod spodem:





Z otwarciem z tyłu:



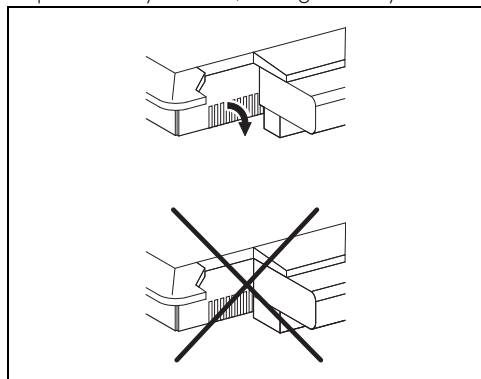
Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.



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

## Wentylacja

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



## Mocowanie do mebla w formie zabudowy

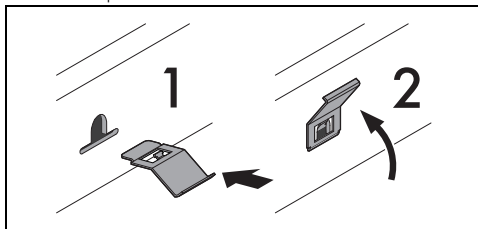


Klipsów nie należy montować z przodu urządzenia.

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.