

OSTRZEŻENIA	189	Funkcje specjalne	202
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	189	Funkcje dodatkowe	203
Montaż	193	Menu użytkownika	204
Przeznaczenie urządzenia	194	Komunikaty o błędzie	206
Instrukcja obsługi	194	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	207
Odpowiedzialność producenta	194	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	207
Tabliczka znamionowa	194	Co robić, jeżeli...	207
Utylizacja	194	MONTAŻ	208
Oszczędność energii	195	Podłączanie do instalacji elektrycznej	208
Jak czytać instrukcje obsługi	195	Wycięcie blatu	209
OPIS	196	Zabudowa	210
Opis ogólny	196	Wentylacja	210
Panel sterowania	197	Mocowanie do mebla w formie zabudowy	211
UŻYTKOWANIE	198	Pozycja nacięcia na zaczepy	211
Czynności wstępne	198	Procedura ograniczania mocy	211
Funkcje podstawowe	198	Próba techniczna	211
Użytkowanie płyty	199	Instrukcje dla montażyści	211

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 tłuszcze i/lub oleje może być niebezpieczne i wywołać pożar.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalał 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 sztucze, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie używać słoików magnetycznych.
- Nie używać podstawek pod garnki ani innych materiałów pomiędzy dnem naczynia a powierzchnią

witroceramiczną,
niebezpieczeństwo
poparzenia.

- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce 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 witroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).

Uszkodzenie urządzenia

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

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

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

Montaż

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

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów

odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.

- Przeciągnąć kabel zasilający w tylnej części mebla. Uważać, aby nie zetknął się z dolną obudową płyty kuchennej lub ewentualnie znajdującym się pod nią piekarnikiem.
- Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Nie mocować urządzenia zbyt mocno do mebla, ponieważ może to spowodować uszkodzenia podczas użytkowania lub częściowo zablokować szczeliny odprowadzania ciepła.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona

jego wymiany.

- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omipolarnej, 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

europijskimi.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

Oszczędność energii

- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza linie oznaczone na powierzchni vitroceramicznej.
- Garnki nie mogą być umieszczane poza obwodem płyty ani na wyświetlaczu.
- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzanym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.

- Jeżeli możliwewawsze 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 instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

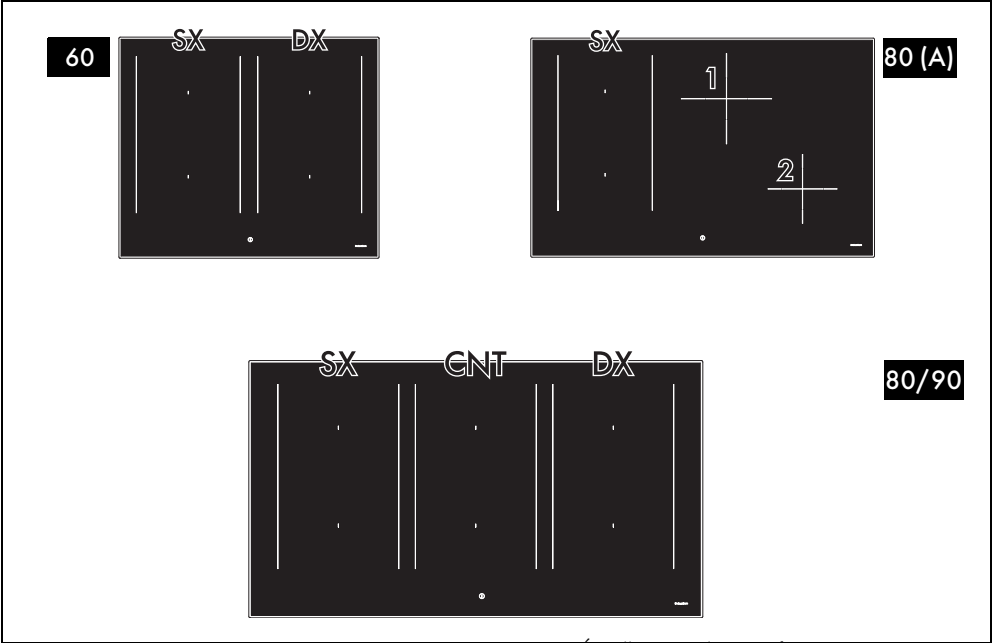


Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

Opis ogólny



- SX: Lewe strefy grzewcze
- CNT: Środkowe strefy grzewcze
- DX: Prawe strefy grzewcze
- 1: Środkowa tylna strefa grzewcza
- 2: Prawa przednia strefa grzewcza

Modele 60 cm, 80 cm (A) i 90 cm:

Strefa	Wymiary Wys. x Dł. (mm)	Maks. pobrana moc Poz.9 (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W) *	Pobrana moc w funkcji Double Booster (W)*
Strefy pojedyncze	190 x 210	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-
Strefa 1	200 x 200	2300	3000	-
Strefa 2	160 x 160	1400	1850	2100

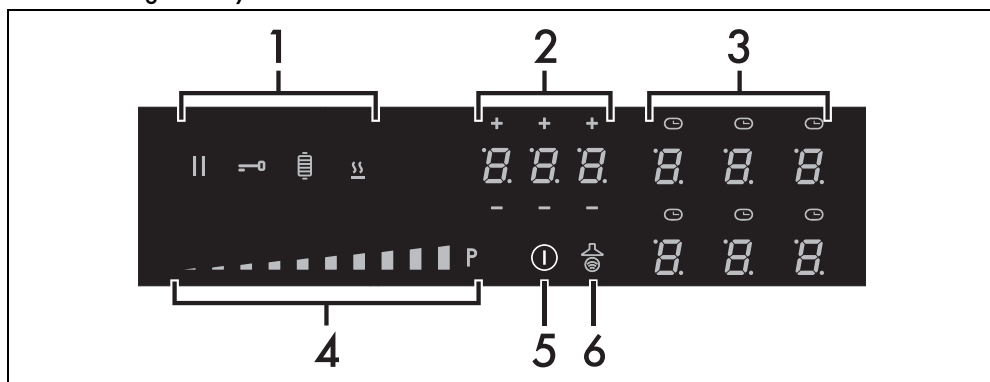
Model 80 cm:

Strefa	Wymiary Wys. x Dł. (mm)	Maks. pobrana moc Poz.9 (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W) *	Pobrana moc w funkcji Double Booster (W)*
Strefy pojedyncze	180 x 200	2100	2500	3000
Multizone	360 x 200	3000	3700	-

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

Panel sterowania

Obszar stref grzewczych



1. Przyciski funkcji
2. Wyświetlacz minutnika
3. Wyświetlacz stref grzewczych
4. Pasek przesuwny
5. Przycisk ON/OFF
6. Przycisk funkcyjny Auto-Vent 2.0

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 przekroczyć 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:

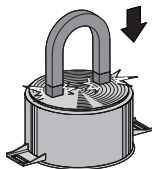
- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emaliowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

Nieodpowiednie naczynia:

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

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 włączyć na naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę. Jeżeli zostanie wyświetlony symbol  oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



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 witroceraicznej 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 wyłączanie

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

Tabela podsumowująca poziomy mocy

Można ustawić moc na kilku poziomach. W poniższej tabeli wskazano informacje

dotyczące różnych rodzajów przyrządzanych potraw.

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”)

Użytkowanie płyty

Automatyczne włączenie stref grzewczych



Płyta jest wyposażona w system wykrywania naczyń, który automatycznie wybiera obszary, na których umieszczony jest odpowiedni garnek; ta funkcja jest domyślnie aktywna i można ją wyłączyć w menu użytkownika.

Po włączeniu urządzenia:

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

Jeżeli automatyczne wykrywanie naczyń jest wyłączone, po włączeniu urządzenia na wszystkich wyświetlaczach stref grzewczych wyświetlany jest symbol  z migającym punktem w dolnej części po prawej stronie; aby aktywować strefy, należy je wybrać za pomocą odpowiednich wyświetlaczy, a następnie wybrać żądany poziom mocy.

Regulacja stref grzewczych

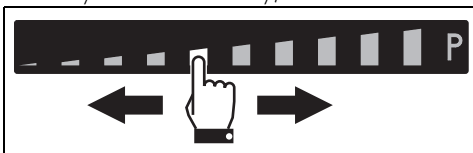
Po umieszczeniu naczynia i upewnieniu się, że strefa została uaktywniona:

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



Teraz wskazywana wartość mocy wynosi .

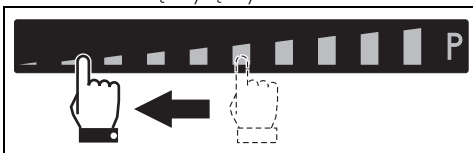
2. Przesunąć palec w prawo lub w lewo, aby wybrać moc od 1 do 9 lub włączyć funkcję Booster lub Double Booster (patrz dedykowane rozdziały).



Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość 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 .

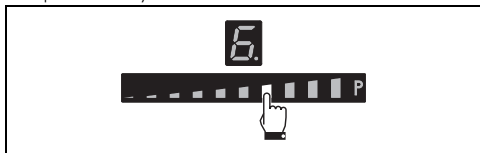
Szybkie wybieranie



Urządzenie posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń.

Po włączeniu urządzenia i wybraniu strefy grzewczej:

1. Umieścić palec na żądanej mocy na pasku przesuwным.



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

Funkcja Booster

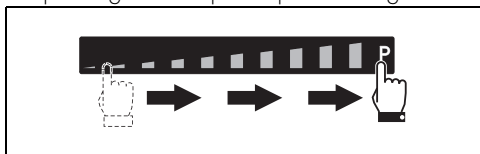


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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 przesuwного.



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

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



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.

Funkcję Booster można uaktywnić w szybki sposób.

- Po włączeniu płyty i wybraniu strefy, umieścić palec na symbolu „P” znajdującym się po skrajnie prawej stronie paska przewijania.

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, naciśnięć ponownie prawą końcówkę paska przesuwного; będą

wyświetlane kolejno symbole **||**, **||||** i **P**, wskazując, że funkcja Double Booster jest aktywna.

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

Funkcja Multizone



Dzięki tej funkcji możliwe jest jednocześnie sterowanie dwiema strefami grzewczymi (przednią i tylną), w celu wykorzystania garnków takich jak brytfanki lub naczynia o prostokątnym kształcie.

Po włączeniu płyty:

1. Umieścić równocześnie palec na przyciskach dwóch stref grzewczych rozmieszczonych jedna pod drugą.
 - W pobliżu tylnej strefy pojawi się symbol **M** wskazujący, że funkcja jest aktywna.
2. Przesunąć pasek przesuwный w lewo w celu ustawienia żądanej mocy gotowania.

Na obydwu strefach grzewczych zostaną ustawione te same parametry.



Można uaktywnić funkcję Multizone wyłącznie pomiędzy strefami połączonymi pionowo (strefy oznaczone określeniami "SX", "CNT" i "DX" - patrz "Opis ogólny").



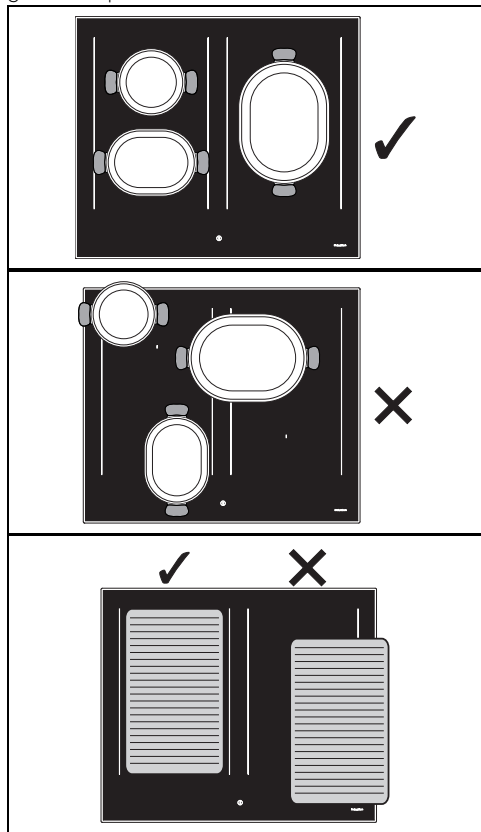
Ta funkcja automatycznie dzieli na równo moc pomiędzy dwoma płytami.



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

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

grzewczej.



Aby dezaktywować funkcję Multizone:

Nacisnąć równocześnie przyciski stref grzewczych uaktywnionych w trybie Multizone; symbol  znika i obie strefy można regulować oddzielnie.

Ciepło szczątkowe

Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeżeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol . Gdy temperatura zejdzie poniżej 60°C symbol zniknie.

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. Nacisnąć 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 wyłączy się.

Blokada sterowania



Ta funkcja jest przeznaczona do blokowania wszystkich przycisków płyty. Jest ona zawsze aktywna po włączeniu płyty. Blokują wszystkie inne przyciski z wyjątkiem swojego i przycisku ON/OFF .

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

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

1. Nacisnąć przycisk  na co najmniej jedną sekundę.
2. Dioda LED wyświetlacza zapala się na 2 sekundy, aby wskazać, że funkcja została aktywowana.

Aby wyłączyć Blokadę elementów

sterowniczych, nacisnąć przycisk  przez co

najmniej sekundę.



Jest zawsze zapalona po aktywacji płyty.

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 wyświetlaczu 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 . Dioda nad nim miga.

Na wyświetlaczu strefy przedniej pojawi się symbol , a na wyświetlaczu 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 przesuwany, 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 U9).
- 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.

Funkcje dodatkowe

Blokada sterowania



W razie przerwy w zasilaniu energią elektryczną oraz jego późniejszego przywrócenia, blokada sterowania pozostaje aktywna.



Po dezaktywowaniu blokady sterowania nie można jej ponownie aktywować; w tym celu należy wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.

Niniejsza funkcja jest przydatna w celu zapobiegania przypadkowemu uruchomieniu (np. przez dzieci).

W celu aktywowania blokady sterowania urządzenie musi być włączone, lecz z dezaktywowanymi strefami:

1. Nacisnąć i przytrzymać jakikolwiek wyświetlacz strefy grzewczej, na pasku przewijania pojawi się animacja.
2. Puścić wyświetlacz i przesunąć pasek od strony lewej do prawej.

Na wyświetlaczu stref grzewczych i minutnika pojawi się symbol

Aby dezaktywować blokadę elementów sterowania, przy włączonym urządzeniu:

1. Nacisnąć i przytrzymać jakikolwiek wyświetlacz strefy grzewczej, na pasku przewijania pojawi się animacja.
2. Puścić wyświetlacz i przesunąć pasek od strony prawej do lewej.

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.

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

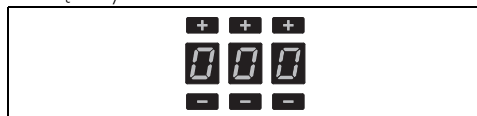
Minutnik

Po włączeniu płyty bez aktywacji żadnej strefy grzewczej należy:

1. Nacisnąć jednocześnie przyciski w obszarze ustawiania minutnika.



2. Za pomocą przycisków i wybrać żądany czas.



- Pierwsza cyfra z lewej służy do wybierania godzin, środkowa – dziesiętnych minut, a ta po prawej – pojedynczych minut.
- 3. Po 10 sekundach oczekiwania minutnik zacznie odliczanie.
- 4. Po upływie tego czasu będą emitowane sygnały akustyczne; nacisnąć dowolny przycisk, aby je wyłączyć.



Maksymalnie można ustawić 9 godzin i 59 minut.



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

Zmianianie wartości i wyłączanie minutnika

Aby zmienić wartości lub wyłączyć minutnik podczas odliczania, należy:

1. Nacisnąć przycisk On/Off , aby uaktywnić płytę (jeśli ta znajduje się w trybie czuwania).
 - W obszarze ustawiania minutnika będą widoczne pierwsze minuty, które zostały ustawione na początku.
2. Naciskać na przyciski  i , aby zmienić czas na minutniku lub wyzerować go.
3. Po odczekaniu 10 sekund minutnik rozpocznie nowe odliczanie lub zostanie wyłączony.

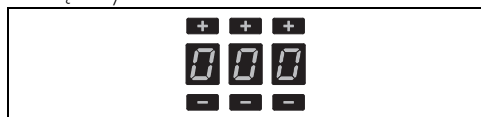
Pieczenie na czas

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

1. Wybrać poziom mocy.
2. Nacisnąć na obszar ustawiania minutnika.



- Nad wyświetlaczem w strefie grzewczej pojawi się symbol .
3. Za pomocą przycisków  i  wybrać żądany czas.



4. Gotowanie na czas włączy się kilka sekund po ostatnim wyborze.

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

5. Aby wyłączyć alarm dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk.



Maksymalnie można ustawić 9 godzin i 59 minut.



Można jednocześnie uaktywnić funkcję na kilku strefach grzewczych. Wskaźnik czasu i migająca dioda odnoszą się do strefy, która jako kolejna zostanie wyłączona.

Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas

Aby zmienić ustawienia gotowania na czas podczas odliczania wstecz:

1. Nacisnąć przycisk On/Off , aby uaktywnić płytę (jeśli ta znajduje się w trybie czuwania).
2. Nacisnąć na przycisk wyświetlacza strefy grzewczej z ustawionym czasem.
 - W obszarze ustawiania minutnika będą widoczne pierwsze minuty, które zostały ustawione na początku.
3. Naciskać na przyciski  i , aby zmienić czas na minutniku lub wyzerować go.
4. Po 10 sekundach oczekiwania minutnik zacznie ponowne odliczanie lub zostanie wyłączony.

Funkcja Recall



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

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

1. Włączyć urządzenie.
- Przycisk  zaczyna migać.
2. 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.

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.

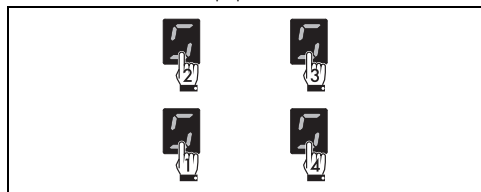
Opcja	Opis
U0	Maksymalna moc całkowita (Kw) - Modyfikacja wyłączenie przez instalatora
U1	Opcja dezaktywowana
U2	Głośność przycisków
U3	Głośność sygnału dźwiękowego minutnika
U4	Jasność wyświetlacza
U5	Animacja minutnika
U6	Automatyczne rozpoznawanie garnków
U7	Czas trwania dzwonka minutnika
U8	Konfiguracja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

Wejść do menu użytkownika

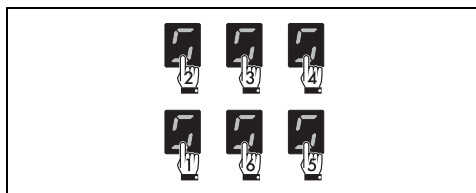
1. Gdy płyta jest wyłączona, włączyć ją za pomocą przycisku .
2. Nacisnąć ponownie , aby ją wyłączyć; ikona  zaczyna migać.
3. Nacisnąć i przytrzymać naciśnięty .
4. Po naciśnięciu i przytrzymaniu , na wyświetlaczach stref grzewczych będą się pojawiać symbole, które należy kolejno naciskać, aby wejść do opcji menu.

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 60 i 80 cm (A):



Modele 80 i 90 cm:



W przypadku pomylenia kolejności przycisków płyta zostanie wyłączona i konieczne będzie powtórzenie procedury wchodzenia do menu.

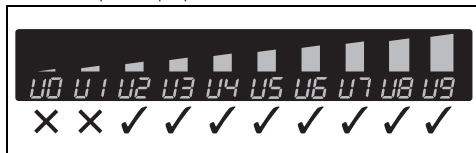
5. Zwolnić przycisk .

Menu użytkownika jest aktywne, a w górnej części wyświetlacza stref grzewczych będzie widnieć symbol  wyświetlany naprzemiennie z numerem .



Ta opcja jest przeznaczona wyłącznie dla instalatora (patrz „Procedura ograniczania mocy (tylko dla instalatora)").

6. Nacisnąć na symbol , aby powrócić do wyboru opcji. Pojawia się pasek przesuwany, na którym do każdego segmentu przydzielona jest jedna opcja menu.
7. Nacisnąć segmenty paska przesuwanego (oprócz dwóch pierwszych), aby wybrać dostępne opcje.



- 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.

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

pomocą paska przewijania.



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

- 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 na wyświetlanie odliczania sekund minutnika i gotowania z ustawionym czasem, od 59 sekund do 0.



Odliczanie sekund jest wyświetlane, kiedy minutnik jest ustawiony na czas krótszy niż 10 minut.

- Wartość 0: animacja wyłączona.
- Wartość 1: animacja włączona.

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

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



Jeśli automatyczne rozpoznawanie naczyń jest wyłączone, po położeniu naczyń na płytce 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:

Prędkość wentylatora okapu				
Wartość	Oświetlenie 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 Nacisnąć 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 powierzchnię 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 powierzchnię, 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. Ziarnka 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 zwykłych 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 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.

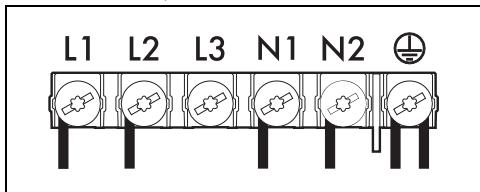
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

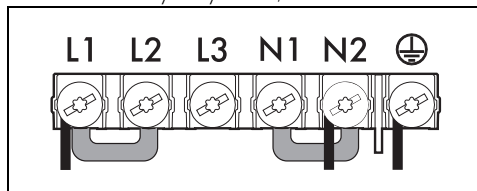
Urządzenie może być podłączone w następujący sposób:

Modele 60 cm i 80 cm:

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



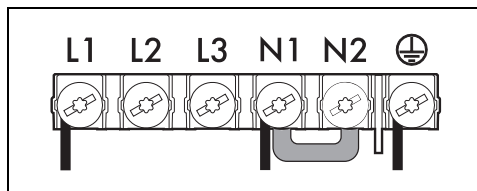
Kabel sześćżyłowy 6 x 1,5 mm².



Kabel trójżyłowy 3 x 6 mm².

Modele 38 cm:

- 220-240 V 1N~



Kabel trójżyłowy 3 x 1,5 mm².



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 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 3000.

Wycięcie blatu

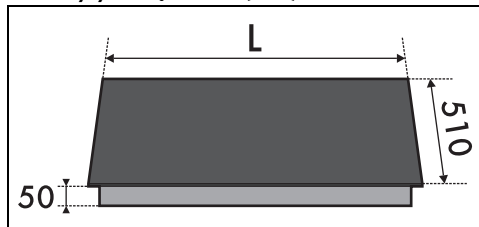
Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

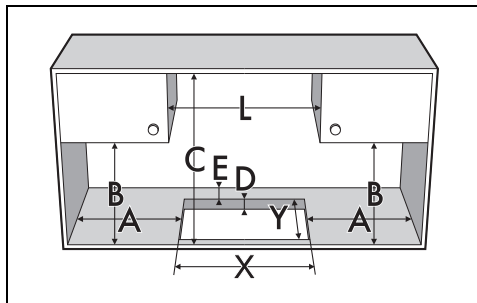
- Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, odpornych na wysoką temperaturę ($> 90^{\circ}\text{C}$).
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę ($> 90^{\circ}\text{C}$), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.
- Jeśli mebel nie ma posiada wymaganego otworu 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 38 cm	380
Modele 60 cm	600
Modele 80 cm	800

Zabudowa normalna i na równi z blatem (mm)

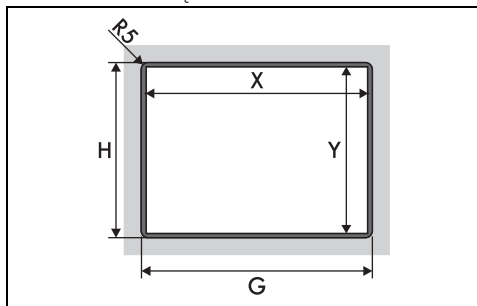


A	B	C	D	E
min 150	min 460	min 750	$20 \div 60$	min 50

L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	$478 \div 490$	604	514
800	730	480	804	514

Zabudowa na równi z blatem

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

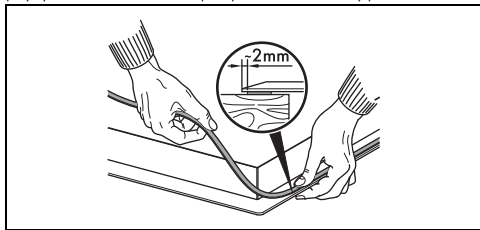


* Odnieść się do wartości w powyższej tabeli.

Uszczelnienie płyty kuchennej

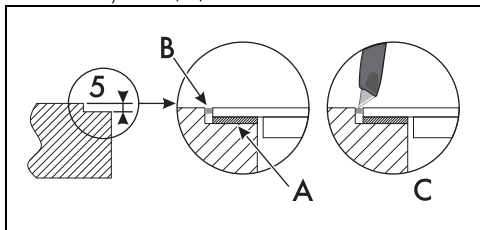
Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie

płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.



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

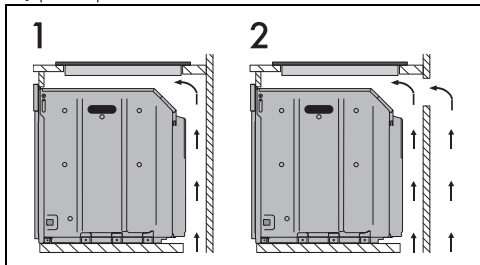
W przypadku zabudowy na równi z blatem, po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty kuchennej należy wypełnić brzegi silikonem izolacyjnym (B), a następnie usunąć jego nadmiar. Jeżeli okaże się konieczne wyjęcie płyty kuchennej, przed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

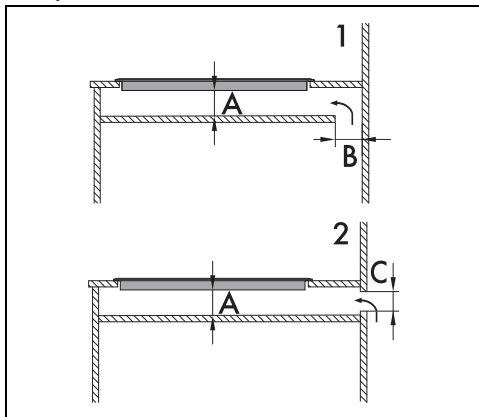


1 Z otwarciem pod spodem

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

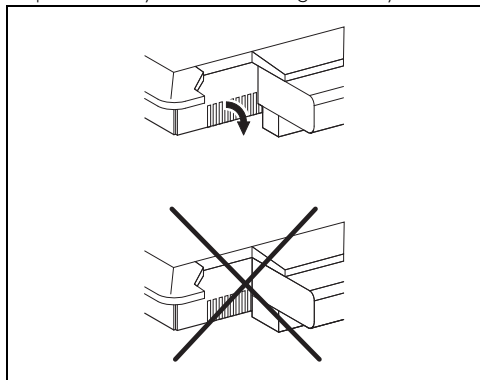


Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.

Wentylacja

Poniżej przedstawiono dwa rodzaje montażu zapewniające prawidłową wentylację oraz

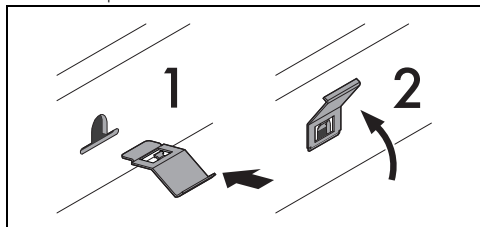
nieprawidłowy montaż, którego należy unikać.



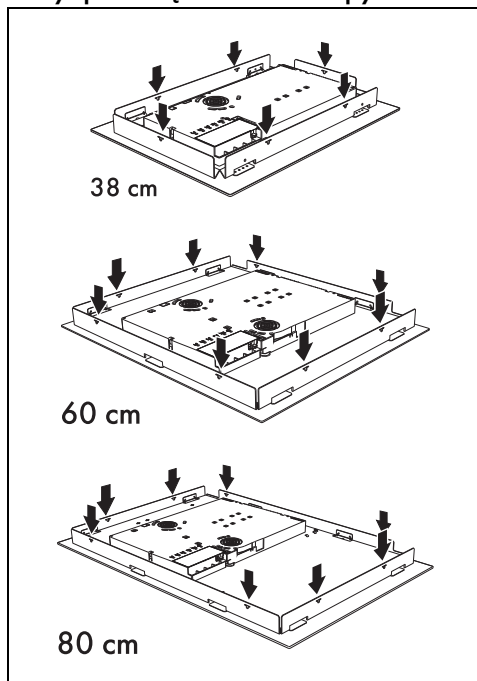
Mocowanie do mebla w formie zabudowy

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.



Pozycja nacięcia na zaczepy



Procedura ograniczania mocy



W zależności od modelu, urządzenie jest fabrycznie ustawione na maksymalną moc.

Tabela poboru mocy

Modele	Moc (kW)
38 cm	3,7
60 cm i 80 cm	7,4



Maksymalną moc urządzenia można regulować za pomocą menu użytkownika.

Próba techniczna

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

Instrukcje dla montażyisty

- 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.