

Instrukcja obsługi i montażu

Płyta indukcyjna Comfort

1753-2 – 1754-2 -1755-2

NOVY®
INSPIRED BY QUALITY

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO.....	2
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM	2
UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	2
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE USZKODZENIU URZĄDZENIA.....	3
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA	4
INNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	4
OPIS URZĄDZENIA	5
INFORMACJE TECHNICZNE	5
PANEL STEROWANIA.....	6
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA.....	6
STEROWANIE DOTYKOWE	6
WYŚWIETLACZ.....	6
WENTYLACJA.....	6
URUCHAMIANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	7
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	7
ZASADA INDUKCJI.....	7
SUWAK WYBORU MOCY I STREFA USTAWIANIA MINUTNIKA	7
URUCHAMIANIE	7
WYKRYWANIE PATELNI	8
WSKAZYWANIE CIEPŁA RESZTKOWEGO.....	8
FUNKCJA POWER.....	8
MINUTNIK	8
GOTOWANIE AUTOMATYCZNE	9
FUNKCJA STOP&GO	10
FUNKCJA PRZYWRACANIA USTAWIEŃ	10
FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA	11
BLOKADA PANELU STEROWANIA	11
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA.....	12
JAKOŚĆ PATELNI.....	12
WYMIARY PATELNI.....	12
PRZYKŁADOWE USTAWIENIA MOCY GOTOWANIA	12
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	13
CO ROBIĆ W RAZIE PROBLEMÓW	13
OCHRONA ŚRODOWISKA	15
INSTRUKCJA INSTALACJI.....	16
POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE	17

BEZPIECZEŃSTWO

Środki ostrożności przed użyciem

- Należy rozpakować wszystkie materiały.
- Urządzenie powinni montować i podłączać wykwalifikowani specjaliści. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek błędów w montażu lub podłączeniu.
- Aby możliwa była eksploatacja urządzenia, należy je prawidłowo zamontować w pomieszczeniu kuchennym, na przeznaczonej do tego celu i zatwierdzonej powierzchni roboczej.
- Niniejsze urządzenie gospodarstwa domowego służy wyłącznie do gotowania potraw, z wyłączeniem wszelkich innych zastosowań domowych, komercyjnych bądź przemysłowych.
- Należy usunąć z powierzchni szklanej wszelkie etykiety i naklejki.
- Urządzenia nie należy w żaden sposób modyfikować.
- Płyta grzejna nie może być używana jako element wolno stojący ani blat kuchenny.
- Urządzenie musi zostać uziemione i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie należy podłączać urządzenia za pomocą przedłużacza.
- Urządzenie nie może być montowane nad zmywarką ani suszarką, gdyż para może uszkodzić elementy elektroniczne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługiwania za pomocą zewnętrznego minutnika bądź osobnego systemu zdalnego sterowania.

Eksploatacja urządzenia

- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pola grzejne.
- Używając do gotowania tłuszczów lub olejów, należy zachować ostrożność, ponieważ są one łatwopalne.
- W trakcie używania i po użyciu urządzenia należy zachować ostrożność, by nie doszło do oparzeń.
- Należy dopilnować, by do szkła czy rozgrzanego naczynia nie dotykał przewód żadnego zamontowanego na stałe ani przenośnego urządzenia.
- W pobliżu włączonego urządzenia nie należy umieszczać namagnesowanych przedmiotów (takich jak karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory).

- Nie stawiać na płycie metalowych przedmiotów innych niż naczynia do gotowania. Przypadkowe uruchomienie urządzenia lub ciepło resztkowe może skutkować rozgrzaniem, stopieniem, a nawet zapłonem tych przedmiotów.
- Nigdy nie należy zakrywać urządzenia tkaniną ani pokrowcem. Materiał może się bardzo rozgrzać i zapalić.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, o ile odbywa się to pod nadzorem lub osoby te zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia z tym związane.
- Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Dzieci nie mogą czyścić ani przeprowadzać konserwacji niniejszego urządzenia bez nadzoru.
- Na płycie nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, gdyż mogą się nagrzać.

Środki ostrożności zapobiegające uszkodzeniu urządzenia

- Źle wykończone dna lub uszkodzone garnki (nieemaliowane, żeliwne) mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek i inne materiały ściernie mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Należy unikać upuszczania nawet małych przedmiotów na vitroceramikę.
- Nie należy uderzać garnkami o krawędź szkła.
- Należy upewnić się, że wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcją producenta.
- Na płycie vitroceramicznej nie należy stawiać ani pozostawiać pustych garnków i patelni.
- Cukier, materiały syntetyczne ani folia aluminiowa nie mogą mieć styczności z polami grzejnymi. Może to spowodować pęknięcie lub innego rodzaju uszkodzenie szkła vitroceramicznego na skutek schłodzenia. Należy wówczas wyłączyć urządzenie i niezwłocznie usunąć te materiały z pola grzejnego (zachowując ostrożność, aby się nie oparzyć).
- OSTRZEŻENIE:** Ryzyko pożaru: na powierzchni płyty grzejnej nie można przechowywać żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie należy umieszczać rozgrzanych naczyń na panelu sterowania.
- Jeżeli pod zamontowanym urządzeniem znajduje się szuflada, należy zapewnić odpowiednią przestrzeń między zawartością szuflady a dolną powierzchnią urządzenia (2 cm). Ma to kluczowe znaczenie dla zapewnienia odpowiedniej wentylacji.

- W szufladzie pod płytą vitroceramiczną nigdy nie należy umieszczać przedmiotów łatwopalnych (takich jak aerozole). Ewentualne szuflady na sztućce muszą być odporne na działanie ciepła.

Środki ostrożności w przypadku usterki urządzenia

- W przypadku wystąpienia usterki, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć zasilanie.
- Jeżeli szkło ceramiczne jest popękane, należy odłączyć zasilanie i skontaktować się z serwisem.
- Napraw mogą dokonywać wyłącznie specjaliści. Nie należy samodzielnie otwierać urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, by zapobiec porażeniu prądem.

Inne środki ostrożności

- Należy zawsze upewnić się, że naczynie umieszczono pośrodku pola grzejnego. Dno naczynia musi pokrywać jak największą powierzchnię pola grzejnego.
- Pole magnetyczne może zakłócać działanie rozruszników serca. Zalecamy uzyskanie stosownych informacji na ten temat od sprzedawcy lub lekarza.
- Nie należy używać naczyń aluminiowych lub wykonanych z materiałów syntetycznych, ponieważ mogą się stopić na rozgrzanych polach grzejnych.
- **NIE NALEŻY NIGDY** podejmować prób ugaszenia ognia wodą. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.



**UŻYCIE GARNKÓW NISKIEJ JAKOŚCI LUB PODKŁADEK
INDUKCYJNYCH DO NACZYŃ NIEMAGNETYCZNYCH
STANOWI NARUSZENIE WARUNKÓW GWARANCJI. W
TAKIM PRZYPADKU PRODUCENT NIE
PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK
USZKODZENIA PŁYTY I/LUB JEJ OTOCZENIA.**



OPIS URZĄDZENIA

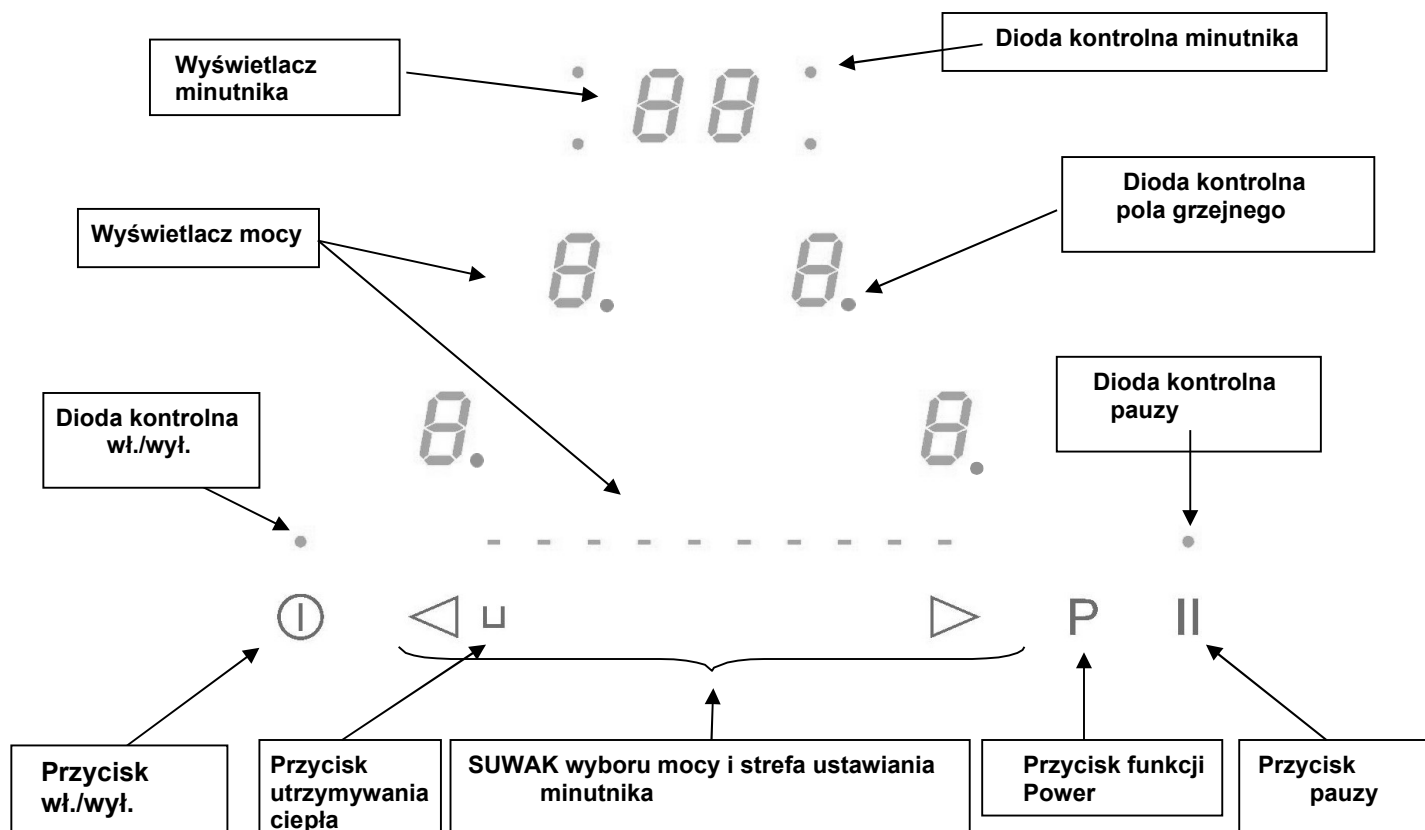
Informacje techniczne

Typ	1753-2 1754-2 1755-2
Moc całkowita	7400 W
Zużycie energii przez płytę EC**	174 Wh/kg
Lewe przednie pole grzejne	Ø 210 mm
Wykrywanie minimalnej średnicy	Ø 100 mm
Moc znamionowa*	2300 W
Dodatkowa moc*	3000 W
Ustandaryzowana kategoria naczyń	C
Zużycie energii EC _{cw} **	168,4 Wh/kg
Lewe tylne pole grzejne	Ø 175 mm
Wykrywanie minimalnej średnicy	Ø 90 mm
Moc znamionowa*	1100 W
Dodatkowa moc*	1400 W
Ustandaryzowana kategoria naczyń	B
Zużycie energii EC _{cw} **	177,3 Wh/kg
Prawe tylne pole grzejne	Ø 210 mm
Wykrywanie minimalnej średnicy	Ø 100 mm
Moc znamionowa*	2300 W
Dodatkowa moc*	3000 W
Ustandaryzowana kategoria naczyń	C
Zużycie energii EC _{cw} **	168,4 Wh/kg
Prawe przednie pole grzejne	Ø 175 mm
Wykrywanie minimalnej średnicy	Ø 90 mm
Moc znamionowa*	1100 W
Dodatkowa moc*	1400 W
Ustandaryzowana kategoria naczyń	A
Zużycie energii EC _{cw} **	181,9 Wh/kg

* Podana wartość mocy może się różnić w zależności od rozmiarów patelni i materiału, z którego jest wykonana.

** obliczono zgodnie z metodą pomiaru wydajności wg normy EN 60350--2

Panel sterowania



EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

Sterowanie dotykowe

Płyta ceramiczna jest wyposażona w sterowanie elektroniczne z przyciskami dotykowymi. Dotknięcie określonego przycisku skutkuje uruchomieniem odpowiadającej mu funkcji. Uruchomienie funkcji potwierdza zapalona dioda kontrolna, litera lub liczba na wyświetlaczu i/lub krótki sygnał dźwiękowy.

W przypadku standardowego użycia należy naciskać tylko jeden przycisk jednocześnie.

Wyświetlacz

Wyświetlacz	Znaczenie	Opis
0.	Zero	Aktywacja pola grzejnego.
1...9	Poziom mocy	Wybór mocy gotowania.
U	Nie wykryto garnka	Brak garnka lub niewłaściwy
A	Przyspieszone	Gotowanie automatyczne.
E	Komunikat błędu	Usterka elektroniczna.
H	Ciepło resztkowe	Pole grzejne jest gorące.
P	Funkcja Power	Aktywacja funkcji zwiększonej
L	Blokada	Blokada panelu sterowania.
U	Utrzymywanie ciepła	Automatyczne utrzymywanie
II	Funkcja Stop&Go	Działanie płyty zatrzymane.

Wentylacja

System chłodzenia działa w pełni automatycznie. Wentylator chłodzący włącza się z niską prędkością, gdy ciepło wytworzone przez układ elektryczny osiągnie określoną wartość. Wentylacja włącza się z wysoką prędkością w przypadku intensywnego użytkowania płyty. Wentylator chłodzący zwalnia i zatrzymuje się automatycznie, gdy obwód elektroniczny zostanie wystarczająco schłodzony.

URUCHAMIANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Należy umyć płytę wilgotną szmatką, a następnie dokładnie osuszyć całą jej powierzchnię. Nie należy stosować środków myjących, gdyż na szkle mogą pojawić się niebieskie przebarwienia.

Zasada działania indukcji

Pod każdym z pól grzejnych umieszczona jest cewka indukcyjna. Po włączeniu cewka wytwarza zmienne pole elektromagnetyczne, wskutek czego w ferromagnetycznym dnie garnka wzbudzone są prądy indukcyjne. W rezultacie garnek umieszczony na polu grzejnym zostaje podgrzany.

Naturalnie konieczne jest korzystanie z odpowiednich garnków:

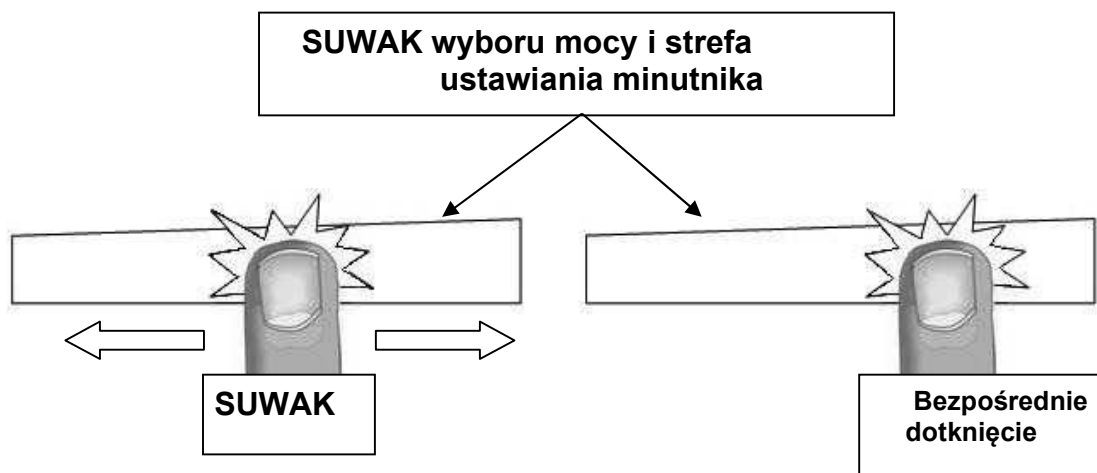
- Zaleca się stosowanie wszystkich garnków ferromagnetycznych (można to zweryfikować za pomocą magnesu): garnków żeliwnych i stalowych, emaliowanych oraz ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem.
- Nieodpowiednie naczynia to garnki i patelnie wykonane z: miedzi, stali nierdzewnej bez domieszek, aluminium, szkła, drewna, materiałów ceramicznych, kamionki itp.

Indukcyjne pole grzejne automatycznie dostosowuje się do rozmiaru naczynia. Naczynie nie może mieć zbyt małej średnicy. Wykrywana średnica zależy od średnicy pola grzejnego.

Jeżeli garnek nie nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, na wyświetlaczu pojawi się symbol [U].

SUWAK wyboru mocy i strefa ustawiania minutnika

Aby wybrać poziom mocy, należy przesunąć palec po SUWAKU dotykowym. Aby wybrać konkretną wartość, wystarczy dotknąć palcem danego miejsca.



Uruchamianie

Włączanie/Wyłączanie płyty

Czynność

Włączanie

Panel sterowania

Nacisnąć przycisk [] i przytrzymać przez 2 s [0] miga

Wyłączanie

Nacisnąć przycisk [] i przytrzymać przez 2 s Brak symbolu lub [H]

Wyświetlacz

Uruchamianie / wyłączenie pola grzejnego:

Czynność

Wybór pola grzejnego

Panel sterowania

Nacisnąć [0] przy wybranym polu grzejnym

kontrolna Wybór ustawień

Przesunąć SUWAK

(regulacja mocy)

w prawo lub w lewo

Wyłączanie

Przesunąć SUWAK na [0]

lub nacisnąć [0]

Wyświetlacz

[0] i zapalona dioda od [0] do [9]

[0] lub [H]

[0] lub [H]

Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, sterowanie elektroniczne powraca do trybu oczekiwania.

Wykrywanie naczynia

System wykrywania garnka zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie zachodzi:

- Gdy na polu grzejnym nie ma garnka lub gdy garnek nie jest przystosowany do użytku na płytach indukcyjnych. W tym przypadku nie można zwiększyć mocy, a na wyświetlaczu pojawia się [U]. Symbol ten zniknie, gdy na polu grzejnym umieszczony zostanie odpowiedni garnek.
- W przypadku zdjęcia garnka z pola grzejnego, działanie zostaje przerwane. Na wyświetlaczu pojawia się [U]. Symbol [U] zniknie, gdy naczynie zostanie ponownie umieszczone na polu grzejnym. Gotowanie będzie kontynuowane z ustawionym wcześniej poziomem mocy.

Po użyciu należy wyłączyć element grzejny, aby nie uruchomiła się funkcja wykrywania naczynia [U].

Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu pola grzejnego lub całkowitym wyłączeniu płyty pola grzejne pozostają rozgrzane, co wskazuje symbol [H] na wyświetlaczu.

Symbol [H] znika, gdy pola grzejne ostygną na tyle, by można ich było bezpiecznie dotknąć.

Dopóki palą się wskaźniki ciepła resztkowego, nie należy dotykać pól grzejnych ani umieszczać na nich delikatnych przedmiotów. **Istnieje ryzyko oparzeń i pożaru.**

Funkcja Power

Funkcja Power [P] zwiększa moc wybranego pola grzejnego.

Jeśli ta funkcja jest włączona, pola grzejne przez 10 minut pracują z dodatkowo zwiększoną mocą.

Funkcja Power służy m.in. do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, na przykład podczas gotowania klusek.

- **Włączanie/Wyłączanie funkcji Power:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć przycisk [0] przy odpowiednim polu grzejnym	Zaświeci się [0] i dioda kontrolna
Włączanie funkcji Power	Nacisnąć przycisk [P]	[P] przez 5 min
Wyłączanie funkcji Power	Przesunąć SUWAK lub nacisnąć [P]	od [P] do [0] lub nacisnąć [9]

- **Zarządzanie energią:**

Płyta posiada określoną moc maksymalną. Kiedy funkcja dodatkowej mocy jest włączona, aby nie przekraczać mocy maksymalnej, układ elektryczny automatycznie zmniejsza poziom mocy innego pola grzejnego. Wyświetlacz miga na [9] przez kilka sekund, a następnie pokazuje maksymalną dozwoloną moc:

Wybrane pole grzejne
wyświetla się [P]

Drugie pole grzejne: (przykład: poziom mocy 9)
[9] zmienia się na [6] lub [8] w zależności od typu pola grzejnego

Minutnik

Minutnika można używać jednocześnie dla wszystkich pól grzejnych, ustawiając różne czasy (od 0 do 99 minut) dla każdego z nich.

- **Wybór i zmiana czasu gotowania: Przykład dla 16**

minut na poziomie 7:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć na wyświetlaczu [0]	Zaświeci się [0] i dioda
Wybrać poziom mocy	Przesunąć SUWAK na [7]	[7]
Wybrać « Minutnik »	Nacisnąć na wyświetlaczu [CL]	[00]
Ustawić jedności	Przesunąć SUWAK na [6]	[0 pali się] [6 miga]
Zatwierdzić jedności	Nacisnąć [06]	[0 miga] [6 pali się]
Ustawić dziesiątki	Przesunąć SUWAK na [1]	[1 miga] [6 pali się]
Zatwierdzić dziesiątki	Nacisnąć [16]	[16]
Czas zostaje potwierdzony i rozpoczyna się gotowanie.		

□ **Wyłączanie czasu gotowania:**

Przykład dla 13 min. na poziomie 7:


<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć na wyświetlaczu [7]	Zaświeci się [0] i dioda [13]
Wybrać « Minutnik »	Nacisnąć przycisk [13]	[1 pali się] [0 miga]
Dezaktywować jedności	Przesunąć SUWAK na [0]	[1 miga] [0 pali się]
Zatwierdzić jedności	Nacisnąć [10]	[0 miga] [0 pali się]
Dezaktywować dziesiątki	Przesunąć SUWAK na [0]	[00]
Zatwierdzić dziesiątki	Nacisnąć [00]	

□ **Automatyczne wyłączenie po upływie czasu gotowania:**

Gdy ustawiony czas gotowania dobiegnie końca, na wyświetlaczu zacznie migać [00] i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i migający wyświetlacz, wystarczy nacisnąć przycisk [00].

• **Funkcja minutnika do jajek:**

Przykład dla 29 minut:

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączyć płytę	Nacisnąć symbol [].	Kontrolki pola grzejnego są [00]
Wybrać « Minutnik »	Nacisnąć na wyświetlaczu [CL]	[0 pali się] [9 miga]
Ustawić jedności	Przesunąć SUWAK na [9]	[0 miga] [9 pali się]
Zatwierdzić jedności	Nacisnąć [09]	[2 miga] [9 pali się]
Ustawić dziesiątki	Przesunąć SUWAK na [2]	[29]
Zatwierdzić dziesiątki	Nacisnąć [29]	


Po kilku sekundach dioda kontrolna przestanie migać.

Gdy ustawiony czas gotowania dobiegnie końca, na wyświetlaczu minutnika zacznie migać [00] i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i migający wyświetlacz, wystarczy nacisnąć przycisk [00]. Płyta zostanie wyłączona.

Gotowanie automatyczne

Wszystkie pola grzejne wyposażone są w funkcję gotowania automatycznego. Pole grzejne początkowo pracuje przez pewien czas z pełną mocą, po czym moc jest automatycznie zmniejszana do wybranego poziomu.

• **Włączanie:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć na wyświetlaczu [0]	Zaświeci się [0] i dioda
Ustawianie pełnej mocy	Przesunąć SUWAK na [9]	Przejsć od [0] do [9]
Gotowanie automatyczne	Nacisnąć []	[9] mruga z [A]
Wybór poziomu mocy (na przykład 7)	Przesunąć SUWAK na [7]	[9] zmienia się na [8]
		[7] mruga z [A]

□ **Wyłączanie automatycznego gotowania:**

Czynność

Wybór pola grzejnego
Wybór poziomu mocy

Panel sterowania

Nacisnąć [7] przy wybranym polu grzejnym
Przesunąć SUWAK

Wyświetlacz

[7] miga razem z [A]
od [1] do [9]

Wybrany poziom mocy	Czas automatycznego gotowania (min:s)
1	00:48
2	02:24
3	03:36
4	05:24
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	- : -

Funkcja Stop&Go

Ta funkcja na pewien czas zatrzymuje wszystkie aktywne funkcje płyty, pozwalając na ponowne uruchomienie z takimi samymi ustawieniami.

□ **Włączanie/Wyłączanie funkcji pauzy:**

Czynność

Włączanie pauzy

Panel sterowania

Nacisnąć przycisk [II] i
przytrzymać przez 2 s

Wyświetlacz

[II] wyświetla się
na wyświetlaczach

Wyłączanie pauzy

Nacisnąć przycisk [II]
i przytrzymać przez 2 s
Nacisnąć inny przycisk dotykowy lub
przesunąć palcem SUWAK

pól grzejnych
kontrolka pauzy
miga
Kontrolka pauzy gaśnie

Funkcja przywracania ustawień

Po wyłączeniu płyty (0/I) można przywrócić ostatnie ustawienia:

- etapy gotowania dla wszystkich pól grzejnych (poziomy mocy),
- minuty i sekundy zaprogramowane w minutnikach poszczególnych pól grzejnych,
- funkcję utrzymywania ciepła.

W tym celu należy:


- Nacisnąć przycisk [0/I]
- Następnie jednocześnie nacisnąć przyciski przy 2 polach grzejnych

przed upływem 6 sekund. Aktywowane zostają ostatnie ustawienia.

Funkcja utrzymywania ciepła

Ta funkcja pozwala automatycznie osiągnąć i utrzymać temperaturę 70°C. Zapobiega to kipieniu płynów i przypalaniu potraw smażonych na patelni.

- **Włączanie funkcji utrzymywania ciepła**


<u>Czynność</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć [0] na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego od [0] do [9] lub [H]	
Włączanie	Nacisnąć przycisk [] na SUWAKU	[U]
Wyłączanie	nacisnąć [U] przy wybranym polu grzejnym Przesunąć SUWAK	[U] od [0] do [9] lub [H]

Funkcję można uruchamiać niezależnie dla wszystkich pól grzejnych. Po zdjęciu garnka, funkcja utrzymywania ciepła pozostaje aktywna przez około 10 minut. Maksymalny czas utrzymywania ciepła to 2 godziny.


Blokada panelu sterowania

Aby uniknąć modyfikacji ustawień pól grzejnych, w szczególności podczas czyszczenia, można zablokować panel sterowania (za wyjątkiem przycisku wł./wył. [0/I]).

- **Blokowanie:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączanie	Nacisnąć przycisk [] i przytrzymać przez 2 s	[0] lub [H] na wyświetlaczach
Blokada płyty	1. Nacisnąć jednocześnie [P] i [0] na wyświetlaczu prawego przedniego pola grzejnego 2. Ponownie nacisnąć [0]	brak zmian Wyświetla się [L]

- **Odblokowywanie:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączanie	Nacisnąć przycisk [] i przytrzymać przez 2 s	Wyświetla się [L]
W ciągu 5 sekund:		
Odblokować płytę	1. Nacisnąć jednocześnie [P] i [L] na wyświetlaczu prawego przedniego pola grzejnego 2. Nacisnąć przycisk [P]	[0] lub [H] na wyświetlaczach Nic się nie wyświetla

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Jakość garnków

Odpowiednie tworzywa: stal, stal emaliowana, żeliwo, ferromagnetyczna stal nierdzewna, aluminium z ferromagnetycznym dnem.

Nieodpowiednie tworzywa: aluminium i stal nierdzewna bez ferromagnetycznego dna, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Producenci określają, czy ich produkty są odpowiednie dla kuchni indukcyjnych. Aby sprawdzić, czy patelnie są odpowiednie:

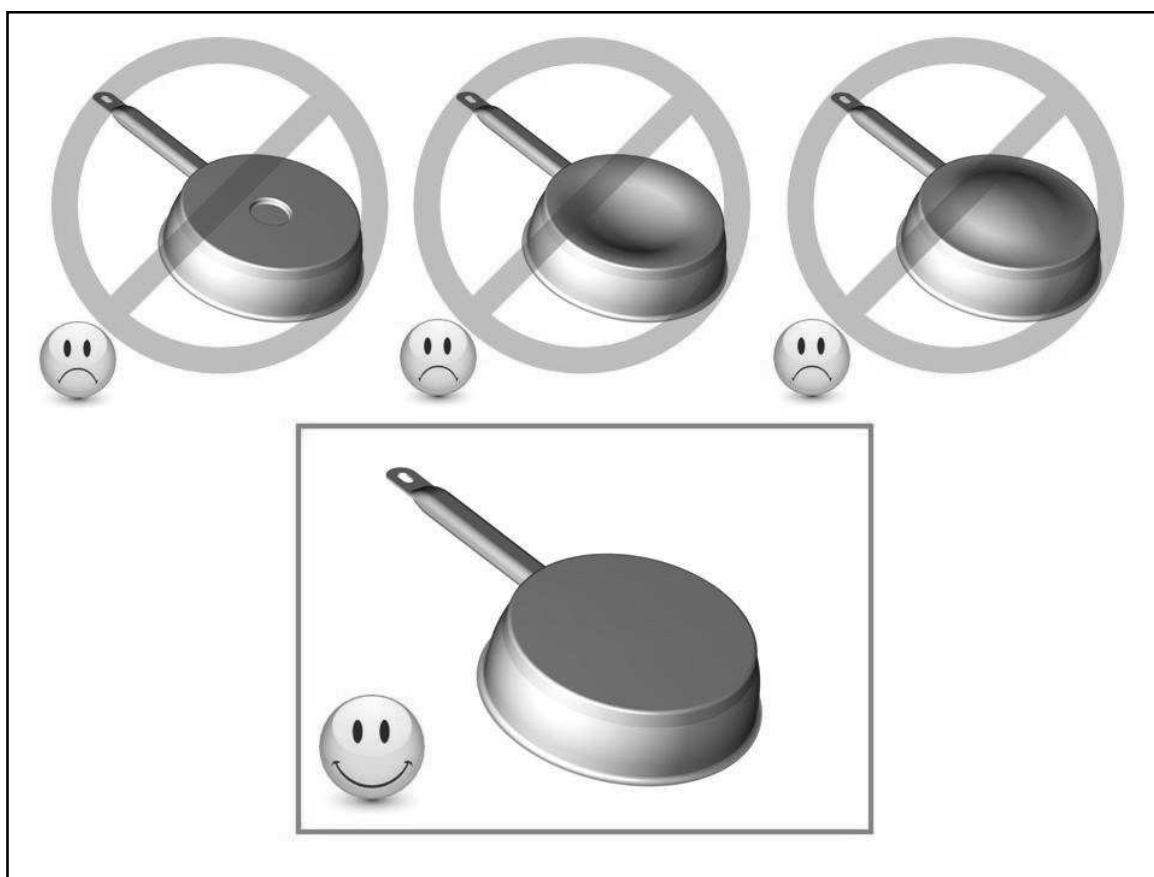
- nalać do naczynia niewielką ilość wody i umieścić je na polu grzejmym, którego moc ustawiono na [9]. Woda powinna się zagotować w ciągu kilku sekund;
- Dno garnka powinno przyciągać magnes.

Niektóre garnki wydają różne dźwięki po umieszczeniu na indukcyjnym polu grzejmym. Ten dźwięk nie oznacza uszkodzenia urządzenia i nie ma wpływu na gotowanie.

Skład spodu naczynia może wpływać na równomierność efektów gotowania i odbiór mocy przez pola indukcyjne.

Należy używać tylko garnków i patelni o gładkich spodach. Nierówne dna mogą zarysować szkło ceramiczne.

Jeśli jest to możliwe, lepiej jest używać garnków o prostopadłych ściankach. Jeśli naczynie ma kanciaste ściany, indukcja działa również na nie. Ściany takiego naczynia mogą się odbarwić.



Rozmiar garnków

Pola grzejne w określonym zakresie dostosowują się automatycznie do średnicy garnka. Jednakże dno naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiadającą określonemu polu grzejnemu. Aby zapewnić płycie maksymalną wydajność, należy umieszczać garnek na środku pola grzejnego.

Przykładowe ustawienia mocy gotowania

(podane wartości stanowią jedynie wskazówki)

1-2	Topienie Podgrzew	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Wcześniej przygotowane dania
2-3	Gotowanie na wolnym	Ryż, pudding, syrop cukrowy Suszone warzywa, ryby, mrożonki
3-4	Parowanie	Warzywa, ryby, mięso
4-5	Woda	Ziemniaki na parze, zupy, makarony, świeże warzywa
6-7	Gotowanie na średnim/wolnym	Mięso, wątróbka, jajka, kiełbaski, gulasze, rolady, flaki
7-8	Gotowanie	Ziemniaki, zapiekanki, wafle
9	Smażenie, pieczenie	Steki, omlety, dania smażone Woda
P	Gotowanie wody	eskalopki, steki Gotowanie dużych ilości wody

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć.

Nie należy czyścić płyty, jeśli szklana powierzchnia jest zbyt rozgrzana, ponieważ **wiąże się to z ryzykiem poparzeń.**

- Niewielkie zanieczyszczenia należy usunąć wilgotną szmatką i rozcieńczonym w wodzie płynem do mycia naczyń. Następnie należy zmyć płytę zimną wodą i dokładnie osuszyć całą powierzchnię.
- Powodujące korozję i agresywne środki czyszczące mogą zarysować powierzchnię, w związku z czym nie należy ich stosować.
- Nie należy używać żadnych urządzeń z napędem parowym ani urządzeń ciśnieniowych.
- Nie należy używać przedmiotów, które mogą zarysować szkło ceramiczne.
- Garnki powinny być suche i czyste. Należy dopilnować, by na płycie ani na naczyniu nie było cząsteczek zanieczyszczeń. Przesuwanie szorstkich naczyń po płycie zarysuje powierzchnię.
- Należy niezwłocznie usunąć rozsypany cukier, rozlany dżem, galaretkę itp. Chroni to powierzchnię przed uszkodzeniami.

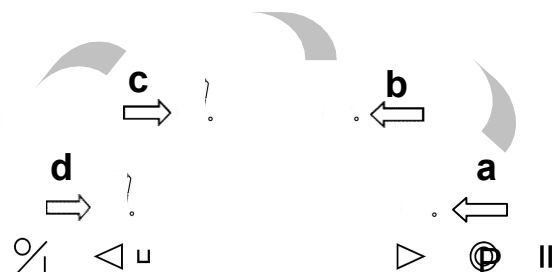
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Gdy pojawia się symbol [E 4]:

- Należy zmienić ustawienia płyty. Należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją:
 - I) Ważne: Przed rozpoczęciem należy upewnić się, że na płycie nie znajduje się żadne naczynie kuchenne
 - II) Odłączyć urządzenie od zasilania przez wyjęcie bezpiecznika lub za pomocą wyłącznika automatycznego
 - III) Ponownie podłączyć zasilanie płyty.
 - IV) Procedura: wziąć garnek z ferromagnetycznym dnem, o minimalnej średnicy 16 cm
 - * rozpocząć procedurę w ciągu 2 minut od podłączenia płyty od zasilania
 - * nie używać przycisku dotykowego [0/I]

V) Krok pierwszy: anulowanie istniejącej konfiguracji

- 1) Nacisnąć [P] i przytrzymać
- 2) Symbol [.] pojawi się na każdym wyświetlaczu
- 3) Drugą ręką naciskać kolejno i szybko (w czasie krótszym niż 2 s) każdy z wyświetlaczy [.]. Należy rozpocząć od przedniej prawej strony i posuwać się w kierunku przeciwnym do ruchu zegara, jak przedstawiono na ilustracji (od a do d).



Podwójny sygnał dźwiękowy oznacza, że wystąpił błąd. Jeśli tak się stało, zacząć ponownie od 1).

- 4) Zdjąć palec z panelu dotykowego, a następnie przytrzymać przycisk [0/I] przez kilka sekund, aż pojawi się migający symbol [E].
- 5) Zaczekać, aż symbol [E] przestanie migać.
- 6) Po kilku sekundach, [E] automatycznie przechodzi w [C]. Istniejące ustawienia zostały anulowane.

Uwaga: W przypadku płyt indukcyjnych z 3 polami grzejnymi, tj. przy braku prawego przedniego pola, należy rozpocząć procedurę od prawego tylnego pola (b).

VI) Krok drugi: nowa konfiguracja

- 1) Wziąć garnek z ferromagnetycznym dnem o minimalnej średnicy 16 cm
- 2) Wybrać pole grzejne za pomocą przycisku [C] na wyświetlaczu
- 3) Postawić garnek na polu, które będzie konfigurowane
- 4) Poczekać, aż [C] na wyświetlaczu zmieni się w [-]. Wybrane pole grzejne zostało skonfigurowane.
- 5) Zastosować tę procedurę do każdego pola grzejnego z wyświetlonym [C].
- 6) Kiedy wyświetlacze się wyłączą, wszystkie pola grzejne są skonfigurowane. Prosimy do całej procedury użyć tego samego garnka.

Nigdy nie stawiać kilku garnków na polach grzejnych podczas procesu konfiguracji.

- Jeśli nadal wyświetla się [E 4], należy skontaktować się z obsługą klienta

Płyta lub pole grzejne nie uruchamiają się:

- Płyta jest nieprawidłowo podłączona do sieci.
- Zadziałał bezpiecznik.
- Włączono funkcję blokady.
- Przyciski dotykowe pokryte są tłuszczem lub wodą.
- Na którymś z przycisków położono jakiś przedmiot.

Na panelu sterowania wyświetla się [U]:

- Na polu grzejnym nie ma garnka.
- Garnek nie jest przystosowany do płyt indukcyjnych.
- Średnica dna garnka jest zbyt mała.

Na panelu sterowania wyświetla się [E]:

- Należy odłączyć i ponownie podłączyć płytę.
- Należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

Wyłączone jest jedno lub wszystkie pola grzejne:

- Zadziałało zabezpieczenie.
- Użytkownik zapomniał o wyłączeniu pola grzejnego przez dłuższy czas.
- Zakryty jest jeden lub kilka przycisków dotykowych.
- Garnek jest pusty, a dno się przegrzało.
- Płyta posiada funkcję automatycznego zmniejszania mocy i zapobiegania przegrzaniu.

Wentylacja nie wyłącza się po wyłączeniu płyty:

- Nie jest to usterka, wentylator chroni elementy elektroniczne.
- Wentylator wyłączy się automatycznie.

Automatyczny system gotowania nie uruchamia się:

- Pole grzejne jest nadal gorące [H].
- Ustawiono najwyższy poziom mocy [9].

Na panelu sterowania wyświetla się [L]:

- Patrz rozdział „Blokada panelu sterowania”.

Na panelu sterowania wyświetla się [U]:

- Patrz rozdział „Utrzymywanie ciepła”.

Na panelu sterowania wyświetla się symbol [II]:

- Patrz rozdział „Funkcja pauzy”.

Na panelu sterowania wyświetla się symbol [] lub [Er03]:

- Na przyciskach sterowania znajduje się jakiś przedmiot lub są one pokryte warstwą cieczy. Symbol znika, gdy tylko zdejmie się przedmiot z przycisków lub oczyści się je.

Na panelu sterowania wyświetla się [E2] lub [E H]:

- Płyta jest przegrzana. Należy poczekać, aż ostygnie, i włączyć ją ponownie.

Na panelu sterowania wyświetla się [E3]:

- Patelnia nie jest odpowiednia. Należy użyć innej patelni.

Na panelu sterowania wyświetla się [E6]:

- Uszkodzone zasilanie elektryczne. Należy sprawdzić częstotliwość i napięcie prądu w sieci elektrycznej.

Na panelu sterowania wyświetla się [E8]:

- Wlot powietrza wentylatora jest zablokowany. Należy go udrożnić.

Na panelu sterowania wyświetla się [E C]:

- Błąd konfiguracji. Ponownie ustawić urządzenie, patrz rozdział „Gdy pojawia się symbol [E 4]”.

Jeśli któryś z wyżej wymienionych symboli nadal się wyświetla, należy skontaktować się z serwisem.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Materiały opakowania są ekologiczne i nadają się do przetworzenia.
- Urządzenia elektroniczne zawierają zarówno nadające się do przetworzenia, jak i szkodliwe dla środowiska tworzywa, które są konieczne do prawidłowego i bezpiecznego działania urządzenia.



- Nie należy usuwać urządzenia z odpadami domowymi.
- Skontaktować się z lokalnym punktem odbioru odpadów, zajmującym się recyklingiem sprzętu gospodarstwa domowego.

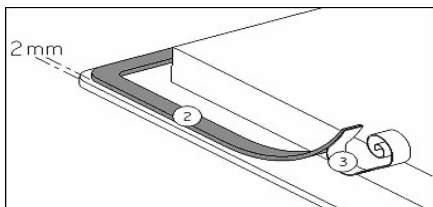
INSTRUKCJE MONTAŻU

Instalacją powinien się zajmować wyłącznie specjalista.

Montaż musi być zgodny z obowiązującymi przepisami i standardami krajowymi.

Montaż uszczelki:

Uszczelka dostarczona razem z płytą zapobiega przedostawaniu się płynów do szafki. Należy ją starannie zamontować zgodnie z poniższym rysunkiem.



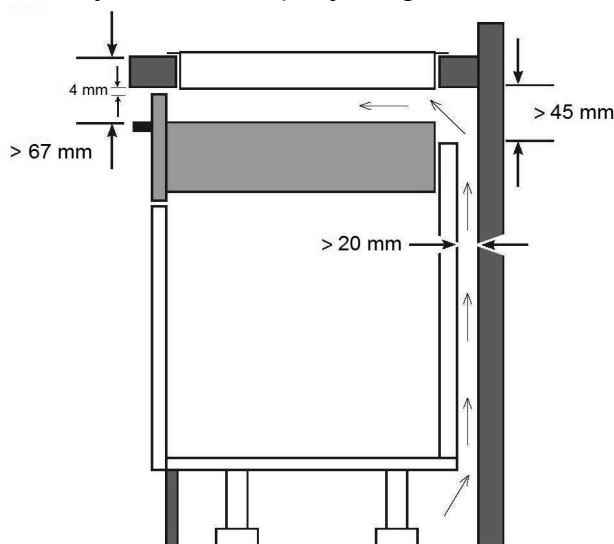
Należy zdjąć z uszczelki taśmę ochronną (3), a następnie przykleić uszczelkę (2) dwa mm od zewnętrznej krawędzi szkła.

Montaż:

Wymiary wyciętych otworów są następujące:

Nr	Rozmiar wycięcia		Rozmiar wycięcia w płaszczyźnie blatu			Rozmiar szkła		
	Szerokość	Głębokość	Szerokość	Głębokość	Promień	Szerokość	Głębokość	Grubość
1753-2	560 mm	490 mm	654 mm	524 mm	7 mm	650 mm	520 mm	4 mm
1754-2 1755-2	750 mm	490 mm	804 mm	524 mm	7 mm	800 mm	520 mm	4 mm

- **Należy dopilnować, by między płytą a ścianą i po bokach zostało 50 mm wolnej przestrzeni.**
- Płyty posiadają klasę ochrony przed wysoką temperaturą „Y”. Najlepiej jest, gdy wokół płyty jest dużo wolnej przestrzeni. Za płytą może znajdować się ściana, a po jednej ze stron wysokie przedmioty lub ściana. **Jednakże szafka lub ścianka działowa nie mogą być wyższe niż płyta.**
- Mebel lub podstawa, na której montowana jest płyta, oraz brzegi mebli, laminat i klej użyty do jego przyklejenia muszą wytrzymywać temperaturę do 100 °C.
- Również krawędzie zabezpieczające przy ścianie muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy montować płyty na niewentylowanym piekarniku lub zmywarce.
- Pod dolną powierzchnią obudowy płyty powinno pozostać **20 mm wolnej przestrzeni**, aby zapewnić elementom elektronicznym dobry przepływ powietrza.
- Jeżeli pod urządzeniem znajduje się szuflada, należy unikać przechowywania w niej łatwopalnych przedmiotów (takich jak aerozole) oraz przedmiotów nieodpornych na działanie ciepła.
- Materiały często stosowane do produkcji blatów rozszerzają się pod wpływem wody. Aby chronić krawędź blatu, należy zabezpieczyć ją warstwą lakieru lub specjalnego szczeliwa. Należy zachować szczególną ostrożność nakładając klej dostarczony z płytą, aby zapobiec wyciekowi kleju na meble. Uszczelka gwarantuje szczelność w przypadku gładkich blatów roboczych.
- Odległość między płytą a umieszczonym nad nią okapem kuchennym musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować odległość co najmniej 760 mm.
- Po montażu przewód zasilający nie powinien być w żaden sposób ograniczany, na przykład przez szufladę.



- ❑ **OSTRZEŻENIE:** Należy używać wyłącznie osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych przez niego jako odpowiednie w instrukcji użytkowania, bądź osłon płyty stanowiących część urządzenia. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną nieszczęśliwego wypadku.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- ❑ Montaż urządzenia i podłączenie do sieci powinien przeprowadzić elektryk, zaznajomiony z przepisami i ściśle ich przestrzegający.
- ❑ Po montażu w zabudowie należy zapewnić ochronę przed elementami pod napięciem.
- ❑ Dane techniczne niezbędne do wykonania połączenia elektrycznego można znaleźć na naklejkach na obudowie płyty, w pobliżu puszkę przyłączeniowej.
- ❑ Urządzenie musi być połączone z siecią elektryczną za pomocą wtyczki z uziemieniem lub wyłącznika omnipolarnego o rozwarciu styków wynoszącym co najmniej 3 mm.
- ❑ Obwód elektryczny musi zostać oddzielony od sieci za pomocą takich urządzeń jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki lub styczniki.
- ❑ Jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w łatwo dostępną wtyczkę, instalacja musi zawierać elementy rozłączające zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- ❑ Przewód należy umieścić tak, by nie dotykał gorących elementów płyty lub piekarnika.

Uwaga!

Niniejsze urządzenie można podłączać wyłącznie do sieci o napięciu 230 V i częstotliwości prądu wynoszącej 50/60 Hz. Należy zawsze podłączać przewód uziemienia.

Połączenia należy wykonać zgodnie ze schematem.

Skrzynka rozdzielcza znajduje się pod płytą, z tyłu obudowy. Aby otworzyć pokrywę, należy użyć śrubokrętu średniej wielkości. Należy umieścić śrubokręt w szczelinie i otworzyć pokrywę.

PODŁĄCZENIE PŁYTY:

Sieć elektryczna	Połączenie	Przewód zasilający	Przewód zasilający	Wyłącznik automatyczny
230V~ 50/60Hz	1 faza + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fazy + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Obliczono przy współczynniku jednoczesności zgodnym z normą EN 60 335-2-6.



Uwaga! Należy upewnić się, że przewody są odpowiednio zamocowane i podłączone.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieszczęśliwy wypadek spowodowany nieprawidłowym podłączeniem lub użyciem urządzenia bez uziemienia bądź z wadliwym uziemieniem.