

cata   
new tech

AS 750

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I  
KONSERWACJI

ES

EN

FR

PT



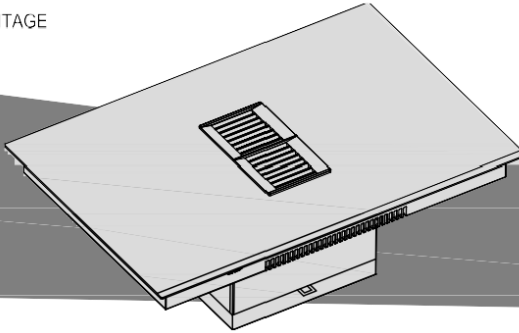
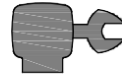
PLANTILLA DE MONTAJE

ASSEMBLY INSOLE

PATRON DE MONTAGE

AFTEKENMAL

60817495 - 29/05/18



**a1**  X 2



**a2**  X 1



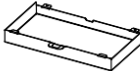
**a3**  X 1



**a4**  X 1



**a5**  X 1



**a6**  X 1



**a7**  X 1



**a8**  X 2



**a9**  X 1



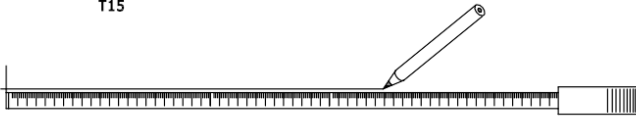
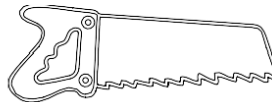
**a10**  X 2



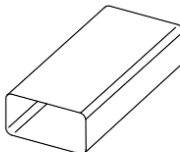
Ø3.5 x 9.5



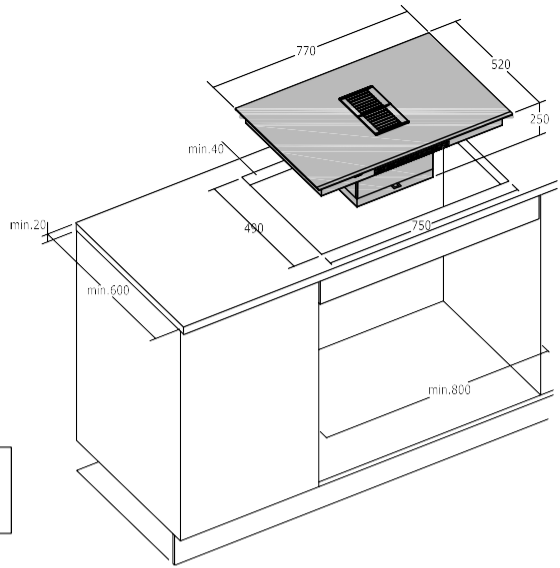
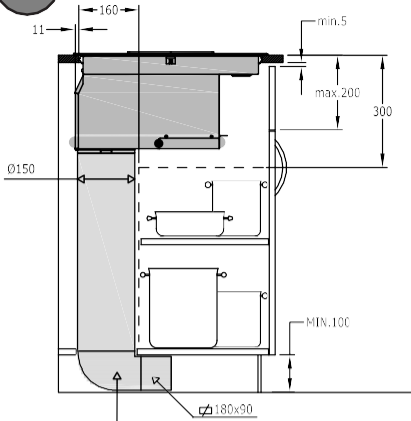
T15



180x90

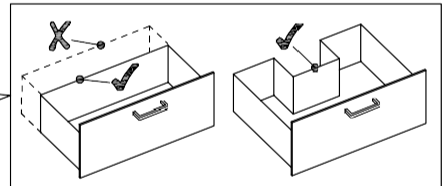
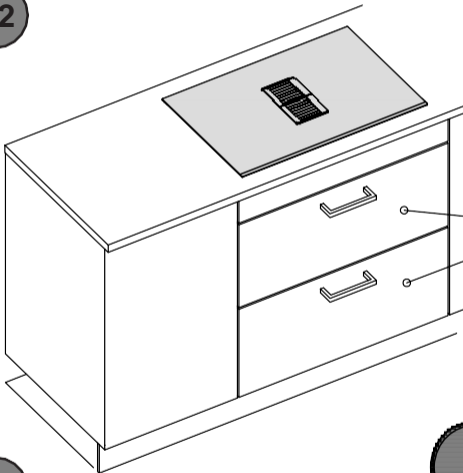


P1

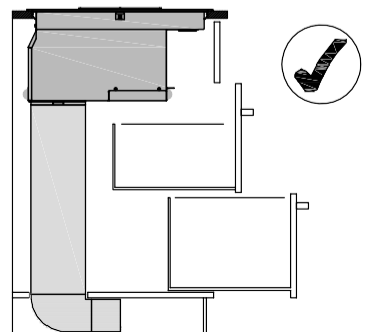
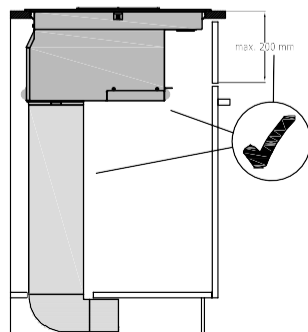
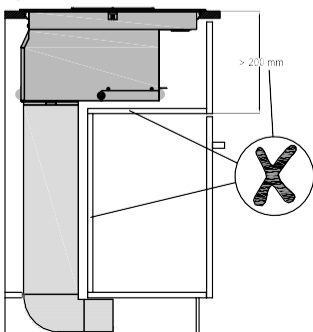


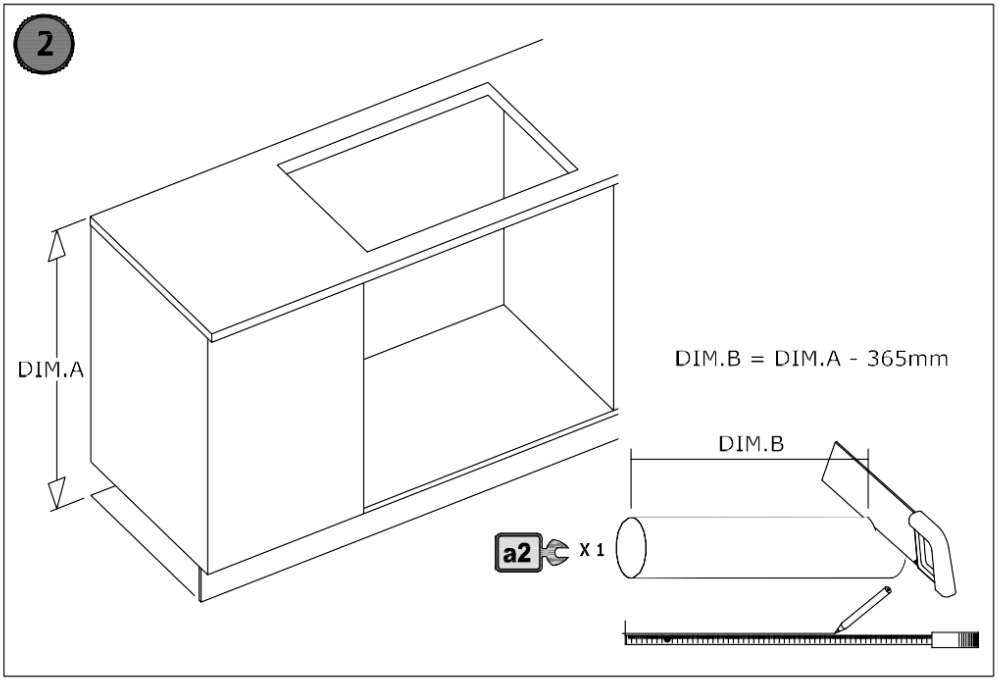
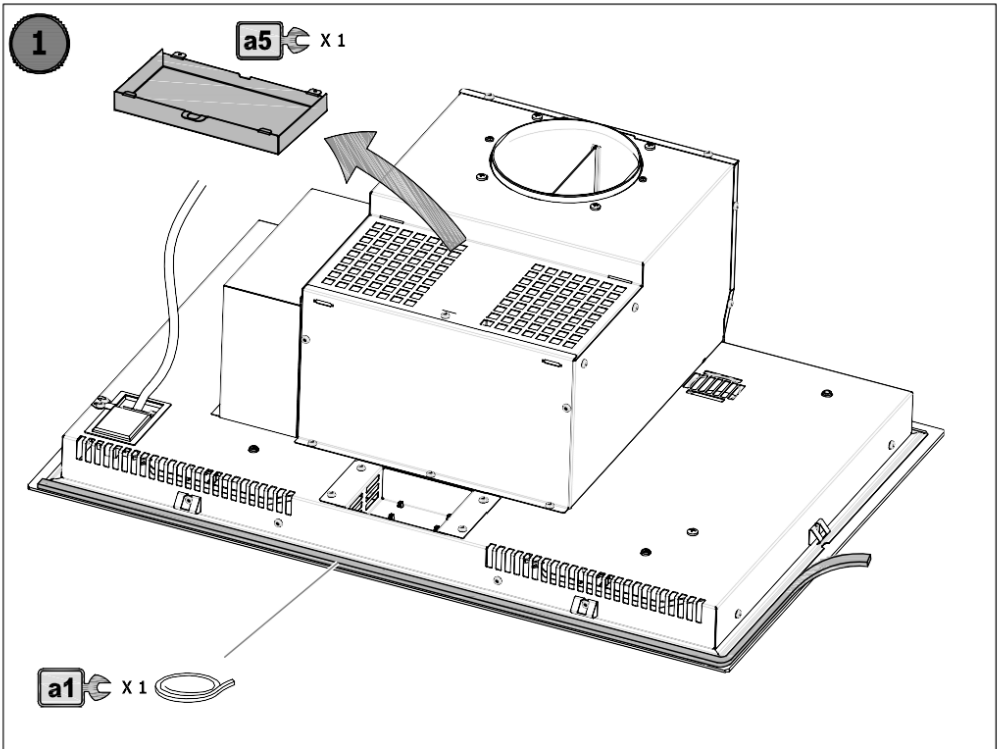
Ø150 ▶ 90° ▶ 180x90

P2

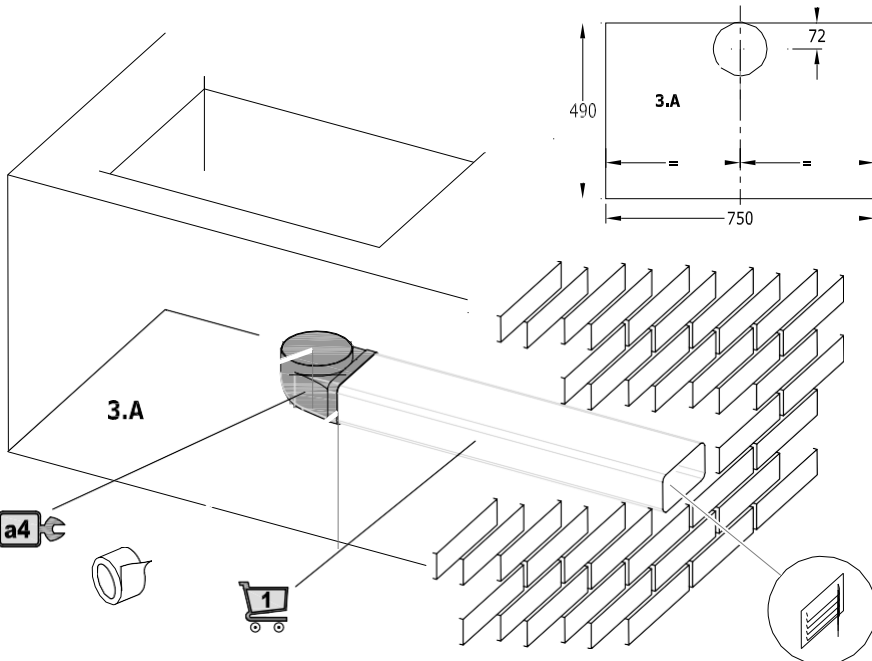


P3



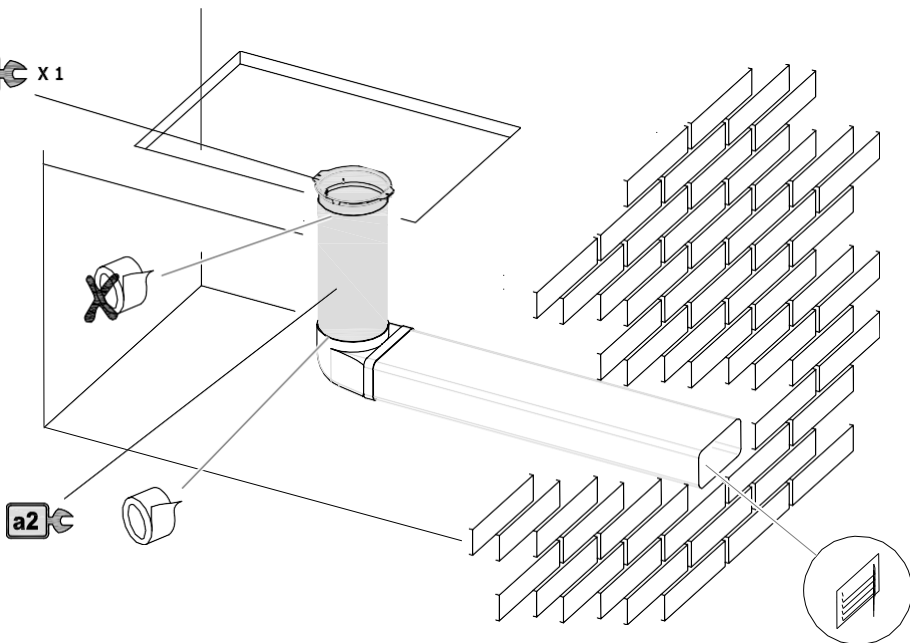


3

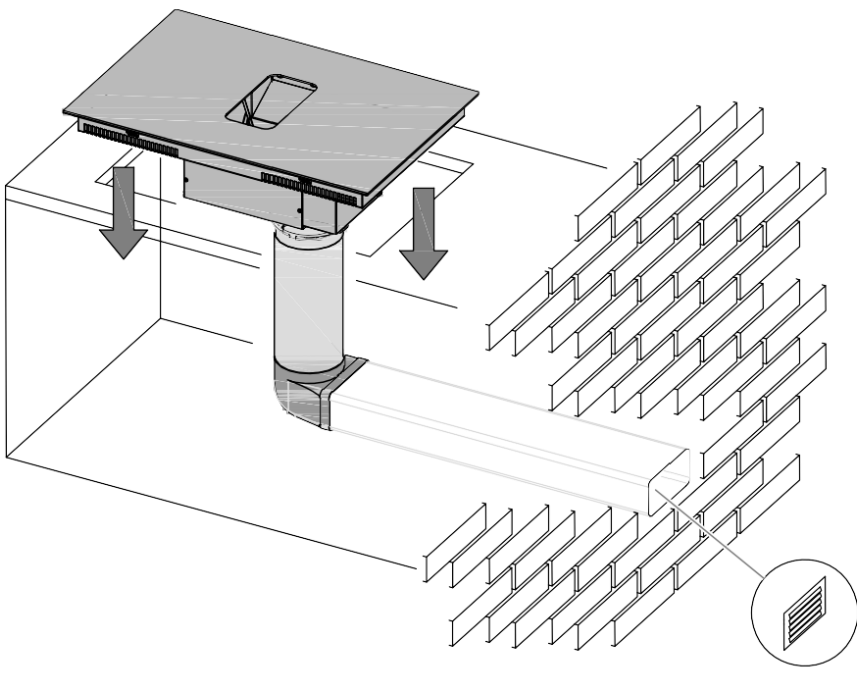


4

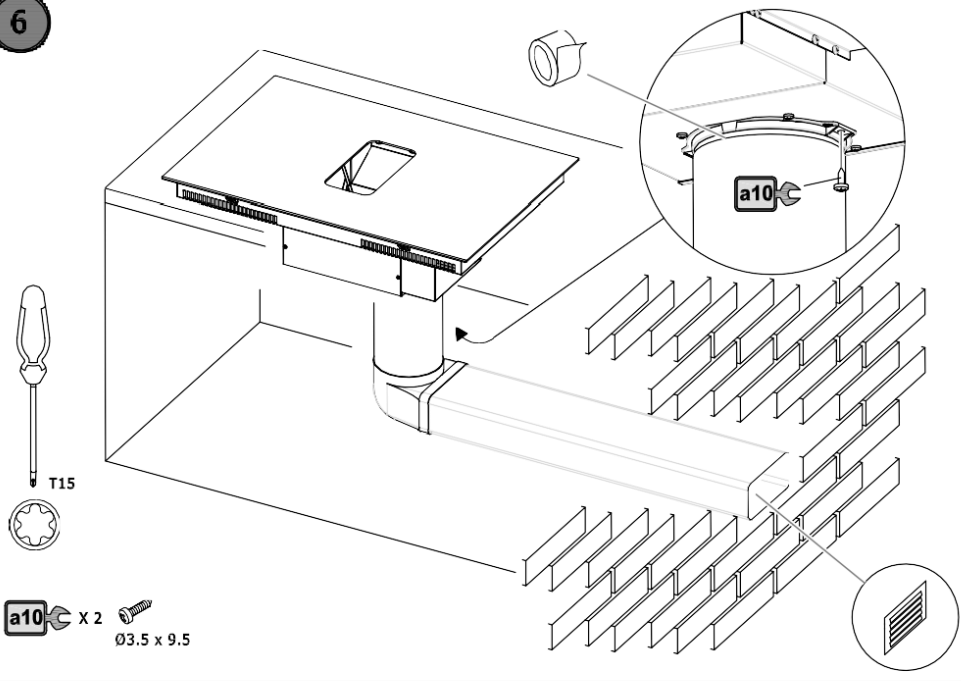
a3 x 1



5



6

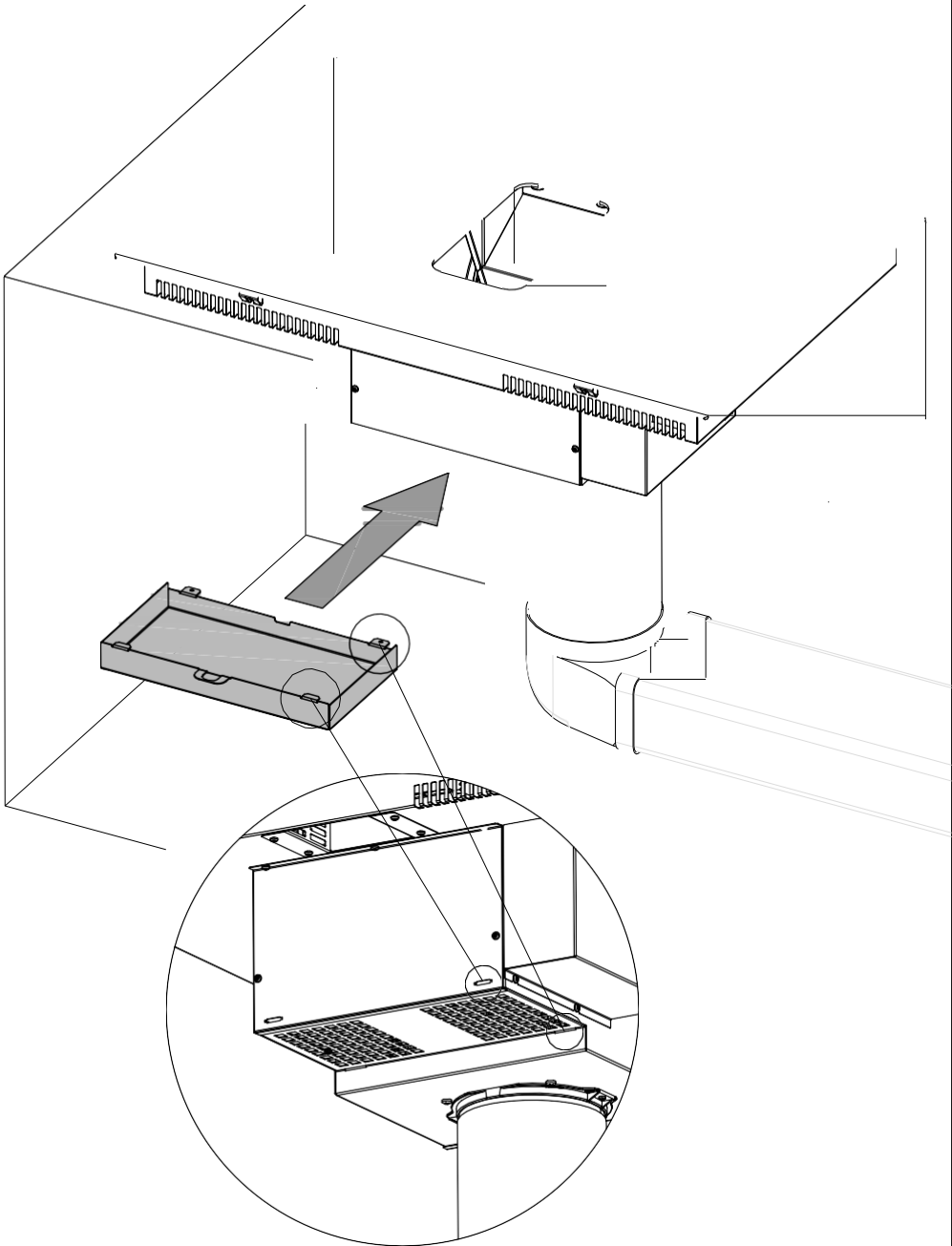
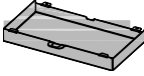


T15

a10 x 2  
Ø3.5 x 9.5

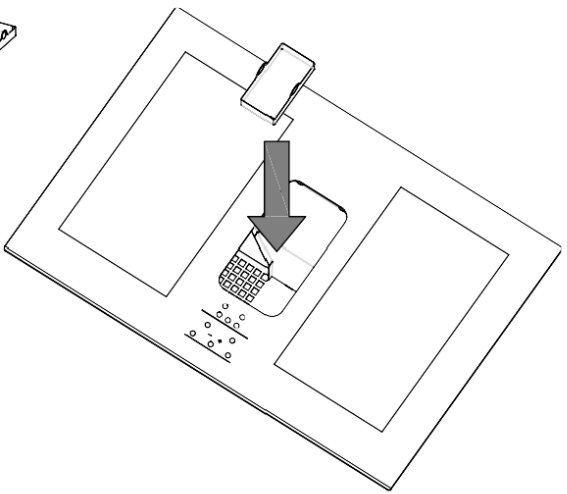
7

a5 x 1



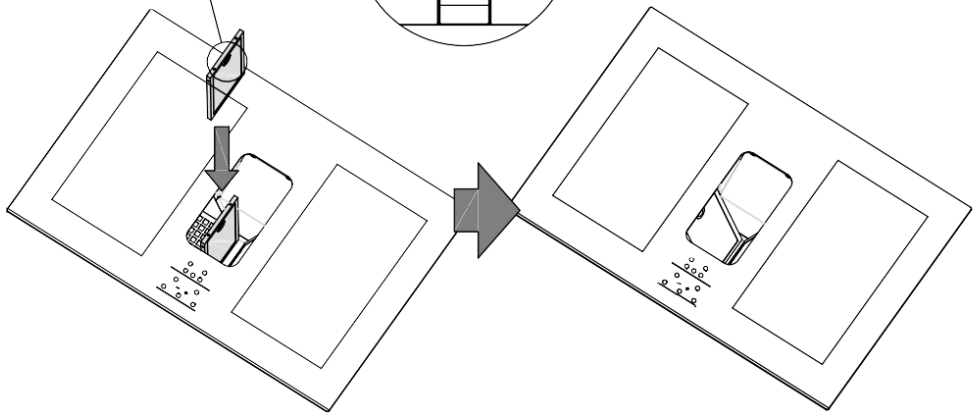
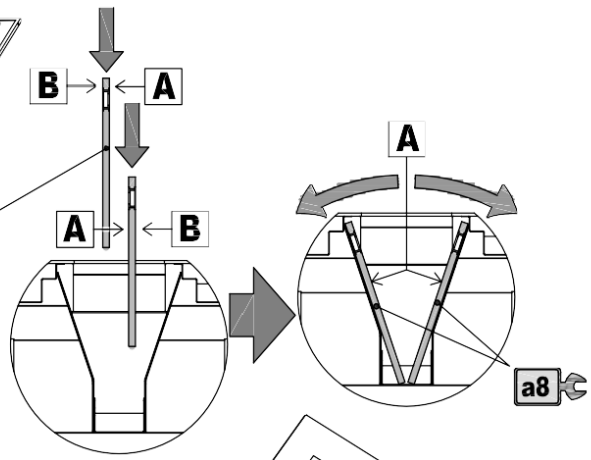
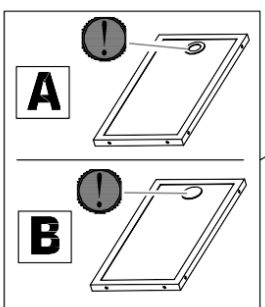
8

a6 x 1



9

a8 x 2

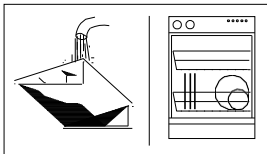
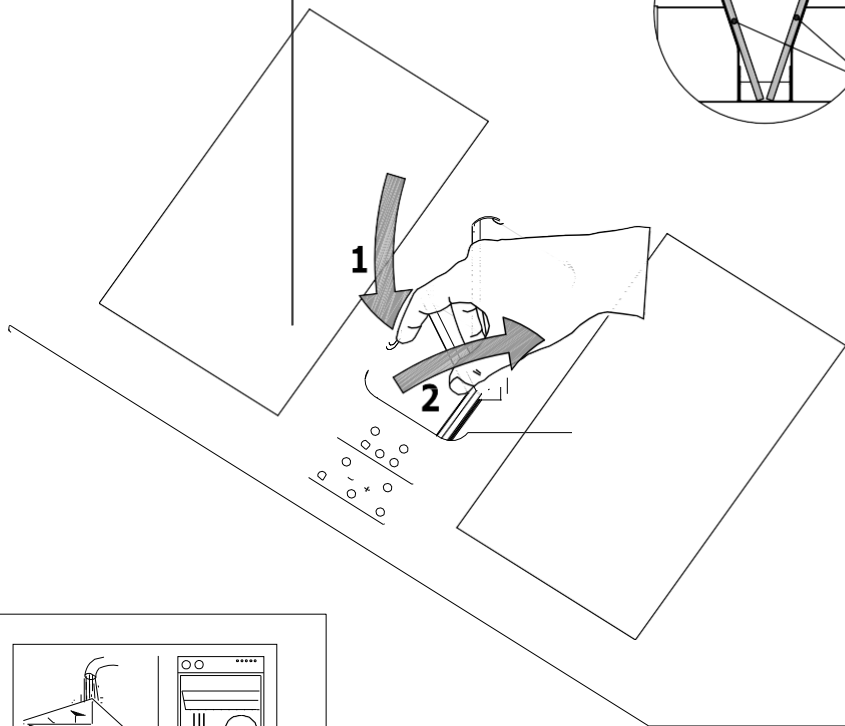
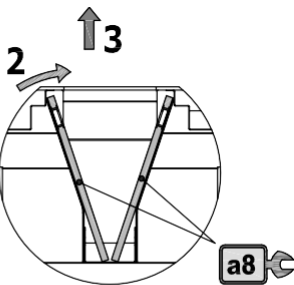




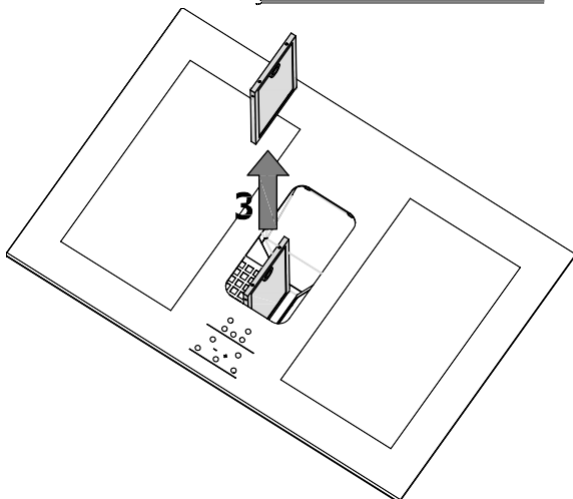
9

a8

x 2

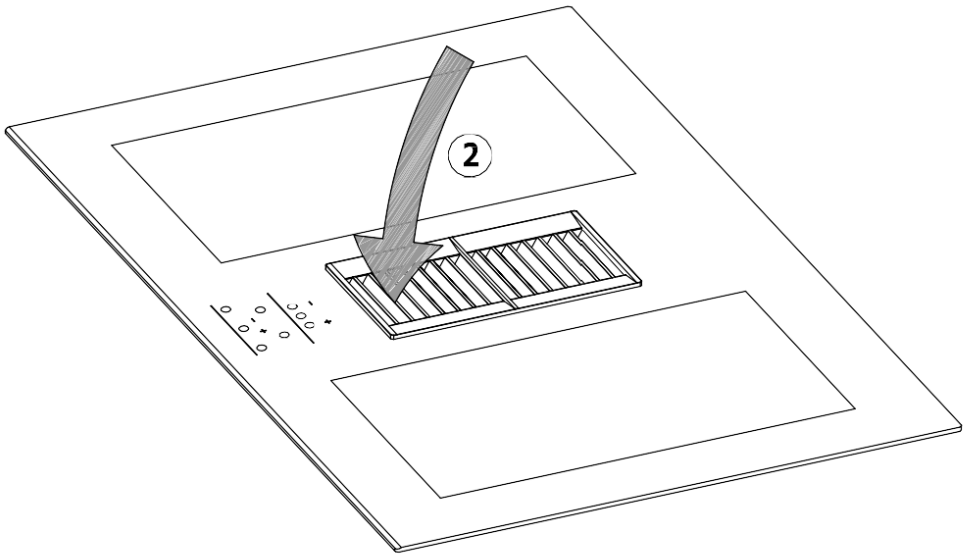
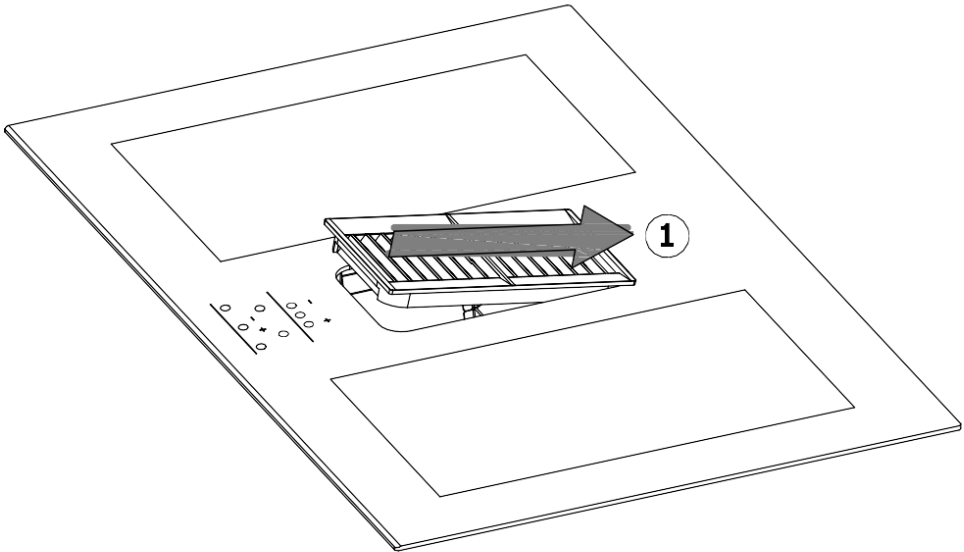


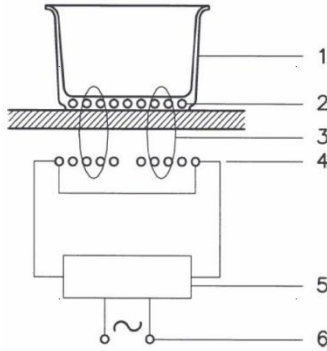
- ES - Limpieza del filtro de grasa
- DE - Reinigung des Fettfilters
- FR - Nettoyage du filtre de graisse
- EN - Cleaning the grease filter
- IT - Pulizia del filtro del grasso
- NL - Reiniging van de vetfilter
- PT - Limpeza do filtro de gordura
- DK - Rengøring af fedtfilteret
- SF - Rasvansuodatimen puhdistus
- S - Rengöring av fettfilter
- NK - Rengjøring av fettfilteret
- GR - Καθαρισμός του φίλτρου άνθρακα
- RU - Очистка жирового фильтра
- PL - Czyszczenie filtra
- HU - A zsírszűrő tisztítása
- CN - 清洁油烟网



10

a9 x 1





12

8

9



10

7

11

13



2



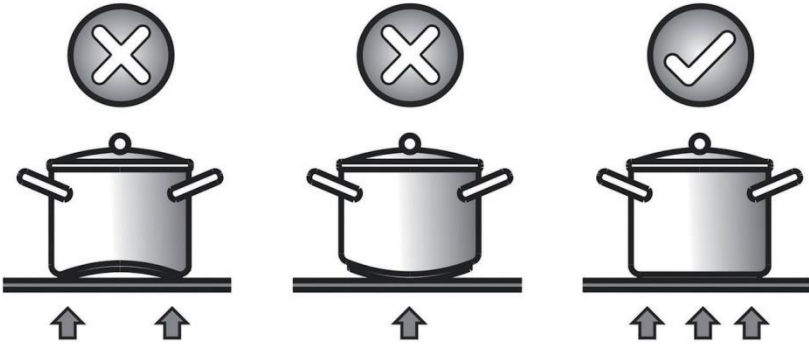
3



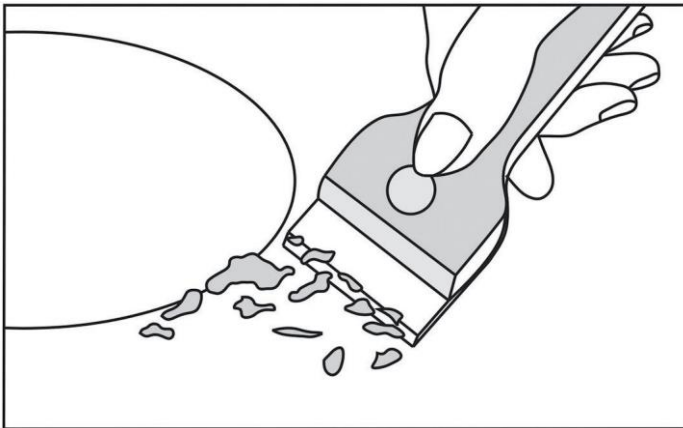
1

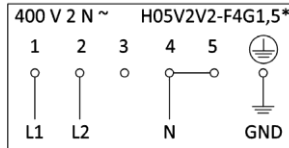
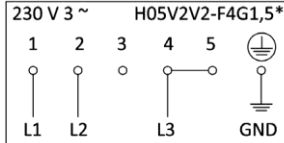
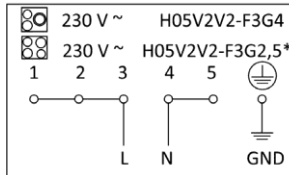
6

4



15

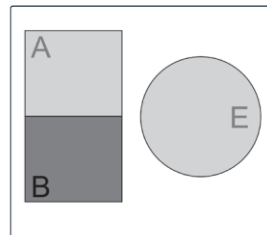
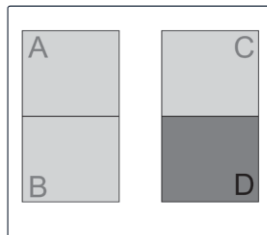




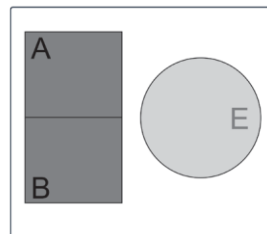
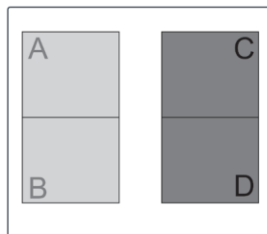
- \*Teniendo en cuenta el factor de simultaneidad
- \*Bei Gleichzeitigkeitsfaktor
- \*En tenant compte du coefficient de simultanéité.
- \*Considering complementary factor
- \*Tenendo conto del fattore di contemporaneità
- \*In aanmerking de Geleijktijdigheidsfactor
- \*Tomando en consideração o factor de dimultaneidade
- \*Idet der tages højde for samtidighedsfaktoren
- \*yhtäaikaisuuden huomioonottaen
- \* Samtidighetsfaktorn bör tas med i beräkningen
- \*Λαμβάνοντας υπόψη τα προεξέχοντα πλήκτρα χειρισμού
- \*Учитывая фактор совместимости
- \*Biorąc pod uwagę ich komplementarność
- \*Figyelembe véve az egyidejűségi tényezőt
- \*素，控制盘四周要用随产品赠送的防渗水的胶条粘牢。
- \*Ta i betraktning samtidighetsfaktoren

17

7-a



7-b





## Drogi Kliencie,

Dziękujemy i gratulujemy wyboru. Ten nowy, starannie zaprojektowany produkt, wyprodukowany z najwyższej jakości materiałów, został dokładnie przetestowany, aby spełniać wszystkie Twoje wymagania dotyczące gotowania. Dlatego prosimy o przeczytanie i stosowanie się do tych prostych instrukcji, które pozwolą uzyskać doskonałe wyniki już na samym początku.

**To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub niewłaściwym, nieprawidłowym lub absurdalnym użyciem.**

Producent oświadcza, że ten produkt spełnia wszystkie zasadnicze wymagania dotyczące niskonapięciowych materiałów elektrycznych określone w europejskiej dyrektywie 2014/35/UE oraz kompatybilności elektromagnetycznej zgodnie z wymogami dyrektywy europejskiej 2014/30/UE.

### ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- W czasie używania płyty kuchennej należy trzymać z dala od niej wszystkie magnesowalne przedmioty (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory itp.).
- Nie używaj folii aluminiowej ani nie umieszczaj żadnych produktów spożywczych owiniętych folią aluminiową bezpośrednio na płycie grzewczej - nie kładź na powierzchni płyty żadnych metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ będą się one nagrzewać.
- Podczas gotowania na patelni nieprzywierającej bez przyprawiania nie należy przekraczać 1-2 minutowego czasu podgrzewania.
- Podczas gotowania żywności, która może łatwo przywierać, zacznij od niskiego poziomu mocy, a następnie powoli zwiększaj, jednocześnie regularnie mieszając.
- Po zakończeniu gotowania wyłącz za pomocą dostarczonego przycisku (zmniejsz do "0"), nie polegaj na czujniku naczynia do gotowania.
- Jeśli powierzchnia płyty zostanie uszkodzona, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nigdy nie używaj odkurzacza parowego do czyszczenia płyty kuchennej.
- Urządzenie i dostępne części mogą być gorące podczas pracy.
- Uważaj, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane w bezpiecznej odległości, chyba że są stale nadzorowane.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane i otrzymały odpowiednie instrukcje bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Konserwacja i czyszczenie nie powinny być przeprowadzane przez dzieci, z wyjątkiem stałego nadzoru.
- Gotowanie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar w przypadku pozostawienia bez nadzoru. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Zamiast tego odłącz urządzenie, a następnie zakryj płomień pokrywką lub płachtą.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkoterminowy proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Niepilnowane gotowanie na płycie grzewczej z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
- Zagrożenie pożarowe: nie przechowuj elementów na powierzchniach grzewczych.
- Należy używać wyłącznie osłon blatu kuchennego zaprojektowanych do użytku z urządzeniem do gotowania i wymienionych w instrukcji producenta dla odpowiedniego zabezpieczenia blatu wbudowanego w urządzenie. Używanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części stają się gorące w trakcie użytkowania. Aby uniknąć oparzeń należy trzymać dzieci z dala od urządzenia.

Włóż w stałe okablowanie środki do odłączenia od sieci zasilającej z separacją styków we wszystkich biegunach, które zapewniają pełne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania. Wtyczka lub przełącznik omni-polarny muszą być łatwo dostępne na zainstalowanym sprzęcie.

To urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez zewnętrzny wyłącznik czasowy lub system zdalnego sterowania. Producenci nie ponoszą żadnej odpowiedzialności w przypadku niezgodności z powyższym oraz w przypadku braku przestrzegania norm zapobiegania wypadkom.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń podanych w niniejszej instrukcji oraz obowiązujących przepisów bezpieczeństwa dotyczących prawidłowego użytkowania sprzętu.

Zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w sprzęcie lub instrukcji bez wcześniejszego powiadomienia.

Skontaktuj się z nami, jeśli potrzebujesz pomocy technicznej lub dodatkowych informacji na temat naszych produktów.

***Aby uniknąć ryzyka, jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, może on zostać wymieniony tylko przez producenta, autoryzowane centrum serwisowe lub wykwalifikowanego elektryka.***

## ZASADA DZIAŁANIA (Rys. 11)

Wykorzystuje właściwości elektromagnetyczne większości naczyń do gotowania. Cewka (induktor) wytwarzająca pole elektromagnetyczne jest obsługiwana i kontrolowana przez obwód elektroniczny.

Ciepło jest przekazywane do żywności przez naczynie do gotowania. Proces gotowania odbywa się w sposób opisany poniżej.

- utrata ciepła jest minimalna (wysoka wydajność)
- system zatrzymuje się automatycznie po zdjęciu naczynia lub nawet podniesieniu go z płyty kuchennej
- obwód elektroniczny gwarantuje maksymalną elastyczność i precyzyjne dopasowanie.
  1. Naczynie
  2. Prąd indukowany
  3. Pole magnetyczne
  4. Induktor
  5. Obwód elektryczny
  6. Zasilacz

## Instrukcje dla użytkownika (Rys. 2)

1. WŁ./WYŁ.
2. Minus -
3. Plus +
4. Strefa gotowania
5. Wyświetlacz poziomu ustawień 6 Lampki wyboru strefy

## Panel dotykowy (Rys. 12)

10. Wyświetlacz/przycisk ostrzegawczy czyszczenia filtra. Ostrzeżenie o konieczności wymiany filtra - naciśnij, aby wyłączyć po wyczyszczeniu filtra lub jego wymianie

8. Zmniejsz prędkość wentylatora.

11. Włącz i wyłącz czasomierz wentylatora.

Czasomierz: wentylator działa przez 5 minut przy obecnej prędkości i kolejne 5 min przy każdej z niższych prędkości, aż do zatrzymania.

12. Panel wyświetlacza prędkości wentylatora.

7. Wł. i wył. wentylatora.

9. Zwiększ prędkość wentylatora.

Zaleca się, aby urządzenie działało przez 15 minut po gotowaniu żywności w celu całkowitego usunięcia oparów.

## Instalacja

Wszystkie czynności związane z instalacją (podłączenie elektryczne) powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami. Szczegółowe instrukcje można znaleźć w części dotyczącej instalatora.

## Włączanie/wyłączanie sterowania dotykowego

Po przyłożeniu napięcia sieciowego sterowanie uruchamia się przez ok. 1 sekundę, po czym jest gotowe do pracy.

Po zresetowaniu wszystkie wyświetlacze i diody LED świecą się przez ok. 1 sekundę. Po upływie tego czasu wszystkie wyświetlacze i diody LED gasną, a kontrolka jest w trybie gotowości.

Naciśnij przycisk ON/OFF (1), aby włączyć sterowanie dotykowe. Wyświetlacze strefy gotowania pokazują statyczne "0".

Jeśli strefa gotowania jest w stanie "gorącym", wyświetlacz pokazuje statyczne "H" zamiast "0". Lampka w dolnym prawym rogu miga w odstępach 1-sekundowych na wszystkich wyświetlaczach strefy gotowania, wskazując, że aktualnie nie wybrano żadnej strefy gotowania.

Po włączeniu sterowanie elektroniczne pozostaje aktywne przez 20 sekund. Jeśli w tym czasie nie zostanie wybrana strefa gotowania ani czasomierz, sterowanie elektroniczne automatycznie przełączy się z powrotem w tryb gotowości. Sterowanie może być włączane tylko wtedy, jeśli identyfikuje obsługiwany przycisk WŁ./WYŁ. Jeśli wykryje aktywację klawisza inną niż ta, sterowanie pozostanie w trybie gotowości.

Jeśli po włączeniu funkcja zabezpieczenia przed dziećmi jest aktywna, wszystkie pola grzewcze pokazują "L", (ZABLOKOWANE). Jeśli strefy gotowania są w stanie "gorącym", wyświetlacz pokazuje naprzemiennie "L" i "H". Gdy sterowanie dotykowe jest WŁĄCZONE, można je wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Ma to zastosowanie również przy zablokowanym sterowaniu (aktywowana funkcja bezpieczeństwa dzieci). Klawisz włączania/wyłączania ma zawsze priorytet w funkcji wyłączania.

## Automatyczne wyłączanie

Gdy sterowanie jest włączone, automatycznie wyłącza się po 20 sekundach, jeśli w tym czasie nie zostanie uruchomiona żadna strefa gotowania i nie zostanie wybrany przycisk wyboru. W przypadku wyboru strefy gotowania czas automatycznego wyłączenia składa się z 10 sekund dla strefy grzewczej przy ustawieniu "0" i 10 sekundach czasu wyłączenia.

## Włączanie i wyłączanie strefy grzewczej

Najpierw umieść garnki w wybranej strefie gotowania. W przypadku braku naczynia, system nie może zostać włączony w odpowiedniej strefie.



Jeśli sterowanie dotykowe jest włączone, strefę gotowania można wybrać, naciskając przycisk (4) odpowiedniej strefy.

Wyświetlacz (5) wybranej strefy zaświeci się, a pozostałe wyświetlacze zostaną przyciemnione. Jeżeli strefa gotowania jest "gorąca", naprzemiennie wyświetlane są "H" i "0".

Naciśnij przycisk PLUS (3) lub MINUS (2), aby wybrać ustawienie, a strefa zacznie się nagrzewać.

Po wybraniu strefy gotowania ustawienie może być wybierane przez przytrzymanie przycisku PLUS (3). Ustawienie zaczyna się od poziomu 1 i wzrasta o 1 poziom co 0,4 sekundy. Po osiągnięciu ustawienia "9" ustawienie nie będzie zwiększane.

Jeśli poziom ustawienia został wybrany za pomocą przycisku MINUS (2), poziom początkowy wynosi "9" (poziom maksymalny). Przytrzymaj wciśnięty przycisk, aby obniżyć aktywny poziom o 1 co 0,4 sekundy. Po osiągnięciu "0" nie będzie już dalszych zmian ustawień. Ustawienie można zmienić tylko przez ponowne naciśnięcie przycisku MINUS (2) lub PLUS (3).

### Wyłączanie strefy gotowania

Wybierz strefę do wyłączenia za pomocą odpowiedniego przycisku (4). Wyświetlacz (5) wybranej strefy zaświeci się, a pozostałe wyświetlacze zostaną przyciemnione. Naciśnij jednocześnie przyciski Strefa gotowania (4) i MINUS (2), a poziom ustawienia strefy zostanie zmieniony na 0. Alternatywnie można użyć przycisku MINUS (2), aby zmniejszyć poziom ustawienia na 0.

Jeżeli strefa gotowania jest "gorąca", naprzemiennie wyświetlane będą "H" i "0".

### Wyłączanie wszystkich stref gotowania

Natychmiastowe wyłączenie wszystkich stref gotowania można uzyskać w dowolnym momencie za pomocą przycisku ON / OFF. W trybie gotowości pojawia się "H" we wszystkich strefach gotowania, które są "gorące". Wszystkie inne wyświetlacze stref gotowania nie są podświetlane.



## Ustawienia mocy

Moc stref grzewczych można ustawić w 9 krokach, które są oznaczone cyframi od "1" do "9" za pomocą siedmiosegmentowych wyświetlaczy LED.

W strefie gotowania znajdującej się z przodu po lewej stronie, przy wyborze poziomu mocy 9, po 30 minutach pracy moc będzie się nieco zmniejszała ze względów bezpieczeństwa. Jeśli potrzebujesz więcej mocy, wybierz funkcję Boost ("P")

## Strefy gotowania

Istnieje kilka możliwych kombinacji stref gotowania: Pojedyncza strefa gotowania (Rys. 7-a)

W zależności od modelu dostępne są 3 lub 4 pojedyncze strefy gotowania (A, B, C, D, E), które mogą funkcjonować niezależnie.

Minimalna średnica dna naczynia do gotowania w celu zapewnienia optymalnego wykrywania: Strefy A, B, C, D: 12 cm / Strefa E: 14,5cm

Podwójna strefa gotowania (Rys. 7-b)

Istnieje jeszcze jedna opcja, w której dwie pojedyncze strefy gotowania pracują razem tak, jakby stanowiły jedną strefę. Możliwe kombinacje strefy gotowania to A + B lub C + D. Ta funkcja jest aktywowana przez jednoczesne naciśnięcie przycisków wyboru "8" na obu strefach do połączenia. Poniższy symbol pojawi się na wyświetlaczu "8" w tylnej części:



Wyświetlacz "8" umieszczony na przedniej powierzchni wskazuje poziom mocy wybrany dla połączonej strefy.

Ta funkcja umożliwi uzyskanie prostokątnej strefy gotowania, szczególnie dostosowanej do patelni prostokątnych lub owalnych.

Jeśli używasz okrągłego naczynia, minimalna średnica dna powinna wynosić 20 cm w celu zapewnienia optymalnej detekcji.

### Funkcja Boost

Po wybraniu odpowiedniej strefy gotowania funkcję Boost można aktywować, wybierając poziom mocy 9, a następnie naciskając PLUS

(3). Za pomocą tej funkcji niektóre pola grzejne uzyskują moc większą od nominalnej (liczba stref o zwiększonej mocy zależy od mocy dostępnej w częściowych modułach, która ma być mniejsza niż całkowita moc kuchenki). Jeśli żądana strefa gotowania ma możliwość aktywacji funkcji Boost, wyświetlacz pokazuje symbol "P". Jeśli dostępna moc nie jest wystarczająca, wskaźnik gotowania będzie migał przez 3 sekundy na polu grzewczym, które wymaga zmniejszenia mocy i regulacji automatycznej.

Czas wzmocnienia jest ograniczony do 5 minut, w celu ochrony naczyń kuchennych. Po automatycznym wyłączeniu funkcji zwiększenia mocy strefa gotowania będzie kontynuować działanie na poziomie mocy "9". Funkcja Boost może zostać ponownie aktywowana po kilku minutach.

W przypadku, gdy naczynie zostanie usunięte ze strefy gotowania podczas zwiększania mocy, funkcja Boost pozostanie aktywna, a czas trwania funkcji nie ulegnie zmianie.

Zarządzanie energią opiera się na zasadzie, że ostatnie polecenie jest poleceniem o najwyższym priorytecie. Oznacza to, że poprzednie czynności i ustawienia wykonane dla innych stref gotowania są w razie konieczności anulowane.

- Jeżeli indukcja wskaże na konieczność zmniejszenia mocy w strefie grzewczej, wybrany stopień gotowania będzie migał na tej strefie grzewczej zapewniając 3-sekundowy okres na korekcję, zanim moc zostanie automatycznie zmniejszona do minimalnego stopnia gotowania.
- Jeśli ustawienie zostanie skorygowane w okresie korekcji, zarządzanie energią ponownie sprawdzi ustawienia. Jeśli nowe ustawienie prowadzić będzie do dalszej redukcji mocy, okres korekcji rozpocznie się ponownie.
- Jeśli nie jest wymagana automatyczna korekta ustawienia strefy grzejnej, miganie natychmiast się zatrzyma, a pierwotne ustawienie zostanie wyświetlone jako wartość stała. Jeżeli sytuacja zmieni się ponownie w strefie gotowania o obniżonej mocy, nie nastąpi na niej automatyczny wzrost mocy.

## UWAGA:

Po wybraniu funkcji Boost na dowolnym z tylnych obszarów (lewym lub w prawym), przednia strefa po tej samej stronie automatycznie się wyłączy (jeśli była już włączona), po to by skupić całą moc na tylnym obszarze. Pozwoli ci to wykorzystać dodatkową moc Boostera.

Jednakże, po wybraniu funkcji Boost na dowolnym z przednich obszarów (lewym lub prawym), tylna powierzchnia po tej samej stronie może być obsługiwana do poziomu mocy 8, ponieważ nie będzie ona wymagała tak dużej ilości energii.

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Ma na celu informowanie użytkownika o tym, że szkło ceramiczne ma niebezpieczną temperaturę dotyku w obwodzie strefy gotowania. Temperatura zostanie ustalona zgodnie z modelem matematycznym, a pozostałe ciepło resztkowe zostanie wskazane za pomocą "H" na odpowiadającym 7-segmentowym wyświetlaczu.

Nagrzewanie i chłodzenie będą obliczane w zależności od:

- wybranego ustawienia ("0" do "9")
- czasu wł./wyl.

Po wyłączeniu strefy grzewczej odpowiedni wyświetlacz pokazuje "H" do momentu, gdy przypisana temperatura strefy gotowania będzie matematycznie na poziomie bezkrytycznym. (± 60°C).

## Automatyczne wyłączenie (ograniczenie czasu pracy)

Dla każdej aktywowanej strefy gotowania zdefiniowany został max. czas pracy. Maks. czas pracy zależy od wybranego stopnia gotowania. Po upływie max. czasu pracy strefa gotowania zostaje automatycznie wyłączona.

Każde uruchomienie statusu strefy gotowania (zmiana poziomu gotowania itp.) resetuje licznik do początkowej wartości.

Ustawienia czasomierza mają pierwszeństwo w stosunku do ograniczeń czasu pracy dla ustawienia wysokiego stopnia gotowania.

## Zabezpieczenie przed niezamierzonym włączeniem

- Jeżeli sterowanie elektroniczne zarejestruje ciągłą pracę klawiszy przez ok. 10 sekund, automatycznie się ono wyłączy.

Sterowanie wyśle słyszalny sygnał awaryjny przez okres 10 sekund, aby użytkownik mógł usunąć obiekt, który został błędnie umieszczony na powierzchni roboczej. Na wyświetlaczach wyświetlany jest kod błędu „E R 0 3”. Jeśli awaria trwa dłużej niż 10 sekund, wyświetli się tylko kod „E R 0 3”, o ile błąd zostanie rozpoznany przez sterowanie elektroniczne. Jeśli strefa gotowania jest w stanie "gorącym", na wyświetlaczu pojawi się symbol "H" z informacją o awarii.

- Jeśli żadna strefa gotowania nie zostanie aktywowana w ciągu 20 sekund po włączeniu za pomocą przycisku Power, sterowanie zostanie przełączone z trybu ON do trybu gotowości.

- Po włączeniu sterowania klawisz ON/OFF ma pierwszeństwo przed wszystkimi pozostałymi klawiszami, dzięki czemu sterowanie można wyłączyć w dowolnym momencie, nawet w przypadku wielokrotnego lub ciągłego działania klawiszy.

- W trybie czuwania ciągła operacja nie będzie sygnalizowana. Zanim jednak sterowanie elektroniczne zostanie ponownie włączone, urządzenie sprawdzi, czy żaden z klawiszy nie jest obsługiwany.

## Blokada przycisków (zabezpieczenie przed dziećmi)

### ¶ Funkcja bezpieczeństwa dzieci:

#### *Blokada przycisków:*

Po włączeniu sterowania można włączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi. Aby to osiągnąć, należy jednocześnie nacisnąć przycisk wyboru prawej przedniej strefy gotowania i przycisk MINUS, a następnie ponownie nacisnąć przycisk wyboru prawej przedniej strefy gotowania. Pojawi się "L", oznaczające ZABLOKOWANE (zabezpieczenie przed dziećmi przed niezamierzonym włączeniem). Jeśli strefa gotowania jest w stanie "gorącym", "L" i "H" będą wyświetlane naprzemiennie.

Ten przebieg operacji musi nastąpić w ciągu 10 sekund, nie można obsługiwać żadnego innego przycisku niż opisane powyżej. W przeciwnym razie czynność zostanie przerwana z powodu niekompletności, górna płyta kuchenna nie zostanie wówczas zablokowana.

Sterowanie elektroniczne pozostaje w stanie zablokowanym, dopóki nie zostanie ono odblokowane, nawet jeśli w międzyczasie sterowanie zostanie wł. i wyl. Również reset sterowania (po spadku napięcia) nie powoduje anulowania blokady klucza.

#### *Odblokowywanie w celu gotowania:*

Aby odblokować i obsługiwać sterowanie, konieczne jest jednoczesne naciśnięcie przycisku wyboru prawego przedniego pola grzewczego i przycisku MINUS. "L" (LOCKED) na wyświetlaczu gaśnie, a wszystkie pola grzewcze pokażą "0" z migającą kropką. Jeżeli strefa gotowania jest "gorąca", zamiast statycznego "0" wyświetli się "H". Po wyłączeniu sterowania, funkcja zabezpieczenia przed dziećmi będzie znowu aktywna.

#### **Anulowanie blokady przycisków:**

Po włączeniu sterowania funkcja zabezpieczenia przed dziećmi może zostać dezaktywowana. W tym przypadku konieczne jest jednoczesne naciśnięcie przycisku wyboru prawej przedniej strefy gotowania i przycisku MINUS, a następnie samodzielne sterowanie przyciskiem MINUS. Jeśli wszystkie kroki zostały wykonane we właściwej kolejności w ciągu 10 sekund, blokada przycisków zostanie anulowana, a sterowanie wyłączone. W przeciwnym razie operacja zostanie uznana za niekompletną, sterowanie pozostanie zablokowane i wyłączy się po 20 sekundach.

Po ponownym włączeniu za pomocą przycisku ON/OFF wszystkie wyświetlacze będą pokazywać "0", kropki wyświetlacza będą migać, a sterowanie będzie gotowe do gotowania. Jeśli strefa gotowania jest w trybie "gorącym", na zmianę będą wyświetlane "0" i "H".

## Sygnal dźwiękowy (brzęczyk)

Gdy sterowanie jest włączone, następujące działania będą sygnalizowane za pomocą brzęczyka:

- normalne naciśnięcie przycisku krótkim sygnałem dźwiękowym.
- ciągłe używanie przycisków przez dłuższy czas (10 sekund) dłuższym, przerywanym sygnałem dźwiękowym.

## Funkcja czasomierza (opcjonalnie)

Funkcja czasomierza realizowana jest w dwóch wersjach:

- Samodzielny czasomierz 1..99 min: sygnał dźwiękowy po upływie czasu. Ta funkcja jest dostępna tylko wtedy, gdy płyta kuchenna nie jest używana, tj. bez gotowania.
- Czasomierz strefy gotowania 1..99 min: sygnał dźwiękowy po upływie czasu, cztery strefy grzewcze można zaprogramować niezależnie.

*Czasomierz jako minutnik (samodzielny):*

- Jeśli sterowanie jest włączone i nie wybrano żadnej strefy gotowania, samodzielny programator może być używany przez jednoczesne naciśnięcie MINUS (2) i PLUS (3).
- Zakres regulacji (0-99 min), można ustawić w 1-minutowych krokach dowolnym przyciskiem, zaczynając od 1 do 99 (zatrzymanie końcowe) z klawiszem minus od 99 do 0 (wartość końcowa)
- Ciągła aktywacja przycisku plus lub minus powoduje dynamiczne zwiększenie prędkości regulacji do maksymalnej wartości bez sygnału dźwiękowego.
- kiedy w międzyczasie zostanie zwolniony przycisk plus lub minus, prędkość regulacji zaczyna się ponownie od (niskiej) wartości początkowej.
- regulacja może być dokonywana przy stałe aktywowanym przycisku plus lub minus lub po naciśnięciu przycisku (z sygnałem dźwiękowym) Po ustawieniu czasomierza czas będzie odliczany zgodnie z ustawieniami. Po upływie tego czasu pojawi się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz czasomierza będzie migać.

*Sygnał dźwiękowy zostanie zatrzymany*

- automatycznie po 2 minutach i/lub
  - za pomocą dowolnego klawisza.
- Następnie zatrzyma się miganie czasomierza, a wyświetlacz zgaśnie.

*Wyłączanie/zmiana ustawień czasomierza*

- W każdej chwili można zmienić ustawienia lub wyłączyć czasomierz, jednocześnie naciskając przyciski MINUS (2) i PLUS (3). (z sygnałem dźwiękowym). Czasomierz zostanie wyłączony poprzez odliczanie do "0" za pomocą przycisku minus. Przez 6 sekund wyświetlacz czasomierza pokaże "0" zanim zostanie on wyłączony.
- Jeśli sterowanie zostanie włączone za pomocą przycisku Power, wyłączony zostanie także wyłącznik czasowy.

*Programowanie czasomierza na strefach gotowania*

- Po włączeniu sterowania można zaprogramować niezależny czasomierz dla każdej strefy grzewczej.
- Wybierając strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy gotowania (4), a następnie wybierając ustawienie i ostatecznie naciskając jednocześnie przyciski MINUS (2) i PLUS (3), czasomierz można zaprogramować jako funkcję wyłączenia dla strefy grzejnej.
  - Podczas programowania czasomierza będzie migać lampka kontrolna (6) wybranej strefy gotowania.
  - Po zakończeniu odliczania czasomierza, pojawi się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zegara pokaże statycznie "00", przypisana dioda LED czasomierza strefy gotowania będzie migać. Zaprogramowana strefa gotowania zostanie odcięta i wyświetli się "H", gdy strefa gotowania będzie gorąca, w przeciwnym razie na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się kreska. Sygnał dźwiękowy i miganie diody LED czasomierza zostaną zatrzymane

- automatycznie po 2 minutach
- za pomocą dowolnego klawisza.
- Wyświetlacz czasomierza zgaśnie.
- Podstawowe zachowanie jest zgodne z opisem "minutnika" (samodzielny zegar).

### **Naczynia do gotowania (Rys. 14)**

- naczynie przyciągające magnes może być odpowiednim naczyniem do gotowania indukcyjnego
- preferuj naczynia, które są oznaczone jako nadające się do gotowania indukcyjnego
- Naczynia o płaskim i grubym dnie
- naczynie o tej samej średnicy co strefy zapewnia maksymalne wykorzystanie mocy
- mniejszy garnek zmniejsza zużycie energii, ale nie powoduje strat energii. W żaden sposób nie zalecamy stosowania naczyń o średnicy mniejszej niż 10 cm.
- garnki ze stali nierdzewnej z wielowarstwowymi lub ferrytycznymi dnami ze stali nierdzewnej, gdy są specjalnie przystosowane do gotowania indukcyjnego
- żeliwne, najlepiej z emalowanym dnem, aby uniknąć porysowania powierzchni pirokamera
- nie zalecamy stosowania naczyń ze szkła, ceramiki, gliny, aluminium, miedzi lub niemagnetycznych (austenitycznych) nierdzewnych.

### **Konserwacja (Rys. 7, 8, 9, 10, 15)**

Za pomocą skrobaka natychmiast usuń z powierzchni wszelkie skrawki folii aluminiowej, rozlaną żywność, odpryski tłuszczu, ślady cukru i inne produkty o wysokiej zawartości cukru, aby uniknąć uszkodzenia płyty kuchennej. Następnie umyj powierzchnię ręcznikiem i odpowiednim produktem, splucz wodą i osusz czystą szmatką. Pod żadnym pozorem nie należy używać gąbek ani ściernych ściereczek; należy również unikać stosowania agresywnych chemicznych detergentów, takich jak spraye do piekarnika i środki do usuwania plam.

Filtry tłuszczowe: aby uniknąć pożaru, należy czyścić dokładnie raz w miesiącu lub za każdym razem, gdy wskazuje to lampka kontrolna. W tym celu wyjmij filtry i umyj je gorącą wodą i detergentem. Jeśli używasz zmywarki, ustaw filtry pionowo, aby zapobiec osadzeniu się na nich stałych pozostałości. Nie używaj pasty do czyszczenia lub polerowania. Aktywowane filtry węglowe: wymieniaj co 3 miesiące.

Ważne: zwiększ częstotliwość czyszczenia filtra / wymiany, jeśli okap jest używany przez ponad 2 godziny dziennie. Zawsze używaj oryginalnych filtrów od producenta.

### **Instrukcje instalatora Instalacja (Rys. P1, P2, P3)**

Instrukcje te są przeznaczone dla wykwalifikowanego technika, jako wskazówki dotyczące instalacji, regulacji i konserwacji, zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Czynności te należy zawsze wykonywać po odłączeniu urządzenia od instalacji elektrycznej.

### **Pozycjonowanie (Rys. 1,2,3,4,5,6)**

Osprzęt jest specjalnie zaprojektowany do montażu w blacie roboczym, jak pokazano na odpowiedniej ilustracji. Umieść dostarczony środek uszczelniający wzdłuż obwodu płyty kuchennej. Zabrania się instalowania płyty grzejnej nad piekarnikiem.

### **Podłączenie elektryczne (Rys. 16)**

Przed wykonaniem połączenia elektrycznego upewnij się:

- że charakterystyka instalacji jest zgodna z tym, co jest wskazane na płycie matrycy umieszczonej w dolnej części obszaru roboczego
  - że instalacja jest wyposażona w sprawne połączenie z uziemieniem, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi.
- Uziemienie jest obowiązkowe z punktu widzenia prawa. Jeżeli na urządzeniu nie ma kabla i/lub wtyczki, należy użyć

odpowiedniego materiału chłonnego również dla temperatury roboczej, jak podano na tabliczce matrycy. Pod żadnym pozorem kabel nie może osiągnąć temperatury wyższej niż 50°C od temperatury otoczenia.

## PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA UTYLIZACJA



Pozbywaj się opakowań w sposób przyjazny dla środowiska.

To urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny - WEEE). Wytyczna określa zasady ramowe dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń na terenie całej UE.

### INFORMACJE O OPAKOWANIU

Materiały opakowaniowe produktu są wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska.

Nie należy wyrzucać materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi. Zabierz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez lokalne władze.



Wyłączny dystrybutor:

FHU TAURUS  
Odlewnicza 7 bud. A  
03-231 Warszawa

[www.nodor.com.pl](http://www.nodor.com.pl)

[kontakt@nodor.com.pl](mailto:kontakt@nodor.com.pl)



(+48) 518 196 616



(+48) 504 801 814