

Spis treści

1 Ostrzeżenia	244
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	244
1.2 Przeznaczenie urządzenia	248
1.6 Utylizacja	249
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	250
2 Opis	251
2.1 Opis ogólny	251
2.2 Panel sterowania	252
3 Użytkowanie	254
3.1 Ostrzeżenia	254
3.2 Czynności wstępne	255
3.3 Użytkowanie płyty	255
3.4 Funkcje specjalne	260
3.5 Funkcje dodatkowe	261
3.6 Dezaktywacja ograniczenia mocy płyty	263
3.7 Kody błędów	264
4 Czyszczenie i konserwacja	265
4.1 Ostrzeżenia	265
4.2 Czyszczenie powierzchni	265
4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty	265
4.4 Plamy z żywności lub resztki	265
4.5 Co robić, jeżeli...	266
5 Montaż	267
5.1 Podłączenie elektryczne	267
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	268
5.3 Wycięcie blatu	268
5.4 Zabudowa	270
5.5 Instrukcje dla montażysty	271

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie www.smeg.com



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- 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 pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków: niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.
- Nie używać funkcji Booster do podgrzewania żywności tłustej lub olejów – ryzyko pożaru.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.



- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Nie stosować lub przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.

W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.

- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.**
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyc się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

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 stosować jako blatu.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- 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.



Ostrzeżenia

- Niebezpieczeństwo pożaru: nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas gotowania nie kłaść na płycie materiałów lub substancji, które mogłyby się rozpuścić lub zapalić (papier, plastik lub folia aluminiowa).
- Kłaść naczynia bezpośrednio na powierzchni vitroceramicznej.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).

Montaż

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE MOŻNA MONTOWAĆ** NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.



- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- 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 przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.
- Po użyciu wyłączyć płyty. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty wiroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odtąć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.
- 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.
- Powierzchnia wiroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ jeżeli są ostre mogłyby spowodować jej pęknięcie.
- Nie wolno stosować wiroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Jeżeli obecny, przed otwarciem usunąć z pokrywy ewentualny płyn, który się wylał.



Ostrzeżenia

- Przed zamknięciem pokrywy, poczekać na całkowite ostudzenie płyty kuchennej.
- 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).

1.2 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.

1.3 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.

1.4 Tabliczka znamionowa

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

1.5 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i musi być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji.

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



1.6 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.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odtąć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrum selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

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

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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



Ostrzeżenia

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

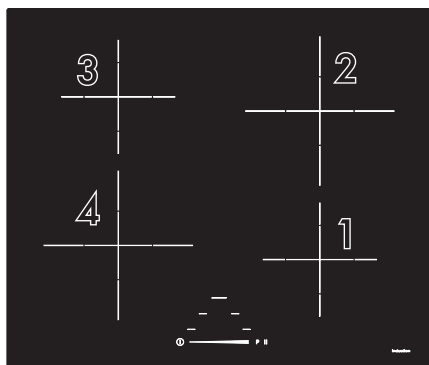
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.

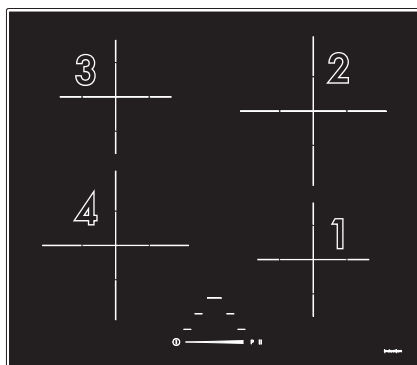


2 Opis

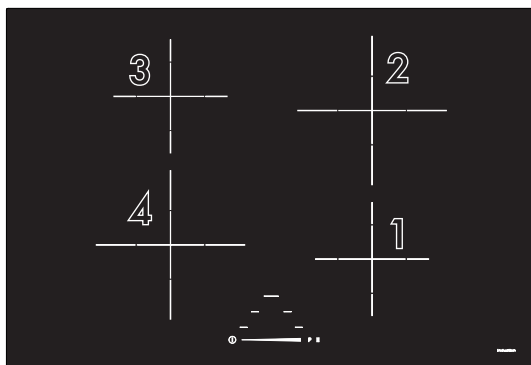
2.1 Opis ogólny



60 cm w przypadku krawędzi prostej



60 cm w przypadku krawędzi skośnej



75 cm w przypadku krawędzi prostej

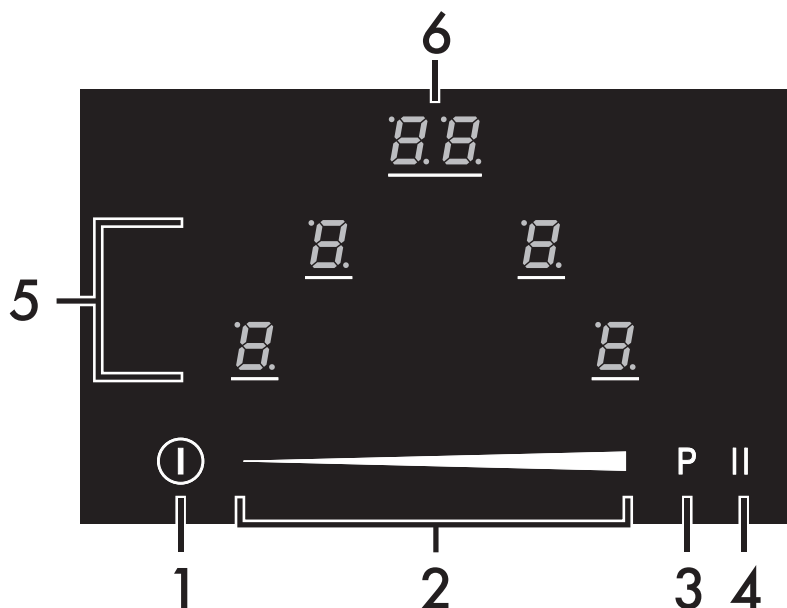
Tabela maksymalnego poboru mocy * (w Watach)

	Wys. x dł. (mm)	Poziom 9	Booster
Strefy 1 – 3	160 x 160	1400	2100
Strefy 2 – 4	210 x 210	2300	3000

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



2.2 Panel sterowania



1 Przycisk wł./wytł.

2 Pasek przesuwny

3 Przycisk funkcji Booster

4 Przycisk funkcji Pauza

5 Obszar wyboru stref grzewczych

6 Obszar ustawiania minutnika

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

i

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

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



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 pierwszej ustawionej strefy.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

Wykaz symboli



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



Przycisk funkcji Booster: uruchamia działanie z maksymalną mocą.



Przycisk pauzy: zawiesza trwające gotowanie.

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



Obszar wyboru stref grzewczych



W tym obszarze znajdują się przyciski służące do wybierania stref grzewczych.

Obszar ustawiania minutnika



W tym obszarze znajdują się elementy sterowania do ustawiania niezależnego minutnika i minutnika dla stref grzewczych. Podczas normalnego funkcjonowania w obszarze ustawiania minutnika wyświetlane są litery „CL” wskazujące obecność poleceń odnoszących się do zegara minutnika.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas użytkowania chronić dłonie za pomocą rękawic termicznych.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.



Wysoka temperatura Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie stosować lub pozostawiać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- Do gotowania nie stosować puszek, zamkniętych pojemników, naczyń i pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub wyłączenie urządzenia będzie niemożliwe, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- Nie kłaść garnków, których dno nie jest idealnie płaskie i regularne.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Nie stosować jako blatu.



3.2 Czynności wstępne

Aby usunąć ewentualną wilgoć nagromadzoną podczas produkcji, dla zapewnienia prawidłowego funkcjonowania obwodów elektrycznych i klawiatury sterowniczej:

1. Usunąć folię ochronną z zewnętrznych powierzchni urządzenia oraz z akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).
3. Umieścić garnek napełniony wodą na wszystkich przednich strefach grzewczych i włączyć je z maksymalną mocą na przynajmniej 30 minut.
4. Po upływie 30 minut, wyłączyć przednie strefy grzewcze i powtórzyć czynność na tylnych i ewentualnej środkowej.
5. Jeżeli, po wykonaniu takich czynności elementy sterownicze nie będą prawidłowo funkcjonować, może się okazać konieczne ich wydłużenie, aż do całkowitego odparowania wilgoci.

3.3 Użytkowanie płyty

Pierwsze uruchamianie



Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej następuje automatyczna kontrola, która powoduje włączenie się wszystkich lampek kontrolnych na kilka sekund.

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Płyta indukcyjna jest używana za pomocą przycisków sensorowych Touch-Control. Delikatnie dotknąć symbolu na powierzchni vitroceramicznej. Każde poprawne dotknięcie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Minimalna średnica garnka

W przypadku obu konfiguracji należy się upewnić, że garnki posiadają minimalną średnicę zgodną z podaną w poniższej tabeli.

Strefy	Ø minimum (cm)
Strefy 1 – 3	7 - 9
Strefy 2 – 4	9 - 11

Należy uwzględnić poniższe zalecenia:

- Nie przekraczać granic oznaczonych krzyżykiem.
- Nie zakrywać panelu elementów sterowania.
- Nie zbliżać się do krawędzi szyby.

Naczynia, których można używać

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



Użytkowanie

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.

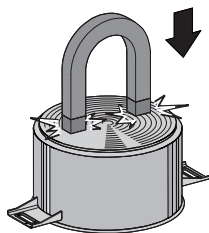
Nieodpowiednie naczynia:

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

Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni.

Jeżeli nie posiada się magnesu, można włączyć do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę.

Jeżeli zostanie wyświetlony symbol  to oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić odczytanie garnka na płycie.



Uważać, aby nie ustawiać garnków nad przednimi elementami sterowania urządzenia.

Ograniczenie czasu gotowania

Płyta grzewcza posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa będzie gorąca, na ekranie wyświetli

się symbol .

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

Jeśli temperatura wewnętrznych elementów elektronicznych przewyższa wartość progową bezpieczeństwa, urządzenie zostanie wyłączone automatycznie i wyświetli się napis „ER2 1” (patrz „Kody błędów”).



Porady dotyczące oszczędności energii

- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza oznaczoną strefę grzewczą.
- Garnki nie mogą być umieszczone poza obwodem płyty i na elementach sterowniczych.
- 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 możliwe zawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



Jeżeli równocześnie używa się płyty kuchennej i piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.


Poziomy mocy

Na strefie grzewczej można ustawić moc na kilku poziomach. W tabeli wskazano informacje dotyczące różnych rodzajów przyrządzania posiłków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
1 - 2	Gotowania niewielkich ilości (moc minimalna)
3 - 4	Gotowania
5 - 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
7 - 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
P	Pieczenia/podsmażania, gotowania (moc maksymalna)*

* patrz funkcja Booster

Włączenie/wyłączenie płyty

W celu uruchomienia płyty należy nacisnąć i przytrzymać przycisk wł./wył.  przez co najmniej 1 sekundę; aby ją wyłączyć, należy czynność tę powtórzyć.



Jeżeli nie zostanie wybrana żadna wartość mocy, w ciągu 20 sekund nastąpi automatyczne wyłączenie płyty.



Użytkowanie

Automatyczne włączenie strefy grzewczej

i Płyta posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń.

Po włączeniu płyty:

- Ustawić naczynie (odpowiednie do gotowania indukcyjnego i napełnione) na strefie grzewczej, której zamierza się użyć.

- Przycisk odpowiadający strefie, na której znajduje się naczynie, włącza się automatycznie i wyświetla się na niej



, a na pasku przesuwającym podświetla się pierwszy segment.

- Wybrać strefę grzewczą za pomocą odpowiedniego przycisku (patrz „Obszar wyboru stref grzewczych”).
- Po wybraniu strefy, u dołu, po prawej stronie od cyfry, pojawia się kropka:

wskazywana wartość mocy wynosi .

Regulacja strefy grzewczej



Po wybraniu strefy grzewczej:

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



Teraz wskazywana wartość mocy

wynosi .

2. Przesunąć palec po pasku przesuwającym w prawo lub w lewo, aż do wybrania poziomu mocy w zakresie od  do .



Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.

Wyłączenie strefy grzewczej

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



Na wyświetlaczu wybranej strefy

widoczna jest wartość .



W celu wyłączenia wszystkich stref grzewczych, przytrzymać jednocześnie przez przynajmniej

2 sekundy przycisk wł./wył. .



Szybkie wybieranie

i Za pomocą tej funkcji można szybko ustawić strefy na żądanej mocy.

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy grzewczej:

1. Umieścić palec na żądanej mocy na pasku przesuwnym.



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

Ciepło szczątkowe

! Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

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

Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeżeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu

pojawi się symbol **H**. Gdy temperatura spadnie poniżej 65 °C, symbol zniknie.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli przedstawiono możliwe do ustawienia wartości mocy oraz odpowiadający im rodzaj potrawy do przygotowania. Wartości mogą się zmieniać w zależności od ilości produktu oraz indywidualnego smaku.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
1 - 2	Podgrzewanie posiłków, podtrzymywanie wrzenia niewielkich ilości wody, sosy na bazie żółtka lub masła.
3 - 4	Gotowanie płynów i stałych pokarmów, podtrzymywanie wrzenia wody, rozmrażanie mrożonek, jajecznic z 2-3 jajek, potrawy z owoców i warzyw, inne potrawy.
5 - 7	Przyrządzanie mięsa, ryb i warzyw w sosie, potrawy z wodą lub z małą ilością wody, przygotowywanie dżemów itp.
8-9	Pieczenie z mięsa i ryb, steki, wątróbka, podsmażanie mięsa i ryb, jajka itp.
P	Szybkie zagotowanie dużych ilości wody.



Użytkowanie

3.4 Funkcje specjalne

Funkcja Pauza



Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych.

Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

1. Uruchomić przynajmniej jedną strefę grzewczą.
2. Przytrzymać wciśnięty przycisk pauzy




. Na wyświetlaczach wszystkich

stref grzewczych pojawi się symbol .



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

Aby dezaktywować funkcję Pauza:

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



Podczas funkcji Pauza pozostają aktywne: czas trwania gotowania i symbole wciąż gorącej płyty.



W razie przerwy w zasilaniu energią elektryczną i późniejszego przywrócenia jej funkcja Pauza zostanie wyłączona.

Funkcja Booster




Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń


- Nie używać funkcji Booster w celu podgrzewania żywności tłustej lub olejów, ponieważ mogą się one zapalić.



Za pomocą tej funkcji można korzystać z maksymalnej generowanej mocy strefy grzewczej, co pozwala na doprowadzanie do wrzenia dużych ilości wody.

Aby włączyć funkcję Booster, należy:

1. Włączyć płytę i wybrać strefę grzewczą.
2. Wcisnąć przycisk 

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





- Funkcja Booster pozostaje aktywna przez maksymalnie 10 minut, po upływie których poziom mocy automatycznie obniża się do 9.
- Jeżeli temperatura wewnętrzna jest zbyt wysoka, funkcja Booster zostanie chwilowo wyłączona.

Aby wyłączyć funkcję Booster, wystarczy wybrać dowolny poziom gotowania za pomocą paska przesuwnego.




3.5 Funkcje dodatkowe


Blokada sterowania

 Za pomocą tej funkcji można wyłączyć wszystkie przyciski urządzenia z wyjątkiem przycisku .



Funkcja ta jest niezbędna podczas czyszczenia i wówczas, kiedy zamierza się uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.

Aby uaktywnić blokadę elementów sterowania, należy w ciągu 10 sekund wykonać następujące czynności:

1. Równocześnie wcisnąć przycisk prawej przedniej strefy grzewczej i przycisk .
2. Ponownie wcisnąć przycisk prawej przedniej strefy grzewczej.


Na wyświetlaczu stref grzewczych i minutnika pojawi się symbol .

Aby wyłączyć blokadę elementów sterowania, należy w ciągu 10 sekund wykonać następujące czynności:


1. Równocześnie wcisnąć przycisk prawej przedniej strefy grzewczej i przycisk .
2. Ponownie wcisnąć przycisk .

Po odblokowaniu elementów sterowania urządzenie wyłączy się.

Szybkie podgrzewanie

 Funkcja ta nie jest dostępna w przypadku poziomów mocy **9** i **Booster**.

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

- Przytrzymać wciśnięty przez co najmniej 3 sekundy dany poziom mocy (od **1** do **8**).
- Na wyświetlaczu strefy grzewczej widnieje symbol .
- Po upływie czasu podgrzewania strefa grzewcza powraca do wcześniej wybranego poziomu mocy.

Funkcję tę można wyłączyć poprzez przytrzymanie naciśniętego przez 3 sekundy ustawionego poziomu mocy lub wybierając poziom niższy.

Tabela czasów podgrzewania szybkiego

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




Użytkowanie


Funkcja Warming

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

Aby uaktywnić funkcję Warming, po włączeniu płyty, należy:

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

Aby wyłączyć funkcję Warming, należy wybrać dowolny poziom mocy.

Lub wcisnąć przycisk .

i Ze względów bezpieczeństwa funkcja Warming pozostaje aktywna przez maksymalnie 2 godziny.

Minutnik

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

i Maksymalnie można ustawić 99 minut.

Po włączeniu płyty bez wybrania żadnej strefy grzewczej należy:

1. Nacisnąć na obszar ustawiania minutnika.

2. Wyświetlacz wskazuje .

3. Po ponownym wciśnięciu zaczyna migać cyfra z lewej strony i można ustawić minuty, używając paska

przesuwnego (np. .

4. Gdy cyfra z lewej strony ponownie świeci stale, można, w taki sam sposób, ustawić dziesiątki minut

(na przykład .

5. Po krótkiej chwili minutnik zacznie odliczanie.

6. Po upływie czasu zostaną wyemitowane sygnały dźwiękowe; wcisnąć obszar minutnika, aby go wyłączyć.



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

Gotowanie na czas

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


i Maksymalnie można ustawić 99 minut.

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

1. Wybrać poziom mocy.




2. Zastosować taką samą procedurę jak w przypadku ustawiania minutnika.

- W narożnikach obszaru ustawiania minutnika pojawiają się symbole  wskazujące, że strefy zostały ustawione na czas.

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


4. Po upływie czasu zostaną wyemitowane sygnały dźwiękowe; wcisnąć obszar minutnika, aby go wyłączyć.

 Można jednocześnie uaktywnić funkcję na kilku strefach grzewczych.

Wprowadzanie zmian i wyłączenie minutnika oraz gotowania na czas

Aby zmienić czas lub wyłączyć minutnik i gotowanie na czas, wystarczy nacisnąć na obszar ustawiania minutnika i przeprowadzić procedurę, jaką zastosowano przy ustawianiu go, zmieniając wartość minut lub całkowicie zerując minutnik.


Funkcja Recall


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


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

1. Włączyć urządzenie.


- Przycisk  zaczyna migać.

2. Następnie od razu nacisnąć przycisk pauzy , aby przywrócić aktywne wcześniej funkcje.




 Funkcja ta przywraca działanie stref grzewczych, funkcje minutnika, podgrzewanie szybkie i blokadę elementów sterowania. Wszystkie pozostałe funkcje nie zostaną przywrócone.

 Strefy grzewcze z funkcją Booster zostaną ustawione na poziomie 9.

3.6 Dezaktywacja ograniczenia mocy płyty

 Płyta indukcyjna została tak skonfigurowana, aby jej moc działania wynosiła **7,4 kW**, ale można ją ograniczyć i wówczas będzie działać z mocą **6,0 kW, 5,5 kW, 5,0 kW, 4,5 kW, 4,0 kW, 3,5 kW, 2,8 kW i 2,4 kW**.

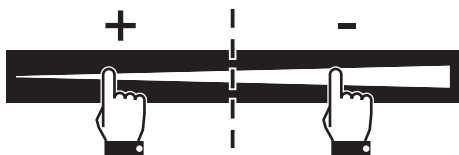
Gdy urządzenie jest wyłączone:

1. Wcisnąć przycisk  na co najmniej 3 sekundy.
2. Na wyświetlaczu stref grzewczych pojawią się symbole .
3. Równocześnie wcisnąć przyciski dwóch dowolnych stref grzewczych.
 - Obszar ustawiania minutnika wskaże aktualną wartość mocy .



Użytkowanie

4. Nacisnąć na prawą część paska przesuwanego, aby zmniejszyć wartości mocy, i lewą część – aby je zwiększyć.



5. Wcisnąć przycisk , aby zapisać nowe ustawienie; płyta wyłączy się wraz z sygnałem dźwiękowym.

i Po jednej minucie nieaktywności płyta wyłączy się automatycznie, ignorując ewentualne zmiany.

3.7 Kody błędów

W razie nieprawidłowego działania lub nietypowego zachowania urządzenia na wyświetlaczach poszczególnych stref grzewczych wyświetlany jest kod błędu.

Kody błędów zaczynają się zawsze od „E.” lub „Er.”, po których widnieje cyfra.

Poniżej wymieniono kody błędów, którymi można zarządzać bez konieczności interwencji Serwisu Technicznego.

- **Er03**: Usunąć ewentualne materiały lub naczynia z obszaru przednich elementów sterowania.
- **E3**: Sprawdzić, czy naczynia nadają się do gotowania z wykorzystaniem indukcji i czy nie są puste; pozwolić urządzeniu na ochłodzenie się.

W przypadku wszystkich pozostałych odnotować, jeśli to możliwe, dany kod i skontaktować się z działem Serwisu Technicznego.



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas użytkowania płyty, nie kłaść na niej materiałów i substancji, które mogłyby się rozpuścić (plastik lub aluminiowa folia).
- Utrzymywać w czystości przyciski sensorowe i nie kłaść na nich żadnych przedmiotów.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.

4.2 Czyszczenie powierzchni

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

4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia szklanych powierzchni. 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.

4.4 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.

Ziarnka piasku, które wysypały się na płytę przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogą 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 się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarciem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.

4.5 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.

Z płyty wydziela się dym:

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

Bezpieczniki lub wyłącznik instalacyjny domowej instalacji ciągle się wybijają:

- Skontaktować się z Serwisem Technicznym lub elektrykiem.

Na płycie kuchennej pojawiły się rysy lub pęknięcia:

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



5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odtąć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

Informacje ogólne

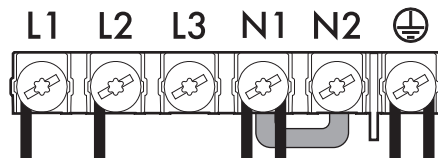
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

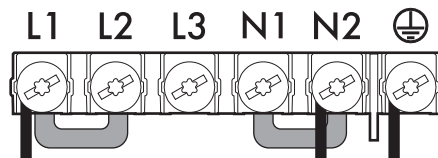
Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może być podłączone w następujący sposób:

- 220 – 240 V / 380 – 415 V 2N~



Kabel sześćżyłowy 6 x 1,5 mm².



Kabel trójżyłowy 3 x 6 mm².



W przypadku każdego podłączenia należy stosować zawsze dotychczasowy wyposażeniu mostek.

Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.



Przeciwną część kabla zasilający w tylnej części mebla. Uważać, aby nie zetknął się z dolną obudową płyty kuchennej lub ewentualnie znajdującym się pod nią piekarnikiem.



Montaż



Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.

Próba techniczna

Po dokonaniu montażu przeprowadzić krótką próbę techniczną. W przypadku niefunkcjonowania, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skonsultować się z Serwisem Technicznym.

5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- W żadnym z rodzajów montażu nie zatykać kratki wentylacyjnej znajdującej się z przodu produktu.

Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (>90 °C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.

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 w blacie na tylnej stronie, jak pokazano na rysunkach montażowych.

5.3 Wycięcie blatu

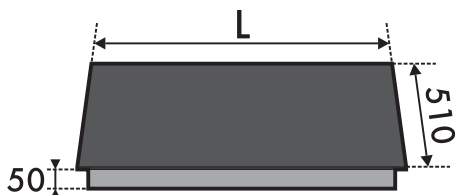


Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik.

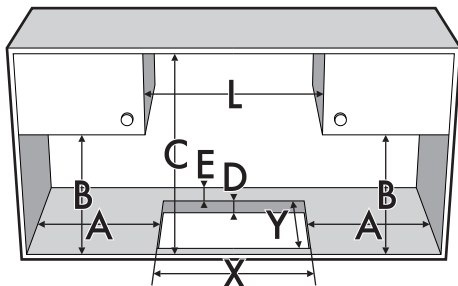
Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornych na wysoką temperaturę (>90 °C).

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach (mm).

Wymiary zabudowy (modele z krawędzią skośną)



L	X	Y
600	560	478÷490

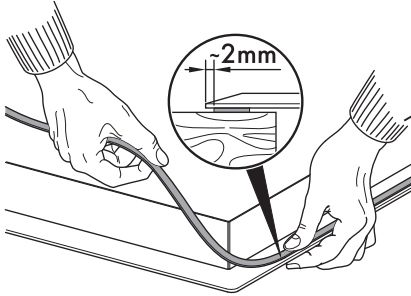


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



Uszczelnienie płyty kuchennej

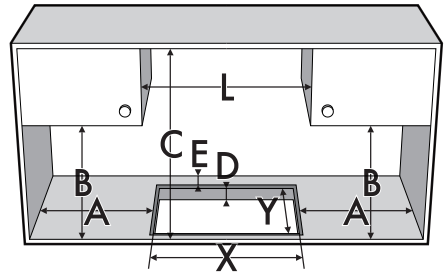
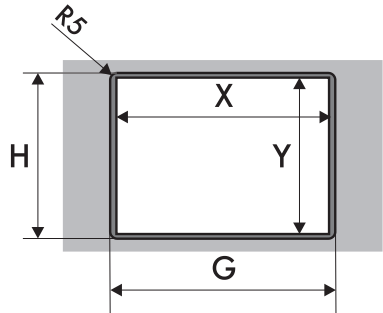
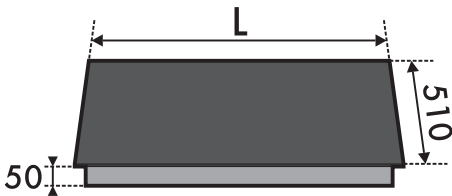
Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.



Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.

Wymiary zabudowy (modele z krawędzią prostą)

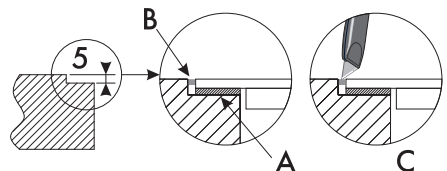
W przypadku takiego rodzaju płyt konieczne jest wykonanie frezowania na otworze, jeżeli zamierza się zainstalować urządzenie na równi z blatem.



L	X	Y	G	H
600 - 750	560	478÷ 490	604	514
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50

Po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty, napełnić brzegi silikonem (B), a następnie usunąć jego nadmiar.

Jeżeli okaże się konieczne wyjęcie płyty kuchennej, przed podniesieniem przeciąć silikon nożykiem (C).





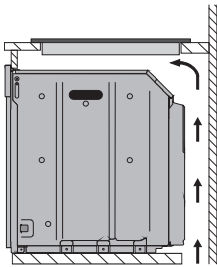
5.4 Zabudowa

Na wnęce zabudowy piekarnika

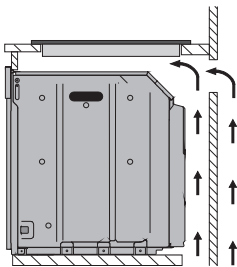


Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.

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.



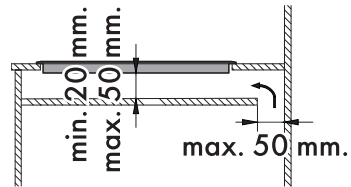
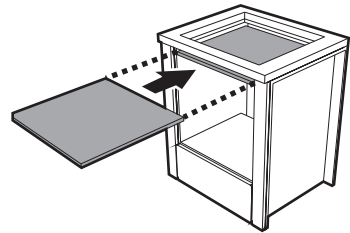
z otwarciem pod spodem



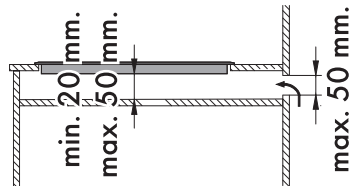
z otwarciem pod spodem i z tyłu

Na neutralnej wnęce lub szufladzie

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble (boczne ścianki, szuflady itp.), zmywarka lub lodówką, 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.



z otwarciem pod spodem



z otwarciem z tyłu

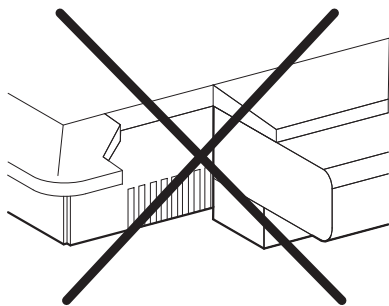
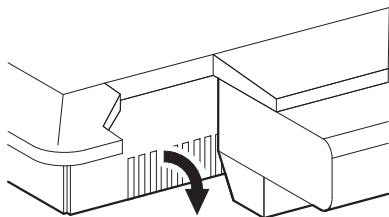
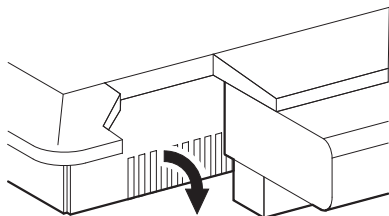


Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.



Wentylacja

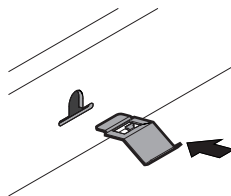
Poniżej przedstawiono dwa rodzaje montażu zapewniające prawidłową wentylację oraz nieprawidłowy montaż, którego należy unikać.



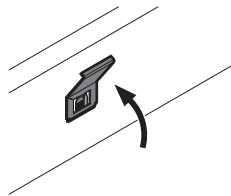
Klipsy mocujące

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.

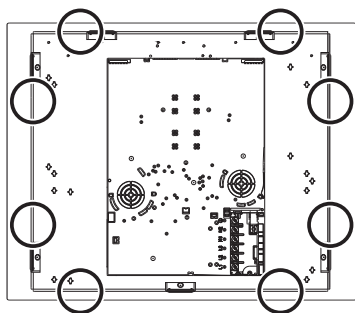


5.5 Instrukcje dla montażysty

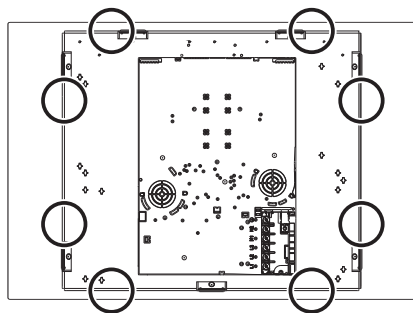
- Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.



Pozycja nacięcia na klipsy



60 cm



75 cm



914779187/B