

OSTRZEŻENIA	160	Użytkowanie płyty	170
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	160	Funkcje podstawowe	170
Montaż	164	Funkcje specjalne	172
Przeznaczenie urządzenia	165	Funkcje dodatkowe	173
Instrukcja obsługi	165	Procedura ograniczania mocy (tylko dla instalatora)	174
Odpowiedzialność producenta	165	Komunikaty o błędzie	174
Tabliczka znamionowa	165	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	175
Utylizacja	165	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	175
Oszczędność energii	166	Co robić, jeżeli...	175
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/ gotowości	166	MONTAŻ	176
Jak czytać instrukcje obsługi	166	Podłączanie do instalacji elektrycznej	176
OPIS	167	Wycięcie blatu	177
Opis ogólny	167	Zabudowa	178
Panel sterowania	168	Wentylacja	178
UŻYTKOWANIE	169	Mocowanie do mebla w formie zabudowy	178
Czynności wstępne	169	Próba techniczna	179
		Instrukcje dla montażysty	179

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 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.
 - Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
 - Nie używać stoików magnetycznych.
 - Nie używać podstawek pod garnki ani innych materiałów pomiędzy dnem naczynia a powierzchnią

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 ciągnąc za przewód, aby wyjąć wtyczkę (jeśli obecny).
- W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty

kuchennej.

- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanej 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.
- Aby uniknąć zarysowań na szklanej powierzchni, nie należy przesuwac patelni po płycie, ale podnosić je i umieszczać w danym miejscu.

Montaż

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo

wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.

- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Przeciągnąć kabel zasilający w tylnej części mebla. Uważać, aby nie zetknął się z dolną obudową płyty kuchennej lub ewentualnie znajdującym się pod nią piekarnikiem.
- Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Nie mocować urządzenia zbyt mocno do mebla, ponieważ może to spowodować uszkodzenia podczas użytkowania lub częściowo zablokować szczeliny odprowadzania ciepła.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom,

- jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
 - Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
 - Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
 - Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
 - Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Przeznaczenie urządzenia

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

- w kuchni przeznaczonej dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/agroturystycznych;
- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu B&B.

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Odpowiedzialność producenta

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

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

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego

eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć 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 możliwezawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



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

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

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

Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



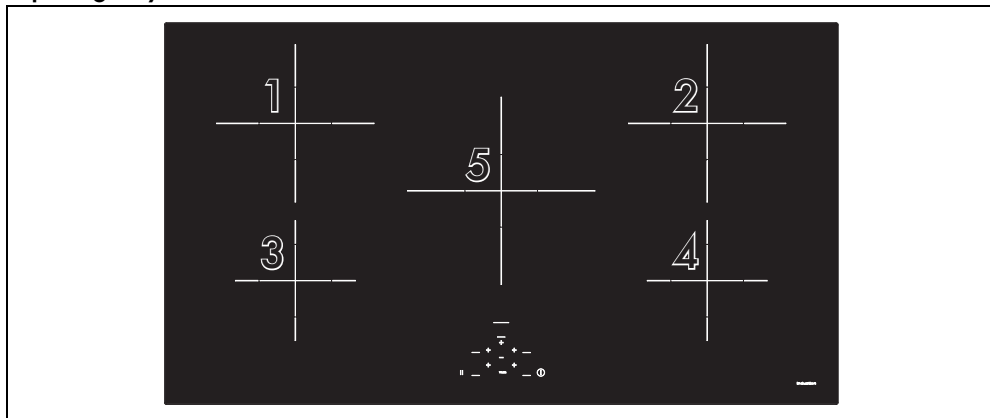
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny



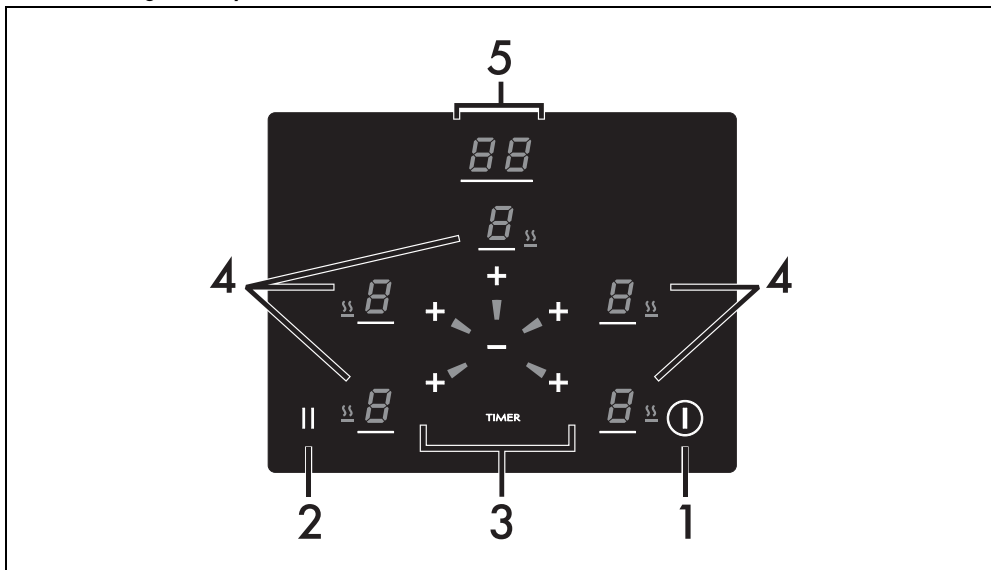
Strefa	Wymiary Wys. x Dł. (mm)	Maks. pobrana moc Poz.9 (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W) *	Pobrana moc w funkcji Double Booster (W)*
1 - 2	210 x 210	2300	3000	-
3 - 4	160 x 160	1400	1850	2100
5	250 x 250	2300	3000	-

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

PL



Panel sterowania

Obszar stref grzewczych



1. Przycisk ON/OFF
2. Przycisk funkcji pauza
3. Obszar ustawiania minutnika
4. Wyświetlacz stref grzewczych
5. Wyświetlacz minutnika



Obszar ten wyposażony jest w 5 diod LED biegnących od przycisku  do przycisków , które świecąc się sygnalizują aktywację odpowiedniej strefy grzewczej.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



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

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie

specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnes).

- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazaniu energii wyłącznie do naczynia znajdującego się na płycie.
- Duża wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej do dna garnka.
- Bardzo szybkie nagrzewanie.
- Ograniczone ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia grzewcza jest nagrzewana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.

Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczy maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytwarzaną przez pola. Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.



Pierwszeństwo zależy od ostatniej ustawionej strefy.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

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.

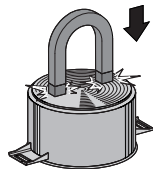
Nieodpowiednie naczynia:

- 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 do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę. Jeżeli zostanie wyświetlony symbol  naprzemiennie z symbolem .

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 (cm)	Średnica zalecana (cm)
1 - 2	9 - 11	21
3 - 4	7 - 9	16
5	11 - 13	25

Należy uwzględnić poniższe zalecenia:

- Ustawić garnki centralnie w stosunku do obszarów oznaczonych krzyżykiem.
- Nie zakrywać panelu elementów sterowania.
- Nie należy zbliżać naczyń do krawędzi szklanej powierzchni ani do panelu sterowania.
- Ewentualna patelnia grillowa musi mieć maksymalne wymiary 36 x 25 cm i może być używana wyłącznie w strefie 5 w położeniu poziomym, po wstępnym rozgrzaniu przez 2/3 minuty przy niskim poziomie mocy.

Ograniczenie czasu gotowania



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Płyta kuchenna posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy. Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego i jeśli strefa będzie gorąca, zostaną wyświetlone symbole ciepła resztkowego.

Poziomy mocy	Maksymalny czas gotowania (godziny)
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6 - 7 - 8 - 9	1 ½


Zabezpieczenie przed przegrzaniem


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

Po osiągnięciu określonych wartości progowych bezpieczeństwa wyłączana jest jedna lub więcej stref grzewczych. Ewentualnie, jeśli temperatura wewnętrzna jest bardzo wysoka, urządzenie wyłącza się automatycznie i wyświetlił się napis „ER21” (patrz „kody błędów”)

Użytkowanie płyty

Wykaz symboli

 Przycisk ON/OFF: włącza lub wyłącza płytę

 Przycisk Pausa: zawiesza działanie urządzenia.

 Przycisk zwiększania wartości.

 Przycisk zmniejszania wartości.

 Ikona funkcji Warming.

 **TIMER** Przycisk aktywacji minutnika

Wyświetlacz stref grzewczych



Przedstawia poziom mocy wybrany dla każdej strefy

Wyświetlacz minutnika




Wyświetla cyfry niezależnego minutnika i minutnika dla gotowania na czas.

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 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”)

Automatyczne włączenie stref grzewczych



Płyta jest wyposażona w system wykrywania naczyń, który automatycznie wybiera obszary, na których umieszczony jest odpowiedni garnek.

Po włączeniu urządzenia:

- 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 wskazując  i zapala się odpowiednia dioda LED.
- Wybrać strefę za pomocą odpowiedniego przycisku .

Regulacja stref grzewczych

Po wybraniu strefy grzewczej użyć przycisków



do przewijania poziomów mocy.




Nacisnąć i przytrzymać niniejsze przyciski, aby umożliwić szybkie przewijanie. Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy. Wybór poziomów mocy jest cykliczny, oznacza to, że po wybraniu maksymalnego poziomu (Booster lub Double Booster), przycisk




uruchamia ponownie wybór od poziomu 0 i, od poziomu 0 można wybierać poziomy w kolejności malejącej za pomocą przycisku



Wyłączenie stref grzewczych

W celu wyłączenia strefy należy użyć przycisków  i  aż do wybrania poziomu .



Aby wyłączyć wszystkie strefy grzewcze w tym samym czasie, wystarczy wyłączyć urządzenie przyciskiem .



Funkcja Booster



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Po wybraniu strefy:

1. Ustawić poziom mocy 9.
2. Nacisnąć ponownie przycisk  na wyświetlaczu pojawi się symbol .



Funkcja Booster pozostaje aktywna przez maksymalnie 10 minut, po upływie których poziom mocy danej strefy powraca do 9.


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

Funkcja Double Booster (tylko dla stref 3 i 4)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Po uaktywnieniu funkcji Booster, nacisnąć przycisk 

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



Aby dezaktywować funkcję, wystarczy wybrać inny poziom mocy.




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

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

1.  jeśli temperatura zawiera się między 60 °C a 79 °C.
2.  jeśli temperatura zawiera się między 80 °C a 99 °C.

3.  Jeśli temperatura wynosi 100 °C lub więcej.




Zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie pozwolić, aby dzieci dotykały takich stref.




Funkcje specjalne



Blokada sterowania






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


Niniejsza funkcja jest przydatna w celu zapobiegania przypadkowemu uruchomieniu (np. przez dzieci). Aby włączyć Blokadę sterowania płyta grzewcza musi być włączona, bez garnków i ze strefami grzewczymi ustawionymi na 0:

1. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i , zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
2. Natychmiast potem nacisnąć ; zostanie wyemitowany kolejny sygnał dźwiękowy.

Elementy sterownicze są teraz zablokowane, a na wyświetlaczach stref grzewczych przez około 10 sekund migają symbole  po czym płyta zostaje wyłączona. Po ponownym włączeniu na wyświetlaczach stref grzewczych ponownie pojawia się .

- Aby tymczasowo wyłączyć blokadę sterowania należy nacisnąć razem przyciski  i . Zostanie ona przywrócona po ponownym włączeniu.
- Aby dokonać definitywnej dezaktywacji blokady elementów sterowania, należy przestrzegać instrukcji opisanych w przypadku jej aktywacji, z takim wyjątkiem, iż w punkcie 2 należy nacisnąć przycisk .

Jeżeli strefa jest gorąca, symbol  będzie




wyświetlany naprzemiennie z symbolem .

Funkcja Pauza





Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych.

Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

1. Uruchomić przynajmniej jedną strefę grzewczą.
2. Nacisnąć przycisk pauzy . Na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol  i  nad przyciskiem pauza.

Aby dezaktywować funkcję Pauza:

1. Nacisnąć przycisk .
2. Nacisnąć dowolny przycisk .
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, natomiast funkcje Booster zostają wyłączone.








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

Funkcja Warming



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

Aby uaktywnić funkcję Warming, po włączeniu płyty, należy:

1. Wybrać strefę grzewczą za pomocą przycisku  na odpowiednim wyświetlaczach pojawi się .
2. Ponownie nacisnąć przycisk  na wyświetlaczach wybranej strefy grzewczej pojawi się symbol  a obok niego symbol .

Aby wyłączyć funkcję Warming wystarczy wybrać inny poziom mocy lub wyłączyć

urządzenie.

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.
 - Wyświetlacze stref grzewczych wskazują migający symbol
2. Następnie od razu nacisnąć przycisk pauzy aby przywrócić aktywne wcześniej funkcje.



Funkcja ta przywraca działanie poszczególnych stref grzewczych, funkcje minutnika, funkcję blokowania elementów sterowania, funkcje Booster i Double Booster; wszystkie pozostałe funkcje nie zostaną przywrócone.

Funkcje dodatkowe

Minutnik



- Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnał po upływie ustawionego czasu. Nie przerywa działania stref grzewczych.
- Minutnik pozostaje aktywny nawet wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
- Można ustawić maksymalnie 99 minut.

Po włączeniu płyty kuchennej bez wybrania żadnej strefy:

1. Odczekać około 10 sekund, wyświetlacze stref grzewczych zaczną migać.
2. Wcisnąć przycisk **TIMER**.
3. Na wyświetlaczu minutnika pojawi się , a dioda LED pod nim będzie migać.
4. Nacisnąć ponownie **TIMER**, aby zwiększyć liczbę minut lub , aby ją zmniejszyć. Nacisnąć i przytrzymać przyciski, w celu szybkiego przewijania.

Po kilku chwilach minutnik zostanie aktywowany

i rozpocznie się odliczanie; dioda LED poniżej będzie świecić stałym światłem.

Po upływie czasu, na wyświetlaczu minutnika pojawią się cyfry „00” którym będzie towarzyszył dźwięk. Nacisnąć dowolny przycisk, aby go przerwać.



Gdy odliczanie jest krótsze niż jedna minuta, na wyświetlaczu pojawia się odliczanie sekund oraz migająca dioda w prawym dolnym rogu.

Zmianianie wartości i wyłączenie minutnika



W przypadku aktywnych kilku minutników, wyświetlacz minutnika przedstawia pozostałe minuty minutnika najbliższego końca.

Aby zmienić wartości lub wyłączyć minutnik podczas odliczania, należy:

1. Nacisnąć przycisk , aby aktywować płytę (jeśli jest wyłączona) i odczekać 10 sekund. Jeśli płyta jest włączona, nacisnąć przycisk **TIMER**.
- Na wyświetlaczu minutnika pojawi się liczba minut pozostałych do końca.
2. Użyć przycisków **TIMER** lub , aby zmienić czas minutnika lub wyzerować go.
3. Po kilku sekundach minutnik zacznie ponowne odliczanie lub zostanie wyłączony.

Gotowanie na czas



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

W celu ustawienia gotowania na czas należy przede wszystkim wybrać strefę grzewczą za pomocą jednego z przycisków

Ustawianie, modyfikowanie i wyłączenie minutników gotowania na czas odbywa się zgodnie z tą samą logiką jak w przypadku minutnika niezależnego (patrz odpowiednie instrukcje - „Funkcje minutnika”), po uprzednim wybraniu odpowiednich stref grzewczych. Po aktywowaniu minutnika gotowania na czas, wokół wyświetlacza timera zapali się dioda LED wskazująca pozycję danej strefy grzewczej (np. strefa przednia lewa i strefa

tylna prawa: 





Procedura ograniczania mocy (tylko dla instalatora)

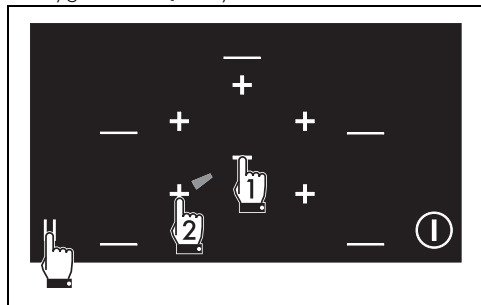


- Urządzenie to jest fabrycznie skonfigurowane do pracy z mocą 7,4 kW.
- Menu techniczne posiada w sumie 4 opcje, oznaczone literą „C” i numerem porządkowym, które z kolei posiadają różne stopnie regulacji.

Wejść do menu technicznego




Aby umożliwić modyfikację maksymalnego poboru mocy urządzenia, należy wejść do menu technicznego. Przy pierwszym podłączeniu do sieci elektrycznej lub po odłączeniu i ponownym podłączeniu urządzenia należy w ciągu 2 minut wykonać poniższe instrukcje:

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
2. Przy naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku  nacisnąć ; rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
3. Natychmiast potem nacisnąć przycisk  przedniej lewej strefy; rozlegnie się kolejny sygnał dźwiękowy.



Teraz dostęp do menu technicznego jest zakończony i można zwolnić przyciski.

Wyświetlacz przedniej lewej strefy przedstawia kod wyróżniający opcję: pojawia się symbol


 naprzemiennie z . Wyświetlacz tylnej lewej strefy przedstawia stopnie regulacji odpowiadające poziomom mocy, które można wybrać za pomocą przycisku  przedniej

lewej strefy.




Przewijanie stopni regulacji jest możliwe tylko w kierunku do góry: po osiągnięciu maksymalnego stopnia wybór powraca do początku.



W menu technicznym, za pomocą przycisku , możliwy jest dostęp do opcji oznaczonych kodami „C1”, „C2” i „C3”, lecz nie jest możliwy wybór stopni regulacji.

Wyjść z menu technicznego

Aby wyjść z menu technicznego i zapisać wprowadzone zmiany należy:

1. Nacisnąć przycisk ; na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol „-”, któremu będzie towarzyszył sygnał dźwiękowy.
2. Nacisnąć dowolny przycisk; na kilka chwil zapalą się wszystkie diody i urządzenie zostanie wyłączone.

Aby wyjść z menu technicznego bez zapisywania zmian należy:


1. Nacisnąć przycisk ; urządzenie uruchomi się ponownie.

Tabela stopni regulacji i poziomów mocy

Stopień regulacji	Poziomy mocy (kW)
0 (domyślny)	7,4
1	6,0
2	5,5
3	5,0
4	4,5
5	4,0
6	3,6
7	3,0
8	2,5

Komunikaty o błędzie

W przypadku nieprawidłowego działania lub nietypowego zachowania na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający kod związany z błędem.

Kody błędów zaczynają się zawsze od „E” lub „Er”, po których widnieje seria cyfr (na przykład „Er47-30”).

Błędy zakodowane jako:

- „E02”
- „E2”
- „Er21”

Wskazują na przegrzanie urządzenia lub jego części, dlatego konieczne jest natychmiastowe wyłączenie urządzenia, usunięcie wszystkich

naczyń i pozostawienie do ostygnięcia.

Jeżeli te błędy będą się powtarzać lub gdy pojawią się inne błędy, zapisać kod i skontaktować się z serwisem pomocy technicznej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie płyty vitroceramicznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Codzienne czyszczenie

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



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

Cotygodniowe czyszczenie

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia powierzchni vitroceramicznych. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

Plamy z żywności lub resztki

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni

pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką. Ziarenka piasku, które mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogłyby ją porysować podczas przesuwania garnków. Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni. Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu. Mogą powstawać błyszczące powierzchnie spowodowane tarcieniem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich środków czyszczących. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.



Po wyczyszczeniu należy dokładnie wytrzeć urządzenie, ponieważ pozostałości po środkach czyszczących lub wodzie mogą niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz jego wygląd.

Co robić, jeżeli...

Płyta nie działa:

- Sprawdzić, czy płyta kuchenna jest podłączona oraz, czy wyłącznik główny jest włączony.
- Sprawdzić, czy nie zaistniała przerwa w dostawie prądu.
- Sprawdzić, czy nie został wybity bezpiecznik. W takim przypadku wymienić

bezpiecznik.

- Sprawdzić, czy nie wyzwoił się wyłącznik instalacyjny domowej instalacji elektrycznej. W takim przypadku uaktywnić wyłącznik.

Gotowanie nie jest zadowalające:

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

Z płyty wydziela się dym:

- Po zakończeniu gotowania poczekać na ostygnięcie płyty i wyczyścić ją.
- Sprawdzić, czy żywność nie wydostała się na płytę i ewentualnie użyć większego garnka.

Bezpieczniki lub wyłącznik instalacyjny domowej instalacji ciągle się wybijają:

- Skontaktować się z Serwisem Technicznym lub elektrykiem.

Na płycie kuchennej pojawiły się rysy lub pęknięcia:

- Natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

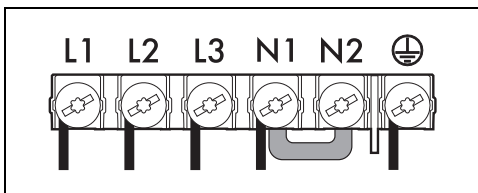
Informacje ogólne

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

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

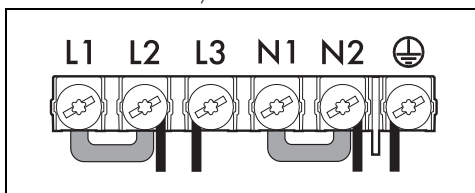
Urządzenie może być podłączone w następujący sposób:

- 380-415 V 3N~



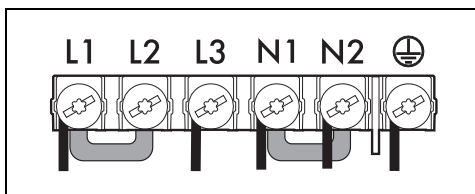
Kabel pięcioletowy 5 x 1,5 mm².

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



Kabel czterożyłowy 4 x 4 mm².

- 220-240 V 1N~



Kabel pięcioletowy 5 x 4 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 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 przyłącze stałe

powinien być zgodny z normami AS/NZS 3000.

Wycięcie blatu

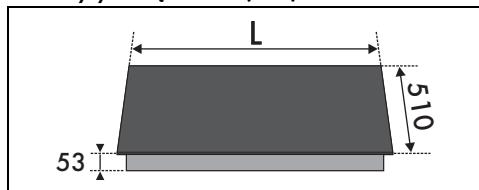
Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji



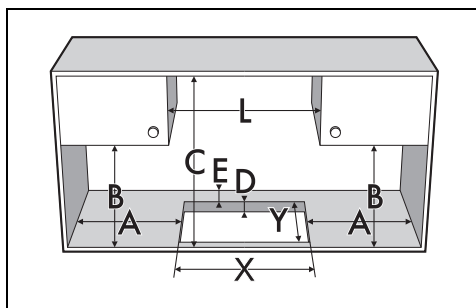
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- 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 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.

Gabaryty urządzenia (mm)



Zabudowa normalna i na równi z blatem (mm)

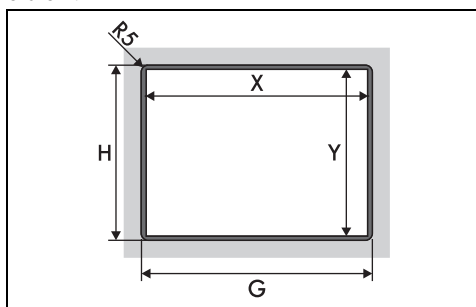


A	B	C	D	E
min 50	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

L	X	Y	H	G
900	839 ÷ 844	482 ÷ 486	514	904

Zabudowa na równi z blatem

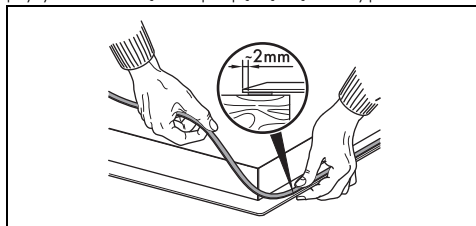
W przypadku takiego rodzaju zabudowy konieczne jest wykonanie frezowania na krawędziach otworu mebla, jeżeli zamierza się zainstalować płytę kuchenną na równi z blatem.




* Odnieść się do wartości w powyższej tabeli.

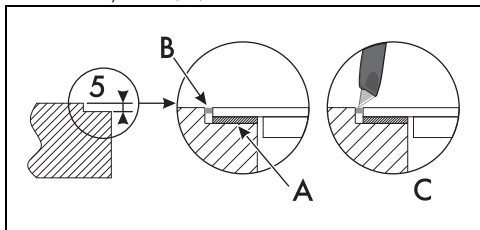
Uszczelnienie płyty kuchennej

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.

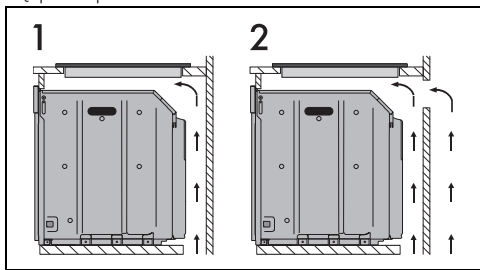
W przypadku zabudowy na równi z blatem, po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty kuchennej należy wypełnić brzegi silikonem izolacyjnym (B), a następnie usunąć jego nadmiar. Jeżeli okaże się konieczne wyjęcie płyty kuchennej, przed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



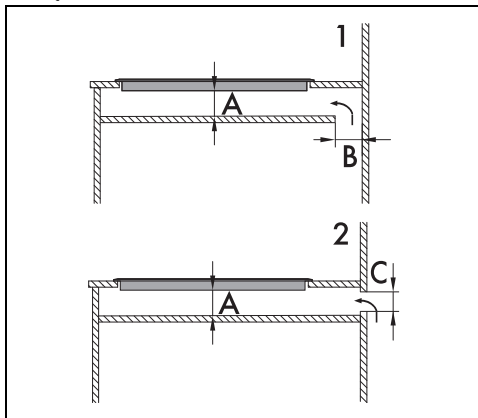
1 Z otwarciem pod spodem

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

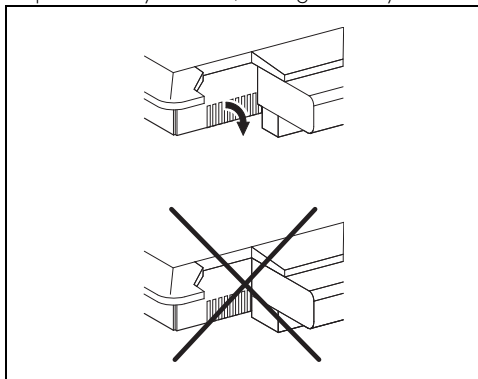
B maks. 50 mm

C maks. 50 mm

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

Wentylacja

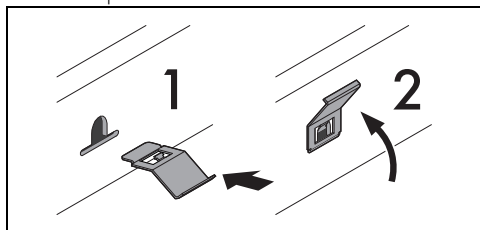
Poniżej przedstawiono dwa rodzaje montażu zapewniające prawidłową wentylację oraz nieprawidłowy montaż, którego należy unikać.



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.



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 montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji. Nie wolno zginać ani przytrząskiwać kabla zasilającego.
- Nie zginać i nie przyniatać 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.