

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| OSTRZEŻENIA | 168 | Czynności wstępne | 176 |
| Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa | 168 | Użytkowanie płyty | 177 |
| Montaż | 172 | Funkcje związane z bezpieczeństwem | 181 |
| Przeznaczenie urządzenia | 173 | Menu użytkownika | 181 |
| Instrukcja obsługi | 173 | Komunikaty o błędzie | 183 |
| Odpowiedzialność producenta | 173 | CZYSZCZENIE I KONSERWACJA | 183 |
| Tabliczka znamionowa | 174 | Czyszczenie płyty vitroceramicznej | 183 |
| Utylizacja | 174 | Co robić, jeżeli... | 184 |
| Oszczędność energii | 174 | MONTAŻ | 185 |
| Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/ gotowości | 174 | Podłączanie do instalacji elektrycznej | 185 |
| Jak czytać instrukcje obsługi | 174 | Wycięcie blatu | 185 |
| OPIS | 175 | Zabudowa | 186 |
| Opis ogólny | 175 | Wentylacja | 187 |
| Panel sterowania | 175 | Mocowanie do mebla w formie zabudowy | 187 |
| UŻYTKOWANIE | 176 | Instrukcje dla montażysty | 187 |
| Funkcje podstawowe | 176 | | |

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com.

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Trzymać urządzenie z dala od dzieci.
- Podczas użytkowania chronić dłonie za pomocą rękawic termicznych.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o

- ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na

- zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
 - Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
 - W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
 - Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.
 - Po użyciu wyłączyć płyty. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.
 - Zwrócić maksymalną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Uważać, aby dzieci ich nie dotykały.
 - Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
 - UWAGA: Gotowanie bez nadzoru żywności zawierającej tłuszcz i/lub oleje może być niebezpieczne i wywołać pożar.
 - W przypadku podgrzania tłuszcz i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.
 - Nie używać funkcji Booster i/ lub Double Booster (jeśli obecne) do podgrzewania tłustej żywności lub olejów (ryzyko pożaru).
 - Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztucce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
 - Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
 - Nie używać stoików magnetycznych.
 - Nie używać podstawek pod garnki ani innych materiałów pomiędzy dnem naczynia a powierzchnią witra ceramiczną,

niebezpieczeństwo
poparzenia.

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

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

Uszkodzenie urządzenia

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

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

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.
- Aby uniknąć zarysowań na szklanej powierzchni, nie należy przesuwac patelni po płycie, ale podnosić je i umieszczać w danym miejscu.

Montaż

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

- Niniejszego urządzenia nie można instalować nad zmywarką.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez

wykwalifikowany personel techniczny.

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

- techniczny.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
 - Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
 - Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
 - Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
 - Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
 - Jeśli dostęp do zasilania elektrycznego jest ograniczony, elementy odłączające wszystkie bieguny powinny być dostępne i wbudowane w stałe okablowanie zgodnie z

zasadami stosowania połączeń.

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Przeznaczenie urządzenia

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

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

Instrukcja obsługi

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

Odpowiedzialność producenta

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

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z

przeznaczeniem;

- 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

- Odczączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odczączyć 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 instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

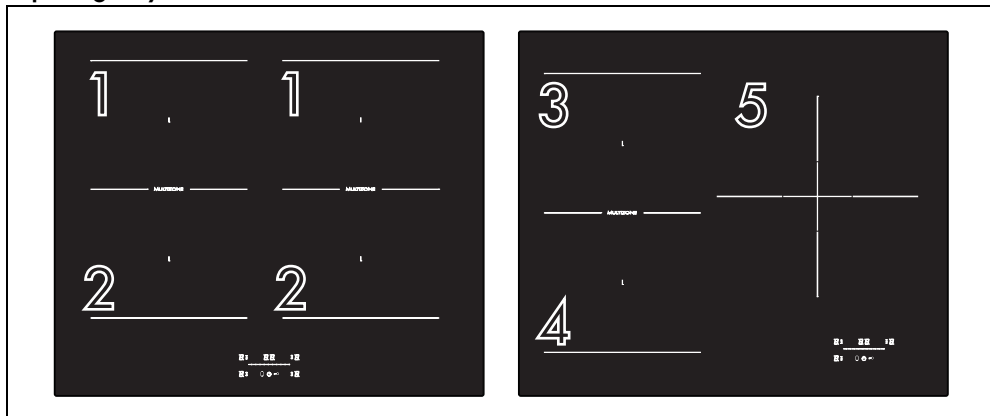


Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

Opis ogólny

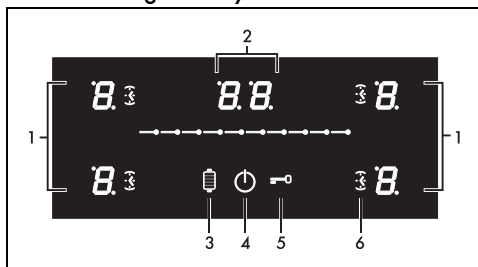


| Strefa | Wymiary Wys. x Dł. (mm) | Maks. pobrana moc (W)* | Pobrana moc w funkcji Booster (W) * | Pobrana moc w funkcji | |
|----------------------|----------------------------|---------------------------|--|-----------------------|-----------------|
| | | | | Double | Booster (W)* |
| 1 | 220 x 180 | 2100 | 2500 | 3000 | |
| 2 | 220 x 180 | 2100 | 2500 | 3000 | |
| 3 | 220 x 195 | 2100 | 2500 | 3000 | |
| 4 | 220 x 195 | 2100 | 2500 | 3000 | |
| 5 | 280 x 280 | 2800 | 3600 | - | |
| 1 + 2 (Multizone) | 220 x 360 | 3000 | 3700 | - | |
| 3 + 4 (Multizone) | 220 x 390 | 3000 | 3700 | - | |

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

Panel sterowania

Obszar stref grzewczych



1. Przyciski stref płyty
2. Przycisk ustawiania minutnika
3. Przycisk funkcji grill
4. Przycisk ON/OFF

5. Przycisk funkcji blokowania elementów sterowania

6. Przyciski funkcji minutnika

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.

UŻYTKOWANIE

Funkcje podstawowe

Pierwsze podłączenie do prądu

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

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów (jeżeli są obecne).
- Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).

Użyteczne średnice naczyń

| Palnik | Ø minimalna (cm) | Ø zalecana (cm) |
|-----------------------------------|------------------|-----------------|
| Strefa 1 - 2 - 3 - 4 (pojedyncza) | 9 - 11* | 18 |
| Strefa 1 - 2 (Multizone) | 19 | 22 |
| Strefa 5 | 11 | 28 |
| Strefa 3 - 4 (Multizone) | 19 | 22 |

*Jeśli używa się naczyń o średnicy mniejszej niż minimalna wartość podana w kolumnie u góry, urządzenie może ich nie rozpoznać.

Należy uwzględnić poniższe zalecenia:

- Nie przekraczać granic stref oznaczonych na płycie kuchennej.
- Nie zakrywać panelu elementów sterowania.

- Nie zbliżać się do krawędzi szyby.
- Jeśli chce się użyć patelni grillowej lub patelni przedłużonej w strefach 1 i 2 w trybie Multizone, zaleca się wybranie naczynia o maksymalnych wymiarach 22 x 36 cm i minimalnych 19 x 19 cm.

Naczynia, których można używać

Naczynia stosowane do gotowania indukcyjnego muszą być metalowe, posiadać właściwości magnetyczne i dno o odpowiedniej średnicy.


Odpowiednie naczynia:

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

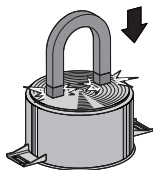
Nieodpowiednie naczynia:

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

Porady dotyczące oszczędności energii

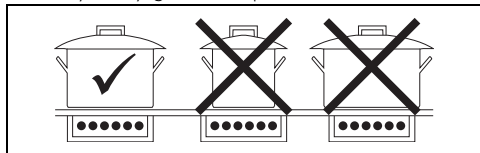
Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni. Jeżeli nie posiada się magnesu, można wlać do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć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

nieodpowiedni.



Porady dotyczące oszczędności energii

Średnica dna garnkamusi odpowiadać średnicy strefy grzewczej.



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



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

Tabela podsumowania poziomów mocy

Moc można ustawić na kilku poziomach. W

poniższej tabeli wskazano informacje dotyczące różnych sposobów przyrządzania posiłków.

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

Włączanie i wyłączenie

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

Po upływie 25 sekund od włączenia, jeżeli nie uaktywni się żadnej strefy, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się.

Użytkowanie płyty

Regulacja stref grzewczych



Urządzenie posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń.

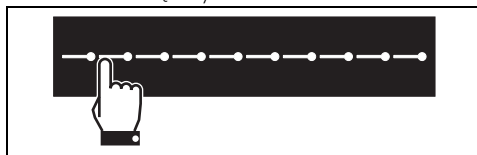
Po włączeniu urządzenia:

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

Regulacja stref grzewczych

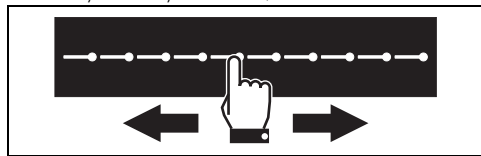
Po umieszczeniu naczyń i upewnieniu się, że strefa została uaktywniona:

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



Teraz wskazywana wartość mocy wynosi .

- Przesunąć palec w prawo lub w lewo, aby wybrać moc od 1 do 9 lub włączyć funkcje Booster i Double Booster (patrz dedykowany rozdział).



Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.

Możliwe jest ustawienie pośrednich poziomów mocy:

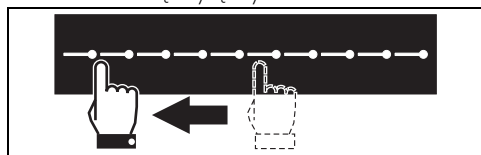
- Przytrzymać wciśnięty dany poziom mocy.
- Pojawi się kropka obok poziomu mocy na wyświetlaczu wybranej strefy.



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

Wyłączanie stref grzewczych

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




- Na wyświetlaczu wybranej strefy widoczna jest wartość .

Lub:

- Nacisnąć przycisk strefy przez 2 sekundy.



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

Funkcja Booster

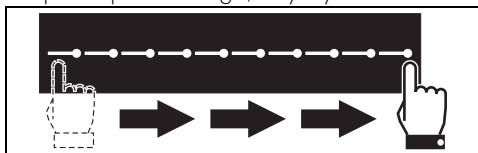
Po włączeniu płyty i wybraniu strefy grzewczej:

- Umieścić palec na lewej stronie paska przesuwającego.



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

- Przesunąć palec w skrajnie prawą stronę paska przesuwającego, aby wybrać moc 9.



- Nacisnąć segment po skrajnie prawej stronie paska przesuwającego.

Wyświetlacz używanej strefy grzewczej wskazuje wartość równą „P”. Aby wyłączyć funkcję Booster, należy wybrać dowolny poziom mocy.

Funkcję Booster można uaktywnić w szybki sposób:

- Nacisnąć bezpośrednio koniec paska przesuwającego.

Aby dezaktywować funkcję:

- Wybrać dowolny poziom z paska przesuwającego.
- Wyłączyć urządzenie.



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

Funkcja Double Booster

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy grzewczej, nacisnąć dwukrotnie ostatni segment po skrajnie prawej stronie paska przesuwającego.



Na wyświetlaczu strefy widnieje symbol „P” na zmianę z symbolami  i .

Aby dezaktywować funkcję:

- Wybrać dowolny poziom z paska przesuwającego.
- Wyłączyć urządzenie.

Funkcja Multizone




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



Ustawić tę funkcję przed wybraniem poziomu mocy

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

Aby włączyć funkcję Multizone:

1. Nacisnąć równocześnie przyciski stref lewych lub prawych.
2. Pojawi się symbol  w tylnej strefie, natomiast w przedniej strefie pojawi się poziom mocy.
3. Aby zmodyfikować poziom mocy, przesunąć palec na pasku przesuwnym.




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

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

Blokada sterowania





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

OFF 

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

Aby włączyć blokadę elementów sterowania:

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

Aby wyłączyć Blokadę elementów sterowniczych, nacisnąć przycisk  przez co


najmniej sekundę.



Gdy funkcja jest aktywna, po naciśnięciu dowolnego przycisku, przycisk blokady elementów sterowania miga wskazując, że jest aktywna funkcja blokady elementów sterowania.

Funkcja warming

Aby uaktywnić funkcję Warming, po włączeniu płyty, należy:

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

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

przycisk 



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





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

Funkcja Recall



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

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

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




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

Funkcja Pauza



Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych.

Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

1. Przytrzymać przez 2 sekundy przycisk minutnika.
2. Pojawią się symbole .

Aby dezaktywować funkcję Pauza:


1. Przytrzymać przez 2 sekundy przycisk minutnika.





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

Funkcja Grill


Aby włączyć funkcję Grill, należy:

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

Na wyświetlaczu strefy przedniej pojawi się symbol , a na wyświetlaczu strefy tylnej symbol . Pasek przesuwny ustawi się automatycznie na poziomie 9. (etap wstępnego nagrzewania).

Po trzech minutach działania moc obniży się do poziomu 7.

Przycisk  pozostaje stały.

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

Aby wyłączyć funkcję Grill, należy nacisnąć przycisk .



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

Minutnik

Po włączeniu płyty kuchennej bez wybrania żadnej strefy:

1. Nacisnąć na obszar ustawiania minutnika.
2. Wyświetlacz wskazuje „0-”.

3. Za pomocą paska przesuwnego można teraz zwiększyć lub zmniejszyć wartość cyfry po prawej stronie, która po ustawieniu miga przez 2 sekundy.
4. Po zaprzestaniu migania („-5”), możliwe jest ustawienie cyfry po lewej stronie (np. „15”) za pomocą paska przesuwnego. Po ustawieniu miga przez 2 sekundy, a następnie rozpoczyna się funkcja.

Aby dezaktywować minutnik, ustawić „00” pomocą paska przesuwnego.

Aby szybko dezaktywować funkcję, po wybraniu strefy należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 s przycisk ustawiania minutnika.



Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnały dźwiękowe po upływie ustawionego czasu.



Można ustawić maksymalnie 99 minut.

Gotowanie na czas



Maksymalnie można ustawić 99 minut.



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



Można jednocześnie uaktywnić funkcję na kilku strefach grzewczych z różnymi czasami.

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

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Nacisnąć obszar ustawiania minutnika.
3. Pojawia się symbol „0-” i dioda led strefy miga.
4. Za pomocą paska przesuwnego można teraz zwiększyć lub zmniejszyć wartość cyfry po prawej stronie, która po ustawieniu miga przez 2 sekundy.
5. Po zaprzestaniu migania („-5”), możliwe jest ustawienie cyfry po lewej stronie (np. „15”) za pomocą paska przesuwnego. Po ustawieniu miga przez 2 sekundy. Dioda led strefy przestaje migać i rozpoczyna się funkcja.

Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas

Aby zmodyfikować lub dla gotowania na czas, wystarczy nacisnąć przycisk strefy ustawiania minutnika i przeprowadzić procedurę użytą do jego ustawienia, zmieniając wartość minut lub całkowicie go zerując, ustawiając pasek przesuwany na

Aby szybko dezaktywować funkcję, po wybraniu strefy należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 s przycisk ustawiania minutnika.

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

- jeśli temperatura zawiera się między 60 °C a 79 °C.
- jeśli temperatura zawiera się między 80 °C a 99 °C.
- 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 związane z bezpieczeństwem



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Ograniczenie czasu gotowania

Urządzenie posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień gotowania naczynia, maksymalny czas funkcjonowania będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas trwania pracy, podgrzewanie naczynia wyłączy się i wyświetli się symbol na

wyświetlaczu.

| Poziomy mocy | Maksymalny czas gotowania w godzinach |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 1/1. | 6 |
| 2/2. | 6 |
| 3/3. | 5 |
| 4/4. | 5 |
| 5/5. | 4 |
| 6/6. - 7/7. - 8/8. - 9/9. | 1,5 |

Menu użytkownika

Menu użytkownika pozwala na zmianę pewnych parametrów funkcjonalnych urządzenia. Dostępne są 7 opcje, a każda z nich oznaczona jest na wyświetlaczu zegara literą „U” wraz z kolejnym numerem.

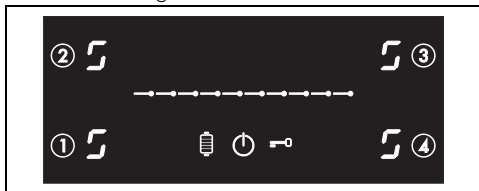
| Opcja | Opis |
|-------|--|
| U0 | Maksymalna moc całkowita (Kw) - Modyfikacja wyłączenie przez instalatora |
| U1 | Opcja dezaktywowana |
| U2 | Głośność przycisków |
| U3 | Głośność sygnału dźwiękowego minutnika |
| U4 | Jasność wyświetlacza |
| U5 | Animacja minutnika |
| U6 | Automatyczne rozpoznawanie garnków |
| U7 | Czas trwania dzwonka minutnika |

Wejść do menu użytkownika

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

Nacisnąć kolejno wszystkie przyciski stref grzewczych, poczynawszy od strefy przedniej lewej, w kierunku zgodnym z ruchem

wskazówek zegara:



Naciskać kolejno wszystkie przyciski począwszy od przedniej lewej strony (1), w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Każde poprawne naciśnięcie zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.



W przypadku pomylenia kolejności przycisków, konieczne będzie powtórzenie procedury wchodzenia do menu.

5. Zwolnić przycisk

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

Całkowita moc urządzenia może być zmieniana w krokach co 0,1 kW (funkcja Eco-Logic Advance). Wyświetlacz minutnika wskazuje domyślne ustawienie mocy (w kW):



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

- Nacisnąć segmenty paska przesuwnego, aby wybrać daną opcję.



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

- Po wybraniu opcji nacisnąć przedni lewy

wyświetlacz, aby ją zmodyfikować.



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

Opcje użytkownika

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

- Wartość 1: minimalna głośność.
- Wartość 2: średnia głośność.
- Wartość 3: maksymalna głośność. (wartość domyślna)

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

- Wartość 1: minimalna głośność.
- Wartość 2: średnia głośność
- Wartość 3: maksymalna wartość. (wartość domyślna)

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

- Wartość 0: maksymalna jasność. (wartość domyślna)
- Wartość 9: minimalna jasność.

Opcja U5 pozwala zmienić rodzaj animacji odliczania wstecznego w sekundach niezależnego minutnika i gotowania na czas od 59 do 0 sekund.



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

- Wartość 0: brak animacji.
- Wartość 1: animacja włączona. (wartość domyślna)

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


- Wartość 0: automatyczne rozpoznawanie wyłączone.
- Wartość 1: automatyczne rozpoznawanie włączone. (wartość domyślna)

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


- Wartość 0: czas trwania dzwonka 120 sekund. (wartość domyślna)
- Wartość 1: czas trwania dzwonka 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

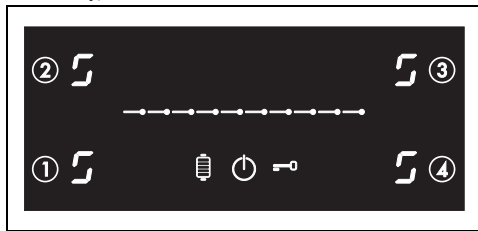
2. Nacisnąć przycisk  na co najmniej dwie sekundy. Zmiany zostaną zapisane i płyta zostanie wyłączona.



Ustawianie wartości mocy urządzenia

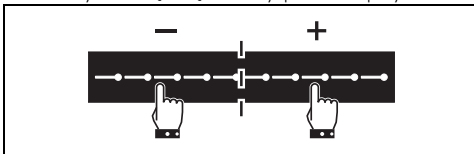





- Funkcja ta pozwala na ustawienie maksymalnej wartości mocy posiadanego urządzenia.
- Płyta indukcyjna jest skonfigurowana do pracy z mocą 7,4 kW, lecz można ją ograniczyć do 2,4 kW.

1. Przytrzymać wciśnięty przycisk  nacisnąć ponownie przycisk . Przycisk  zaczyna migać.
2. Przytrzymać wciśnięty przycisk  i nacisnąć kolejno przyciski strzałki, jak przedstawiono na rysunku poniżej (w przypadku modelu trzystrefowego, wyłączyć z sekwencji prawą przednią strzałkę).



- Pojawi się symbol  naprzemiennie z symbolem .
 - Obszar ustawiania minutnika wskaże ustawioną wartość mocy.
3. Nacisnąć przycisk ustawiania minutnika, znajdujący się nad paskiem przesuwalnym, aby zmodyfikować wartość.
 4. Nacisnąć na prawą część paska przesuwalnego, aby zwiększyć wartości mocy i lewą część, aby je zmniejszyć.



5. Nacisnąć przycisk  aby zapisać nowe ustawienie; lub przytrzymać wciśnięty przycisk . Aby wyjść bez zapisania, nacisnąć przycisk .

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 witra ceramicznej



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 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.

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.

Cotygodniowe czyszczenie

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

Plamy z żywności lub resztki

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką. Ziarenka piasku, które mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu 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

Co robić, jeżeli...

Płyta nie działa:

- Sprawdzić, czy płyta kuchenna jest podłączona oraz, czy wyłącznik główny jest włączony.
- Sprawdzić, czy nie zaistniała przerwa w dostawie prądu.
- Sprawdzić, czy nie został wybity bezpiecznik. W takim przypadku wymienić bezpiecznik.
- Sprawdzić, czy nie wyzwolił się wyłącznik instalacyjny domowej instalacji elektrycznej. W takim przypadku uaktywnić wyłącznik.

Gotowanie nie jest zadowalające:

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

Z płyty wydziela się dym:

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

Bezpieczniki lub wyłącznik instalacyjny domowej instalacji ciągle się wybijają:

- Skontaktować się z Serwisem Technicznym lub elektrykiem.

Na płycie kuchennej pojawiły się rysy lub pęknięcia:

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

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

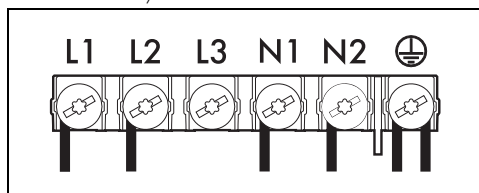
Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicke 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.

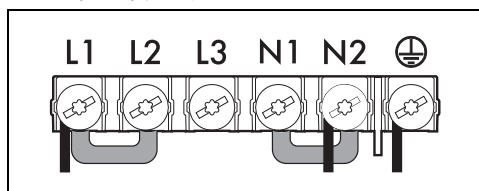
Urządzenie może być podłączone w następujący sposób:

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



Kabel sześciopżytywy 6 x 1,5 mm².

- 220-240V 1N



Kabel trójżytywy 3 x 6 mm².

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewieźć 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 przyłączyce stałe

powinien być zgodny z normami AS/NZS 3000.

Wycięcie blatu

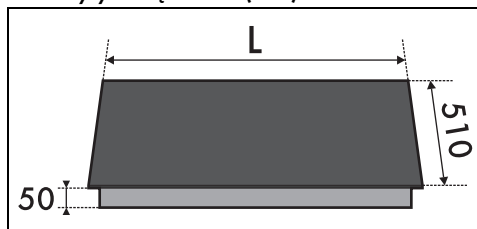
Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

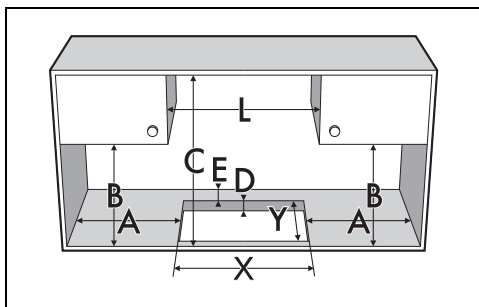
- Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, odpornych na wysoką temperaturę (> 90°C).
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (> 90°C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.
- Jeśli mebel nie ma posiada wymaganego otworu wnękowego, musi zostać on wykonany przez stolarza i/lub murarza, a prace muszą być nadzorowane przez kompetentnego technika.
- Minimalna odległość, jaką należy zachować między okapem wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.
- Należy również zachować minimalne odległości wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano w instrukcjach montażowych.
- Jeżeli urządzenie jest montowane nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator chłodzenia.

Gabaryty urządzenia (mm)



| MODELE (cm) | L |
|-------------|-----|
| 60 | 600 |
| 70 | 750 |

Zabudowa normalna i na równi z blatem (mm)

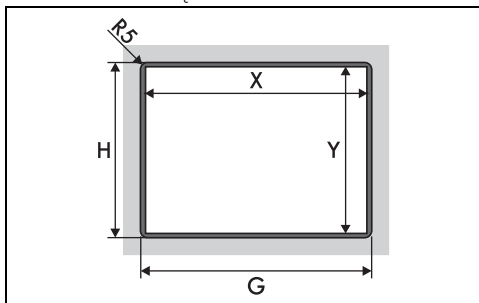


| A | B | C | D | E |
|---------|---------|---------|---------|--------|
| min 150 | min 460 | min 750 | 20 ÷ 60 | min 50 |

| L | X | Y | G | H |
|---------|-----|-----------------|-----|-----|
| 600-750 | 560 | 490/ 478÷482 | 604 | 514 |

Zabudowa na równi z blatem

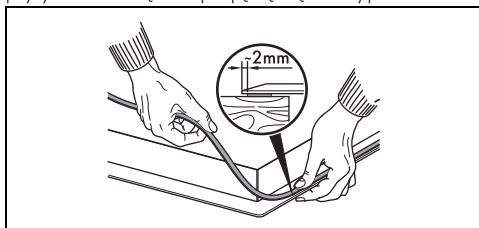
W przypadku takiego rodzaju zabudowy konieczne jest wykonanie frezowania na krawędziach otworu mebla, jeżeli zamierza się zainstalować urządzenie na równi z blatem.



*Odnieść się do wartości w powyższej tabeli.

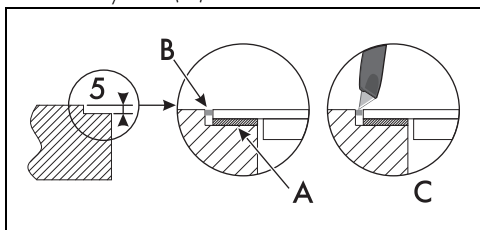
Uszczelnienie płyty kuchennej

Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.



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

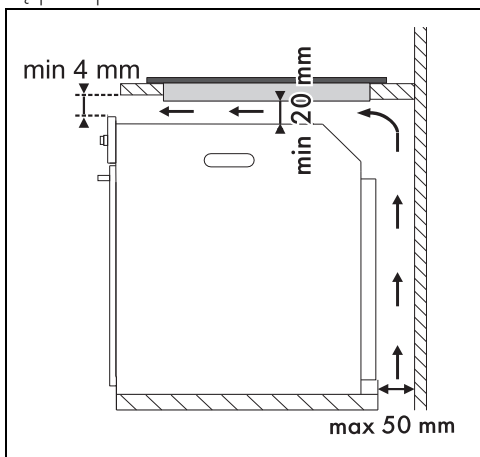
W przypadku zabudowy na równi z blatem, po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty kuchennej należy wypełnić brzegi silikonem izolacyjnym (B), a następnie usunąć jego nadmiar. Jeżeli okaże się konieczne wyjęcie płyty kuchennej, przed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



Zabudowa

Na wnęce zabudowy piekarnika

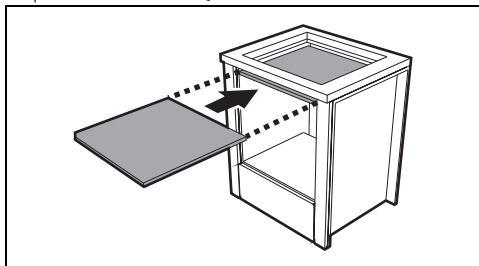
Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza. Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną płaszczyzną urządzenia znajdującego się pod spodem.



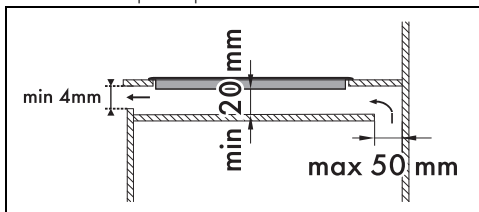
Na neutralnej wnęce lub szufladzie

Jeśli w pobliżu znajdują się inne meble (ściany boczne,

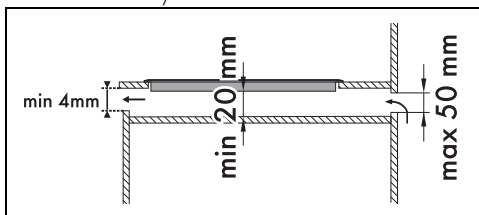
szuflady itp.), zmywarki do naczyń lub lodówki, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zamontować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości 20 mm od dolnej powierzchni płyty kuchennej. Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



Z otwarciem pod spodem:



Z otwarciem z tyłu:



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

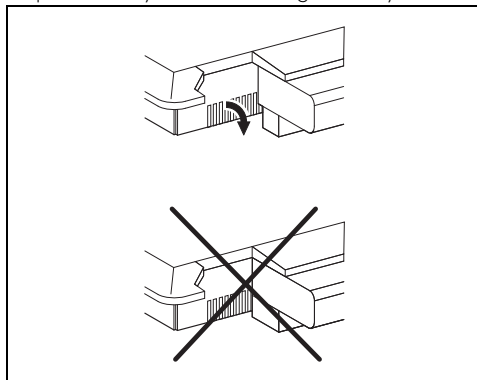


Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.

Wentylacja

Poniżej przedstawiono dwa rodzaje montażu zapewniające prawidłową wentylację oraz

nieprawidłowy montaż, którego należy unikać.



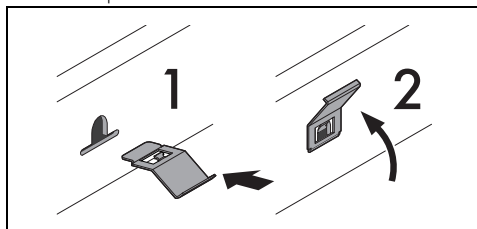
Mocowanie do mebla w formie zabudowy



Klipsów nie należy montować z przodu urządzenia.

Aby zapewnić idealne mocowanie i wyśrodkowanie, należy użyć klipsów znajdujących się w wyposażeniu:

1. Włożyć klipsy i zaczepić je poziomo, delikatnie wciskając do wskazanego rowka.
2. Następnie obrócić je do góry, aby zaczepić ostatecznie.



Instrukcje dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji. Nie wolno zginać ani przytrząskiwać kabla zasilającego.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu

urządzenia należy przeszkolić użytkownika
na temat prawidłowego sposobu
funkcjonowania.