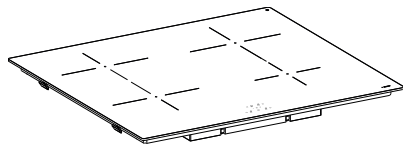


- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- IT LIBRETTO DI USO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- ES MANUAL DE USO
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- TR KİTAPÇIK KULLANIM
- GR ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- BG РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- SI NAVODILO ZA UPORABO
- HR KNJIŽICA S UPUTAMA



<b>EN</b>	.....	3
<b>FR</b>	.....	16
<b>IT</b>	.....	30
<b>RU</b>	.....	43
<b>ES</b>	.....	57
<b>DE</b>	.....	71
<b>TR</b>	.....	84
<b>GR</b>	.....	97
<b>NL</b>	.....	112
<b>BG</b>	.....	125
<b>PL</b>	.....	139
<b>SI</b>	.....	154
<b>HR</b>	.....	167

## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**i** Dla zapewnienia własnego bezpieczeństwa oraz prawidłowego działania urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji oraz użytkowania, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać wraz z urządzeniem, również w przypadku sprzedaży lub przekazania go osobom trzecim. Ważne jest, aby wszyscy użytkownicy znali wszystkie zasady działania i bezpieczeństwa urządzenia. Omawiane płyty kuchenne są wyposażone w systemy indukcyjne spełniające wymogi Dyrektywy EMC i EMF, dlatego nie powinny zakłócać działania innych urządzeń elektronicznych. Osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innymi urządzeniami elektronicznymi powinny skonsultować się z własnym lekarzem lub producentem wszczepionego urządzenia, w celu oceny czy jest ono dostatecznie odporne na interferencje.

**!** Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić kompetentnemu technikowi. Przed wykonywaniem połączenia elektrycznego, należy zapoznać się z treścią rozdziału **POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE**.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający, rozmieszczenie zacisków lub odcinka przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinno być takie, aby w przypadku wypadnięcia przewodu z miejsca mocowania, przez który przepływa prąd, znajdował się on przed kablem uziemienia.

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub użytkowania.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy domowa sieć zasilająca posiada odpowiednie połączenie z masą.
- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym

celu wyłącznika wielobiegunowego.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka lub niebezpiecznych sytuacji, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub kompetentnego technika.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia usunąć folię ochronną.

- Należy używać tylko śrub lub innych akcesoriów montażowych dostarczonych wraz z urządzeniem.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Brak śrub lub zainstalowanie elementów mocujących niezgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji może być przyczyną porażenia prądem.

- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Dzieci należy nadzorować w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych oraz bez doświadczenia lub wiedzy na temat jego działania, chyba że zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznej obsługi i są nie-

ustannie nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych lub o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy na temat jego działania, pod warunkiem że będą one nieustannie nadzorowane i zostaną pouczone na temat bezpiecznej obsługi urządzenia oraz związanych z tym zagrożeń. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się.

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

Chronić przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat, o ile nie są pod stałym nadzorem.

**OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.

- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się

nagrzewać.

- Do wyłączenia płyty kuchennej po zakończeniu użytkowania należy użyć odpowiedniego przycisku. Nie czekać na zadziałanie czujników wykrywających obecność naczyń do gotowania.

**OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie płyty kuchennej bez nadzoru w chwili przyrządzania potraw na oleju lub tłuszczu jest niebezpieczne, ze względu na możliwość zaistnienia niebezpiecznej sytuacji i wybuchu pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płomień zdusić, na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

**UWAGA:** Proces gotowania należy nadzorować. Nawet krótkotrwałe gotowanie potraw należy nieustannie nadzorować.

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.

**OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by umożliwić jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Odległość rozwarcia styków (3 mm) powinna gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- Urządzenie nigdy nie powin-

no być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).

- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Upewnić się, że urządzenie jest bezpośrednio podłączone do gniazdka zasilania.
- Do podłączenia urządzenia nie używać adapterów, listw zasilających lub przedłużaczy.
- Urządzenia nigdy nie wolno stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Smażalnice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nigdy nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Nie stawać na urządzeniu, ze względu na ryzyko jego uszkodzenia.
- Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.

## 2. INSTALACJA

W trakcie instalowania należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

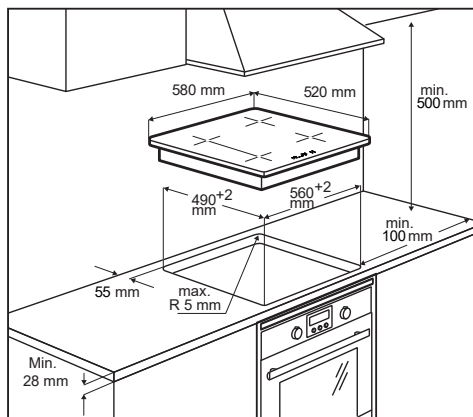
- W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących instalacji, patrz: instrukcja montażu.
- Pomiedzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu.
- Upewnić się, że przestrzeń pod płytą kuchenną jest wystarczająca do tego, by zagwarantować odpowiedni przepływ powietrza. Patrz: instrukcja montażu.
- Spodnia część urządzenia może się stać bardzo gorąca. Jeśli urządzenie jest instalowane nad szufladami, należy zamontować pod urządzeniem ognioodporny panel oddzielający, uniemożliwiający dostęp do jego dolnej części. Patrz: instrukcja montażu.
- Wentylacja urządzenia powinna spełniać wymogi producenta.
- Wykonać przedni otwór o wielkości co najmniej 28 cm<sup>2</sup> w bloku kuchennym, w którym będzie się znajdowała płyta kuchenna, aby umożliwić właściwą wentylację produktu.

### Wymagania, które powinny spełniać meble kuchenne

- Jeśli urządzenie jest instalowane na materiałach łatwopalnych, konieczne jest ściśle stosowanie się do wytycznych i norm dotyczących instalacji niskiego napięcia oraz przepisów przeciwpożarowych.
- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (z plastiku i drewna fornirowanego) muszą być nakładane za pomocą klejów odpornych na wysoką temperaturę (min. 85 °C): użyć nie-

odpowiednich materiałów i klejów może powodować odkształcanie lub odrywanie komponentów.

- Dozwolony jest montaż profili z litego drewna wokół blatu roboczego za urządzeniem, pod warunkiem że minimalne odległości są zgodne z wymogami określonymi na rysunkach instalacyjnych.



- W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących instalacji, patrz: instrukcja montażu.
- Jeśli pod płytą kuchenną nie jest zamontowany piekarnik, pod urządzeniem należy obowiązkowo zainstalować panel oddzielający, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji montażu.

## 3. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



**OSTRZEŻENIE:** Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

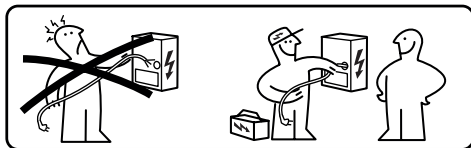
- Przed wykonaniem połączeń, upewnić się że napięcie nominalne urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci

zasilania. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty kuchennej.

- Patrz: schemat połączeń (usytuowany w dolnej części płyty kuchennej).
- Należy stosować wyłącznie oryginalne komponenty dostarczone przez dział części zamiennych.
- Urządzenie jest wyposażone w kabel przyłączeniowy.
- Jeśli kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, należy go zastąpić nowym, oryginalnym. Prosimy o kontakt z Działem Obsługi.

**! Uwaga!** Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!

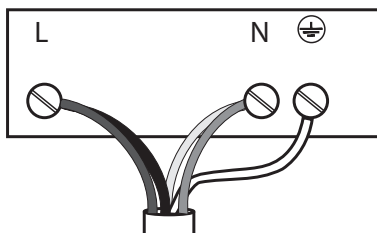
### Połączenie elektryczne



- Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi.
- Urządzenie posiada połączenie typu „Y” z kablem typu H05V2V2-F. Min. przekrój przewodów: 5x2,5 mm<sup>2</sup>.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszkii rozgałęznej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie należy podłączyć w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).

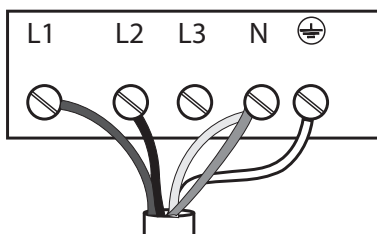
### Schemat połączeń

#### 220V - 240V 1N ~



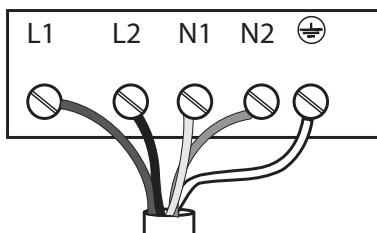
L	Czarny
L	Brązowy
N	Niebieski
N	Szary
⊕	Żółto-Zielony

#### 380V - 415V 2N ~

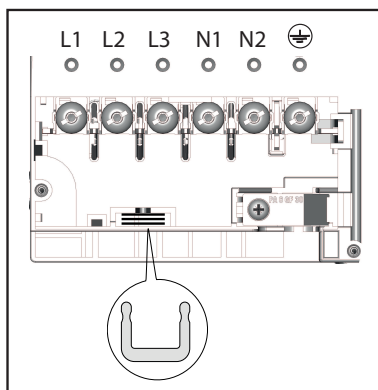


L1	Brązowy
L2	Czarny
N	Niebieski
N	Szary
⊕	Żółto-Zielony

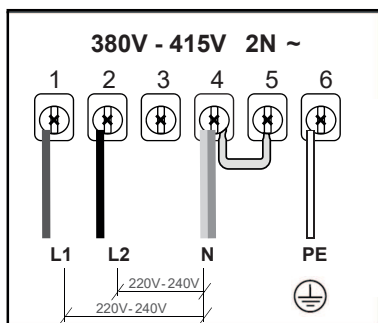
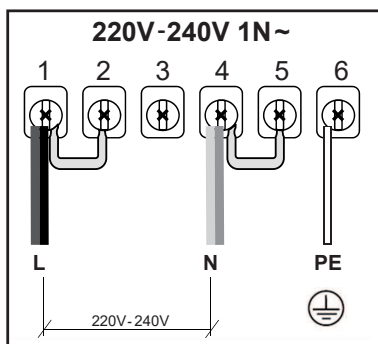
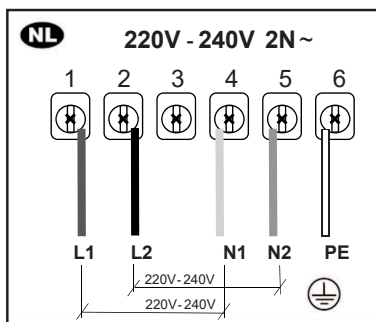
#### 220V - 240V 2N ~



L1	Brązowy
L2	Czarny
N	Niebieski
N	Szary
⊕	Żółto-Zielony



Zastosować pomiędzy zaciskami boczni prądowe U, jak wskazano



## 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Nie używać szorstkich gąbek, stałych czyścików, kwasu solnego lub innych produktów, które mogłyby uszkodzić lub porysować powierzchnię.
- Nie spożywać resztek potraw, które spadły lub nagromadziły się na powierzchni oraz na funkcjonalnych lub estetycznych elementach płyty kuchennej.
- Wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od źródła zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do wszelkich prac związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Usunięcie zaschniętych lub przypalonych zabrudzeń jest znacznie trudniejsze.
- Do usuwania codziennych zabrudzeń używać miękkiej szmatki lub gąbki z odpowiednim środkiem czyszczącym. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zalecamy używać neutralnych środków czyszczących.
- Zaschnięte plamy, na przykład mleko, które wykopiało podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła.



Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich skrobaków.

- Resztki jedzenia o dużej zawartości cukru, na przykład plamy z konfitury powstałe podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualne, stopione resztki plastiku należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty kuchennej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Stać się nie dopuścić do tego, aby spały na nią twarde przedmioty. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.
- Nie używać myjek parowych.

### Konserwacja i naprawy

- Upewnić się, że konserwacja komponentów elektrycznych jest powierzana wyłącznie producentowi lub technikom serwisu technicznego.
- Upewnić się, że uszkodzone kable są wymieniane wyłącznie przez producenta lub techników serwisu technicznego.

W razie wystąpienia usterki, należy postarać się samodzielnie ją rozwiązać, stosując się do porad zamieszczonych we wskazówkach dotyczących rozwiązywania problemów. Jeśli nie można rozwiązać problemu, należy się skontaktować z Serwisem Technicznym.

W trakcie kontaktowania się z serwisem, prosimy o podanie następujących danych:

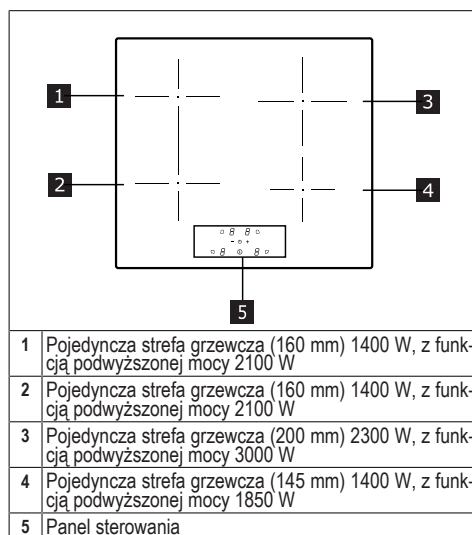
- rodzaj usterki
- model urządzenia (Art./Kod)
- numer seryjny (S.N.)

Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się pod spodem urządzenia.

W razie nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub wykonania instalacji przez nieautoryzowanego instalatora, może okazać się konieczna zapłata za wizytę technika serwisu lub sprzedawcy, nawet w okresie trwania gwarancji.

## 5. OPIS PRODUKTU

Układ powierzchni gotowania




### WSKAŹNIKI


#### Wykrywanie obecności naczyń do gotowania

Każdą strefę grzewczą wyposażono w system wykrywania obecności naczyń do gotowania na płycie kuchennej.

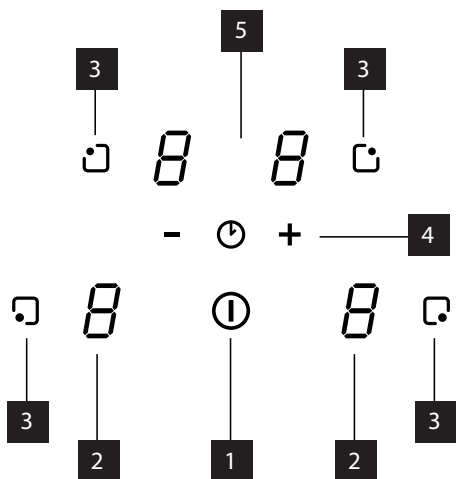
System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych.

Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol .

### Wskaźnik pozostałego ciepła

Wskaźnik pozostałego ciepła to funkcja bezpieczeństwa informująca o tym, że powierzchnia strefy grzewczej ma temperaturę równą lub przekraczającą 50°C i może prowadzić do poparzeń w przypadku jej dotknięcia gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje .

## 6. PANEL STEROWANIA




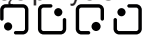
1	Włączona/Wyłączona
2	Wskaźnik poziomu mocy

3	Przycisk wyboru strefy grzewczej
4	Poziom mocy / Sterowanie timerem
5	Wskaźnik czasu gotowania

## 7. OGRANICZENIE MOCY

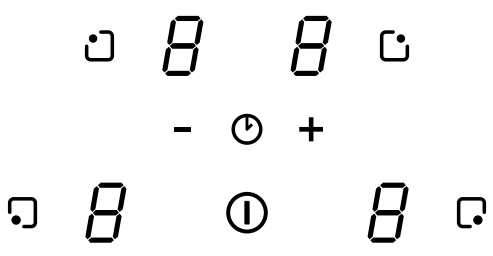
W trakcie pierwszego podłączenia urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej.









Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy  lub, zamiennie, postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej, jednocześnie przechodząc do menu.

- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej.
- Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund.
- Gdy tylko przyciski cyfrowe zgasną, jednocześnie wcisnąć przyciski wyboru płyty kuchennej  przytrzymać je przez 5 sekund, dopóki nie pojawi się bieżące ustawienie na przyciskach cyfrowych timera.
- Użyć symboli „+” i „-” w celu ustawienia właściwego poboru mocy, zgodnie z niżej zamieszczoną tabelą.
- Nacisnąć ponownie przyciski ustawienia płyty kuchennej i przytrzymać je naciśnięte przez 5 sekund, w celu potwierdzenia wyboru.

KW	Uwagi
7,4	Standardowe ustawienie początkowe
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

## 8. FUNKCJE

																							
<p><b>Funkcja ograniczenia mocy/czasu</b></p>	<p>Ta funkcja bezpieczeństwa umożliwia wyłączenie strefy grzewczej, która od pewnego czasu nie została poddana żadnym zmianom ustawień.</p> <p>Tabela czasów wyłączenia:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Poziom mocy</th> <th>Czas wyłączenia (w minutach)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>516</td></tr> <tr><td>2</td><td>402</td></tr> <tr><td>3</td><td>318</td></tr> <tr><td>4</td><td>258</td></tr> <tr><td>5</td><td>210</td></tr> <tr><td>6</td><td>138</td></tr> <tr><td>7</td><td>138</td></tr> <tr><td>8</td><td>108</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Poziom mocy	Czas wyłączenia (w minutach)	1	516	2	402	3	318	4	258	5	210	6	138	7	138	8	108	9	90	P	5
Poziom mocy	Czas wyłączenia (w minutach)																						
1	516																						
2	402																						
3	318																						
4	258																						
5	210																						
6	138																						
7	138																						
8	108																						
9	90																						
P	5																						
<p><b>Funkcja podwyższonej mocy</b></p>	<p>Funkcja podwyższonej mocy może być użyta w celu dostarczenia dla danej strefy grzewczej dodatkowego poziomu mocy na maksymalny okres czasu wynoszący 5 minut. Ta funkcja okazuje się przydatna w celu szybkiego zagotowania dużej ilości wody.</p> <p>Aktywacja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wybrać jedną ze stref grzewczych.</li> <li>- Nacisnąć „ + ” do chwili osiągnięcia poziomu „ 9 ”.</li> <li>- Nacisnąć ponownie, aby ustawić funkcję podwyższonej mocy.</li> </ul> <p>- Odpowieni przycisk cyfrowy wskaże <b>P</b>.</p> <p>Funkcja podwyższonej mocy jest zaprogramowana na czas wynoszący 5 minut.</p> <p>Dezaktywacja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wybrać jedną ze stref grzewczych z aktywną funkcją podwyższonej mocy.</li> <li>- Nacisnąć „ - ”.</li> </ul> <p>Funkcja wyłącza się też automatycznie po upływie 5 minut.</p>																						

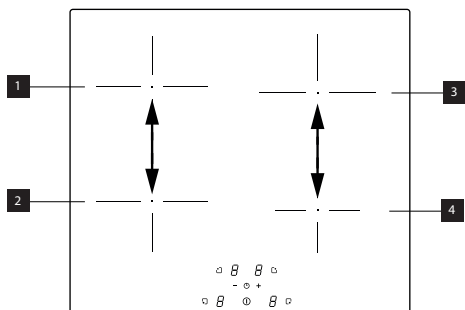
Bezpieczeństwo dzieci	<p>Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia. Potwierdzenie wyboru jest wskazywane przez przycisk cyfrowy, który wyświetla . Gdy jedna ze stref grzewczych jest jeszcze ciepła,  migają zamiennie.</p>
	<p>Aktywacja:  Włączyć płytę kuchenną i upewnić się, że żadna strefa grzewcza nie jest aktywna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jednocześnie wcisnąć  i „-”, następnie zwolnić.</li> <li>- Ponownie wcisnąć .</li> <li>- Przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują .</li> </ul>
	<p>Tymczasowa dezaktywacja:  Jednocześnie wcisnąć przycisk  i przycisk „-”, następnie zwolnić je.  Funkcja zostanie wyłączona przy włączonej płycie kuchennej. Po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej, ta funkcja pozostaje nadal aktywna.</p>
	<p>Trwała dezaktywacja:  Włączyć płytę kuchenną i upewnić się, że żadna strefa grzewcza nie jest aktywna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jednocześnie wcisnąć  i „-”, następnie zwolnić.</li> <li>- Nacisnąć ponownie „-”.</li> </ul> <p>Funkcja dezaktywuje się. Po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej nie będzie już wyświetlany .</p>
Timer (ogólny)	<p>Timer włącza odliczanie, które można ustawić od 1 do 99 minut.  Po upływie ustawionego czasu zostanie wydany sygnał dźwiękowy, który można wyciszyć naciśnięciem dowolnego przycisku.  W trakcie odliczania czasu przez timer, strefy grzewcze funkcjonują niezależnie.</p> <p>Aktywacja:  Po włączeniu płyty kuchennej, upewnić się że żadna strefa grzewcza nie jest aktywna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i przycisk „-”.</li> <li>- Przycisk cyfrowy timera wskaże „0 0”.</li> <li>- Ustawić czas przy użyciu „+” i „-”.</li> <li>- Nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund. Po upływie tego czasu timer rozpocznie odliczanie.</li> </ul> <p>Gdy wartość wynosi „0 0”, naciśnięciem „-” ustawia się czas na 30 minut.  Powtórzyć te czynności, aby zmienić zaprogramowaną wcześniej wartość.</p> <p>Dezaktywacja:  Po włączeniu płyty kuchennej, upewnić się że żadna strefa grzewcza nie jest aktywna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jednocześnie wcisnąć „+” i „-”.</li> <li>- Ustawić „0 0” przy użyciu „+” i „-”.</li> <li>- Nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund.</li> </ul>

Timer stref grzewczych	<p>Ten timer włącza odliczanie w celu wyłączenia danej strefy grzewczej. Można go ustawić od 1 do 99 minut. Przez cały ten okres czasu, strefa grzewcza będzie działać normalnie. Strefy grzewcze działają niezależnie między sobą, dlatego mogą być programowane pojedynczo.</p> <p>Po upływie ustawionego czasu zostanie wydany sygnał dźwiękowy, który można wyciszyć naciśnięciem dowolnego przycisku.</p> <p><b>Aktywacja:</b>          Po włączeniu płyty kuchennej, postawieniu naczynia i włączeniu strefy grzewczej:          - Wybrać żądaną strefę grzewczą i ustawić wybrany poziom mocy.          - Jednocześnie wcisnąć „+” i „-”.          - Przycisk cyfrowy timera, który wskazuje „ 0 0 ” i punkt obok odnośnej strefy grzewczej zaczynają gnać.          - Ustawić czas przy użyciu „ + ” i „ - ”.          - Nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund. Po upływie tego czasu timer rozpocznie odliczanie.          Gdy wartość wynosi „ 0 ”, naciśnięciem „ - ” ustawi się czas na 30 minut.          Powtórzyć te czynności, aby zmienić zaprogramowaną wcześniej wartość.          Timer można ustawić dla obydwu stref grzewczych.          Timer nie będzie wskazywał obydwu, lecz tylko odliczanie, które skończy się wcześniej.</p> <p><b>Dezaktywacja:</b>          Po włączeniu płyty kuchennej, postawieniu naczynia i włączeniu strefy grzewczej:          - Wybrać żądaną strefę grzewczą.          - Jednocześnie wcisnąć „+” i „-”.          - Ustawić „ 0 0 ” przy użyciu „ + ” i „ - ”.          - Nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund.</p>
------------------------	---

## 9. TABELA GOTOWANIA

Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omlet, panierowane i smażone potrawy, kielbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befszytki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

## 10. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ



„Ten produkt posiada funkcję zarządzania mocą i sterowania elektronicznego. Patrz: ilustracja.

Dzięki tej funkcji można sterować dostarczaniem maksymalnej mocy wynoszącej 3700 W pomiędzy strefami grzewczymi 1 i 2, optymalizując jednocześnie dystrybucję mocy i unikając przeciążenia systemu.

Płyta kuchenna na maksymalnym poziomie mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze i, jeśli to konieczne, automatycznie redukuje moc w

jednej ze stref grzewczych (ostatnie polecenie odpowiada najwyższemu priorytetowi).

Płyta kuchenna z ograniczeniem mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze, uniemożliwiając ustawienie mocy dla jednej strefy grzewczej na poziomie przekraczającym górną granicę (w celu zwiększenia mocy dla danej strefy grzewczej, należy ręcznie zmniejszyć poziom mocy ustawiony dla drugiej).

Na przykład:


Jeśli dla strefy grzewczej 1 wybrano podwyższony poziom mocy (P), strefa grzewcza 2 nie będzie mogła jednocześnie przekroczyć poziomu mocy 9 i zostanie automatycznie zredukowana.”

## 11. PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

### Z jakich naczyń korzystać

Stosować wyłącznie naczynia z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego, przeznaczonego do stosowania na płytach indukcyjnych:

- żeliwo
- emaliowana stal
- stal węglowa
- stal nierdzewna (również częściowo)
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub dnem z płytą ferromagnetyczną

W celu stwierdzenia zdatności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol  (zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli dno naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.

W celu zagwarantowania optymalnej wydajności należy stosować zawsze naczynia o płaskim dnie, będącym w stanie równomiernie rozprowadzać ciepło. Nie-

wystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

### Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczynia/patelni dla poszczególnych stref grzewczych.

W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a jego średnica powinna być jak najmniejsza.

Należy zawsze korzystać ze strefy grzewczej, która odpowiada średnicy dna naczynia do gotowania.

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Tyłna prawa	110 mm	200 mm
Przednia prawa	110 mm	145 mm
Tyłna lewa	110 mm	190 mm
Przednia lewa	110 mm	190 mm

### Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie należy stosować na płycie kuchennej naczyń/patelni pustych lub o cienkim dnie, ponieważ uniemożliwiają one kontrolowanie temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej w przypadku zbyt wysokiej temperatury, powodując tym samym ryzyko uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty kuchennej.

Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów.

Jeśli wyświetli się komunikat o błędzie, patrz rozdział: „Rozwiązywanie problemów”.

### Porady/wskazówki

#### Hałas w trakcie pracy

Po włączeniu strefy grzewczej będzie słyszalne krótkie brzęczenie. Zjawisko to jest typowe dla ceramicznych stref grzewczych i nie wpływa na działanie lub

trwałość urządzenia. Rodzaj hałasu zależy od stosowanego naczynia do goto-

wania. W przypadku wystąpienia silnych zakłóceń, należy użyć innego naczynia do gotowania.

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
ER03	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekaj na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdź, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Odkodowana strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekaj na ostygnięcie płyty kuchennej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków.
E3	Odkodowana strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie automatycznie anulowany po 8 s i będzie można ponownie użyć strefy grzewczej. W przypadku dalszych błędów wymienić garnki. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdź napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E8	Strefy grzewcze wyłączają się.	Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włóknami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
EH	Odkodowana strefa grzewcza wyłącza się.	Zablokowany czujnik temperatury strefy grzewczej. Nie jest wykrywana wystarczająca zmiana temperatury po włączeniu płyty kuchennej.	Wyłączyć płytę i ponownie ją włączyć po ostygnięciu. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Odcłóż płytę kuchenną od zasilania. Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.		

## 13. DANE TECHNICZNE

		Jednostka	Wartość
Typ produktu			<b>Zintegrowana płyta kuchenna</b>
Wymiary	Szerokość	mm	<b>580</b>
	Głębokość	mm	<b>520</b>
	Wysokość min./maks.	mm	<b>54</b>
Moc całkowita		W	<b>7400</b>


Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Ciężar urządzenia	8,8 kg

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA PŁYTY KUCHENNEJ


Liczba stref grzewczych	4
Technologia gotowania	Indukcyjna
Wymiary strefy grzewczej	Przednia lewa Ø 160 mm
	Tylna lewa Ø 160 mm
	Tylna prawa Ø 200 mm
	Przednia prawa Ø 145 mm
Zużycie energii na strefę grzewczą	Przednia lewa 187 Wh/kg
	Tylna lewa 187 Wh/kg
	Tylna prawa 185 Wh/kg
	Przednia prawa 181 Wh/kg
Zużycie energii elektrycznej przez płytę kuchenną (działanie elektryczne)	185 Wh/kg

## 15. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

### Usuwanie sprzętu AGD

Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że nie można go wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

### Usuwanie materiałów opakowaniowych

Materiały z symbolem  nadają się do ponownego przetworzenia. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

### Energooszczędność

Stosowanie się do poniższych porad umożliwia oszczędzanie energii w trakcie codziennego gotowania.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem strefy grzewczej, należy postawić na niej naczynie do gotowania.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych strefach grzewczych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku strefy grzewczej.
- Pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania.

## 16. ZGODNOŚĆ

Informacje dotyczące produktu, zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014



**Zgodność z normami:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane oraz wprowadzone do handlu zgodnie z Dyrektywami EWG.

„Dane techniczne wskazano na tabliczce znamionowej umieszczonej pod spodem produktu.”

