

OSTRZEŻENIA	248	Funkcje podstawowe	260
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	248	Użytkowanie płyty	260
Montaż	252	Funkcje dodatkowe	263
Przeznaczenie urządzenia	254	Funkcje specjalne	265
Instrukcja obsługi	255	Menu użytkownika	266
Odpowiedzialność producenta	255	Funkcje związane z bezpieczeństwem	267
Tabliczka znamionowa	255	Komunikaty o błędzie	268
Utylizacja	255	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	268
Dane techniczne dotyczące efektywności energetycznej	255	Czyszczenie płyty kuchennej	268
Oszczędność energii	255	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	269
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	256	Co robić, jeżeli...	269
Jak czytać instrukcje obsługi	256	MONTAŻ	270
OPIS	256	Podłączenie gazu	270
Opis ogólny	256	Rodzaj gazu i Kraje	273
Panel sterowania	257	Tabele danych palników i dysz	273
Akcesoria	258	Podłączanie do instalacji elektrycznej	274
UŻYTKOWANIE	259	Procedura ograniczania mocy	275
Środki ostrożności	259	Wycięcie blatu	275
Czynności wstępne	259	Zabudowa	276
Użytkowanie akcesoriów	259	Mocowanie do mebla w formie zabudowy	277
		Instrukcje dla montażysty	277

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.

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

Niniejsza płyta kuchenna do zabudowy należy do klasy 3.

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

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

- ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
 - Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
 - Nie 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.
 - Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
 - Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
 - W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
 - Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło
- 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 sztucze, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- UWAGA: gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem.
- Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie używać słoików magnetycznych.
- Nie używać podstawek pod garnki ani innych materiałów pomiędzy dnem naczynia a powierzchnią witrażową, 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 POKŁADZU 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).
 - UWAGA: Używanie gazowego urządzenia do gotowania, prowadzi do wytwarzania ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Upewnić się, że zapewniona jest odpowiednia wentylacja, zwłaszcza gdy urządzenie jest w użyciu: utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej.
 - Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej efektywnej wentylacji, na przykład poprzez zwiększenie mocy ewentualnego mechanicznego systemu wyciągowego.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie wolno stosować vitroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Nie używać urządzenia jako blatu.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które

mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.

- Niebezpieczeństwo pożaru: nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZENI.
- 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 powierzchnię vitroceramicznej i palnikach.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych i palnikach.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych

skrobaków.

- Powierzchnia vitroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia, jednak należy unikać upadku twardych przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ mogą one spowodować jej pęknięcie.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- To urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.
- Aby nie uszkodzić krutek, nie należy przesuwac garnków, lecz podnosić je i umieszczać w innym 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.
- Przed rozpoczęciem instalacji należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są kompatybilne.
- Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi wymogami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na zalecenia dotyczące wentylacji.
- Ustawienia dla omawianego urządzenia wskazano na etykiecie regulacji gazu.
- Podłączenie gazowe powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Przy podłączeniu za pomocą giętkiego przewodu długość instalacji nie może przekraczać 2 metrów w przypadku giętkich stalowych przewodów oraz 1,5 metra w przypadku gumowego węża.
- Przewody przyłączeniowe gazu nie mogą stykać się z ruchomą częścią modułu do zabudowy (np. z szufladą) i nie mogą przebiegać w miejscach, w których mogłyby być narażone na zgniecenia.
- Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Przeciągnąć kabel zasilający w tylnej części mebla. Uważać, aby nie zetknął się z dolną obudową płyty kuchennej lub ewentualnie znajdującym się pod nią

piekarnikiem.

- Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.

- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przebieciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- Ocena prawidłowego działania urządzenia (obrót pokręteł, ustawienie kratk itp.) musi być przeprowadzana z urządzeniem zainstalowanym i przymocowanym do mebla.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Informacje na temat omawianego urządzenia

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

Przeznaczenie urządzenia

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

- w kuchni przeznaczonej dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/agroturystycznych;

- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu B&B.

Instrukcja obsługi

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

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 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.

Dane techniczne dotyczące efektywności energetycznej

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

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

Oszczędność energii

- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza linie oznaczone na powierzchni wlotceramicznej.
- 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.

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



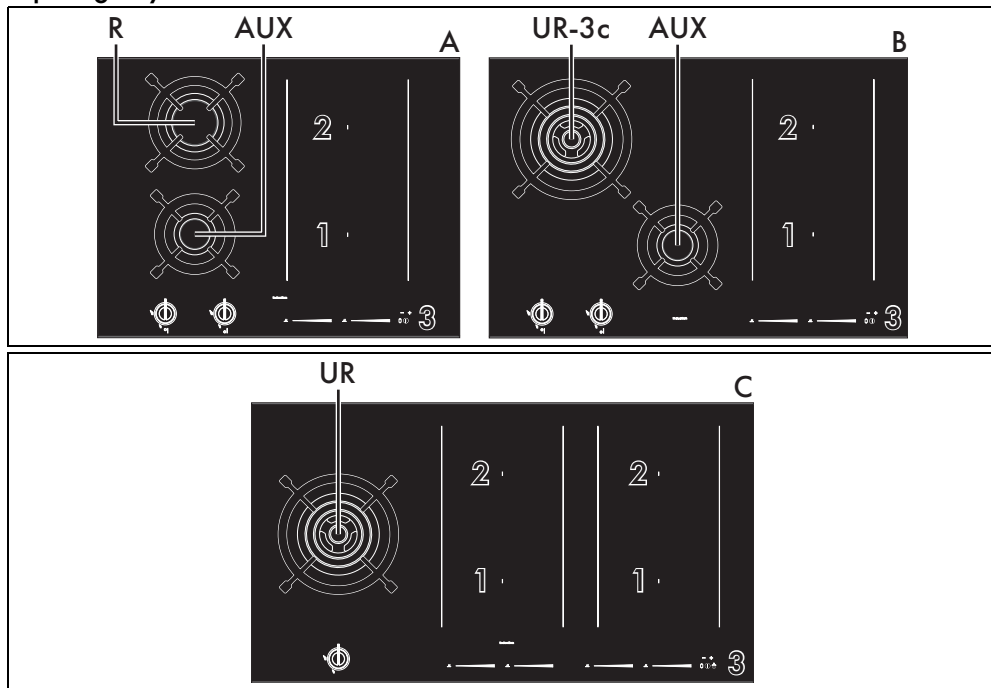
Informacja/Wskazówka



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

OPIS

Opis ogólny



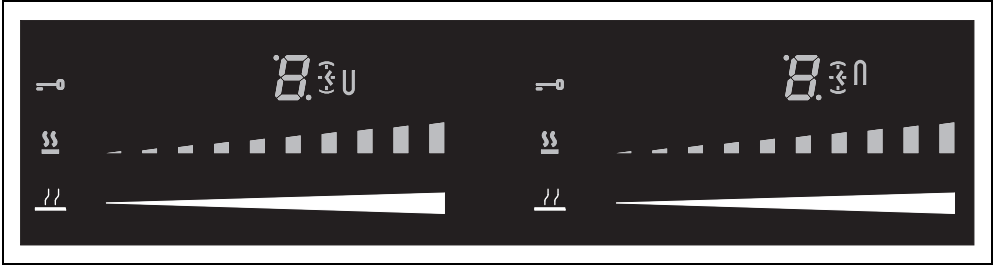
- 1, 2: Indukcyjne strefy grzewcze
- 3: Panel sterowania
- AUX: Palnik pomocniczy
- R: Palnik szybki
- UR-3c: Palnik ultrazszybki z potrójną koroną
- UR: Palnik ultrazszybki
- A: Modele 65 cm.
- B: Modele 75 cm.
- C: Modele 90 cm.

Strefa	Wymiary Wys. x Dł. (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W)*	Pobrana moc w funkcji Double Booster (W)*
1 - 2 Strefy pojedyncze	182 x 218	2100	2500	3000
1 + 2 Funkcja Bridge	365 x 218	3000	3700	-

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

Panel sterowania

Obszar stref grzewczych



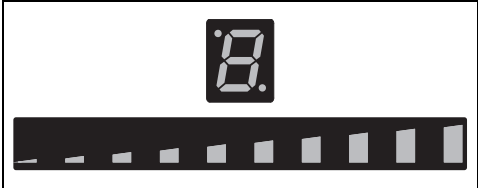
Wykaz przycisków



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

 Przycisk funkcji Warming: uruchamia podtrzymywanie ciepła.

Wykaz ikon



Pasek graficzny i wyświetlacz strefy grzewczej: informują o wybranym poziomie mocy dla danej strefy grzewczej.

 Ikona funkcji Warming: informuje o włączeniu funkcji podtrzymywania ciepła.

 Ikona z kluczykiem: informuje o włączeniu blokady elementów sterowania.

 Ikona z zegarem: informuje o włączeniu minutnika dla danej strefy grzewczej.

  Ikony funkcji Bridge: informują o włączeniu funkcji Bridge.

Obszar głównych elementów sterowania



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

 Przycisk funkcyjny Auto-Vent 2.0: aktywuje komunikację pomiędzy płytą grzewczą a okapem kuchennym (tylko w niektórych modelach).

 Przycisk funkcji Grill: uruchamia funkcję Grill.

 Przyciski zwiększania i zmniejszania wartości.

 Ikona minutnika: oznacza, że autonomiczny minutnik jest aktywny.

 Wyświetlacz minutnika.

 Brak symbolu  oznacza, że urządzenie nie jest skonfigurowane do komunikacji bezprzewodowej z okapem.

Gazowe strefy grzewcze

 Tylna strefa

 Przednia strefa

Pokręta palników

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

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

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

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnesy).
- 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 przekroczą maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytwarzaną przez pola. Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.



Pierwszeństwo zależy od ostatniej ustawionej strefy.

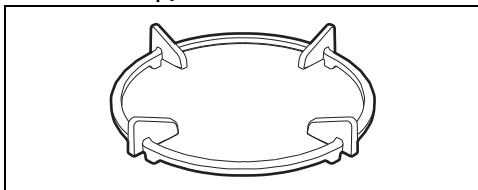


Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

Akcesoria

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

Kratka redukująca



Przydatna podczas stosowania patelni Wok.

UŻYTKOWANIE

Środki ostrożności



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Wyciek gazu może doprowadzić do wybuchu.

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

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

Nieprawidłowe funkcjonowanie

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

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

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

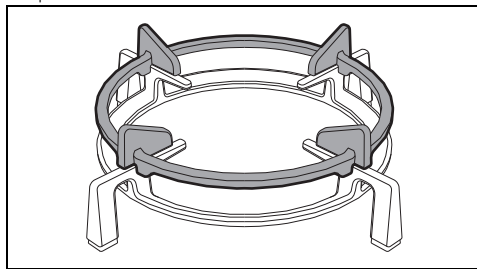
- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów (jeżeli są obecne).
- Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).

Użytkowanie akcesoriów

Kratka redukująca

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

Siatka redukująca może być stosowana tylko na palniku UR.



Naczynia, których można używać

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

Odpowiednie naczynia:

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

Nieodpowiednie naczynia:

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

Średnica naczyń

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

Strefy grzewcze	Średnica minimalna (mm)	Średnica zalecana (mm)
1 - 2 (Pojedyncze)	90 - 110	170 - 190
1 - 2 (Bridge)	190 - 230	240

Należy uwzględnić poniższe zalecenia:

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

maksymalne wymiary 36 x 20 cm dla stref 1 - 2.

Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty

Aby uzyskać lepsze osiągi palników, minimalne zużycie gazu oraz aby uniknąć uszkodzenia płyty kuchennej, należy stosować naczynia z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika, aby płomień nie uszkadzał ich brzegów. W momencie wrzenia obniżyć płomień, aby płyn nie wykapał.

Palnik	Średnica naczynia
AUX	8 - 18 cm
R	20 - 26 cm
UR	20 - 30 cm
UR-3c	20 - 30 cm

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 **1**. Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk **1** do momentu wyemitowania sygnału dźwiękowego. Po włączeniu, urządzenie wyłączy się automatycznie po około 10 sekundach bezczynności.

Użytkowanie płyty

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętki jest wskazany przypisany mu palnik. Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol maksymalnego płomienia, dopóki się zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętkę na **0** i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu przytrzymać pokrętkę przez kilka sekund, aby

termopara rozgrzała się. W momencie puszczenia pokrętki palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała.

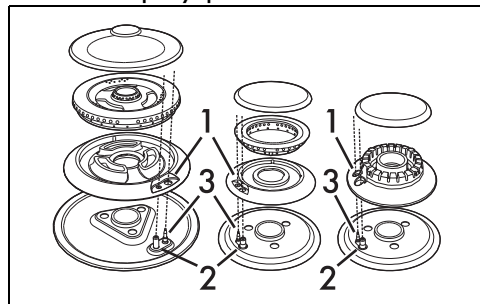
Poczekać chwilę i powtórzyć czynność.

Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.



W razie przypadkowego zgaśnięcia zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu nawet, gdy kurek jest otwarty. Ustawić pokrętkę na **0** i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund.

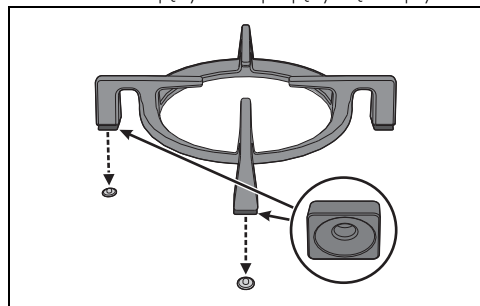
Prawidłowa pozycja koron i nakładek



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

Prawidłowa pozycja kratki

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



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

sprawdzić, czy kratka została prawidłowo ustawiona.

Włączanie stref grzewczych



Urządzenie posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń.

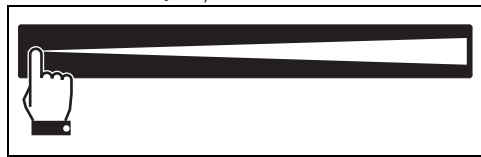
Po włączeniu urządzenia:

1. Ustawić naczynie (odpowiednie do gotowania indukcyjnego i napelnione) 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

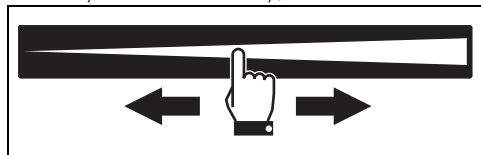
Po umieszczeniu naczynia i upewnieniu się, że strefa została uaktywniona:

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



Teraz wskazywana wartość mocy wynosi

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



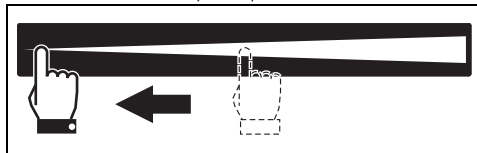
Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.



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

Wyłączanie stref grzewczych

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



1. Na wyświetlaczu wybranej strefy widoczna jest wartość



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

Tabela podsumowująca poziomy mocy

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

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

Funkcja Booster

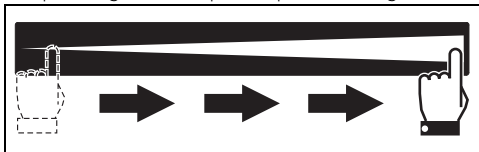


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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 przesuwanego.



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

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



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

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

Funkcja Double Booster



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Po uaktywnieniu funkcji Booster dla danej strefy grzewczej, naciśnięć ponownie prawą końcówkę paska przesuwanego; będą

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

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

Funkcja Bridge (tylko w niektórych strefach)



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

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

Po włączeniu płyty:

1. Umieścić dwa niewielkie naczynia lub jedno podłużne na strefach połączonych w pionie.
2. Wyświetlacze dla poszczególnych stref grzewczych wyświetlają symbol **Q**.
3. Obok wyświetlaczy pojawiają się migające symbole **n** i **U**. Symbole te oznaczają, że funkcja Bridge może zostać włączona.



Po ustawieniu naczyń (przy włączaniu lub kiedy płyta jest już włączona), jeśli zamierza się skorzystać z dwóch stref oddzielnie, należy poczekać 5 sekund, dopóki symbole **n** i **U** nie znikną.

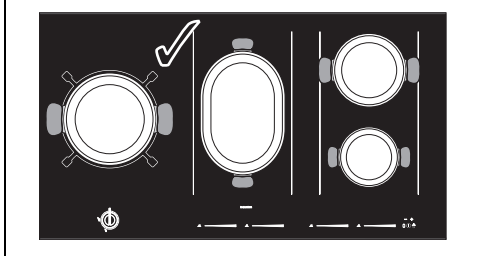
Aby wyłączyć funkcję Bridge należy:

1. Dotknąć równocześnie pasków przesuwanych poszczególnych stref; symbole **n** i **U** będą ponownie świecić światłem stałym.
2. Po uaktywnieniu funkcji pozostaje aktywny tylko wyświetlacz lewej strefy.
3. Naciśnięć na pasek przesuwany lewej strefy, aby ustawić żądany poziom mocy dla obu stref.

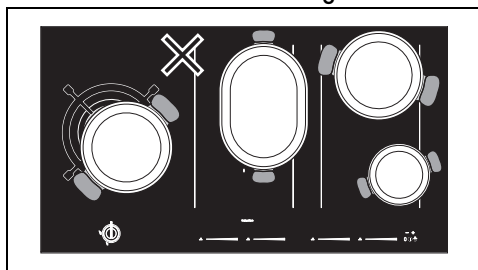


Gdy funkcja Bridge jest aktywna, na poszczególnych strefach nie można uaktywnić funkcji Double Booster.

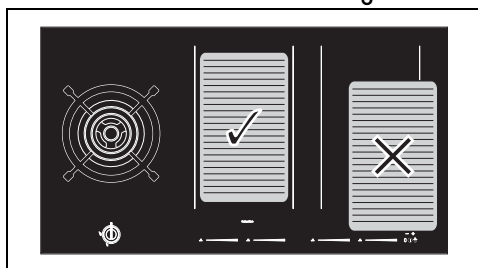
W przypadku używania garnka o dużych wymiarach, owalnego lub podłużnego, upewnić się o umieszczeniu go na środku strefy grzewczej.



Prawidłowe ustawienie garnków



NIEPRAWIDŁOWE ustawienie garnków



Przykłady umieszczenia patelni grillowej

Funkcje dodatkowe

Niezależny minutnik



Maksymalnie można ustawić 1 godzinę i 59 minut.

Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnał akustyczny po upływie ustawionego czasu. Nie przerywa funkcjonowania stref grzewczych, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie czasu ustawionego w minutach.

Po włączeniu płyty, bez aktywowania żadnej strefy grzewczej należy:

1. Nacisnąć wspólnie przyciski i ; między nimi pojawi się ikona .
2. Na wyświetlaczu minutnika widoczne jest wskazanie .
3. Użyć przycisków i , aby wybrać żądany czas; przytrzymać naciśnięte przyciski, aby szybko przewijać wartości.
4. Po kilku sekundach minutnik zacznie odliczać czas, a kropka pomiędzy pierwszą i drugą cyfrą będzie migać.
5. Po upływie tego czasu będą emitowane sygnały akustyczne; nacisnąć przycisk lub aby je wyłączyć.

Zmienianie wartości i wyłączenie minutnika

Aby zmienić wartości lub wyłączyć minutnik podczas odliczania, należy:

1. Nacisnąć przycisk aby włączyć płytę (gdyby była wyłączona lub w trybie czuwania).
2. Jednocześnie nacisnąć przyciski i .
3. Użyć przycisków i , aby zmienić odliczanie lub wyzerować minutnik. Zresetowanie minutnika spowoduje jego dezaktywację.

Schemat zwiększania i zmniejszania wartości minutnika (po każdym dotknięciu)

	-	+
od 0 do 5 minut	10 s	1 minuta
od 5 do 9 minut	30 s	1 minuta
od 9 minut wzwyż	1 minuta	1 minuta

Schemat zwiększania i zmniejszania wartości minutnika (szybkie zmienianie wartości)

	-	+
od 0 do 10 minut	1 minuta	1 minuta
od 10 min do 1 godziny	5 minut	5 minut
od 1 godziny do 1 godziny i 59 minut	5 minut	5 minut



Po wybraniu czasu wynoszącego 10 minut lub więcej pod wyświetlaczem minutnika pojawi się ikona .

Gotowanie na czas



Maksymalnie można ustawić 1 godzinę i 59 minut.

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

1. Umieścić naczynie na danej strefie grzewczej i wybrać jeden z poziomów mocy.
2. Nacisnąć jednocześnie przyciski i ; obok wyświetlacza strefy grzewczej pojawi się ikona .

3. Użyć przycisków  i , aby wybrać żądany czas; przytrzymać, aby szybko przewijać wartości.
4. Gotowanie na czas włączy się kilka sekund po ostatnim wyborze.
5. Po upływie tego czasu będą emitowane sygnały akustyczne; nacisnąć przycisk  lub  aby je wyłączyć.



- Można jednocześnie uaktywnić funkcję na kilku strefach grzewczych.
- W przypadku włączenia minutnika dla innej strefy grzewczej, ikona  dla strefy ustawionej wcześniej zostaje delikatnie przyciemniona.

Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas

Aby zmienić wartości lub wyzerować minutnik, wystarczy postępować zgodnie z podanymi wcześniej instrukcjami. W przypadku ustawienia kilku minutników należy nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby poruszać się po minutnikach każdej strefy grzewczej i zmieniać pojedynczo ich wartości.

Każdy wybrany minutnik jest wskazywany poprzez świecącą jaśniej ikonę , podczas gdy pozostałe ikony są częściowo przyciemnione.



Podczas gotowania z ustawionym jednym lub kilkoma minutnikami, zawsze można ustawić niezależny minutnik.

Szybkie podgrzewanie



Funkcja ta nie jest dostępna w przypadku funkcji Warming, Booster i Double Booster.

Funkcja ta nagrzewa strefę gotowania do maksimum i pozwala na szybsze osiągnięcie ciepła odpowiadającego wybranemu poziomowi mocy.

Po wybraniu strefy grzewczej:

1. Nacisnąć i przytrzymać pasek przesuwany na żądanym poziomie mocy (od 1 do 9) przez co najmniej 3 sekundy.

2. Na wyświetlaczu strefy widnieje symbol  na przemian z wybranym poziomem mocy.

3. Po upływie czasu podgrzewania strefa grzewcza powraca do wcześniej wybranego poziomu mocy.

Funkcję tę można wyłączyć poprzez wybranie innego poziomu mocy lub wyłączenie urządzenia.

Funkcja Pauza (tylko w niektórych modelach)

Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych.

Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

1. Przy aktywnej co najmniej jednej strefie grzewczej, należy nacisnąć jednocześnie przyciski  i .
2. Na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol .



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

Aby dezaktywować funkcję Pauza:

1. Jednocześnie nacisnąć przyciski  i . Pojawia się animacja paska graficznego tylnej prawej strefy grzewczej.
2. Przesunąć palec po pasku przesuwym, od lewej do prawej.
3. Teraz funkcja Pauza jest nieaktywna, a funkcje ustawione wcześniej są przywracane.



Podczas funkcji Pauza pozostaje aktywny czas trwania gotowania, wskaźniki ciepła resztkowego i funkcja Blokada elementów sterowania.

Funkcja Recall (tylko w niektórych modelach)



Funkcja ta może być użyta tylko wówczas, gdy w momencie przypadkowego wyłączenia aktywna była co najmniej jedna strefa grzewcza.

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

W tym przypadku wykonać w ciągu 6 sekund poniższe czynności:

1. Włączyć urządzenie.

- Diody LED nad przyciskami  i  zaczynają migać.
- 2. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i  aby przywrócić poprzednio aktywne funkcje.

Funkcja Recall pozwala na przywrócenie tylko następujących funkcji:

- 1 Aktywność i poziomy mocy stref grzewczych.
- 2 Gotowanie na czas.
- 3 Funkcja Bridge.
- 4 Szybkie podgrzewanie.
- 5 Funkcje Booster i Double Booster.
- 6 Blokada elementów sterowania.



Wszystkie niewymienione funkcje nie zostaną przywrócone.

Funkcje specjalne

Funkcja Warming



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

Aby uaktywnić funkcję Warming, po włączeniu płyty, należy:

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

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

Funkcja Grill



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

Aby włączyć funkcję Grill, należy:

1. Umieścić patelnię grillową lub dłuższe naczynie na strefach grzewczych po prawej stronie.

2. Wcisnąć przycisk . Dioda nad nim miga. Na wyświetlaczu strefy przedniej pojawi się symbol  a na wyświetlaczu strefy tylnej symbol . Elektronika automatycznie ustawi poziom mocy na 9 (faza wstępnego nagrzewania).



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

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

Funkcja Auto-Vent 2.0 (tylko w niektórych modelach)



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

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

Niniejsza funkcja dysponuje trybem automatycznym i ręcznym:

- Tryb automatyczny dostosowuje prędkość pochłaniania okapu w zależności od całkowitej mocy urządzenia (patrz „Menu użytkownika” - opcja U2).
- Tryb ręczny umożliwia regulację prędkości pochłaniania poprzez naciśnięcie przycisku .

Po włączeniu płyty, aby aktywować tryb ręczny:

1. Wcisnąć przycisk .
2. Każde kolejne pojedyncze naciśnięcie zwiększa prędkość pochłaniania okapu, zgodnie z cykliczną sekwencją z 5

poziomymi 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.

Menu użytkownika

Menu użytkownika pozwala na zmianę pewnych parametrów funkcjonalnych urządzenia. Dostępne są 4 opcje, a każda z nich oznaczona jest na wyświetlaczu zegara literą „U” wraz z kolejnym numerem.

Opcja	Opis
	Ograniczenie mocy (kW) - Modyfikacja zarezerwowana tylko dla instalatora
	Aktywacja i dezaktywacja funkcji Auto-Vent 2.0 (tylko w niektórych modelach)
	Konfiguracja Auto-Vent 2.0 w trybie automatycznym (tylko w niektórych modelach)
	Opcja zarezerwowana

Wejść do menu użytkownika

- Gdy płyta jest wyłączona, włączyć ją za pomocą przycisku
- W ciągu 3 sekund nacisnąć ponownie , aby ją wyłączyć; ikona zaczyna migać.
- Naciskać jednocześnie przyciski i aż nad pasekami przesuwными prawych stref pojawią się paski graficzne.

- Nacisnąć jednocześnie środkową część obu paseków przesuwnych, aby zakończyć dostęp.

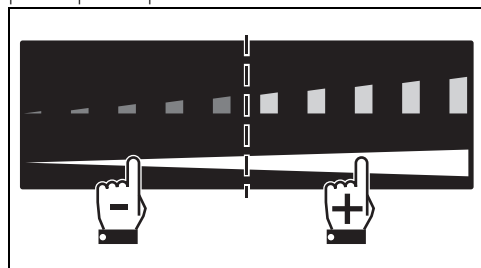
Opcje użytkownika

Po zalogowaniu się, pierwszą proponowaną opcją jest opcja ograniczenia mocy (opcja U0), która może być zmieniona tylko przez instalatora (patrz „Procedura ograniczenia mocy”).

Do poruszania się po opcjach służą przyciski



Aby wybrać wartości dla każdej opcji, nacisnąć lewą połowę paska przesuwnego, aby przewijać do tyłu i prawą połowę, aby przewijać do przodu.



Opcja U1 (tylko w niektórych modelach) pozwala na włączenie lub wyłączenie funkcji Auto-Vent 2.0:

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

Opcja U2 (tylko w niektórych modelach) umożliwia konfigurację funkcji Auto-Vent 2.0 w trybie automatycznym. Możliwe jest wybranie 8 poziomów. Poniższa tabela zawiera podsumowanie możliwych ustawień:

Wartość	Oświetlenie okapu	Prędkość wentylatora okapu		
		Lekkie pieczenie	Średnie poziomy gotowania	Intensywne pozio- my 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.



W przypadku modeli, które nie mają połączenia bezprzewodowego, opcje U1 i U2 w menu użytkownika będą widoczne, ale niedostępne.

Wychodzenie z menu użytkownika

Z menu użytkownika można wyjść na dwa sposoby:

- 1 Nacisnąć jednocześnie przyciski  i  na co najmniej dwie sekundy. Wszystkie zmiany zostaną zapisane i płyta zostanie wyłączona. Wówczas konieczne będzie jej ponowne włączenie.

lub

- 2 Nacisnąć przycisk  na co najmniej dwie sekundy. Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i płyta zostanie ponownie uruchomiona, ale nadal będzie włączona.

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.

Poziomy mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
Warming	2
1	9
2	7
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster / DBo-oster	10 minut

Wskaźniki ciepła resztkowego

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

Symbol	Temperatura
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

Po osiągnięciu określonych wartości progowych bezpieczeństwa wyłączana jest jedna lub więcej stref grzewczych. Ewentualnie, jeśli temperatura wewnętrzna jest bardzo wysoka, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Blokada elementów (tylko w niektórych modelach)



Funkcja ta ma na celu zablokowanie wszystkich przycisków płyty podczas pracy, z wyjątkiem przycisku .

Funkcja ta jest niezbędna podczas operacji

czyszczenia i w celu zapobiegania przypadkowym interakcjom.

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

- naciśnięć jednocześnie przyciski  i  na co najmniej jedną sekundę.

Blokada elementów sterowania jest aktywna i dla każdej strefy grzewczej wyświetlany jest symbol .

Aby wyłączyć Blokadę elementów sterowania, należy naciśnąć jednocześnie przez co najmniej jedną sekundę przyciski  i ; symbole  znikną.

Blokada zabezpieczająca przed dziećmi



Funkcja ta ma na celu zapobieganie przypadkowemu uruchomieniu urządzenia, np. przez dzieci.

W celu aktywacji blokady zabezpieczającej przed dziećmi, urządzenie musi być włączone, strefy grzewcze nieaktywne i nie może być włączony żaden minutnik:

- Naciśnięć jednocześnie przyciski  i  przez co najmniej 3 sekundy.

Symbol  pojawi się na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych oraz na wyświetlaczu minutnika.

Aby wyłączyć Blokadę zabezpieczającą przed dziećmi, naciśnięć jednocześnie przyciski  i  i przez co najmniej 3 sekundy.

Komunikaty o błędzie

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

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

Błędy zakodowane jako:

- „E02”
- „E2”
- „Er21”

Wskazują na przegrzanie urządzenia lub jego części, dlatego konieczne jest natychmiastowe wyłączenie urządzenia, usunięcie wszystkich naczyń i pozostawienie do ostygnięcia.

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie płyty kuchennej

Kratki płyty kuchennej

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



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

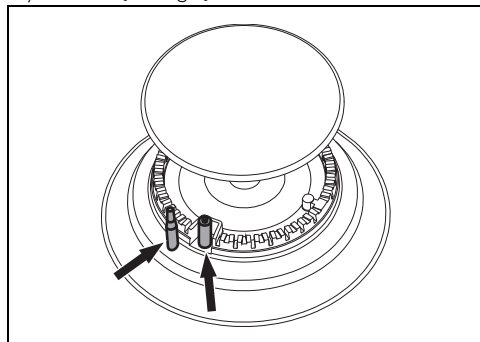
Korony i nakładki

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

ich razem z nakładkami na miejsce.

Świece i termopary

Aby prawidłowo funkcjonowały, świece zapłonowe i termopary muszą być zawsze czyste. Często je sprawdzać i, jeżeli konieczne, czyścić wilgotną szmatką. Ewentualny zasuszony osad można usunąć drewnianą wykałaczką lub igłą.



Czyszczenie płyty vitroceramicznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

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



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

Cotygodniowe czyszczenie

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

Plamy z żywności lub resztki

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką. Ziarenka piasku, które mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu szmatką 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 tarciem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich środków czyszczących. Trudno je usunąć za pomocą zwykłych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.



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

Co robić, jeżeli...

Płyta nie działa:

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

Gotowanie nie jest zadowalające:

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

Z płyty wydzieli się dym:

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

Bezpieczniki lub wyłącznik instalacyjny

domowej instalacji ciągle się wybijają:

- Skontaktować się z Serwisem Technicznym lub elektrykiem.

Na płycie kuchennej pojawiły się rysy lub

pęknięcia:

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

MONTAŻ



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Podłączenie gazu

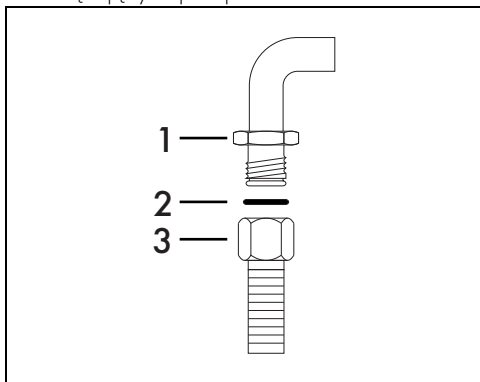


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

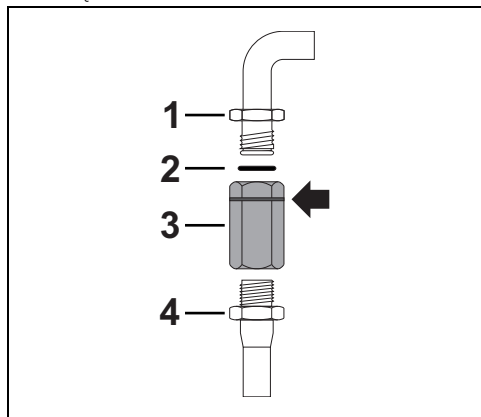
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.



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

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem bagietowym

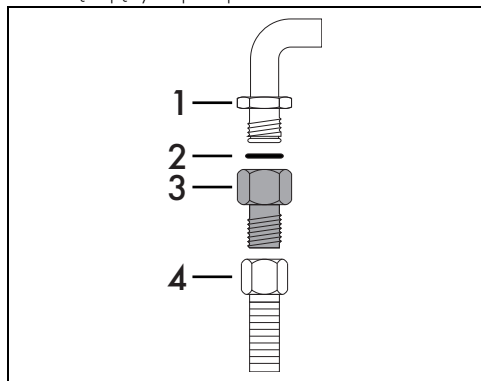
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego ze złączem bagietowym, zgodnego z normą BS. 669.



Nałożyć materiał izolujący na gwint przewodu gazowego 4 i dokręcić przejściówkę 3. Dokręcić blokadę do ruchomego przyłącza 1 urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę 2 znajdującą się w wyposażeniu.

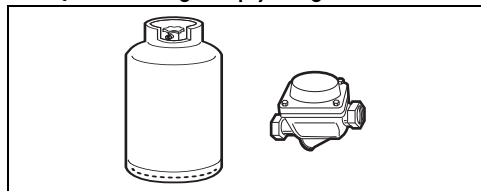
Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z łącznikiem stożkowym

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



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

Podłączenie do gazu płynnego



Zastosować regulator ciśnienia i wykonać przyłącze 1 zgodnie z zaleceniami ustalonymi w obowiązujących przepisach.

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

Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i ze względu na konieczność wymiany powietrza w lokalu. Wymiary wlotów powietrza, zabezpieczonych kratkami, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i umieszczone tak, aby w żaden sposób nie uległy zatkaniu, nawet częściowemu.

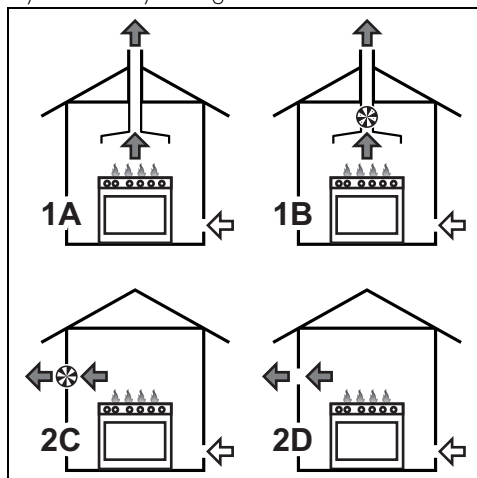
Pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

Odprowadzanie produktów ze spalania

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

Po zakończeniu interwencji montażysta musi

wystawić certyfikat zgodności.



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



Powietrze



Spaliny



Wentylator elektryczny

Przystosowanie do innych rodzajów gazu

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



W celu wymiany dysz, należy wyjąć urządzenie z mebla.

Zdjęcie płyty

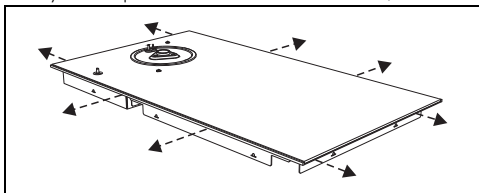
1. Pociągnąć pokrętła i ich rozety (gdzie obecne) i ich rozety do góry w celu ich zdjęcia. Zwrócić uwagę na sprężynę obecną między pokrętle a rozetą.

2. Zdjąć kratki z płyty.
3. Usunąć korony i ich nakładki.
4. Usunąć śruby mocujące płytę i odpowiednie płytki umieszczone w pobliżu każdego palnika.
5. Usunąć uszczelnienia w pobliżu świec i termopar, umieszczone poniżej usuniętych wcześniej płytek.



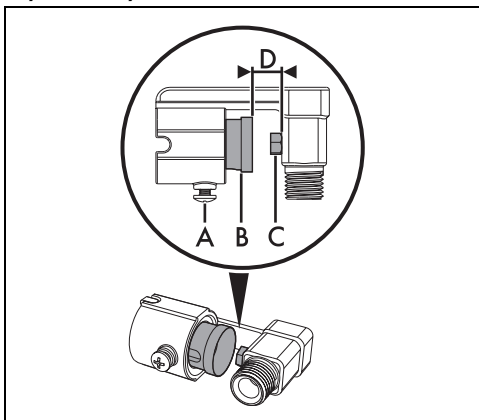
Gdzie znajduje się palnik ultrazszybki, należy odkręcić nakrętkę mocującą termoparę do płyty (CH8).

6. Odkręcić śruby mocujące płytę do obudowy palników (w ramach przykładu rysunek przedstawia model 90 cm).



7. Zdjąć płytę.

Wymiana dysz



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



Moment dokręcenia dyszy nie może przekraczać 3 Nm.

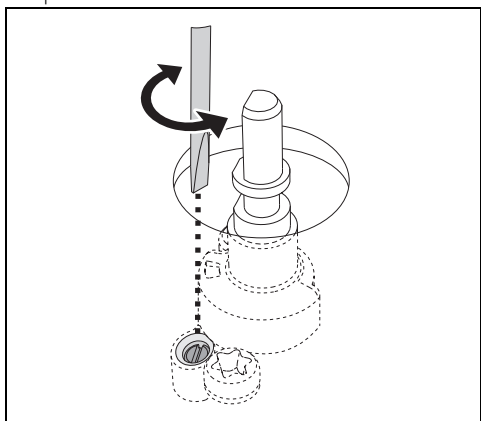
3. Wyregulować dopływ powietrza przemieszczając regulator powietrza B w

celu uzyskania odległości D przedstawionej w tabeli (patrz „Rodzaje gazu i kraje przynależności” lub „Tabele charakterystyk palników i dysz”).

4. Po wyregulowaniu każdego palnika, prawidłowo złożyć urządzenie.

Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

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



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

Regulacja minimum dla gazu płynnego

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



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

Smarowanie kurków gazu

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

wewnątrz i wymienić środek smarny.



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.

Rodzaj gazu i Kraje

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

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

Tabele danych palników i dysz

1 Gaz ziemny G20 - 20 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	76	126	130	175
Moc ograniczona (W)	400	900	1600	1800
Powietrze pierwotne (mm)	1	1	0,5	1
2 Gaz ziemny G20 - 25 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	73	120	123	165
Moc ograniczona (W)	400	900	1600	1800
Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	0,5
3 Gaz ziemny G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	76	135	140	190
Moc ograniczona (W)	400	900	1600	1800
Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	0,5
4 Gaz ziemny G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	100	175	180	280
Moc ograniczona (W)	400	900	1600	1800
Powietrze pierwotne (mm)	1	1	2	3

5 Gaz Płynny G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	48	85	87	115
Moc ograniczona (W)	400	1100	1800	1800
Powietrze pierwotne (mm)	1,5	8	1,5	12
Moc znamionowa G30 (g/h)	80	225	240	436
Moc znamionowa G31 (g/h)	79	221	236	429
6 Gaz płynny G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)	48	80	82	110
Moc ograniczona (W)	450	1100	2000	1800
Powietrze pierwotne (mm)	1,5	10	2	12
Moc znamionowa G30 (g/h)	80	225	240	436
Moc znamionowa G31 (g/h)	79	221	236	429
7 Gaz Miejski G110 - 8 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)	1,10	3,10	3,10	3,80
Średnica dyszy (1/100 mm)	132	250	250	310
Moc ograniczona (W)	400	900	1400	1400
Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1,5	1,5

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

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

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

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

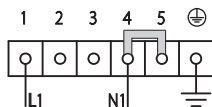
Urządzenie może funkcjonować:

Modele 65 cm (A) i modele 75 cm (B)

220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm²

kabel trójżyłowy

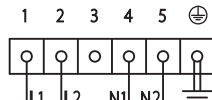


Modele 90 cm (C)

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

6 x 1,5 mm²

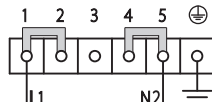
kabel sześćżyłowy



220-240 V

3 x 6 mm²

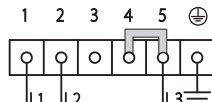
kabel trójżyłowy



220-240 V 3~

4 x 6 mm²

kabel czterżyłowy



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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



W przypadku każdego podłączenia, jeśli przewidziano, należy stosować zawsze dotychczasowy na wyposażeniu mostek

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie

opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

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

Procedura ograniczania mocy



- Ta procedura jest przeznaczona wyłącznie dla instalatora.
- Urządzenie to jest fabrycznie wyregulowane na maksymalną moc.

Aby móc zmienić maksymalny pobór mocy urządzenia, należy wejść do menu użytkownika (patrz „Menu użytkownika”). Opcja ograniczenia mocy jest oznaczona kodem **11** i została zaproponowana jako pierwsza.

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

7.4

(7,4 kW). Zadziałać na pasek

przesuwany maksymalnie po prawej stronie, aby zmienić moc: 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, patrz rozdział „Menu użytkownika”.

Wycięcie blatu

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji



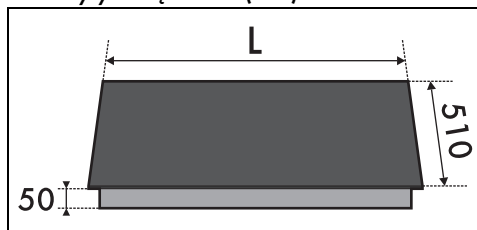
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, odpornym na wysoką temperaturę ($> 90^{\circ}\text{C}$).
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzywa sztucznych znajdujące się na meblach

przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę ($> 90^{\circ}\text{C}$), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.

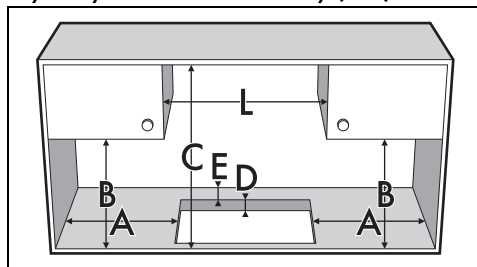
- Jeśli mebel nie ma posiada wymaganego otworu wnękowego, musi zostać on wykonany przez stolarza i/lub murarza, a prace muszą być nadzorowane przez kompetentnego technika.
- Minimalna odległość, jaką należy zachować między okapem wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.
- Należy również zachować minimalne odległości wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano w instrukcjach montażowych.
- Jeżeli urządzenie jest montowane nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator chłodzenia.

Gabaryty urządzenia (mm)



	L
Modele A 35 cm	350
Modele B 65 cm	650
Modele C 90 cm	900

Wymiary mebla do zabudowy (mm)



A	min. 200
B	min. 460
C	min. 750
D	40 ÷ 60
E	min. 50

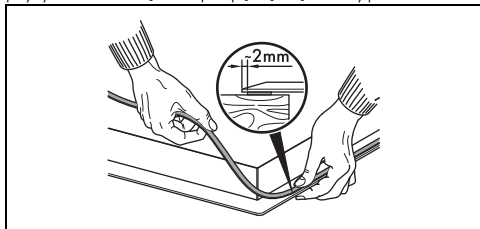
min. 650 - modele A 65 cm

L min. 750 - modele B 75 cm

min. 900 - modele C 90 cm

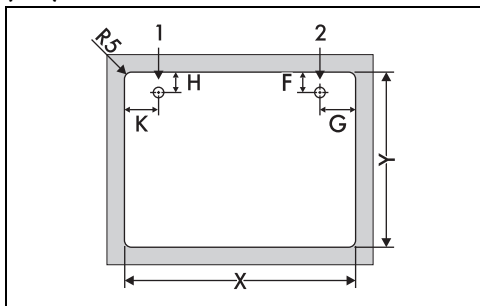
Uszczelnienie płyty kuchennej

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



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

Zabudowa z wpuszczeniem częściowym (mm)

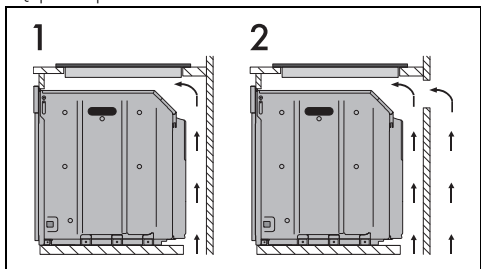


	X	Y	F	G	H	K
Mod. A 65 cm	555 ÷ 560	482 ÷ 486	69	85	35	93
Mod. B 75 cm	719 ÷ 724	482 ÷ 486	69	53	35	66
Mod. C 90 cm	844 ÷ 848	482 ÷ 486	70	112	35	75
1	Podłączenie gazu					
2	Podłączenie elektryczne					

Zabudowa

Na wnęce zabudowy piekarnika

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

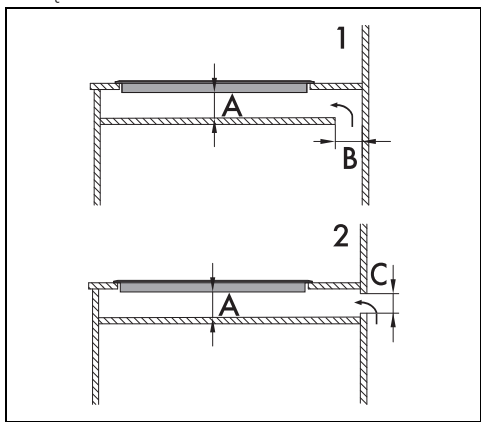


1 Z otwarciem pod spodem

2 Z otwarciem pod spodem i z tyłu

Na neutralnej wnęce

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zamontować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości 20 mm od dolnej powierzchni płyty. Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



1 Z otwarciem pod spodem

2 Z otwarciem z tyłu

A min. 20 mm - maks. 50 mm

B maks. 50 mm



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

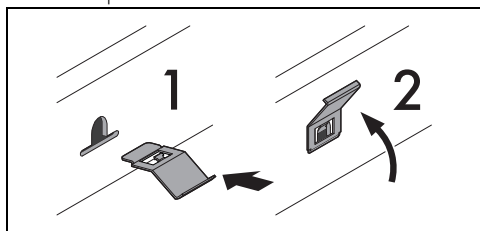
skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.

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.



Instrukcje dla montażysty

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