

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	253
3.1 Ostrzeżenia	253
3.2 Czynności wstępne	254
3.3 Użytkowanie płyty	254
3.4 Funkcje specjalne	260
3.5 Funkcje minutnika	261
3.6 Kody błędów	263
4 Czyszczenie i konserwacja	264
4.1 Ostrzeżenia	264
4.2 Czyszczenie powierzchni	264
4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty	264
4.4 Plamy z żywności lub resztki	264
4.5 Co robić, jeżeli...	265
5 Montaż	266
5.1 Podłączenie elektryczne	266
5.2 Instrukcje dla montażysty	267
5.3 Procedura ograniczania mocy (tylko dla instalatora)	267
5.4 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	268
5.5 Wycięcie blatu	269
5.6 Zabudowa	270

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

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



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.
- 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 pokrywą i wyłączyć strefę grzewczą.
- Nie używać funkcji Booster i Double 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 szczeliny.



- 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 wyposażyć 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.
- Nie ustawiać gorących garnków na panelu sterowania.
- 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.
- 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.



Ostrzeżenia

- 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.



Informację na temat omawianego urządzenia

- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć 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.
- 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.
- 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 vitroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ jeżeli są ostre mogłyby spowodować jej pęknięcie.
- Nie wolno stosować vitroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Jeżeli obecny, przed otwarciem usunąć z pokrywy ewentualny płyn, który się wylał.
- 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.



Ostrzeżenia

- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z aktualnie obowiązującymi normami i dyrektywami dotyczącymi bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Zaleca się jednak, aby osoby z rozrusznikami serca zachowywały minimalną odległość 20-30 cm pomiędzy działającym urządzeniem a rozrusznikiem serca. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z producentem rozrusznika serca.

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:

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

- 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.



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

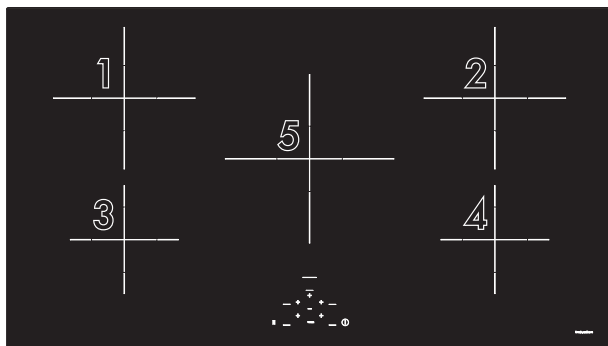


Tabela maksymalnego poboru mocy (w Watach)

Strefy	Wymiary Wys. x dł. (mm)	Poziom 9	Booster	Double Booster
1 - 2	210 x 210	2300	3000	-
3 - 4	160 x 160	1400	1850	2100
5	250 x 250	2300	3000	-

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

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

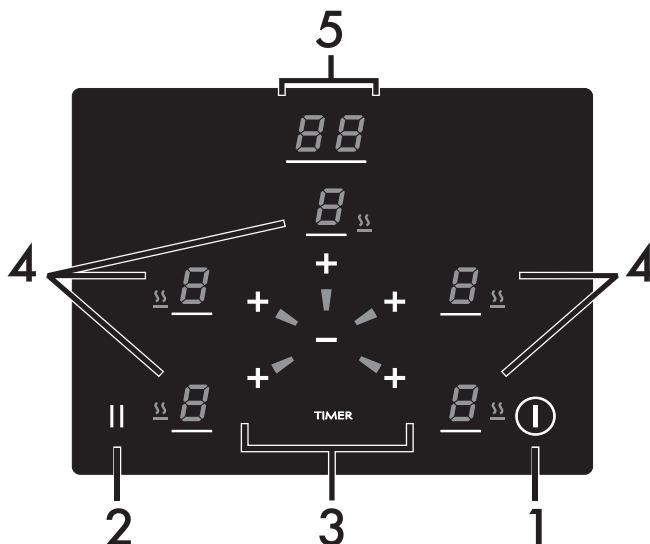


Urządzenie jest wyposażone w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym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

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



2.2 Panel sterowania



- 1 Przycisk wł./wył.
- 2 Przycisk funkcji Pauza.
- 3 Obszar ustawiania stref grzewczych i minutnika

i Obszar ten wyposażony jest w 5 diod LED biegnących od przycisku **-** do przycisków **+**, które świecąc się sygnalizują aktywację odpowiedniej strefy grzewczej.

- 4 Wyświetlacz stref grzewczych
- 5 Wyświetlacz minutnika

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 ma ostatnia ustawiona strefa w porządku chronologicznym.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.



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.



Użytkowanie

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).

3.3 Użytkowanie płyty

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 potwierdzone sygnałem dźwiękowym.

Pierwsze uruchamianie



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

Aby włączyć płytę należy nacisnąć

przycisk ; włączenie zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym. Na wyświetlaczach stref grzewczych pojawia

się .

Wykaz symboli



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



Przycisk Pausa: zawiesza działanie urządzenia.



Przycisk zwiększania wartości.



Przycisk zmniejszania wartości.



Przycisk aktywacji minutnika.



Ikona funkcji Warming.

Wyświetlacz stref grzewczych



Przedstawia poziom mocy wybrany dla każdej strefy.

Wyświetlacz minutnika



Wyświetla cyfry niezależnego minutnika i minutnika dla gotowania na czas.

Minimalna średnica garnka

Upewnić się, że garnki posiadają minimalną średnicę zgodną z podaną w poniższej tabeli.

Strefy	Ø minimum (cm)	Ø zalecana (cm)
1 - 2	9 - 11	21
3 - 4	7 - 9	16
5	11 - 13	25



Należy uwzględnić poniższe zalecenia:

- Ustawić garnki centralnie w stosunku do obszarów oznaczonych krzyżykiem.
- Nie zakrywać panelu elementów sterowania.
- Nie zbliżać się do krawędzi szyby.
- Ewentualna patelnia grillowa musi mieć maksymalne wymiary 36 x 25 cm i może być używana wyłącznie w strefie 5 w położeniu poziomym, po wstępnym rozgrzaniu przez 2/3 minuty przy niskim poziomie mocy.

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 emalowanym 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.

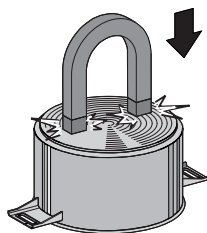
Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni.

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

Jeżeli symbol  występuje

naprzemiennie z , oznacza to, że

garnek jest nieodpowiedni lub że nie jest obecny.



Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nierównym 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 dźwiękowego i jeśli strefa będzie gorąca, zostaną wyświetlone symbole ciepła resztkowego.

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
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 „ER21” (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 przyrządzonym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- Jeżeli możliwe zawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



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
	Podgrzewania potrawy/gotowania
1 - 2	Gotowania niewielkich ilości żywności (minimalne poziomy mocy)
3 - 4	Gotowanie normalne
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 i Double Booster

Włączenie/wyłączenie płyty



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

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

Automatyczne włączenie strefy grzewczej

 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, zapala się automatycznie przedstawiając  i zapala się odpowiednia dioda LED.
- Wybrać strefę za pomocą odpowiedniego przycisku .

Regulacja strefy grzewczej


Po wybraniu strefy grzewczej użyć

przycisków  i  do przewijania

poziomów mocy. Nacisnąć i przytrzymać niniejsze przyciski, aby umożliwić szybkie przewijanie.

Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.

Wybór poziomów mocy jest cykliczny, oznacza to, że po wybraniu maksymalnego poziomu (Booster lub




Double Booster), przycisk  uruchamia ponownie wybór od poziomu 0 i, od poziomu 0 można wybierać poziomy w kolejności malejącej za pomocą przycisku








Użytkowanie

Wyłączenie strefy grzewczej






W celu wyłączenia strefy należy użyć przycisków  lub  aż do wybrania poziomu .

 W celu wyłączenia wszystkich stref grzewczych, przytrzymać jednocześnie przez przynajmniej 2 sekundy przycisk wł./wył. .

Funkcja Warming

 Za pomocą tej funkcji można utrzymywać temperaturę ugotowanych wcześniej potraw lub dłużej gotować wrząca wodę. Odpowiada poziomowi mocy pomiędzy 0 a 1.

Aby uaktywnić funkcję Warming, po włączeniu płyty, należy:

1. Wybrać strefę grzewczą za pomocą przycisku ; na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się .
2. Ponownie nacisnąć przycisk ; na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej pojawi się symbol  a obok niego symbol .

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

Funkcja Booster






Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Nie używać funkcji Booster i Double 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.

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania, użyć przycisków  lub  aż do wybrania poziomu mocy  na wyświetlaczu. Aby dezaktywować funkcję Booster, wystarczy wybrać inny poziom mocy.

Funkcja Double Booster (tylko dla stref 3 i 4)

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

Po włączeniu funkcji Booster dla strefy 3 lub 4, nacisnąć przycisk ; kolejno pojawią się symbole ,  i .



Aby wyłączyć funkcję Double Booster wystarczy wybrać inny poziom mocy.



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

Wskaźniki ciepła resztkowego



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

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

Po użyciu, a nawet gdy urządzenie jest wyłączone, na wyświetlaczach stref grzewczych pojawiają się następujące symbole, w kolejności rosnącej

temperatury: , aby wskazać,

że odpowiednia strefa jest nadal gorąca.

Gdy temperatura spadnie poniżej progu bezpieczeństwa, odpowiednie wskaźniki znikają.

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 na bazie 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.
Booster i Double Booster	Szybkie zagotowanie wody.






3.4 Funkcje specjalne

Funkcja Pauza





- Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych i wszystkich bieżących minutników.
- Funkcja Pauza może być utrzymywana maksymalnie przez 10 minut, po upływie których urządzenie wyłącza się.

Aby włączyć funkcję Pauza, przy aktywnej co najmniej jednej strefie grzewczej, należy

nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol  oraz ikona  nad przyciskiem Pauza.

Aby dezaktywować funkcję Pauza:


1. Wcisnąć przycisk .
2. Następnie nacisnąć dowolny przycisk .
3. Teraz funkcja Pauza jest nieaktywna, a funkcje ustawione wcześniej są przywracane.






- Podczas funkcji Pauza pozostaje aktywne ograniczenie czasu trwania gotowania i symbole ciepła resztkowego, natomiast funkcje Booster zostają wyłączone.
- W razie przerwy w zasilaniu energii elektrycznej i późniejszego przywrócenia jej funkcja Pauza zostanie wyłączona.

Blokada sterowania




Za pomocą tej funkcji można wyłączyć wszystkie przyciski urządzenia, z wyjątkiem przycisku . Funkcja blokady pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty.

Niniejsza funkcja jest przydatna w celu zapobiegania przypadkowemu uruchomieniu (np. przez dzieci). Aby włączyć Blokadę sterowania płyta grzewcza musi być włączona, bez garnków i ze strefami grzewczymi ustawionymi na 0:


1. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i ; zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
2. Natychmiast potem nacisnąć ; zostanie wyemitowany kolejny sygnał dźwiękowy.



Elementy sterownicze są teraz zablokowane, a na wyświetlaczach stref grzewczych przez około 10 sekund migają

symbole  po czym płyta zostaje wyłączona.

Po ponownym włączeniu na wyświetlaczach stref grzewczych

ponownie pojawia się .

- Aby tymczasowo wyłączyć Blokadę sterowania należy nacisnąć razem przyciski  i . Zostanie ona przywrócona po ponownym włączeniu.
- Aby ostatecznie wyłączyć Blokadę sterowania należy postępować zgodnie z instrukcjami opisanymi w celu jej aktywacji.

Jeżeli strefa jest gorąca, symbol  będzie wyświetlany naprzemiennie z symbolem .



3.5 Funkcje minutnika

Minutnik



- Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnał po upływie ustawionego czasu. Nie przerywa działania stref grzewczych.
- Minutnik pozostaje aktywny nawet wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
- Maksymalnie można ustawić 99 minut.

Po włączeniu płyty, bez wybrania strefy grzewczej należy:

1. Odczekać około 10 sekund, wyświetlacze stref grzewczych zaczną migać.
2. Wcisnąć przycisk **TIMER**.
3. Na wyświetlaczu minutnika pojawi się



, a dioda LED pod nim będzie migać.

4. Nacisnąć ponownie **TIMER**, aby zwiększyć liczbę minut lub **-**, aby ją zmniejszyć. Nacisnąć i przytrzymać przyciski, w celu szybkiego przewijania.

Po kilku chwilach minutnik zostanie aktywowany i rozpocznie się odliczanie; dioda LED poniżej będzie świecić stałym światłem.

Po upływie czasu, na wyświetlaczu minutnika pojawią się cyfry „00” którym będzie towarzyszył dźwięk. Nacisnąć dowolny przycisk, aby go przerwać.



Gdy odliczanie jest krótsze niż jedna minuta, na wyświetlaczu pojawia się odliczanie sekund oraz migająca dioda w prawym dolnym rogu.

Zmianianie wartości i wyłączenie minutnika



W przypadku aktywnych kilku minutników, wyświetlacz minutnika przedstawia pozostałe minuty minutnika najbliższego końca.

Aby zmienić wartości lub wyłączyć minutnik podczas odliczania, należy:

1. Nacisnąć przycisk **⏸**, aby aktywować płytę (jeśli jest wyłączona) i odczekać 10 sekund. Jeśli płyta jest włączona, nacisnąć przycisk **TIMER**.
- Na wyświetlaczu minutnika pojawi się liczba minut pozostałych do końca.
2. Użyć przycisków **TIMER** lub **-**, aby zmienić czas minutnika lub wyzerować go.
3. Po kilku sekundach minutnik zacznie ponowne odliczanie lub zostanie wyłączony.



Użytkowanie

Gotowanie na czas



- Za pomocą tej funkcji można zaprogramować automatyczne wyłączenie każdej pojedynczej strefy grzewczej po upływie określonego okresu czasu.
- Możliwe jest ustawienie gotowania na czas dla wszystkich stref grzewczych.
- Wraz z minutnikiem gotowania na czas możliwe jest ustawienie niezależnego minutnika.
- Maksymalnie można ustawić 99 minut.

W celu ustawienia gotowania na czas należy przede wszystkim wybrać strefę grzewczą za pomocą jednego z

przycisków .

Ustawianie, modyfikowanie i wyłączenie minutników gotowania na czas odbywa się zgodnie z tą samą logiką jak w przypadku minutnika niezależnego (patrz odpowiednie instrukcje - „Funkcje minutnika”), po uprzednim wybraniu odpowiednich stref grzewczych.

Po aktywowaniu minutnika gotowania na czas, wokół wyświetlacza timera zapali się dioda LED wskazująca pozycję danej strefy grzewczej (np. strefa przednia lewa

strefa i strefa tylna prawa: .


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.

- Wyświetlacze stref grzewczych wskazują migający symbol .

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

Funkcje z możliwością przywrócenia:

- 1 Poziomy mocy stref grzewczych.
- 2 Minutnik niezależny i minutnik gotowania na czas.
- 3 Przyspieszenie nagrzewania.
- 4 Funkcje Booster i Double Booster.
- 5 Blokada elementów sterowania.

Wszystkie pozostałe funkcje nie zostaną przywrócone.



3.6 Kody błędu

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.
- **E2:** Sprawdzić, czy naczynia nadają się do gotowania z wykorzystaniem indukcji i czy nie są puste; pozwolić urządzeniu na ochłodzenie się.



Jeśli te kody błędów występują często, należy się skontaktować z Serwisem Technicznym.

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 tarciami 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 wy dostała 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.
- Odłączyć 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

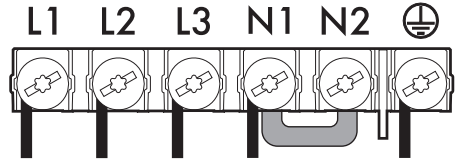
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

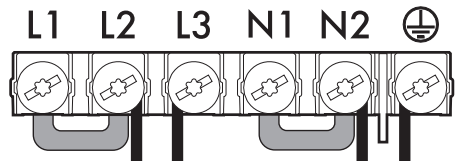
Urządzenie to, w zależności od modeli, można podłączać na jeden z następujących sposobów:

- 380-415 V 3N~



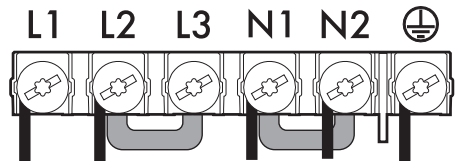
Kabel **pięciożyłowy 5 x 2,5 mm²**.

- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~



Kabel **czterozżyłowy 4 x 4 mm²**.

- 220-240 V 1N~



Kabel **pięciożyłowy 5 x 4 mm²**



W przypadku każdego podłączenia należy zawsze stosować dotychczasowe w wyposażeniu mostki.



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.



Przeciagnąć 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.

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 Instrukcja 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.





5.3 Procedura ograniczania mocy (tylko dla instalatora)

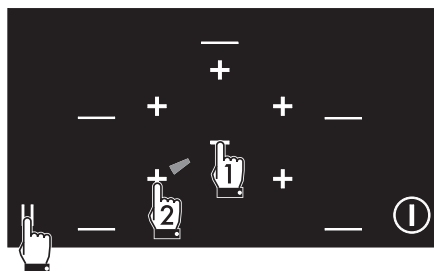


- Urządzenie to jest fabrycznie skonfigurowane do pracy z mocą **7,4 kW**.
- Menu techniczne posiada w sumie 4 opcje, oznaczone literą „C” i numerem porządkowym, które z kolei posiadają różne stopnie regulacji.

Dostęp do menu technicznego

Aby umożliwić modyfikację maksymalnego poboru mocy urządzenia, należy wejść do menu technicznego. Przy pierwszym podłączeniu do sieci elektrycznej lub po odłączeniu i ponownym podłączeniu urządzenia należy w ciągu 2 minut wykonać poniższe instrukcje:

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
2. Przy naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku  nacisnąć ; rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
3. Natychmiast potem nacisnąć przycisk  przedniej lewej strefy; rozlegnie się kolejny sygnał dźwiękowy.






Montaż


Teraz dostęp do menu technicznego jest zakończony i można zwolnić przyciski.

Wyświetlacz przedniej lewej strefy przedstawia kod wyróżniający opcję:

pojawia się symbol  naprzemiennie z

. Wyświetlacz tylnej lewej strefy

przedstawia stopnie regulacji odpowiadające poziomom mocy, które

można wybrać za pomocą przycisku , przedniej lewej strefy.

Aby wyjść z menu technicznego bez zapisywania zmian należy:

1. Nacisnąć przycisk ; urządzenie uruchomi się ponownie.

Tabela stopni regulacji i poziomów mocy


Stopień regulacji	Poziomy mocy (kW)
0 (domyślny)	7,4
1	6,0
2	5,5
3	5,0
4	4,5
5	4,0
6	3,6
7	3,0
8	2,5



5.4 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.

 Przewijanie stopni regulacji jest możliwe tylko w kierunku do góry: po osiągnięciu maksymalnego stopnia wybór powraca do początku.

 W menu technicznym, za pomocą przycisku , możliwy jest dostęp do opcji oznaczonych kodami „C1”, „C2” i „C3”, lecz nie jest możliwy wybór stopni regulacji.

Wyjście z menu technicznego

Aby wyjść z menu technicznego i zapisać wprowadzone zmiany należy:

1. Nacisnąć przycisk ; na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol , któremu będzie towarzyszył sygnał dźwiękowy.
2. Nacisnąć dowolny przycisk; na kilka chwil zapalą się wszystkie diody i urządzenie zostanie wyłączone.

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 blatu na tylnej stronie, jak wskazano na rysunkach montażowych.

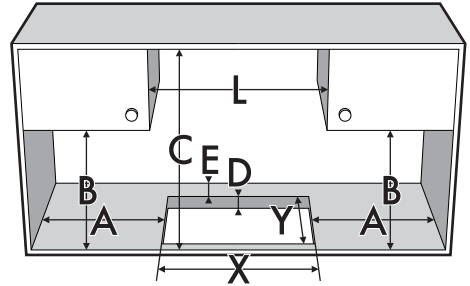
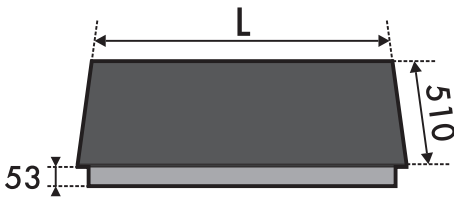
5.5 Wycięcie blatu



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 odpornym na wysoką temperaturę (>90°C).

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

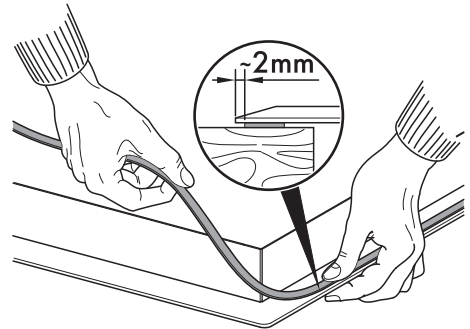
Wymiary zabudowy



L		X		Y	
900		839 ÷ 844		482 ÷ 486	
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.



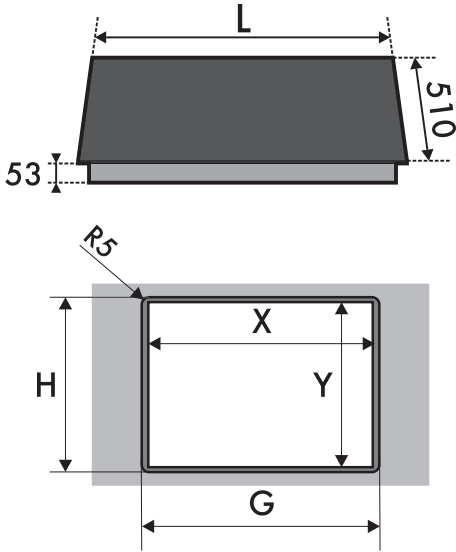
Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.



Montaż

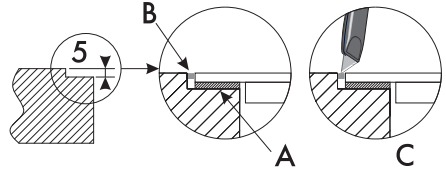
Zabudowa na równi z blatem

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



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

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



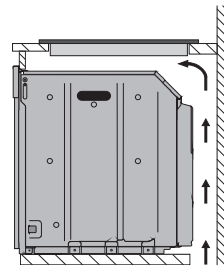
5.6 Zabudowa

Na wnęce zabudowy piekarnika



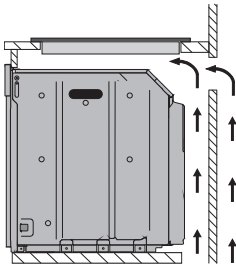
Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.

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

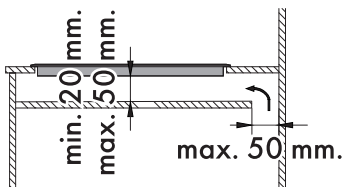
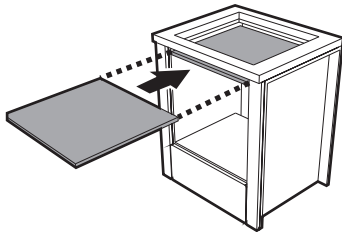
L	H	G	X	Y
900	514	904	839 ÷ 844	482 ÷ 486
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50



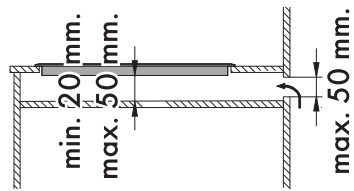
z otwarciem pod spodem i z tyłu

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



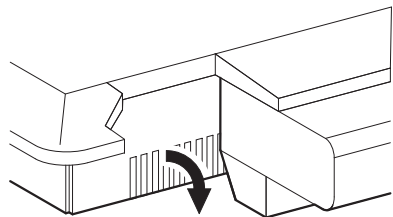
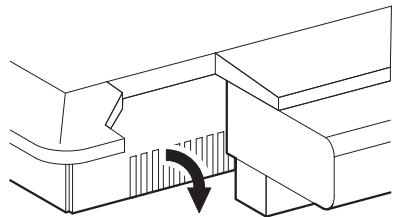
z otwarciem z tyłu

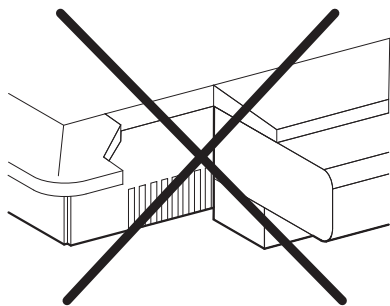


Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.

Wentylacja

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

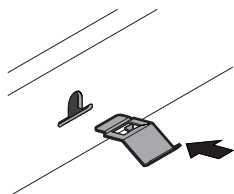




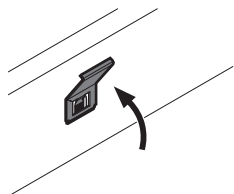
Klipsy mocujące

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.



914779820/A