

OSTRZEŻENIA	187	Użytkowanie płyty	196
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	187	Funkcje specjalne	199
Montaż	191	Funkcje dodatkowe	200
Przeznaczenie urządzenia	192	Menu użytkownika	202
Instrukcja obsługi	192	Komunikaty o błędzie	204
Odpowiedzialność producenta	193	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	204
Tabliczka znamionowa	193	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	204
Utylizacja	193	Co robić, jeżeli...	205
Oszczędność energii	193	MONTAŻ	205
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	193	Podłączenie do instalacji elektrycznej	205
Jak czytać instrukcje obsługi	193	Wycięcie blatu	206
OPIS	194	Zabudowa	207
Opis ogólny	194	Wentylacja	208
Panel sterowania	194	Mocowanie do mebla w formie zabudowy	208
UŻYTKOWANIE	195	Mocowanie do mebla w zabudowie	208
Czynności wstępne	195	Procedura ograniczania mocy	208
Funkcje podstawowe	196	Próba techniczna	209
		Instrukcje dla montażysty	209

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 tłuszcze i/lub oleje może być niebezpieczne i wywołać pożar.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej 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 słoików magnetycznych.
- Nie używać podstawek pod

- garnki ani innych materiałów pomiędzy dnem naczynia a powierzchnią wtroceramiczną, niebezpieczeństwo poparzenia.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucze 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 POBLIZU 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 wtroceramicznej 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.

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 przesuwać 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

Niniejsze 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 bed and breakfast;



Instalacja i użytkowanie tego urządzenia są możliwe wyłącznie w pomieszczeniach.

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

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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

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

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej

zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

Oszczędność energii

- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza linie oznaczone na powierzchni vitroceramicznej.
- Garnki nie mogą być umieszczone 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 przyrządzonym 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 możliwe zawsze 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:



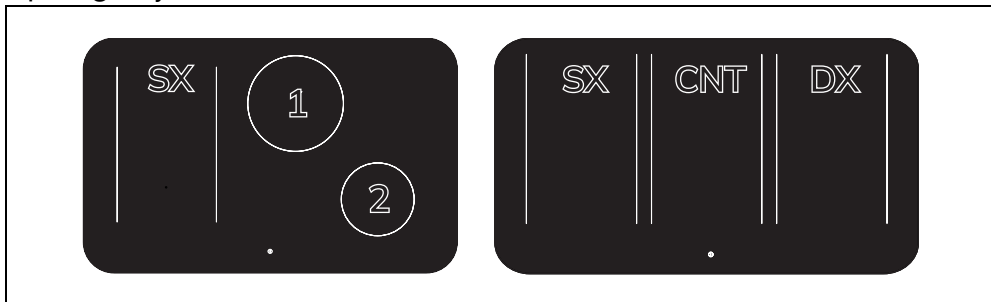
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny



1. Tylna strefa grzewcza

2. Przednia strefa grzewcza

SX: lewa strefa Multizone

CNT: środkowa strefa Multizone

DX: prawa strefa Multizone

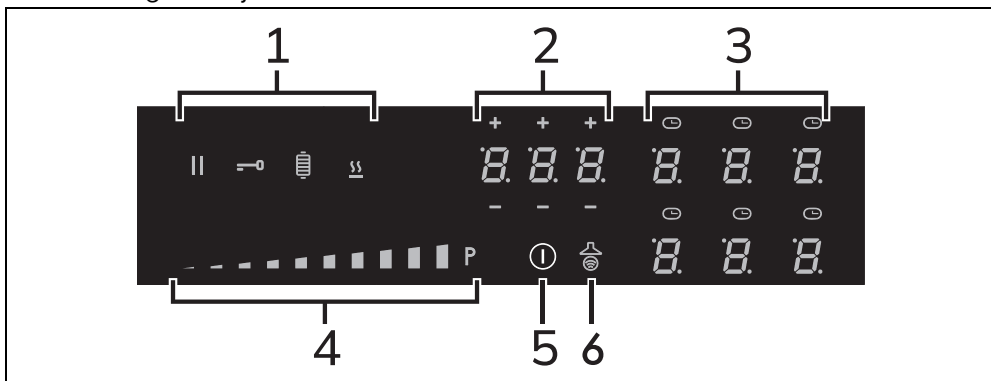
Strefa	Wymiary: wys. x dł. (mm)	Maks. pobór mocy, poz. 9 (W)*	Pobór mocy w funkcji Booster (W)*	Pobór mocy w funkcji Double Booster (W)*
Strefa SX-CNT-DX (pojedyncze)	190 x 210	2100	2500	3000
Strefa SX-CNT-DX (Multizone)	360 x 210	3000	3700	-
Strefa 1	200 x 200	2300	3000	-
Strefa 2	160 x 160	1400	1850	2100

*Wartości mocy są przybliżone i mogą się zmieniać w zależności od stosowanego

naczynia lub ustawionych wartości.

Panel sterowania

Obszar stref grzewczych



1. Przyciski funkcji

2. Wyświetlacz minutnika

3. Wyświetlacz stref grzewczych

4. Pasek przesuwny

5. Przycisk ON/OFF
6. Przycisk funkcyjny Auto-Vent 2.0

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



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

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnes).
- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazaniu energii wyłącznie do naczynia znajdującego się na płycie.
- Duża wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej do dna garnka.
- Bardzo szybkie nagrzewanie.
- Ograniczone ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia grzewcza jest nagrzewana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.

Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczyć maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytarzaną 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.

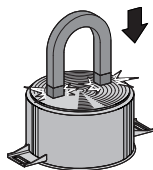
Nieodpowiednie naczynia:

- 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  oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



Średnice naczyń

Aby zapewnić prawidłowe rozpoznanie naczyń przez urządzenie oraz optymalne rezultaty gotowania, naczynia muszą mieć wymiary zgodne z wymiarami podanymi w poniższej tabeli.

Strefy grzewcze	Średnica minimalna (mm)	Średnica zalecana (mm)
SX — CNT — DX (pojedyncze)	110	180
SX — CNT — DX (Multizone)	190	220
1	110	200
2	90	160

Należy uwzględnić, co następuje:



- Naczynia do gotowania nie mogą przekraczać linii naniesionych na powierzchni urządzenia.
- Nie należy zbliżać naczyń do krawędzi powierzchni płyty ani do panelu sterowania.
- Ewentualna patelnia grillowa musi mieć maksymalne wymiary 36 x 19 cm.
- Nie używać patelni grillowej na strefach 1 i 2.

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 naciskać 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”)


Użytkowanie płyty

Automatyczne włączanie stref grzewczych




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

Po włączeniu urządzenia:

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

Jeżeli automatyczne wykrywanie naczyń jest wyłączone, po włączeniu urządzenia na wszystkich wyświetlaczach stref

grzewczych wyświetlany jest symbol  z migającym punktem w dolnej części po prawej stronie; aby aktywować strefy, należy je wybrać za pomocą odpowiednich wyświetlaczy, a następnie wybrać żądany poziom mocy.

Regulacja stref grzewczych

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

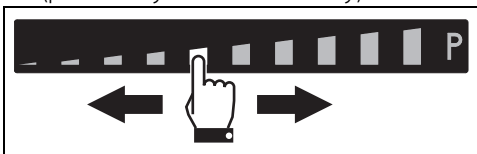
1. Umieścić palec po lewej stronie paska przesuwnej strefy grzewczej, której zamierza się użyć.



Teraz wskazywana wartość mocy wynosi



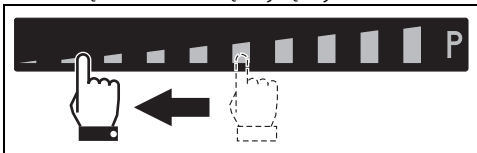
2. Przesunąć palec w prawo lub w lewo, aby wybrać moc od 1 do 9 lub włączyć funkcje Booster lub Double Booster (patrz dedykowane rozdziały).



Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.

Wyłączenie stref grzewczych

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



1. Na wyświetlaczu wybranej strefy widoczna jest wartość



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

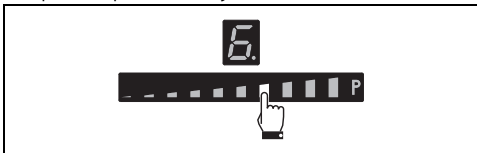
Szybkie wybieranie



Urządzenie posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń.

Po włączeniu urządzenia i wybraniu strefy grzewczej:

1. Umieścić palec na żądanej mocy na pasku przesuwnym.



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

Funkcja Booster

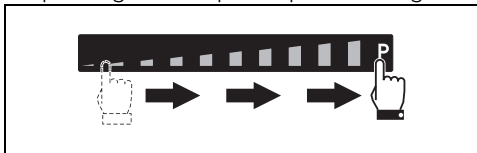


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy:

1. Przesunąć palec od lewego końca do prawego końca paska przesuwnej.



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

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



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

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

Funkcję Booster można uaktywnić w szybki sposób.

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

Funkcja Double Booster




Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Po uaktywnieniu funkcji Booster dla danej strefy grzewczej, naciskając ponownie prawą końcówkę paska przesuwnej;

będą wyświetlane kolejno symbole

i  wskazując, że funkcja Double Booster jest aktywna.


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

Funkcja Multizone



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

Po włączeniu płyty:

1. Umieścić równocześnie palec na przyciskach dwóch stref grzewczych rozmieszczonych jedna pod drugą.
 - Na wysokości strefy tylnej pojawi się symbol  oznaczający, że funkcja jest aktywna.
2. Przesunąć pasek przesuwny w lewo w celu ustawienia żądanej mocy gotowania.

Ba obydwu strefach grzewczych zostaną ustawione te same parametry.



Funkcję Multizone można aktywować wyłącznie pomiędzy strefami połączonymi pionowo (strefy oznaczone określeniami „SX”, „CNT” i „DX” – patrz „Opis ogólny”).



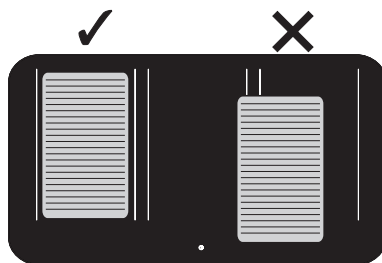
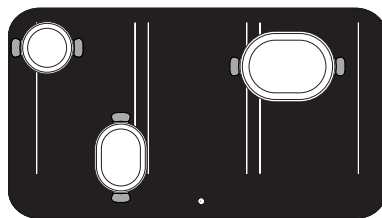
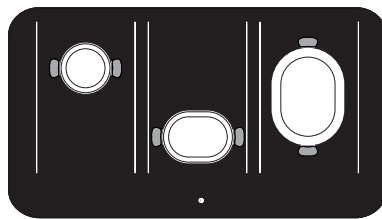
Ta funkcja automatycznie dzieli na równo moc pomiędzy dwoma płytami.




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

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

środku strefy grzewczej.



Aby wyłączyć funkcję Multizone, należy:

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

Ciepło szczątkowe

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



Funkcja Pauza




Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych.


Aby włączyć funkcję Pauza, należy:


1. Uruchomić przynajmniej jedną strefę grzewczą.


2. Przytrzymać wciśnięty przycisk pauzy . Na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol .

Aby dezaktywować funkcję Pauza:



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

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

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


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


Blokada sterowania

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


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

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

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


Aby wyłączyć Blokadę elementów sterowniczych, nacisnąć przycisk  przez

co najmniej sekundę.




 Jest zawsze zapalona po aktywacji płyty.


Funkcje specjalne

Funkcja Warming


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

Aby aktywować funkcję Warming, po włączeniu płyty, należy:


1. Umieścić naczynie na danej strefie grzewczej.
2. Nacisnąć przycisk  w celu uaktywnienia tej funkcji; na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej widnieje symbol , a obok paska graficznego pojawi się ikona .



Aby wyłączyć funkcję Warming, wystarczy nacisnąć ponownie przycisk  właściwy dla takiej strefy.

Funkcja Grill

 Funkcja ta pozwala na automatyczne włączanie funkcji Multizone tylko w przypadku lewych stref; służy do grillowania przy użyciu patelni grillowej lub gotowania w dłuższych naczyniach.

Aby włączyć funkcję Grill, należy:

1. Umieścić patelnię grillową lub dłuższe naczynie na strefach grzewczych po lewej stronie.
2. Nacisnąć przycisk . Dioda nad nim miga.

Na wyświetlacz strefy przedniej pojawi się symbol , a na wyświetlaczu strefy tylnej symbol . Elektronika automatycznie ustawi poziom mocy na 9 (faza wstępnego nagrzewania).



Po 3 minutach pracy moc zostanie obniżona do poziomu 7, a dioda LED nad przyciskiem funkcji Grill zacznie świecić światłem ciągłym.

Nacisnąć na pasek przesuwny, aby w dowolnym momencie zmienić poziom mocy.

Aby wyłączyć funkcję Grill, należy nacisnąć przycisk .


Funkcja Auto-Vent 2.0 (tylko w niektórych modelach)




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

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

Funkcja ta dysponuje trybem automatycznym i ręcznym:

- Tryb automatyczny dostosowuje prędkość pochłaniania okapu w zależności od całkowitej mocy urządzenia (patrz „Menu użytkownika” — opcja U9).
- Tryb ręczny umożliwia regulację prędkości pochłaniania poprzez naciśnięcie przycisku .

Po włączeniu płyty, aby uaktywnić tryb ręczny, należy:

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

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



Bardziej szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji obsługi okapu.

Funkcje dodatkowe

Blokada sterowania



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




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

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

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

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

Na wyświetlaczu stref grzewczych i minutnika pojawi się symbol .

Aby dezaktywować blokadę elementów sterowania, przy włączonym urządzeniu:

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

Funkcja szybkiego nagrzewania



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

Funkcja szybkiego podgrzewania pozwala na podgrzanie do maksimum danej strefy grzewczej przez ograniczony czas, aby następnie kontynuować gotowanie na ustawionym poziomie mocy.

Po wybraniu strefy grzewczej:


- Przytrzymać wciśnięty przez co najmniej 3 sekundy dany poziom mocy (od 1 do 8).
- Na wyświetlaczu strefy grzewczej widnieje symbol .
- Po upływie czasu podgrzewania strefa grzewcza powraca do wcześniej wybranego poziomu mocy.
- Funkcję tę można wyłączyć poprzez przytrzymanie naciśniętego przez 3 sekundy ustawionego poziomu mocy lub wybierając poziom niższy.

Tabela czasów podgrzewania szybkiego

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

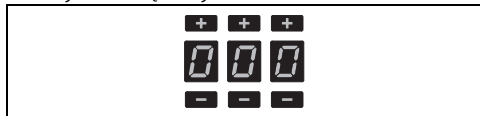
Minutnik

Po włączeniu płyty bez aktywacji żadnej strefy grzewczej należy:

1. Nacisnąć jednocześnie przyciski w obszarze ustawiania minutnika.



2. Za pomocą przycisków i , wybrać żądany czas.



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



Maksymalnie można ustawić 9 godzin i 59 minut.



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

Zmianianie wartości i wyłączenie minutnika

Aby zmienić wartości lub wyłączyć minutnik podczas odliczania, należy:

1. Nacisnąć przycisk On/Off , aby uaktywnić płytę (jeśli ta znajduje się w trybie czuwania).
- W obszarze ustawiania minutnika będą

widoczne pierwsze minuty, które zostały ustawione na początku.

2. Naciskać na przyciski i , aby zmienić

czas na minutniku lub wyzerować go.

3. Po odczekaniu 10 sekund minutnik rozpocznie nowe odliczanie lub zostanie wyłączony.

Pieczenie na czas

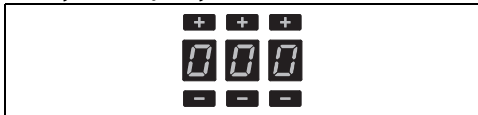
Aby uaktywnić funkcję gotowania na czas, po włączeniu przynajmniej jednej strefy grzewczej:

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



- Nad wyświetlaczem w strefie grzewczej pojawi się symbol

3. Za pomocą przycisków i wybrać żądany czas.



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

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

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



Maksymalnie można ustawić 9 godzin i 59 minut.





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

Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas

Aby zmienić ustawienia gotowania na czas podczas odliczania wstecz:

1. Nacisnąć przycisk On/Off , aby uaktywnić płytę (jeśli ta znajduje się w trybie czuwania).
2. Nacisnąć na przycisk wyświetlacza strefy grzewczej z ustawionym czasem.
- W obszarze ustawiania minutnika będą

widoczne pierwsze minuty, które zostały ustawione na początku.



3. Naciskać na przyciski  i , aby zmienić czas na minutniku lub wyzerować go.
4. Po 10 sekundach oczekiwania minutnik zacznie ponowne odliczanie lub zostanie wyłączony.

Funkcja Recall



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

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

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








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

Menu użytkownika

Menu użytkownika pozwala na zmianę niektórych parametrów funkcjonalnych urządzenia. Dostępnych jest 9 opcji, które są oznaczone na wyświetlaczu zegara literą „U” wraz z kolejnym numerem.

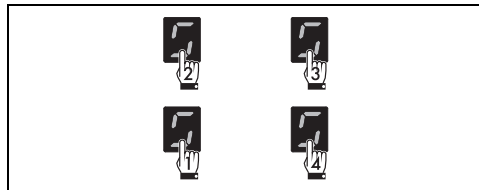
Opcja	Opis
U0	Maksymalna moc całkowita (Kw) - Modyfikacja wyłącznie przez instalatora
U1	Opcja dezaktywowana
U2	Głośność przycisków
U3	Głośność sygnału dźwiękowego minutnika
U4	Jasność wyświetlacza
U5	Animacja minutnika
U6	Automatyczne wykrywanie garnków
U7	Czas trwania dzwonka minutnika
U8	Konfiguracja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

Wejść do menu użytkownika

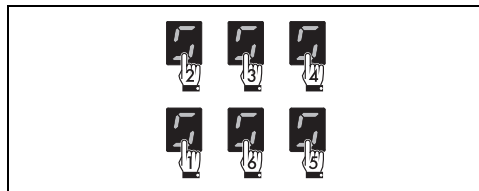
1. Gdy płyta jest wyłączona, należy włączyć ją za pomocą przycisku .
2. Nacisnąć ponownie  w celu wyłączenia; ikona  zaczyna migać.
3. Nacisnąć i przytrzymać naciśnięty .
4. Po naciśnięciu i przytrzymaniu , na wyświetlaczach stref grzewczych będą się pojawiać symbole, które należy kolejno naciskać, aby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

Nacisnąć kolejno wszystkie przyciski stref grzewczych, poczynsz od strefy przedniej lewej, w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Modele 80 cm:





Modele 90 cm:




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

5. Zwolnić przycisk .

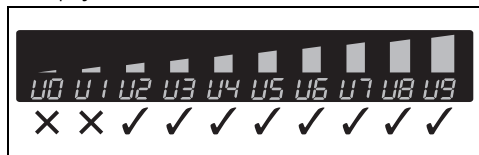
Menu użytkownika jest aktywne, a w górnej części wyświetlacza stref grzewczych będzie widnieć symbol , wyświetlany naprzemiennie z numerem .




Opcja ta jest przeznaczona wyłącznie dla instalatora (patrz „Procedura ograniczania mocy (tylko dla instalatora)").


6. Nacisnąć na symbol , aby powrócić do wyboru opcji. Pojawia się pasek przesuwany; do każdego segmentu przydzielona jest jedna opcja menu.

7. Nacisnąć segmenty paska przesuwnego (oprócz dwóch pierwszych), aby wybrać dostępne opcje.



 Z przyczyn technicznych, drugi segment od lewej (opcja U1) jest nieaktywny. Interakcja z niniejszą opcją nie przyniesie żadnego efektu.

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

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

Wartość	Objętość
0	minimum
3	maksimum


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

Wartość	Objętość
0	minimum
3	maksimum

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

Wartość	Jasność
0	maksymalna
9	minimalna

Opcja U5 pozwala na wyświetlanie odliczania sekund minutnika i gotowania z ustawionym czasem, od 59 sekund do 0.


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

Wartość	Animacja
0	nieaktyw.
1	aktyw.

Opcja U6 pozwala na włączenie lub

wyłączenie automatycznego rozpoznawania naczyń (patrz „Automatyczne włączanie się strefy grzewczej”).

Wartość	Automatyczne wykrywanie
0	nieaktywne
1	aktywne

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

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

Wartość	Czas trwania dzwonka
0	120 sekund
1	10 sekund
2	nieaktyw.

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

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

Wartość	Prędkość wentylatora okapu			
	Oświetlenie okapu	Delikatne pieczenie	Średnie poziomy gotowania	Intensywne poziomy gotowania
0	Wył.		Wył.	
1	Wł.		Wył.	
2 - 4 - 6	Wł.	Wył.	prędkość 1	prędkość 2
3 - 5 - 7	Wł.	prędkość 1	Prędkość 2	Prędkość 3

Zapoznać się z poniższą tabelą, aby wybrać najbardziej odpowiednią wartość, w zależności od ograniczenia mocy urządzenia:

Wartość	Ograniczenie mocy
2 - 3	do 4 kW
4 - 5	od 4 do 5 kW
6 - 7	powyżej 5 kW



Jeżeli urządzenie jest ustawione na poziom mocy niższy od wskazanego w poniższej tabeli, może okazać się niemożliwe wybranie niektórych prędkości dla wentylatora okapu.

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


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

Wychodzenie z menu użytkownika

Z menu użytkownika można wyjść na dwa sposoby:

- 1 Nacisnąć przycisk . Każda zmiana jest odrzucana i płyta wyłącza się.

Lub

- 2 Nacisnąć przycisk  na co najmniej dwie sekundy. Zmiany zostają zapisane i płyta wyłącza się.

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 wiroceramicznej



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



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

Cotygodniowe czyszczenie

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwyczajnym środkiem do czyszczenia powierzchni wiroceramicznych. 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 wyzwolił się wyłącznik instalacyjny domowej

instalacji elektrycznej. W takim przypadku uaktywnić wyłącznik.

Gotowanie nie jest zadowolające:

- 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.

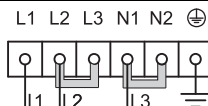
Urządzenie można podłączać na jeden z następujących sposobów:

Modele 90 cm:

220-240V 3~

4 x 6 mm²

kabel czteryżyłowy

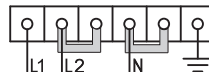


380-415V 2N~

4 x 6 mm²

kabel czteryżyłowy

L1 L2 L3 N1 N2 ⊕

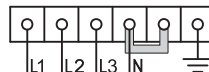


380-415V 3N~

5 x 2,5 mm²

kabel pięćżyłowy

L1 L2 L3 N1 N2 ⊕



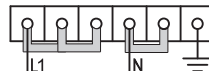
Modele 80 cm

220-240V ~

3 x 6 mm²

kabel trójżyłowy

L1 L2 L3 N1 N2 ⊕

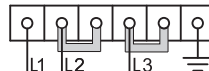


220-240V 3~

4 x 4 mm²

kabel czteryżyłowy

L1 L2 L3 N1 N2 ⊕

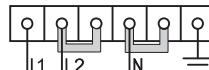


380-415V 2N~

4 x 4 mm²

kabel czteryżyłowy

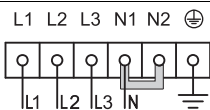
L1 L2 L3 N1 N2 ⊕



380-415V 3N~

5 x 1,5 mm²

kabel pięcioletowy



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



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju przewodu.



Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).

Podłączenie stałe

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

W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

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

Wycięcie blatu

Instrukcja bezpieczeństwa dotycząca ustawienia i instalacji



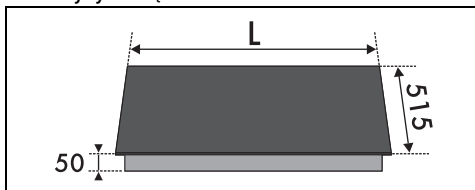
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- 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.
- Minimalną odległość, jaką należy zachować między okapem

wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.

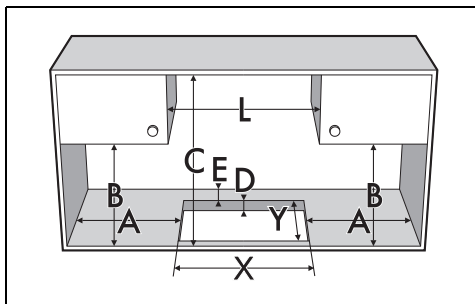
- Należy również zachować minimalne odległości wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano w instrukcjach montażowych.
- Jeżeli urządzenie jest montowane nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator chłodzenia.

Gabaryty urządzenia (mm)



	L
Modele 80 cm	820
Modele 90 cm	920

Zabudowa normalna i na równi z blatem (mm)



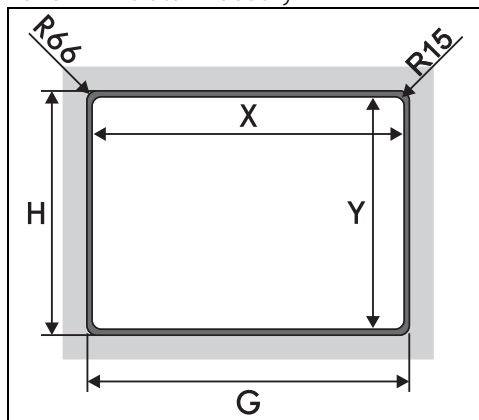
A	B	C	D	E
min. 150	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50

L	X	Y	G	H
800	730 ÷ 750	480 ÷ 490	824	519
900	860	490	924	519

Zabudowa na równi z blatem

W przypadku takiego rodzaju zabudowy konieczne jest wykonanie frezowania na krawędziach otworu w meblu, jeżeli zamierza się zainstalować płytę kuchenną

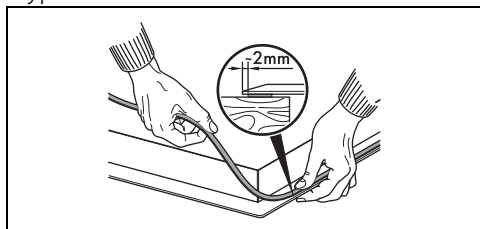
na równi z blatem roboczym.



*Patrz wymiary w tabeli powyżej.

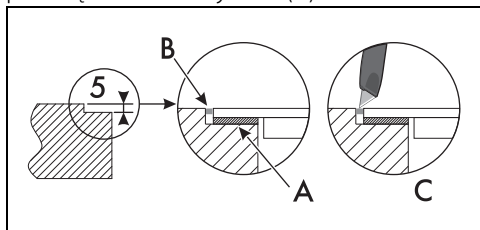
Uszczelnienie płyty kuchennej

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.

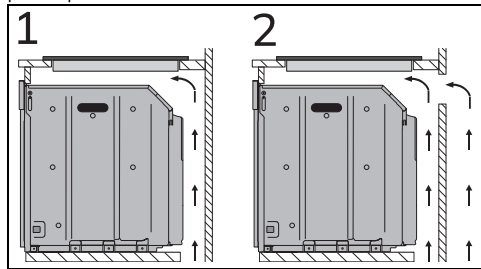
W przypadku zabudowy na równi z blatem, po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty kuchennej należy wypełnić brzegi silikonem izolacyjnym (B), a następnie usunąć jego nadmiar. Jeżeli okaże się konieczne wyjęcie płyty kuchennej, przed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



Zabudowa

Na wnęce zabudowy piekarnika

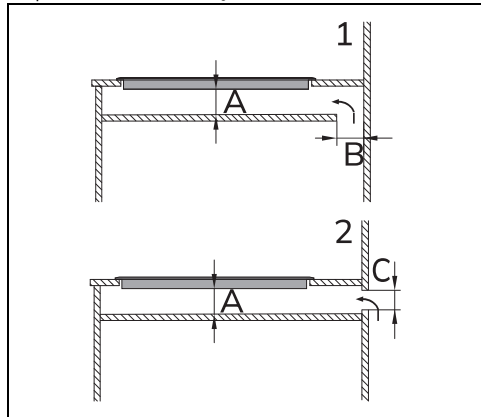
Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza. Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną powierzchnią urządzenia znajdującego się pod spodem.



- 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

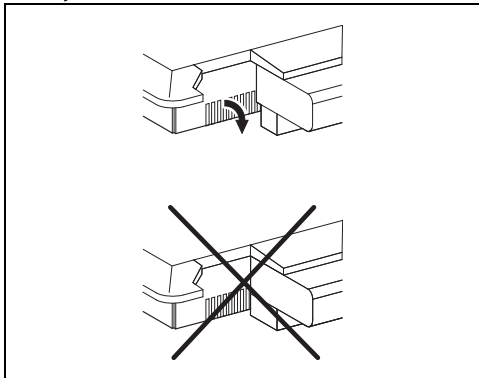
C maks. 50 mm



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

Wentylacja

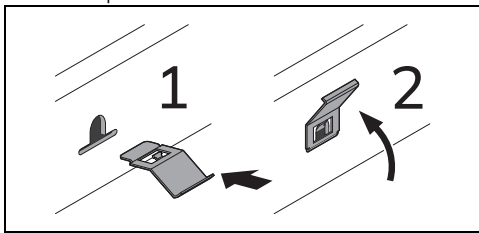
Poniżej przedstawiono przypadek instalacji zapewniającej prawidłową wentylację oraz przypadek instalacji nieprawidłowej, której należy unikać.



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.

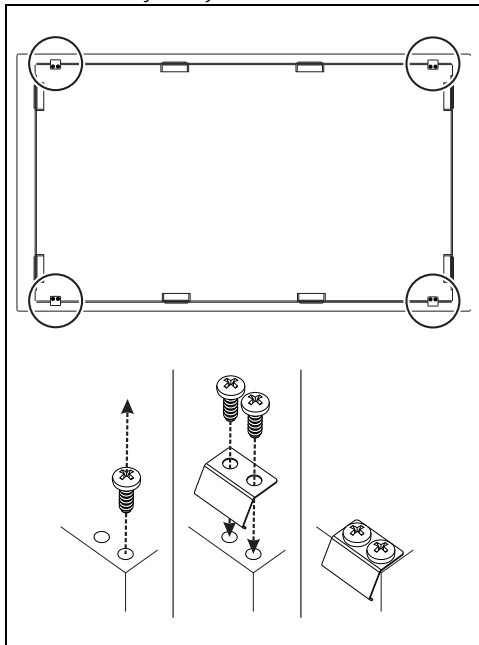


Mocowanie do mebla w zabudowie

Aby zapewnić optymalne mocowanie i wyśrodkowanie, należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Odkręcić śruby od urządzenia.

2. Oprzeć uchwyt i wkręcić wymontowane wcześniej śruby.



Procedura ograniczania mocy



- Ta procedura jest przeznaczona wyłącznie dla instalatora.
- Urządzenie to, w zależności od modelu, jest fabrycznie wyregulowane na maksymalną moc.

Aby móc zmienić maksymalny pobór mocy urządzenia, należy wejść do menu użytkownika (patrz „Menu użytkownika”). Po wejściu do menu użytkownika, pierwszą dostępną opcją jest ta oznaczona kodem „U0” (Maksymalna moc całkowita). W sumie do wyboru jest 10 możliwych do edytowania opcji. Każda opcja jest zaznaczona na wyświetlaczu literą „U” pojawiającą się naprzemiennie z numerem porządkowym.

Opcja ograniczenia mocy jest oznaczona kodem **U0**.

Wyświetlacze przedniej i tylnej prawej strefy pokazują liczby związane z fabrycznie ustawioną mocą (wartość wyrażona w kW, w zależności od modelu):



7.4/1.1.1

Aby zmienić moc, należy użyć paska przesuwającego się najbardziej

z prawej strony: nacisnąć jego lewą część, aby ją zmniejszyć i prawą część, aby ją zwiększyć.

Dzięki funkcji Eco-Logic Advance wartość mocy wzrasta i maleje etapowo co 0,1 kW przy każdym dotknięciu.

Aby wyjść z menu użytkownika:

1. Nacisnąć  na co najmniej 2 sekundy, aby zapisać zmiany.
2. Nacisnąć  w celu odrzucenia zmian.

W obu przypadkach płyta zostanie wyłączona i konieczne będzie ponowne uruchomienie jej.

Tabela poboru mocy

Modele	Moc minimalna (kW)	Moc maksymalna (kW)
80 cm	2,4	7,4
90 cm	2,4	11,1

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 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.