

<b>OSTRZEŻENIA</b>	<b>252</b>	Funkcje podstawowe	264
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	252	Użytkowanie płyty	264
Montaż	256	Funkcje specjalne	267
Przeznaczenie urządzenia	258	Menu użytkownika	270
Instrukcja obsługi	258	Komunikaty o błędzie	272
Odpowiedzialność producenta	259	<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>272</b>
Tabliczka znamionowa	259	Czyszczenie płyty kuchennej	272
Utylizacja	259	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	272
Dane techniczne dotyczące efektywności energetycznej	259	Co robić, jeżeli...	273
Oszczędność energii	259	<b>MONTAŻ</b>	<b>274</b>
Jak czytać instrukcje obsługi	260	Podłączenie gazu	274
<b>OPIS</b>	<b>260</b>	Rodzaj gazu i Kraje	277
Opis ogólny	260	Tabele danych palników i dysz	277
Akcesoria	261	Wycięcie blatu	278
<b>UŻYTKOWANIE</b>	<b>262</b>	Zabudowa	280
Środki ostrożności	262	Mocowanie do mebla w zabudowie	281
Czynności wstępne	262	Podłączanie do instalacji elektrycznej	281
Użytkowanie akcesoriów	262	Instrukcje dla montażysty	282

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).

Instrukcje te obowiązują wyłącznie w krajach przeznaczenia podanych na tabliczce z danymi przymocowanej do urządzenia.

Niniejsza płyta kuchenna do zabudowy należy do klasy 3.

## 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 pozwól 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.
  - Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
  - 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 szczytkowe.
  - Po użyciu wyłączyć płyty. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.
  - Zwrócić maksymalną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Uważać, aby dzieci ich nie dotykały.
  - Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
  - **UWAGA:** Gotowanie bez nadzoru żywności zawierającej tłuszcz i/lub oleje może być niebezpieczne i wywołać pożar.
  - W przypadku podgrzania tłuszcz i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.
  - Nie używać funkcji Booster i/ lub Double Booster (jeśli obecne) do podgrzewania tłustej żywności lub olejów (ryzyko pożaru).
  - Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztucce,

ponieważ mogłyby się nagrzać.

- UWAGA: gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem.
- 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 vitroceramiczną, niebezpieczeństwo poparzenia.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie stosować lub przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę (jeśli obecny).

- W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia

plyty 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).
- UWAGA: Używanie gazowego urządzenia do gotowania, prowadzi do wytwarzania ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Upewnić się, że zapewniona jest odpowiednia wentylacja, zwłaszcza gdy urządzenie jest w użyciu: utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej.
- Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład

otwarcia okna lub bardziej efektywnej wentylacji, na przykład poprzez zwiększenie mocy ewentualnego mechanicznego systemu wyciągowego.

### **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 i palnikach.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych i palnikach.
- 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).
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- To urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi 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.
- Przed rozpoczęciem instalacji należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są kompatybilne.
- Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do systemu

- odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi wymogami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na zalecenia dotyczące wentylacji.
- Ustawienia dla omawianego urządzenia wskazano na etykiecie regulacji gazu.
  - Podłączenie gazowe powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel.
  - Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
  - Przy podłączeniu za pomocą giętkiego przewodu długość instalacji nie może przekraczać 2 metrów w przypadku giętkich stalowych przewodów oraz 1,5 metra w przypadku gumowego węża.
  - Przewody przyłączeniowe gazu nie mogą stykać się z ruchomą częścią modułu do zabudowy (np. z szufladą) i nie mogą przebiegać w miejscach, w których mogłyby być narażone na zgniecenia.
  - Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
  - Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się

zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.

- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- 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.
- 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.

- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci onipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z

wymogami instalacyjnymi.

- Ocena prawidłowego działania urządzenia (obrót pokręteł, ustawienie kraterk itp.) musi być przeprowadzana z urządzeniem zainstalowanym i przymocowanym do mebla.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

### **Informacje na temat omawianego urządzenia**

- Indukcyjne strefy grzewcze są niezależne od palników gazowych. Możliwe jest używanie palników gazowych przy wyłączonych strefach indukcyjnych i odwrotnie.

### **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.

## Odowiedzialność producenta

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

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

## 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 centrům selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

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

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



**Opakowania z tworzyw sztucznych**  
**Niebezpieczeństwo uduszenia się**

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

## Dane techniczne dotyczące efektywności energetycznej

Informacje zgodnie z europejskim rozporządzeniem dotyczącym ekoprojektu zawarte są w oddzielnym dokumencie dołączonym do instrukcji produktu.

Dane te znajdują się w „Karcie informacyjnej produktu”, którą można pobrać ze strony internetowej na stronie poświęconej danemu produktowi.

## 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 możliwiezawsze 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.

## Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



Ostrzeżenie/Uwaga



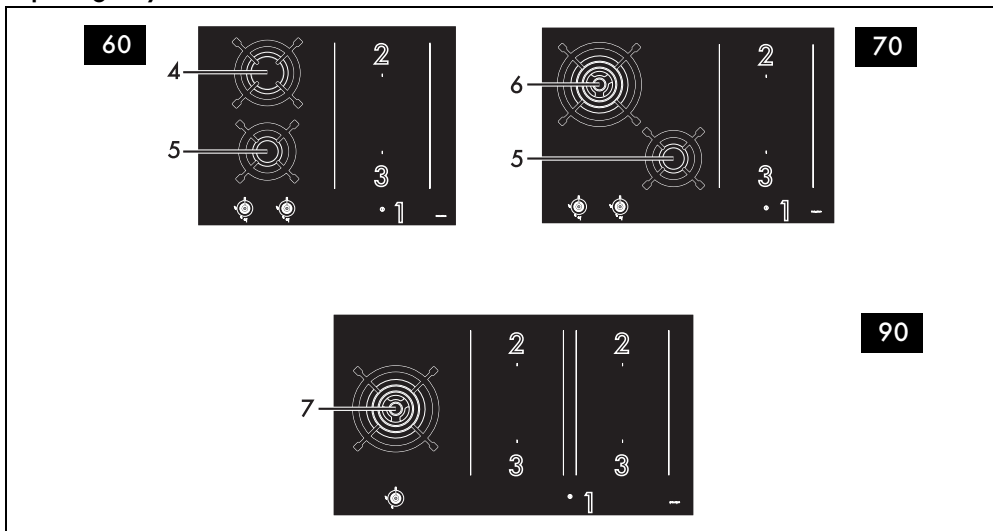
Informacja/Wskazówka



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

# OPIS

## Opis ogólny



- Panel sterowania
- Płyta tylna
- Płyta przednia
- Palnik szybki **(R)**
- Palnik pomocniczy **(AUX)**
- Palnik ultraszybki **(UR)**
- Palnik ultraszybki\* **(UR\*)**

Tylna strefa

Przednia strefa

### Wykaz symboli

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

Przycisk pauzy: zawiesza trwające gotowanie.

Przycisk blokowania elementów sterowniczych: uniemożliwia ich przypadkowe dotknięcie.

Przycisk funkcji Grill: uruchamia funkcję Grill




Przycisk funkcji Warming: uruchamia podtrzymywanie ciepła.


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

Strefa	Wymiary Wys. x Dł. (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W) *	Pobrana moc w funkcji Double Booster (W)*
Strefy pojedyncze	180 x 240	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-

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

### Pokręta palników

Do włączania i regulowania palników płyty. Aby włączyć dane palniki wcisnąć i przekręcić pokrętkę w lewo na wartość . Przekręcać pokrętkę w zakresie od maksimum  do minimum , aby wyregulować płomień.

Przywrócić pokrętkę na pozycję , aby wyłączyć palniki.

### Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



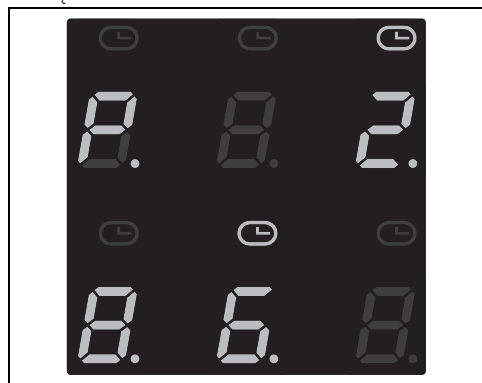
Urządzenie jest wyposażone w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym 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.

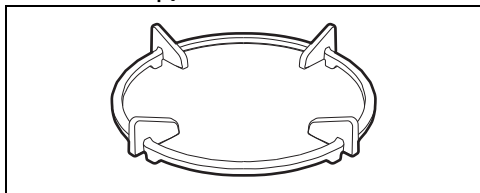


Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

### Akcesoria

- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

## Kratka redukująca



Przydatna podczas stosowania patelni Wok.

# UŻYTKOWANIE

## Środki ostrożności



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

### Wyciek gazu może doprowadzić do wybuchu.

W razie zapachu gazu lub pojawienia się usterek na instalacji gazowej:

- Natychmiast zamknąć dopływ gazu lub zawór butli gazowej.
- Natychmiast zgasić każdy wolny płomień i papierosy.
- Nie włączać wyłączników prądu lub urządzeń i nie wyjmować wtyczek z gniazdek. Nie używać telefonów lub telefonów komórkowych wewnątrz budynku.
- Otworzyć okna i wywietrzyć pomieszczenie.
- Wezwać serwis techniczny lub dostawcę gazu.

### Nieprawidłowe funkcjonowanie

Każdy z poniższych warunków należy uznać za nieprawidłowe funkcjonowanie, które wymaga interwencji:

- Nieprawidłowe włączenie palników.
- Trudności w utrzymaniu włączenia palników.
- Wyłączanie się palników podczas funkcjonowania.
- Trudności w przekręceniu kurków gazowych.

### Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz

urządzenia lub akcesoriów (jeżeli są obecne).

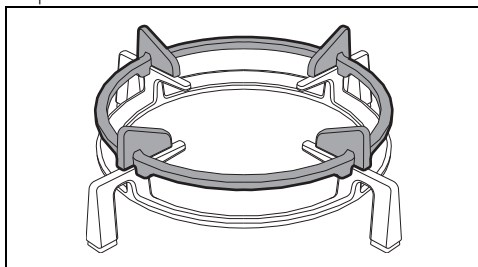
- Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).

## Użytkowanie akcesoriów

### Kratka redukująca

Kratki redukujące należy umieścić na kratkach płyty. Upewnić się, że są dobrze wyśrodkowane.

Siatka redukująca może być stosowana tylko na palniku UR.



### 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.

## 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 maksymalna (mm)
Strefy pojedyncze	110	180
Multizone*	180	220

Należy uwzględnić poniższe zalecenia:

- Naczynia do gotowania nie mogą przekraczać linii naniesionych na powierzchni urządzenia.
- Nie należy zbliżać naczyń do krawędzi powierzchni vitroceramicznej ani do panelu sterowania.
- Ewentualna patelnia grillowa musi mieć maksymalne wymiary 36 x 24 cm.

\*Wartości w przypadku użyciu jednego garnka; w przypadku użycia dwóch garnków należy odnieść się do wartości dla konfiguracji na płycie pojedynczej.

## Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty


Aby uzyskać lepsze osiągi palników i minimalne zużycie gazu oraz, aby płomień nie przypalał boków garnka należy stosować naczynia z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika. W momencie wrzenia obniżyć płomień, aby płyn nie wykypiał.

Palnik	Średnica naczyń (cm)
AUX	8 - 18
R	20 - 26
UR	20 - 30
UR*	20 - 30

## Tabela podsumowująca poziomy mocy

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

posiłków.

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

## Ograniczenie czasu gotowania



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Urządzenie to 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 pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa będzie gorąca, na ekranie wyświetli się symbol



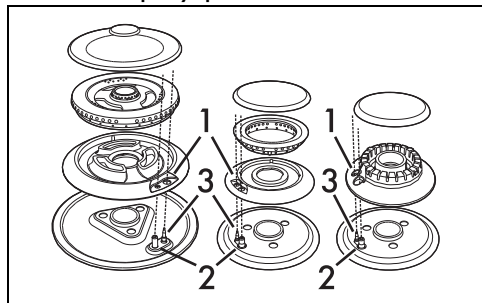
Poziomy mocy	Maksymalny czas gotowania (w godzinach)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego.

Po osiągnięciu określonych progów bezpieczeństwa następuje wyłączenie jednej lub kilku stref grzewczych. W najgorszym wypadku, jeśli temperatura wewnętrzna jest bardzo wysoka, urządzenie wyłącza się automatycznie i wyświetlany jest komunikat „ER21” (patrz „Kody błędów”)

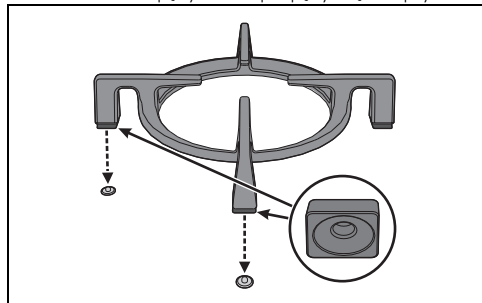
### Prawidłowa pozycja koron i nakładek



Przed włączeniem palników upewnić się, że korony i ich nakładki znajdują się na prawidłowej pozycji. Uważać, aby otwory 1 koron pasowały do świec 3 i termopar 2. Należy również sprawdzić, czy korony zostały prawidłowo włożone do otworów palnika.

### Prawidłowa pozycja kratki

Pod kratkami znajdują się silikonowe wkłuste podkładki, które należy wyśrodkować na sworzniu blokującym znajdujący się na płycie.



Upewnić się, że kratki są wyśrodkowane na palnikach i nie są podniesione lub pochylone; w takim przypadku powtórzyć nałożenie.

Jeżeli zauważy się niestabilność garnka sprawdzić, czy kratka została prawidłowo ustawiona.

## 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.



## Użytkowanie płyty

### Włączanie i wyłączenie

Przy pierwszym użyciu, po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej, na wyświetlaczu będzie migał symbol ; pozwala on na wejście do menu technicznego urządzenia i jest przeznaczony wyłącznie dla personelu Serwisu Technicznego.





Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej włącza się automatyczna kontrola, które powoduje włączenie się na kilka sekund wszystkich lampek sygnalizacyjnych.

Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez co najmniej jedną sekundę. Aby wyłączyć urządzenie, należy naciskać przycisk  aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Po włączeniu urządzenie wyłączy się automatycznie po około dziesięciosekundowej przerwie w aktywności.

### Automatyczne włączanie się strefy grzewczej

Po włączeniu płyty:


- Ustawić naczynie (odpowiednie do gotowania indukcyjnego i napełnione) na strefie grzewczej, której zamierza się użyć.
- Przycisk odpowiadający strefie, na której znajduje się naczynie, włącza się automatycznie i wyświetla się na niej  a na pasku przesuwnym podświetla się pierwszy segment.
- Wybrać strefę grzewczą za pomocą odpowiedniego przycisku (patrz „Obszar ustawień strefy grzewczej”).
- Po wybraniu strefy, u dołu, po prawej stronie od cyfry, pojawia się kropka: wskazywana wartość mocy wynosi .

### Włączanie stref grzewczych



Urządzenie posiada system automatycznego wykrywania 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, włącza się automatycznie, przedstawiając .

### Regulacja stref grzewczych

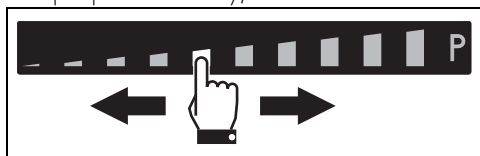
Po umieszczeniu pojemnika i upewnieniu się, że strefa została uaktywniona:

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



Teraz wskazywana wartość mocy wynosi .

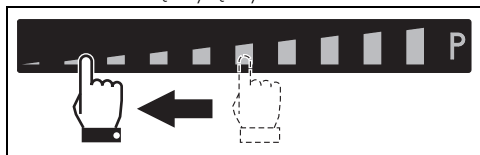
2. Przesunąć palcem w prawo lub w lewo, aby wybrać moc od 1 do 9 lub włączyć funkcję Booster bądź Double Booster (patrz specjalne rozdzielcze).






Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.

### Wyłączenie stref grzewczych

1. Przesunąć palec na lewy koniec paska przesuwnej strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć.



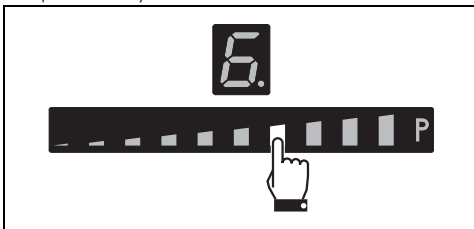
1. Na wyświetlaczu wybranej strefy widoczna jest wartość .

 Aby wyłączyć jednocześnie więcej niż jedną strefę grzewczą, wystarczy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku .

### Szybkie wybieranie

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy grzewczej:

1. Umieścić palec na żądanej mocy na pasku przesuwnym.



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

### Funkcja Booster

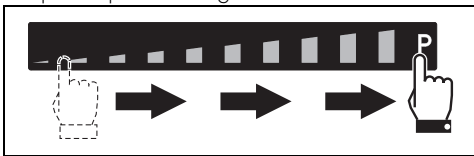



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Funkcja Booster pozwala na maksymalne podgrzanie naczynia w krótkim czasie. Funkcja przydatna do zagotowywania dużej ilości wody w krótkim czasie.

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy:

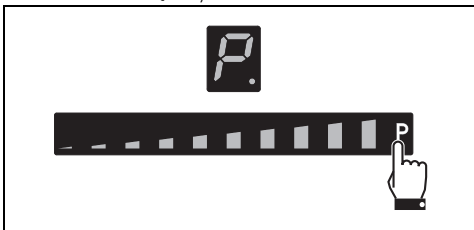
1. Przesunąć palec z lewego na prawy koniec paska przesuwnej.



2. Funkcja Booster zostanie uaktywniona, a na wyświetlaczu strefy grzewczej pojawi się symbol .

Funkcję Booster można uaktywnić w szybki sposób:

- Po włączeniu płyty i wybraniu strefy umieścić palec całkowicie na prawej stronie paska przesuwnej strefy grzewczej, którą zamierza się użyć.



Funkcja Booster pozostaje aktywna przez maksymalnie 5 minut, po upływie których poziom mocy strefy obniży 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 przesuwnego; będą

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

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

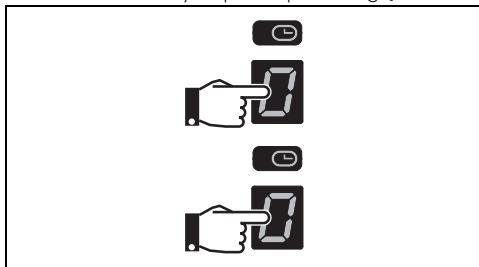
## Funkcja Multizone




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

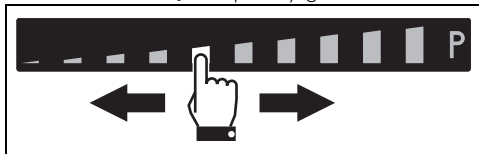
Po włączeniu płyty:

1. Umieścić równocześnie palec na przyciskach dwóch stref grzewczych rozmieszczonych jedna pod drugą.



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

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



Na obydwu strefach grzewczych zostaną

ustawione te same parametry.

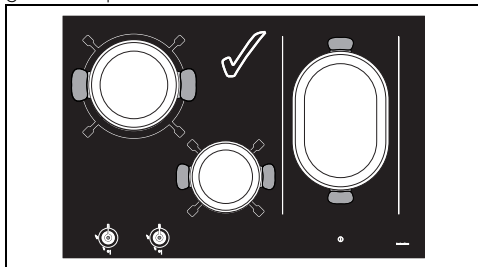


Gdy funkcja Multizone jest aktywna, na poszczególnych strefach nie można uaktywnić funkcji Double Booster.

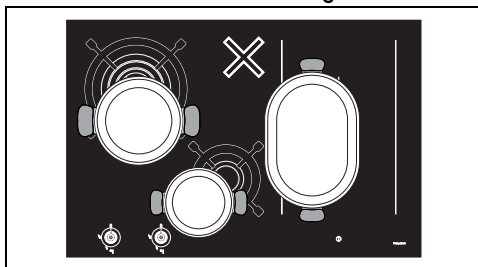


Funkcję Multizone można uaktywnić wyłącznie pomiędzy strefami grzewczymi połączonymi pionowo (2 i 3).

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




**Prawidłowe ustawienie garnków**



**NIEPRAWIDŁOWE ustawienie garnków**

## Aby dezaktywować funkcję Multizone:

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


## Tabela gotowania

W poniższej tabeli przedstawiono możliwe do ustawienia wartości mocy oraz odpowiadający im rodzaj potrawy do przygotowania. Wartości mogą się zmieniać w zależności od ilości

produktu oraz indywidualnego smaku.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
1 - 2	Podgrzewanie posiłków, podtrzymywanie wrzenia niewielkich ilości wody, sosy na bazie żółtka lub masła.
3 - 4	Gotowanie stałych pokarmów i płynów, podtrzymywanie wrzenia wody, rozmrażanie mrożonek, jajecznic z 2 – 3 jajek, potrawy na bazie owoców i warzyw, inne potrawy.
5 - 7	Przyrządzanie mięsa, ryb i warzyw w sosie, potrawy z wodą lub z małą ilością wody, przygotowywanie dżemów itp.
8 - 9	Pieczenie z mięsa i ryb, steki, wątróbka, podsmażanie mięsa i ryb, jajka itp.
P	Smażenie na głębokim oleju frytek itp., szybkie zagotowanie wody.

### Ciepło szczątkowe

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




### 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 przesuwny, aby w dowolnym momencie zmienić poziom mocy. Aby wyłączyć funkcję Grill, należy nacisnąć przycisk .

#### Funkcja Auto-Vent 2.0 (tylko w niektórych modelach)



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

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

Niniejsza funkcja dysponuje trybem automatycznym i ręcznym:

- Tryb automatyczny dostosowuje prędkość pochłaniania okapu w zależności od całkowitej mocy urządzenia (patrz „Menu

użytkownika” - opcja U2).

- Tryb ręczny umożliwia regulację prędkości pochłaniania poprzez naciśnięcie przycisku



Po włączeniu płyty, aby aktywować tryb ręczny:

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

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



Bardziej szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji obsługi okapu.

## 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 wyłącza się.

## Funkcja szybkiego podgrzewania



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

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.

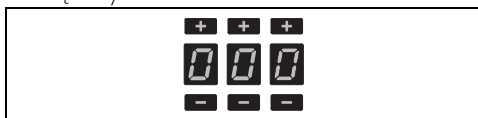
## Minutnik

Po włączeniu płyty bez aktywacji żadnej strefy grzewczej należy:

1. Nacisnąć jednocześnie przyciski w obszarze ustawiania minutnika.



2. Za pomocą przycisków



- Pierwsza cyfra z lewej służy do wybierania godzin, środkowa – dziesiątych 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 wyłączenie 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

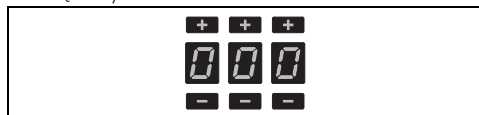
Aby uaktywnić funkcję gotowania na czas, po włączeniu przynajmniej jednej strefy grzewczej:

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 paazy , aby przywrócić aktywne wcześniej funkcje.



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


## Blocco comandi




Questa funzionalità è pensata per bloccare tutti i tasti del piano. E' sempre attiva all'accensione del piano. Blocca ogni altro tasto a eccezione di se stessa e del tasto ON/OFF .


Questa funzione si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il Blocco comandi, con almeno una zona cottura attiva:

1. Premere il tasto  per almeno un secondo.
2. Si accende per 2 secondi il led del display a segnalare l'avvenuta attivazione della funzione.

Per disattivare il Blocco comandi premere il tasto  per almeno un secondo.



A funzione attiva, se premuto un qualsiasi tasto, verrà visualizzato il simbolo  ad indicare che è attiva la funzione blocco comandi.

## Menu utilizzownika

Menu utilizzownika pozwala na zmianę niektórych parametrów funkcjonalnych urządzenia. Dostępnych jest 7 opcji, a każda z nich oznaczona jest na wyświetlaczu minutnika literą „U” i kolejnym numerem.

Pozycja	Parametr
U0	Maksymalna moc całkowita (kW)
U1	Opcja bez możliwości wyboru
U2	Głośność przycisków
U3	Głośność sygnałów akustycznych
U4	Jasność wyświetlacza
U5	Animacja minutnika
U6	Automatyczne wykrywanie garków





### Pozycja

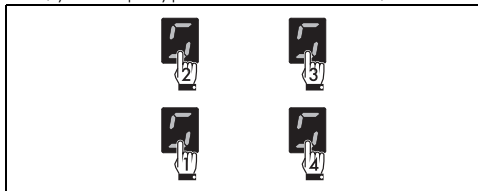
### Parametr

U7

Czas trwania dzwonka minutnika

## Wejść do menu użytkownika

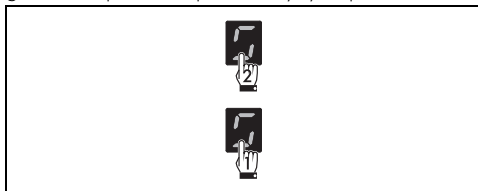
1. Gdy płyta jest wyłączona, należy włączyć ją za pomocą przycisku .
2. W ciągu 3 sekund nacisnąć ponownie  aby ją wyłączyć; zaczyna migać ikona .
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
3. Na wyświetlaczu stref grzewczych widnieją (tylko w przypadku modeli 90 cm):



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



## Modele od 65 do 75 cm:

Nacisnąć najpierw przycisk przedniej strefy grzewczej, a następnie strefy tylnej.



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  (opcja U0 – Funkcja Eco-Logic Advance).

Funkcja Eco-Logic Advance umożliwia

stopniowe zwiększanie i zmniejszanie całkowitej mocy urządzenia co 0,1 kW. Na wyświetlaczu minutnika widnieje natomiast moc ustawiona fabrycznie (w zależności od modeli – patrz „Tabela poboru mocy”):

#### W przypadku modeli 90 cm:




#### W przypadku modeli 65 cm i 75 cm:



Nacisnąć obszar ustawień minutnika, aby włączyć zmianę mocy; następnie nacisnąć lewą połowę paska przewijania, aby zmniejszyć moc, a prawą, aby ją zwiększyć.

#### Tabela poboru mocy

Model	Moc min. (kW)	Moc maks. (kW)
90 cm	2,4	7,4
65 cm – 75 cm	2,4	3,7

- Nacisnąć na symbol , aby powrócić do wyboru opcji.
- Nacisnąć segmenty paska przesuwnego, aby wybrać daną opcję.



Każdemu segmentowi paska odpowiada pozycja menu użytkownika, z wyjątkiem drugiego segmentu od lewej (U1), który jest nieaktywny.


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



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

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



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

Opcja U3 pozwala na zmianę poziomu głośności sygnałów akustycznych (na przykład dzwonka minutnika po upływie ustawionego

czasu) na 4 poziomach regulacji.

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

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 wykrywania naczyń. (patrz „Automatyczne włączanie się strefy grzewczej”).

- Wartość „0”: automatyczne wykrywanie wyłączone.
- Wartość „1”: automatyczne wykrywanie włączone.



Jeśli automatyczne rozpoznawanie naczyń jest wyłączone, po położeniu naczynia 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 przez 120 sekund.
- Wartość „1”: czas trwania dzwonka przez 10 sekund.
- Wartość „2”: dzwonek wyłączony.

#### 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 i przytrzymać przycisk On/Off  na co najmniej 2 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 kuchennej

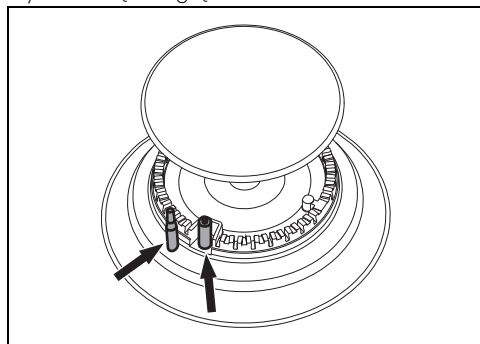
### Kratki płyty kuchennej

Zdjąć kratki i umyć w letniej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym. Dokładnie usunąć stwardniałe zabrudzenia. Wyrześć i umieścić na płycie.



Ciągły kontakt kratek z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzupełniej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.

wykałaczką lub igłą.



### Korony i nakładki

W celu wyczyszczenia można zdjąć korony i nakładki. Wymyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem nieściernego środka czyszczącego. Dokładnie usunąć cały zaschnięty brud i poczekać, aż całkowicie wyschną. Ponownie zamontować korony upewniając się o włożeniu ich razem z nakładkami na miejsce.

### Świece i termopary

Aby prawidłowo funkcjonowały, świece zapłonowe i termopary muszą być zawsze czyste. Często je sprawdzać i, jeżeli konieczne, czyścić wilgotną szmatką. Ewentualny zasuszone osady można usunąć drewnianą

## 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.

### Codziennie czyszczenie

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



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 zwykajnym 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 zwykajnych 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



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## Podłączenie gazu

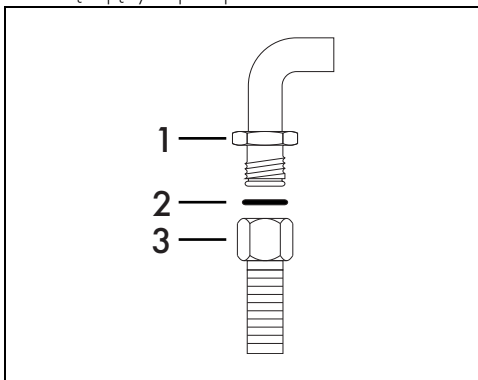


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku zasilania innymi rodzajami gazu, należy zapoznać się z rozdziałem "Przystosowanie do innych rodzajów gazu". Złączka dopływu gazu do urządzenia posiada gwint zewnętrzny 1/2" (ISO 228-1).

### Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

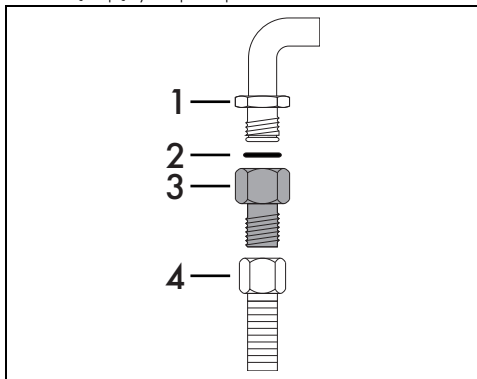


Dokładnie dokręcić przyłtęcze węża 3 do przyłtęcza gazowego 1 urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę 2 znajdującą się w wyposażeniu.

### Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z łącznikiem stożkowym

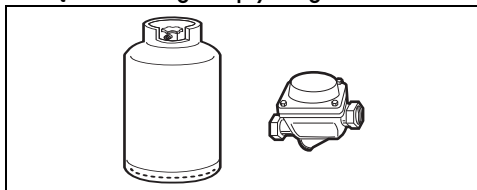
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w

obowiązujących przepisach.



Dokładnie dokręcić przyłtęcze 3 do przyłtęcza gazowego 1 (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę 2 znajdującą się w wyposażeniu. Na gwint przyłtęcza 3 nałożyć środek izolacyjny, a następnie dokręcić giętki stalowy wąż 4 do przyłtęcza 3.

### Podłączenie do gazu płynnego



Zastosować regulator ciśnienia i wykonać przyłtęcze na butli zgodnie z zaleceniami ustalonymi w obowiązujących przepisach.

Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w "Tabelach danych palników i dysz".

### Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i ze względu na konieczność wymiany powietrza w lokalu.

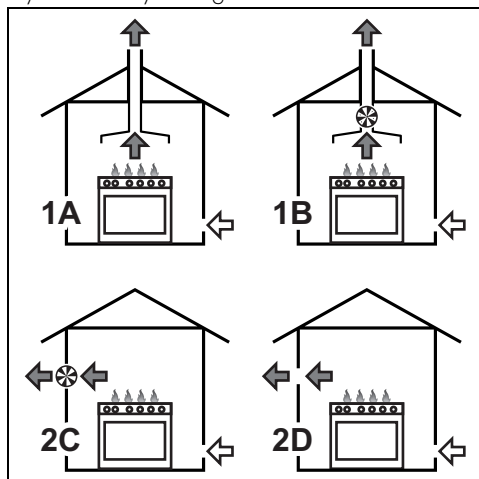
Wymiary wlotów powietrza, zabezpieczonych kratkami, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i umieszczone tak, aby w żaden sposób nie uległy zatkananiu, nawet częściowemu.

Pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

### Odprowadzanie produktów ze spalania

Należy zapewnić odprowadzanie produktów ze spalania za pośrednictwem okapu z naturalnym ciągiem lub za pomocą ciągu wymuszonego. Skuteczny system wyciągowy wymaga starannego zaprojektowania przez upoważnionego fachowca i wykonania na podstawie pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących normach.

Po zakończeniu interwencji monterzy musi wystawić certyfikat zgodności.



- 1 Odprowadzanie za pomocą okapu
- 2 Odprowadzanie bez okapu
- A Odprowadzanie do pojedynczego komina o naturalnym ciągu
- B Odprowadzanie do pojedynczego komina z wentylatorem elektrycznym
- C Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz na ściennym lub znajdującym się na szybie wentylatorem elektrycznym
- D Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz na ściennym wentylatorem elektrycznym



### Wentylator elektryczny

#### Przystosowanie do innych rodzajów gazu

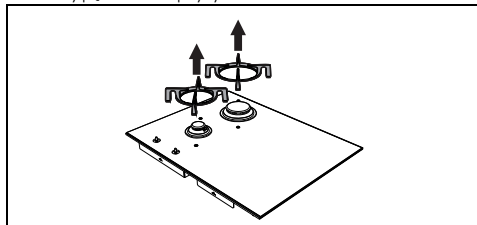
W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze i wyregulować powietrze pierwotne. W celu wymiany dysz i regulacji palników, należy zdjąć płytę.



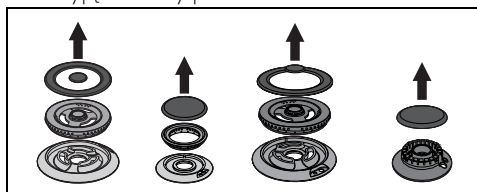
W celu wymiany dysz, należy wyjąć urządzenie z mebla.

#### Zdjęcie płyty

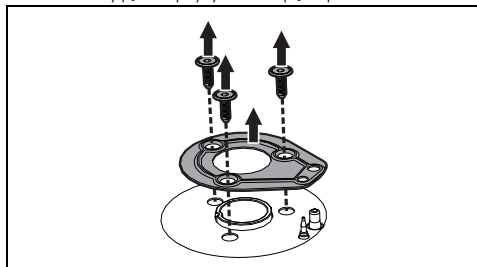
1. Pociągnąć pokrętła i ich rozety (gdzie obecne) do góry w celu wyjęcia ich.
2. Wyjąć kratki płyty.



3. Wyjąć korony palników i odnośne nakładki.



4. Odkręcić śruby pod każdym palnikiem w celu wyjęcia płyty mocującej.

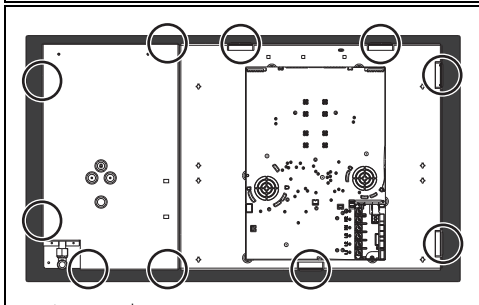
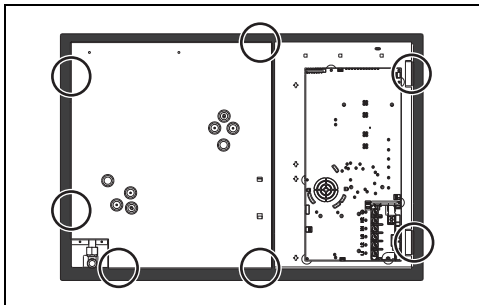
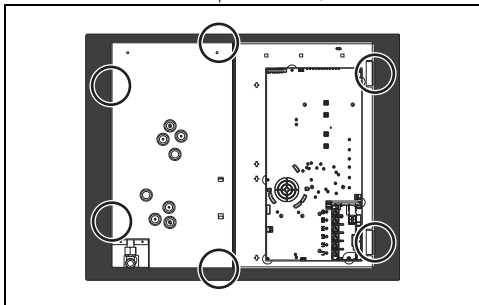


Jeśli obecny jest palnik UR, należy odkręcić nakrętkę mocującą termoparę do płyty (CH8).

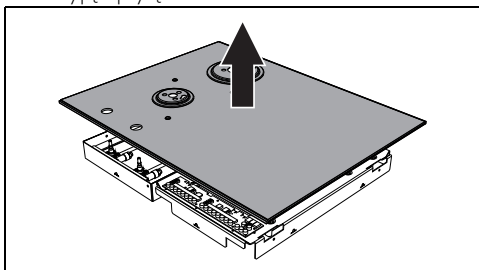


Pod płytami, na wysokości świecy żarowej i termopary, mogą występować uszczelki. Zwrócić na to uwagę.

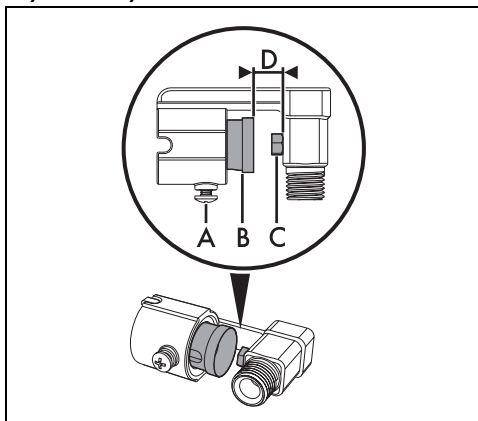
5. Odkręcić śruby mocujące szklaną płytę do obudowy (patrz poniższe rysunki, aby zlokalizować ich położenie):



6. Wyjąć płytę.



## Wymiana dysz



1. Poluzować śrubę A i popchnąć do oporu regulator powietrza B.
2. Za pomocą płaskiego klucza wyjąć dysze C i zamontować nowe zgodnie z rodzajem gazu, stosując się do wskazówek przedstawionych w tabelach (patrz „Rodzaje gazu i kraje przynależności” lub „Tabele charakterystyk palników i dysz”).



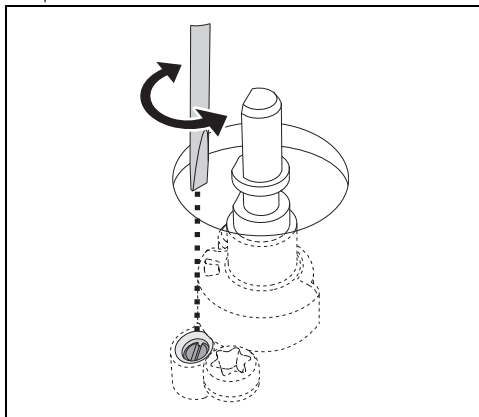
Moment dokręcenia dyszy nie może przekraczać 3 Nm.

3. Wyregulować dopływ powietrza przemieszczając regulator powietrza B w celu uzyskania odległości D przedstawionej w tabeli (patrz „Rodzaje gazu i kraje przynależności” lub „Tabele charakterystyk palników i dysz”).
4. Po wyregulowaniu każdego palnika, prawidłowo złożyć urządzenie.

## Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

1. Włączyć palnik i ustawić go na pozycji minimum.
2. Zdjąć pokrętko kurka gazowego i użyć śruby regulacyjnej znajdującej się z boku drążka (w zależności od modelu), aż do

uzyskania minimalnego regularnego płomienia.



3. Założyć pokrętkę i sprawdzić stabilność płomienia.
4. Szybko przekręcić pokrętkę z pozycji maksimum na minimum; płomień nie powinien zgasnąć.
5. Powtórzyć czynność na wszystkich kurkach gazowych.

### Regulacja minimum dla gazu płynnego

Całkowicie dokręcić w prawo śrubę znajdującą się z boku drążka kurka.



Po przystosowaniu do gazu innego niż ustawiony fabrycznie wymienić etykietę urządzenia na nową, odpowiadającą nowemu rodzajowi gazu. Etykieta znajduje się w worku z dyszami (gdzie obecne).

## Rodzaj gazu i Kraje

Rodzaj gazu	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
<b>1 Gaz Ziemny G20</b>										
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•							
<b>2 Gaz Ziemny G20</b>										
G20 25 mbar										•
<b>3 Gaz Ziemny G25.1</b>										
G25.1 25 mbar										•
<b>4 Gaz Ziemny G2.350</b>										
G2.350 13 mbar									•	
<b>5 Gaz Płynny G30/31</b>										
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31 30/30 mbar							•	•		•
<b>6 Gaz Płynny G30/31</b>										
G30/31 37 mbar									•	
<b>7 Gaz Miejski G110</b>										
G110 8 mbar	•						•			

W zależności od kraju, można określić dostępne rodzaje gazu. Odnieść się do numeru nagłówka, aby odnaleźć właściwe wartości w "Tabelach danych palników i dysz".

### Smarowanie kurków gazu

Z czasem, może się okazać trudne przekręcenie kurków gazu i mogą się one zablokować. Należy je wyczyścić od

wewnątrz i wymienić środek smarny.



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.

## Tabele danych palników i dysz

1 Gaz ziemny G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	73	126	130	175
Moc ograniczona (W)	400	900	1600	1800
Powietrze pierwotne (mm)	1	1,5	0,5	1,5

<b>2 Gaz ziemny G20 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,1	3,1	3,3	5,7
Średnica dyszy (1/100 mm)	73	120	123	160
Moc ograniczona (W)	400	900	1400	1800
Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1
<b>3 Gaz ziemny G25.1 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,1	3,1	3,3	5,9
Średnica dyszy (1/100 mm)	76	135	140	190
Moc ograniczona (W)	400	900	1400	1800
Powietrze pierwotne (mm)	0,5	1	1	0,5
<b>4 Gaz ziemny G2.350 - 13 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	100	175	180	280
Moc ograniczona (W)	400	900	1400	1800
Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	3
<b>5 Gaz Płynny G30/31 - 30/37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,0	3,1	3,3	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	48	85	87	115
Moc ograniczona (W)	400	1100	1800	1800
Powietrze pierwotne (mm)	1,5	2	1,5	12
Moc znamionowa G30 (g/h)	73	225	240	436
Moc znamionowa G31 (g/h)	71	221	236	429
<b>6 Gaz płynny G30/31 - 37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	48	80	85	110
Moc ograniczona (W)	450	1100	1800	1800
Powietrze pierwotne (mm)	1	1,1	1,5	6
Moc znamionowa G30 (g/h)	80	225	240	436
Moc znamionowa G31 (g/h)	79	221	236	429
<b>7 Gaz Miejski G110 - 8 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,1	3,0	3,1	3,8
Średnica dyszy (1/100 mm)	132	250	250	310
Moc ograniczona (W)	400	900	1400	1400
Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1

Dysze znajdujące się w wyposażeniu można dostać w autoryzowanych centrach serwisowych.

## Wycięcie blatu

### Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

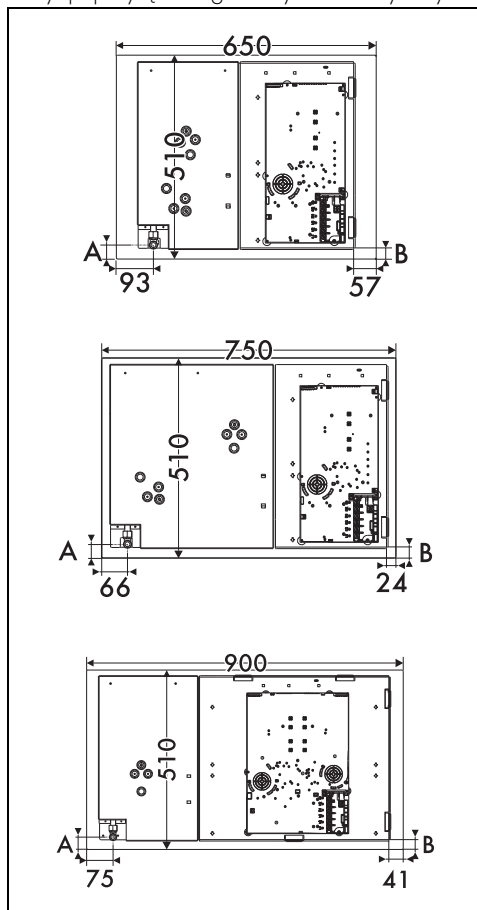
- Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, odpornych na wysoką temperaturę (> 90°C).
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach

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 wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano w instrukcjach montażowych.
- Jeżeli urządzenie jest montowane nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator chłodzenia.

## Wymiary urządzenia (mm)

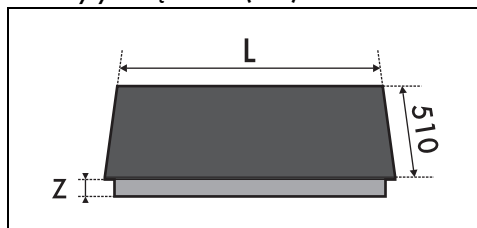
Pozycja przyłączy gazowych i elektrycznych.



A 35

B 28

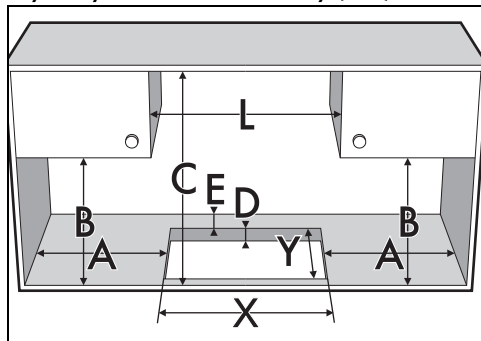
## Gabaryty urządzenia (mm)



L	Z
650	50
750	50
900	46

Po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty wypełnić brzegi silikonem (B), a następnie usunąć jego nadmiar.

### Wymiary mebla do zabudowy (mm)



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	720 ÷ 724	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486

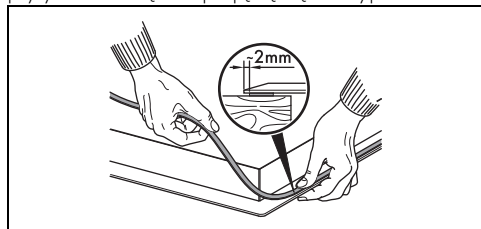
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 200	min 460	min 750	40÷60	min 65

\*W przypadku mebla umieszczanego nad płytą kuchenną. W przypadku okapu należy się zapoznać

z wymiarami podanymi w odnośnej instrukcji.

### 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.

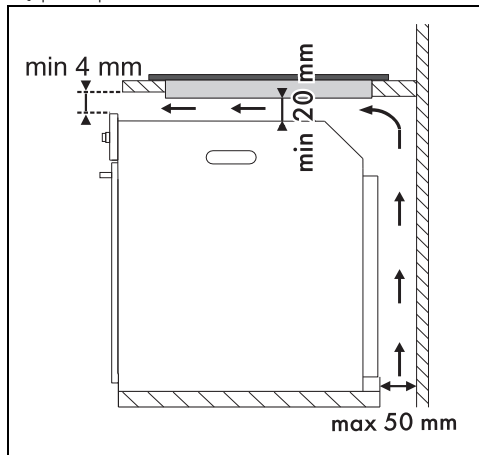
### Zabudowa

#### Na wnęcie zabudowy piekarnika

Odległość między płytą a meblami kuchennymi

280 - MONTAŻ

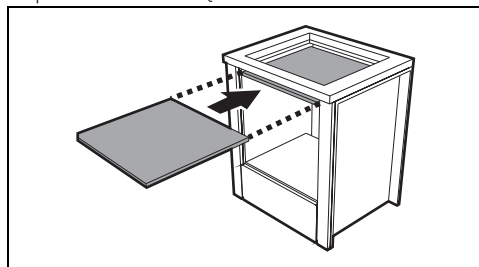
lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza. Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną powierzchnią urządzenia znajdującego się pod spodem.



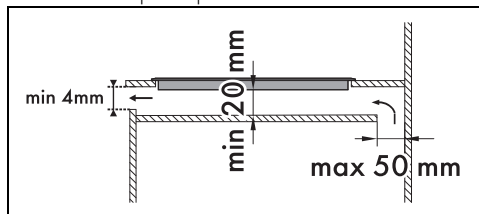
### Na neutralnej wnęcie lub szufladzie

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.

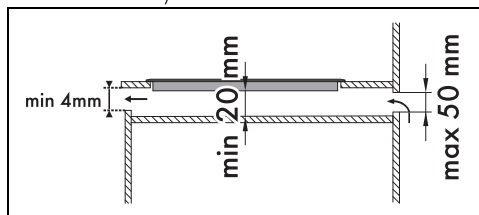


Z otwarciem pod spodem:



91477A880/B

Z otwarciem z tyłu:



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

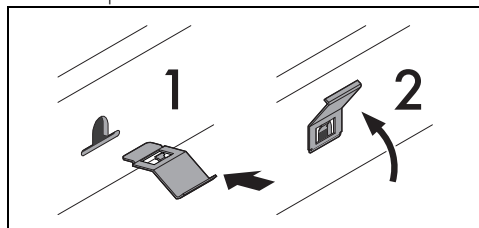


Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.

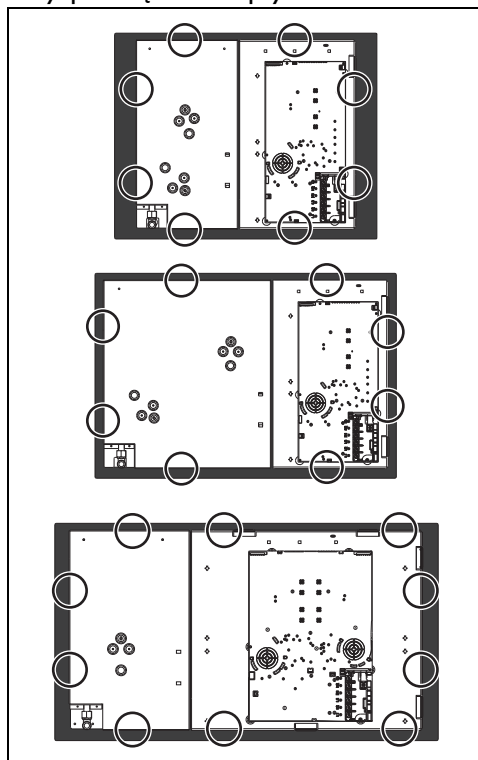
## Mocowanie do mebla w zabudowie

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 klipsy



## Podłączenie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

## Informacje ogólne

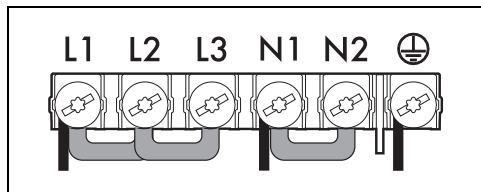
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

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

Urządzenie może funkcjonować:

## Modele 65 – 75 cm:

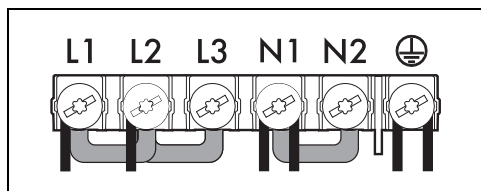
- 220 – 240 V 1N~



Kabel trójżyłowy 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

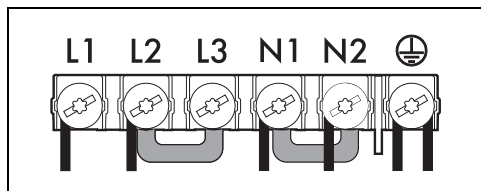
## Modele 90 cm:

- 220 – 240 V 1N~



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

- 380 – 415 V 2N~

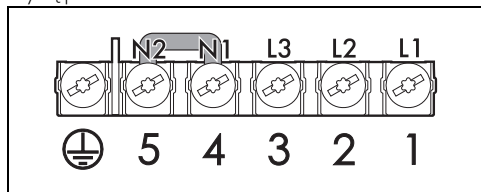


Kabel sześćżyłowy 6 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

Poniższy schemat przedstawia zespół zacisków widziany od dołu, bez podłączonego kabla. Połączenie między zaciskami 4 i 5 musi występować zawsze.



## 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.

## Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub przepalenie.

## Instrukcje dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki, musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Nie próbować odkręcać lub działać siłą na gwintowanym kolanku łącznika. Istnieje ryzyko uszkodzenia takiej części urządzenia, co może unieważnić gwarancję producenta.
- Na wszystkich połączeniach, użyć wody z mydłem, w celu sprawdzenia ewentualnych wycieków gazu. NIE używać wolnego ognia do wykrywania wycieków.
- Pojedynczo i równocześnie włączyć wszystkie palniki w celu zagwarantowania prawidłowego funkcjonowania zaworu gazowego, palnika i zapłonu.
- Przekręcić pokrętko palników na pozycję minimalnego płomienia i sprawdzić jego stabilność na każdym palniku, pojedynczo i wszystkich równocześnie.
- 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.