



**INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA
PŁYT INDUKCYJNYCH**

MODELE: SE 2320ID, SE 2644ID, SE 2951D



Wyłączny dystrybutor: DOM BIANCO Sp. z o.o.
Al. Krakowska 5, 05-090 Raszyn
Tel.: 022 720 11 99 Fax: 022 720 06 88

Tu znajdą Państwo...

Przeczytajcie Państwo dokładnie informacje znajdujące się w tym zeszytce, zanim zaczniecie używać niniejszą płytę kuchenną. Znajdziecie tu Państwo ważne wskazówki związane z Państwa bezpieczeństwem, z użytkowaniem, utrzymaniem i konserwacją urządzenia, aby mogli się Państwo z niego jak najdłużej cieszyć. W razie nastąpienia usterki, przeżyjcie Państwo najpierw rozdział „Co robić w razie problemów?”. Niewielkie zakłócenia mogą Państwo często usunąć samodzielnie i zaoszczędzić poprzez to niepotrzebne koszty serwisu.

Należy starannie przechowywać niniejszą instrukcję. Dla informacji i bezpieczeństwa proszę przekazać instrukcję obsługi i montażu jej nowym właścicielom.

Wskazówki bezpieczeństwa

- Dotyczące podłączenia i funkcjonowania
- Dotyczące płyty kuchennej
- Dotyczące osób

Opis urządzenia

- Obsługa za pomocą przycisków sensorowych

Obsługa

- Płyta kuchenna
- Wskazówki dotyczące odpowiednich garnków
- Wskazówki jak oszczędzać energię
- Włączenie strefy grzejnej
- Wyłączenie strefy grzejnej
- Automatyczne wyłączenie (Timer)
- Wskaźnik ciepła pozostałego
- Blokada / zabezpieczenie przed dziećmi
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Pozostałe funkcje
- Ochrona przed przegrzaniem

Czyszczenie i konserwacja

- Płyta ceramiczna
- Specjalne znieczyszczenia

Co robić w razie problemów?

Wskazówki dotyczące ochrony środowiska

Instrukcja montażu


- Wskazówki bezpieczeństwa dla montera mebli kuchennych
- Montaż
- Wentylacja
- Uruchomienie
- Dane techniczne
- Przyłączenie elektryczne

Wkazówki bezpieczeństwa

Dotyczące podłączenia i funkcjonowania

- Urządzenia są budowane według odnośnych regulacji dotyczących bezpieczeństwa.
- Podłączenie do sieci, konserwację i reparację urządzeń może przeprowadzać jedynie autoryzowany specjalista według obowiązujących regulacji dotyczących bezpieczeństwa. Prace wykonywane nieodpowiednio narażają Państwa bezpieczeństwo.

Dotyczące płyty kuchennej

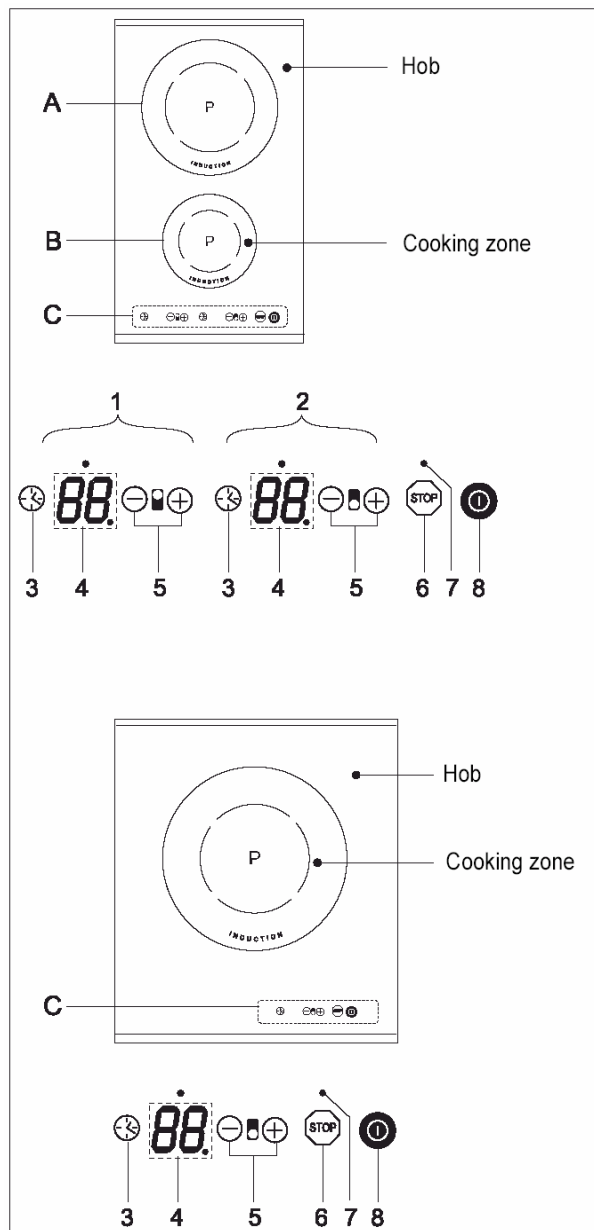
- **Z powodu szybkiej reakcji w wyniku ustawienia na wysoki poziom grzania (największa moc), nie należy używać płyty indukcyjnej bez nadzoru!**
- Podczas gotowania należy uwzględnić dużą prędkość nagrzewania się stref grzejnych. Proszę unikać gotowania pustych garnków, ponieważ może to spowodować niebezpieczeństwo przegrzania się garnków!
- Nie należy stawiać na włączone strefy grzejne pustych garnków i patelni.
- Ostrożnie podczas używania specjalnych garnków do gotowania mleka. W garnkach tych może niepostrzeżenie wygotować się woda! Może to doprowadzić do uszkodzenia zarówno garnka jak i kuchenki. Producent nie bierze odpowiedzialności za tego rodzaju uszkodzenia!
- Po zakończeniu użytkowania należy niezwłocznie wyłączyć strefę grzejną za pomocą danego jej **przycisku włącz/wyłącz**  a nie na podstawie rozpoznania garnka.
- Tłuszcze i oleje podgrzane na zbyt wysoką temperaturę mogą się łatwo zapalić: potrawy zawierające tłuszcze i oleje należy przygotowywać tylko pod nadzorem. Palących się tłuszczy i oleji nie należy nigdy gasić wodą! Należy nałożyć pokrywkę i wyłączyć strefę grzejną.
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego jest bardzo odporna. Mimo tego należy unikać upuszczania twardych przedmiotów na powierzchnię ze szkła ceramicznego. Punktowe obciążenie udarowe może spowodować pęknięcie powierzchni płyty kuchennej.
- W przypadku rys, pęknięć albo złamania płyty ze szkła ceramicznego należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie. Należy niezwłocznie wyłączyć bezpiecznik w gospodarstwie domowym i powiadomić serwis obsługi klienta.
- Jeśli nie można wyłączyć płyty kuchennej w wyniku popsucia się sterowania sensorowego, należy niezwłocznie wyłączyć bezpiecznik w gospodarstwie domowym i powiadomić serwis obsługi klienta.
- Uwaga przy pracach z dodatkowym sprzętem! Przewody tych urządzeń nie mogą mieć styczności z gorącymi strefami grzejnymi.
- Płyty ze szkła ceramicznego nie można używać jako miejsca do odkładania przedmiotów!
- Nie należy kłaść na strefy grzejne folii aluminiowej lub tworzywa sztucznych. Należy trzymać z daleka od gorącej strefy grzejnej wszystko, co mogłoby się stopić, na przykład: tworzywa sztuczne, folia, w szczególności cukier i potrawy zawierające duże ilości cukru. Cukier należy natychmiast, jeszcze w gorącym stanie podważyć z powierzchni płyty kuchennej skrobakiem z żyłką, aby w ten sposób uniknąć uszkodzeń.
- Przedmioty metalowe, jak np. naczynia kuchenne, sztućce nie mogą być pozostawiane na powierzchni płyty indukcyjnej, gdyż mogą się zbyt szybko nagrzać.
- Nie należy wkładać tuż pod płytę grzejną żadnych łatwopalnych przedmiotów lub przedmiotów łatwo odkształcających się.

- Należy uważać na przedmioty metalowe, które noszone są na ciele i które mogą stać się gorące, gdy znajdują się w pobliżu płyty indukcyjnej. Nie dotyczy to przedmiotów, które nie wykazują cech magnetycznych (np. złote lub srebrne pierścionki).
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy podgrzewać zamkniętych puszek konserwowych lub opakowań wielowarstwowych. Istnieje zagrożenie poprzez pęknięcie!
- Przyciski sensorowe należy utrzymywać w czystości, ponieważ zanieczyszczenia na urządzeniu mogą zostać rozpoznane jako dotknięcie palcem. Nigdy nie wolno kłaść żadnych przedmiotów (garnki, ściereczki itp.) na przyciski sensorowe! Jeżeli garnki wykipią i przyciski sensorowe zostaną objęte przez płyn, radzimy nacisnąć na przycisk wyłącz.
- Gorące garnki i patelnie nie mogą przykrywać przycisków sensorowych. W takim przypadku urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Jeżeli w domu obecne są zwierzęta domowe, które mogłyby dostać się do płyty kuchennej, wówczas należy aktywować zabezpieczenie przed dziećmi.
- Jeśli w przypadku kuchenek do zabudowy ma miejsce piroliza, wówczas nie można używać płyty indukcyjnej.

Dotyczące osób

- **Uwaga!**
Osoby nie potrafiące obsługiwać płyty kuchennej mogą z niej korzystać tylko pod dozorem. Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia i sprawdzać, czy się nim nie bawią.
- **Uwaga!**
Podczas gotowania powierzchnia stref grzejnych jest zawsze bardzo gorąca. Dlatego małe dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia.
- Osoby z rozrusznikami serca lub z wszczepionymi pompkami insuliny muszą się upewnić, że praca ich implantantów nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).

OPIS I OBSŁUGA PŁYTY INDUKCYJNEJ: MODEL SE 2320ID



- A. Strefa grzejna indukcyjna z tyłu
B. Strefa grzejna indukcyjna z przodu
C. Pole obsługi „Touch-Control”

1. Przyciski obsługi tylnej strefy grzejnej
2. przyciski obsługi przedniej strefy grzejnej
3. Automatyczne wyłączenie (timer)
4. Wyświetlacz.
5. Przyciski + , -
6. Przycisk STOP
7. Lampka kontrolna blokady
8. Przycisk włącz/wyłącz

Obsługa za pomocą przycisków sensorowych.

Obsługa płyty ze szkła ceramicznego odbywa się za pomocą przycisków sensorowych „Touch-Control”, które znajdują się na przodzie płyty grzewczej . Przyciski sensorowe funkcjonują w następujący sposób: czubkiem palca należy krótko dotknąć przyciski sensorowe na symbolach – lub +. W dalszej części instrukcji będzie on nazywany „przycisk”.

Przycisk włącz/wyłącz (8),

Za pomocą tego przycisku dana strefa grzewcza zostaje włączona lub wyłączona.

Przycisk minus/plus (-/+) (5)

Za pomocą tych przycisków zostaje wybrany pożądany poziom grzania, automatyczne wyłączenie oraz minutnik.

Ustawienia zostają usunięte poprzez naciśnięcie obu przycisków jednocześnie.

Wskaźnik poziomu grzania (4)

Wskaźnik poziomów grzania pokazuj wybrany poziom grzania lub:

H – pozostałe ciepło resztkowe

P – ustawienie funkcji dodatkowej mocy grzania

U

- urządzenie rozpoznawania garnków

A – moduł automatycznego podgotowywania

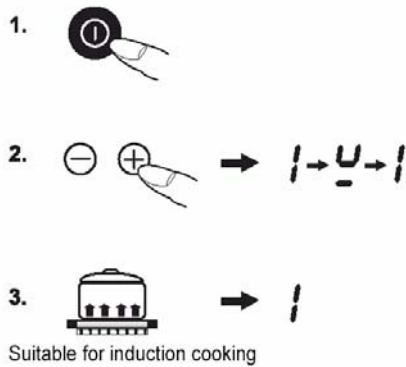
Lo – moduł ostrzegawczy

STOP – funkcja STOP

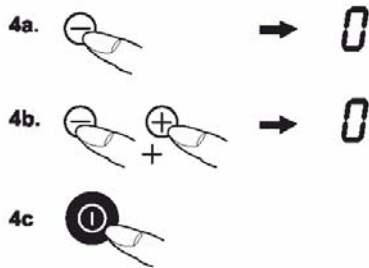
Przycisk automatycznego wyłączenia (3)

Przycisk ten służy programowaniu automatycznego wyłączenia się płyty oraz jako minutnik.

Włączenie płyty i strefy grzejnej



1. Przycisk włącz/wyłącz należy uruchamiać tak długo, aż wskaźnik poziomów grzania „0” zacznie migać.
2. Następnie należy uruchomić przycisk plus (+) lub minus (-) dla wyboru poziomu grzania (poziomy: 1-12).
3. Umieść na strefie grzejnej nadający się i odpowiedni do używania na płytach indukcyjnych garnek. Funkcja rozpoznawania garnków uaktywni się. Tak długo jak na strefie grzejnej nie zostanie umieszczony garnek, wyświetlacz będzie wskazywał na zmianę wybrany poziom mocy grzania oraz symbol . Jeżeli na płycie nie zostanie umieszczony żaden garnek, po 10 minutach, płyta wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa.



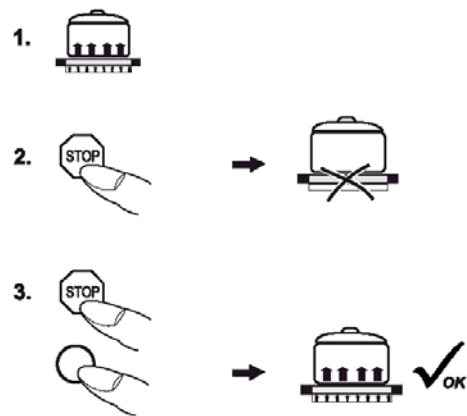
Wyłączenie strefy grzejnej

4. a) naciśnij przycisk minus (-) kilka razy aż na wyświetlaczu pojawi się „0” lub
b) naciśnij przycisk minus (-) i przycisk plus (+) w tym samym momencie. Strefa grzejna wyłączy się natychmiast lub
c) naciśnij przycisk włącz/wyłącz (ON/OFF)



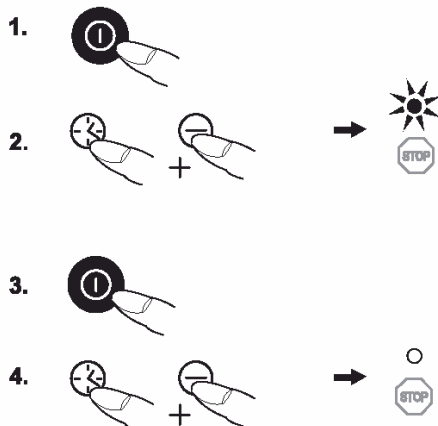
Wyłączenie płyty

5. Naciśnij przycisk włącz/wyłącz (ON/OFF)



Funkcja STOP

Proces gotowania może zostać przerwany natychmiast, w każdym momencie poprzez naciśnięcie przycisku funkcji STOP. Po ponownym naciśnięciu przycisku STOP, gotowanie będzie kontynuowane. Wstrzymanie dopływu mocy do płyty może trwać nie dłużej niż 10 minut. Następnie płyta zostanie całkowicie wyłączona.



Blokada/zabezpieczenie przed dziećmi .

Dzięki temu zabezpieczeniu można zablokować obsługę i ustawienia (np. poziom grzania).

Włączenie blokady:

1. Naciśnij przycisk włącz/wyłącz (ON/OFF).
2. Następnie natychmiast naciśnij przyciski





automatycznego wyłączania i minus (-) jednocześnie, aby aktywować tę funkcję. Lampka powyżej przycisku STOP zapali się. Strefy grzejne są zablokowane.

Wyłączenie blokady.

3. Naciśnij przycisk włącz/wyłącz (ON/OFF).
4. Następnie natychmiast naciśnij przyciski

automatycznego wyłączania i minus (-) jednocześnie, aby dezaktywować tę funkcję. Lampka powyżej przycisku STOP zgaśnie. Strefy grzejne są odblokowane.

Generowanie dodatkowej mocy - BOOSTER






1. 
2.  → 12
3.  → P
4.  → 12

Strefa grzewcza, przy której znajduje się znaczek „P”, jest wyposażona dodatkowo w możliwość generowania zwiększonej mocy grzania dzięki dodatkowej przetwornicy prądu.

Moc taka jest generowana przez 10 minut, po czym ustawienia automatycznie wracają do poziomu 12.

Aby włączyć tę funkcję, należy:


1. Włączyć płytę indukcyjną.
2. Naciśnąć przycisk minus (-) (poziom mocy 12).
3. Naciśnąć przycisk plus (+), aby aktywować funkcję „P”. Wyświetlacz pokaże literę „P”.
4. Po 10 minutach funkcja BOOSTER wyłączy się automatycznie. Poziom mocy grzania powróci do 12.

1. 
2. 
3.  
4. 

Automatyczne wyłączenie (timer)




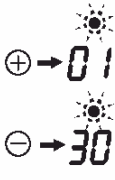

Dzięki automatycznemu wyłączaniu dowolna strefa wyłączy się po upływie odpowiedniego czasu. Czas może zostać nastawiony od 1 do 99 minut.

1. Wybierz poziom mocy grzania i postaw garnek na płytę.
2. Naciśnij odpowiedni dla danej strefy przycisk

automatycznego wyłączenia 

3. Następnie natychmiast użyj przycisków minus (-) lub plus (+), aby ustawić czas od 1 do 99 minut. Ustawienia zostaną zresetowane, jeżeli użyjesz przycisków plus i minus jednocześnie.


4. Strefa grzejna wyłączy się po upływie wskazanego czasu. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

1. 
2. 
3.  
4. 

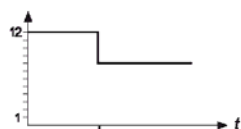
Minutnik (np. do gotowania jajek)

Minutnik może być zaprogramowany, kiedy strefa grzejna jest wyłączona.

1. Włącz płytę.

2. Naciśnij przycisk automatycznego wyłączenia 
3. Następnie natychmiast użyj przycisków minus (-) lub plus (+), aby ustawić czas.

Automatyczna funkcja podgotowywania



1. 0

2.  → A → 12 → A

3.  → A → 10 → A

4. 10

Podgotowywanie jest możliwe przy poziomie grzania 12. Po jakimś czasie poziom mocy zmniejszy się automatycznie do poziomu gotowania na wolnym ogniu od 1 do 11.

Automatyczna funkcja BOOST (podgotowywanie), jest pomocna przy gotowaniu potraw, które są na początku całkowicie zimne, a następnie są gotowane w dużej temperaturze. Takie potrawy nie muszą być stale podgotowywane (np. gotowanie mięsa na zupe).

1. Wy bierz ustawienie „0”

2. Następnie natychmiast naciśnij przycisk plus (+) i minus (-) jednocześnie, aby aktywować funkcję BOOST.

A i 12 (A i U, jeżeli nie został postawiony żaden garnek) zaczną migać na zmianę.

3. Wówczas natychmiast użyj przycisku minus (-), aby wybrać poziom mocy, do którego ma zostać zmniejszony poziom 12 (od 1 do 11).

4. funkcja automatycznego podgotowywania (BOOST) zacznie działać zgodnie z zaprogramowaniem.

Po jakimś czasie (patrz tabela) proces gotowania będzie kontynuowany zgodnie z ustawieniami.

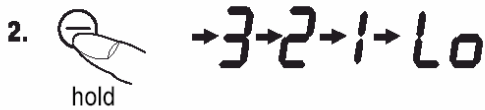
UWAGA:

- Kiedy aktywna jest funkcja BOOST, można zmienić ustawienia przyciskiem plus (+). Naciskając przycisk minus (-) wyłączymy automatyczną funkcję BOOST.
- Jeżeli, po aktywowaniu automatycznej funkcji BOOST poziom grzania jest pozostawiony na 12 i nie wybrano niższego poziomu mocy, automatyczna funkcja BOOST wyłączy się automatycznie po 10 sekundach i poziom mocy grzania pozostanie na poziomie 12.
- Jeżeli ustawiony jest wyższy poziom mocy lub aktywna jest funkcja BOOST, automatyczna funkcja BOOST może się wyłączyć, jeżeli osiągnięty zostanie maksymalny poziom mocy grzania.

Wybrany poziom grzania	Automatyczna funkcja BOOST Czas (min:sek)
1	0:40
2	0:48
3	1:04
4	1:36
5	2:00
6	2:56
7	4:00
8	5:20
9	7:12
10	2:00
11	3:12
12	-



Funkcja utrzymywania ciepła.



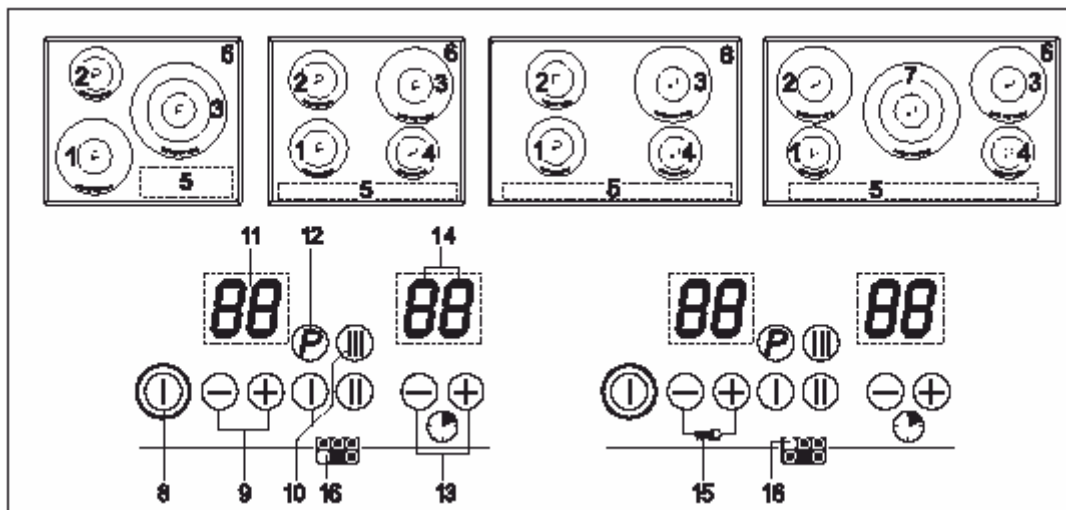
Dzięki tej funkcji możemy utrzymać potrawę ciepłą. Wybrana strefa grzejna pracuje wówczas na niskim poziomie mocy.



1. Naczynie zostaje umieszczone na wybranej strefie grzejnej i zostaje wybrany poziom mocy (np. 3).
2. Przytrzymaj przycisk minus (-) wciśnięty, aby wybrać ustawienia mocy odliczane w dół (...3,2,1 **Lo**). Ustawienie zatrzyma się na **Lo** i funkcja jest już aktywna.
3. Naciśnij przycisk minus (-) jeden raz, aby dezaktywować tę funkcję (0).

Utrzymywanie ciepła jest możliwe do 120 minut. Potem funkcja ta wyłącza się automatycznie.

OPIS I OBSŁUGA PŁYTY INDUKCYJNEJ: MODEL SE 2951ID



Obsługa za pomocą przycisków sensorowych.

Obsługa płyty ze szkła ceramicznego odbywa się za pomocą przycisków sensorowych „Touch-Control”, które znajdują się na przodzie płyty grzewczej.

Przyciski sensorowe funkcjonują w następujący sposób: czubkiem palca należy krótko dotknąć przyciski sensorowe na symbolach – lub +.

W dalszej części instrukcji będzie on nazywany „przycisk”.

Przycisk włącz/wyłącz (8),

Za pomocą tego przycisku dana strefa grzewcza zostaje włączona lub wyłączona.

Przycisk minus/plus (-/+) (9)

Za pomocą tych przycisków zostaje wybrany pożądaný poziom grzania, automatyczne wyłączenie oraz minutnik.

Ustawienia zostają usunięte poprzez naciśnięcie obu przycisków jednocześnie.

Przyciski ustawienia mocy I/II/III (10)

Naciskając jeden z trzech podanych powyżej przycisków, aktywuje się bezpośrednio ustawienie mocy:

Przycisk I.....poziom mocy 7

Przycisk II..... poziom mocy 11

Przycisk III..... poziom mocy 15

Wskaźnik poziomu grzania (11)

Wskaźnik poziomów grzania pokazuje wybrany poziom grzania lub:

H – pozostałe ciepło resztkowe



– ustawienie funkcji dodatkowej mocy grzania (funkcja BOOST)




– blokada przed dziećmi



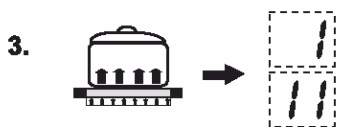
– limit czasu pracy

Przycisk mocy  (12)

Ustawienie funkcji BOOST daje dodatkową moc grzania.

Przycisk automatycznego wyłączenia (timer) minus/plus przycisk  (13)

Przycisk ten służy programowaniu automatycznego wyłączenia się płyty oraz jako minutnik.



Suitable for induction cooking



Włączenie płyty

1. Naciśnij przycisk ON/OFF , aż „0” na wyświetlaczu zacznie migać. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

2. Następnie natychmiast naciśnij przycisk plus (+), aby wybrać ustawienie mocy (1-15). Przycisk minus (-) może być użyty, aby zredukować ustawienie. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana wartość ustawienia.

3. Natychmiast umieść naczynie odpowiednie do gotowania na płytach indukcyjnych na wybranej strefie grzejnej.

UWAGA: jeżeli na strefie grzejnej nie zostanie umieszczony żaden garnek, strefa ta wyłączy się po chwili automatycznie.

Wyłączenie płyty.

4. Naciśnij przycisk ON/OFF. Strefa grzejna wyłączy się bezpośrednio, wyświetlacz wskaże napis „H” (ciepło resztkowe).



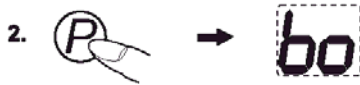
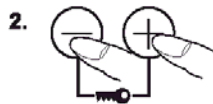
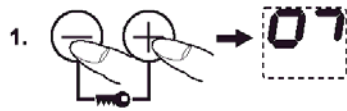
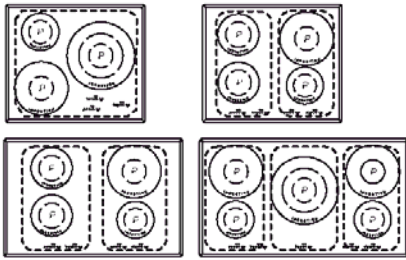
Automatyczne wyłączenie (timer).

Timer może być używany do automatycznego wyłączenia się płyty po czasie od 1 do 99 minut.

1. Wybierz moc grzania dla danej strefy i postaw na niej garnek.

2. Naciśnij przycisk plus (+) timera (13) i wybierz czas gotowania.

3. Po upływie ustalonego czasu gotowania, strefa grzejna wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Blokada przed dziećmi.

Blokada ta może być użyta do zablokowania przycisków i ustawień.

Aktywowana funkcja blokady jest wyświetlona na płycie nawet, jeżeli jest ona wyłączona.

Włączenie blokady.

1. Naciśnij przycisk plus (+) i minus (-) jednocześnie z symbolem aż zostanie wyświetlony symbol . Strefy grzejne zostały zablokowane.

Wyłączenie blokady.

2. Naciśnij przycisk plus (+) i minus (-) jednocześnie z symbolem aż zostanie symbol zgaśnie. Strefy grzejne zostały odblokowane.

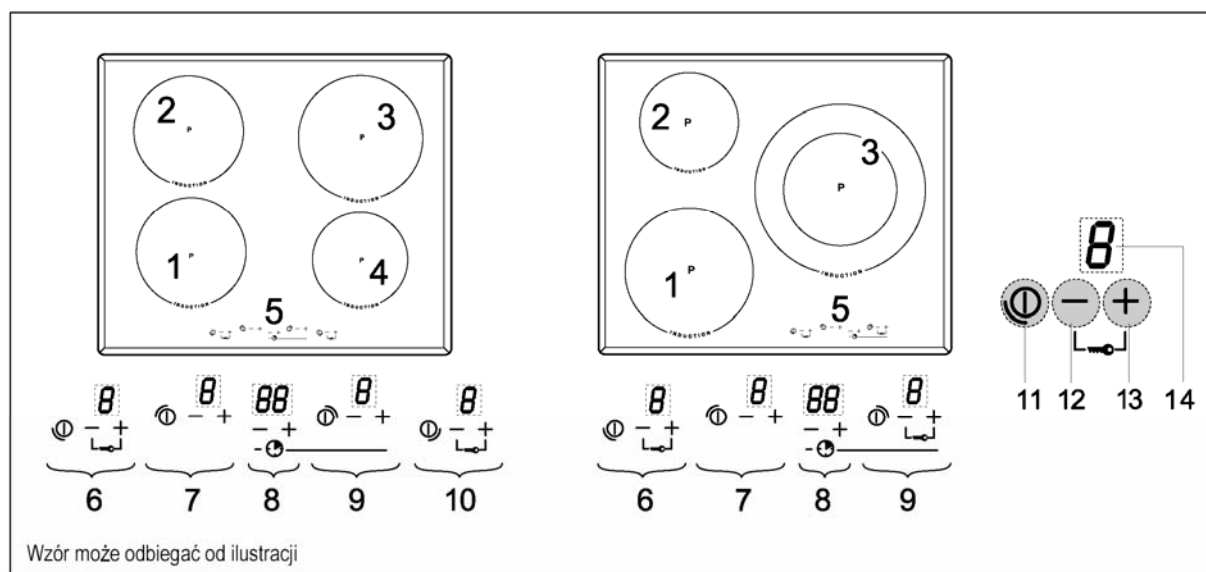
Funkcja dodatkowej mocy grzania (BOOST)

1. Strefa grzejna musi być włączona.

2. Naciśnij przycisk . Wyświetlacz pokaże symbol .

3. Aby wyłączyć funkcję BOOST, naciśnij przycisk minus (-) lub ON/OFF.

OPIS I OBSŁUGA PŁYTY INDUKCYJNEJ: MODEL SE 2644ID



1. Strefa grzejna indukcyjna z przodu po lewej stronie
2. Strefa grzejna indukcyjna z tyłu po lewej stronie
3. Strefa grzejna indukcyjna z tyłu po prawej stronie
4. Strefa grzejna indukcyjna z przodu po prawej stronie
5. Pole obsługi Touch-Control
6. Przyciski obsługi stref grzejnych z przodu po lewej stronie
7. Przyciski obsługi stref grzejnych z tyłu po lewej stronie
8. Przyciski obsługi automatycznego wyłączenia się (Timer) dla stref grzejnych z tyłu po prawej stronie
9. Przyciski obsługi stref grzejnych z tyłu po prawej stronie
10. Przyciski obsługi stref grzejnych z przodu po prawej stronie
11. Przycisk włącz/wyłącz
12. Przycisk minus (zmniejszyć)
13. Przycisk plus (zwiększyć)
14. Wskaźnik poziomów grzania

Obsługa za pomocą przycisków sensorowych

Obsługa płyty ze szkła ceramicznego odbywa się za pomocą przycisków sensorowych „Touch-Control”, które znajdują się na przodzie płyty grzewczej.

Przyciski sensorowe funkcjonują w następujący sposób: czubkiem palca należy krótko dotknąć przyciski sensorowe na symbolach **-**, **+** lub **⓪**.

Dla uproszczenia w dalszej części niniejszej instrukcji mowa będzie o „przycisku”.

Przycisk włącz/wyłącz **⓪** (11)

Za pomocą tego przycisku dana strefa grzejna zostaje włączona lub wyłączona.

Przycisk minus **-** (12) Przycisk plus **+** (13)

Za pomocą tych przycisków zostaje wybrany pożądaný poziom grzania od 1 do 9.

Ważne! Równoczesne uruchomienie obydwóch przycisków strefy grzejnej z przodu po lewej stronie lub z przodu po prawej stronie prowadzi do włączenia zabezpieczenia przed dziećmi po lewej lub po prawej stronie (symbol **🔒**).

Wskaźnik poziomów grzania (14)

Wskaźnik poziomów grzania pokazuje wybrany poziom grzania, a w przypadku wyłączonej strefy grzejnej litera **H** pokazuje pozostałe ciepło.

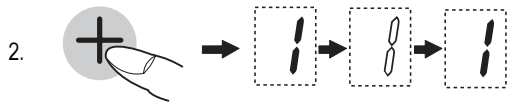
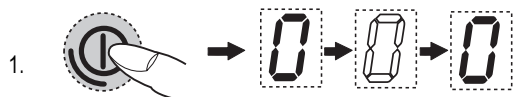
Wskaźnik poziomów grzania świeci się po rozpoznaniu garnków.

Litera **A** jest pokazywana, gdy wyłącznik bezpieczeństwa się wyłączył.

Litera **🔒** pokazuje się, gdy zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.

Rząd małych kreseczek lub „F7” pokazuje się gdy ochrona przed przegrzaniem zostanie włączona.

Obsługa



Obsługa

Włączenie strefy grzejnej

1. **Przycisk włącz/wyłącz** należy uruchamiać tak długo, aż wskaźnik poziomów grzania „0” zacznie migać.
2. Następnie uruchomić przycisk plus dla wyboru poziomu grzania (1...9). Za pomocą przycisku minus ustawienie może zostać zmniejszone. Wskaźnik poziomów grzania pokazuje wybrany poziom grzania.
3. Wskaźnik poziomów grzania miga (rozpoznanie garnków). Następnie od razu należy postawić na strefę grzejną odpowiedni i nadający się do używania na płytach indukcyjnych garnek. Naczynie zostanie podgrzane.

Wskazówka!

- Jeżeli po włączeniu strefy grzejnej nie zostanie wybrany żaden poziom grzania, strefa grzejna wyłączy się automatycznie.
- Uwarunkowanie techniczne sprawia, że dwie strefy grzejne są połączone ze sobą i tworzą jeden moduł: moduł lewy, moduł prawy. Jeśli w jednym z modułów jakaś strefa grzejna pracuje z dużą mocą, to moc innej strefy grzejnej zostaje automatycznie zredukowana. Pokazuje to Państwu wskaźnik poziomów grzania.

Strefa grzejna z przodu	Strefa grzejna z tyłu	
9	5	
8	6	
7	7	
6	8	
5	9	

Wyłączenie strefy grzejnej



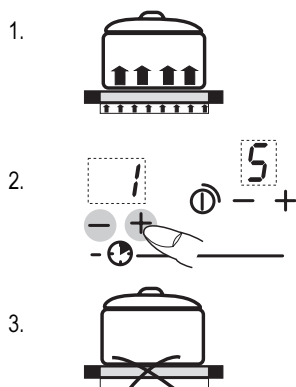
4. **Należy uruchomić przycisk włącz/wyłącz** . Strefa grzejna zostanie natychmiast wyłączona z każdego poziomu grzania. Wskaźnik wygaśnie.

Wskazówka!

- Przedmioty metalowe, jak np. naczynia kuchenne, sztućce nie mogą być pozostawiane na powierzchni płyty indukcyjnej, gdyż mogą one się zbyt szybko nagrząć.
- Po zakończeniu użytkowania należy koniecznie niezwłocznie wyłączyć strefę grzejną za pomocą danego **przycisku włącz/wyłącz** a nie na podstawie rozpoznania garnka.

Automatyczne wyłączenie (Timer)

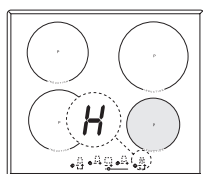
Dzięki automatycznemu wyłączaniu strefa grzejna z tyłu po prawej stronie wyłączy się automatycznie po upływie odpowiedniego czasu. Czas może zostać nastawiony od 1 do 99 minut.



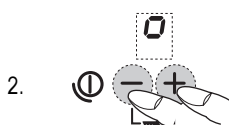
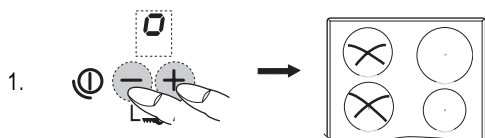
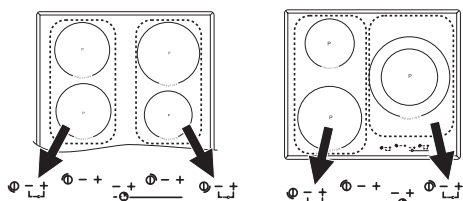
1. Dla tylnej prawej strefy grzejnej należy ustawić poziom grzania i postawić na niej garnek.
2. Następnie uruchomić **przycisk plus** automatycznego wyłączania i wybrać czas trwania gotowania. **Przyciskiem minus** można zredukować ustawienie. Dwucyfrowy wskaźnik pokazuje wybrany czas gotowania. Ustawienie to może zostać w każdej chwili zmienione w trakcie gotowania.
3. Po upływie ustawionego czasu gotowania strefa grzejna zostanie wyłączona i zabrzmi powiadomienie akustyczne końca gotowania. Aby zakończyć sygnał akustyczny należy przycisnąć dowolny przycisk prawej tylnej strefy grzejnej, w innym wypadku sygnał akustyczny zostanie zakończony po 2 minutach.

Wskaźnik ciepła pozostałego

Płyta ceramiczna wyposażona jest we wskaźnik ciepła pozostałego „H”
Szkło ceramiczne nie rozgrzewa się bezpośrednio, lecz jest ogrzewane jedynie poprzez ciepło zwrotne naczyń. Dopóki litera „H” świeci się po wyłączeniu, można jeszcze używać pozostałe ciepło do topienia i utrzymywania potraw w stanie ciepłym. Po wygaśnięciu litery „H” strefa grzejna może być jeszcze gorąca. Istnieje możliwość poparzenia!



Obsługa





Blokada / zabezpieczenie przed dziećmi

Dzięki temu zabezpieczeniu można zablokować obsługę i ustawienia (np. poziom grzania 4).


Włączona blokada pozostanie aktywna nawet po wyłączeniu płyty kuchennej!

Dzięki temu blokada ta służy jako zabezpieczenie przed dziećmi i chroni płytę kuchenną przed niezamierzonym lub zamierzonym użytkowaniem.


Włączenie (strefy grzejne po lewej stronie)

1. Jednocześnie naciśnięcie na **przycisk plus +** i **przycisk minus -** lewej przedniej strefy grzejnej do momentu pojawienia się symbolu . Obydwie lewe strefy grzejne są zablokowane. Skoro tylko zostanie naciśnięty jakiś przycisk, pojawi się na nowo symbol , który przypomina o aktywnej blokadzie.

Wyłączenie

2. Należy jednocześnie naciśnięcie na **przycisk plus +** i **przycisk minus -** lewej przedniej strefy grzejnej do momentu zgaśnięcia symbolu . Obydwie lewe strefy grzejne są ponownie odblokowane.

Wskazówka

- Wyłączenie płyty podczas gdy zabezpieczenie jest aktywne, możliwe jest poprzez naciśnięcie na **przycisk włącz/wyłącz** . Blokada pozostanie aktywna.
- Aby zablokować prawe strefy grzejne należy postępować analogicznie.

Ustawiony poziom grzania	Automatyczne wyłączenie po...
1 do 4	8 godzinach
5 do 7	2 godzinach
8 lub 9	1 godzinie


Wyłącznik bezpieczeństwa

Płyta posiada automatyczne ograniczenie czasu użytkowania. Uniemożliwia ono niezamierzone używanie urządzenia przez okres dłuższego czasu.

Wyłącznik czasowy urządzenia ograniczającego czas użytkowania zależy od nastawionego poziomu grzania, tzn. im wyżej został ustawiony poziom grzania, tym szybciej nastąpi wyłączenie. Ograniczenie czasu użytkowania działa dla każdej strefy grzejnej z osobna.

Uwaga! Po wyłączeniu pojawia się litera **H** na wskaźniku. Litera ta pozostaje widoczna. Aby ją skasować należy przycisnąć dowolny przycisk danej strefy grzejnej. Wyłączenie zostanie potwierdzone podwójnym sygnałem akustycznym.

Pozostałe funkcje

W przypadku dłuższego lub jednoczesnego naciśnięcia na jeden lub więcej przycisków (np. poprzez omyłkowe postawienie garnka na przyciskach sensorowych) nie nastąpi wyłączenie płyty. Po 10 sekundach wyłączy się cała elektronika i pojawią się kreseczki . Wyjątek: blokada/zabezpieczenie przed dziećmi.

Jeżeli po osiągnięciu najwyższego poziomu grzania nadal uruchamiany będzie jakiś przycisk sensorowy, to cała elektronika wyłączy się po 10 sekundach.

Po awarii prądu nie nastąpi automatycznie ponowny powrót pracy urządzenia.

W przypadku przegrzania się elektroniki, płyta sama się wyłączy. Na wskaźniku pojawi się rząd małych kreseczek lub „F7”

Ochrona przed przegrzaniem

W przypadku dłuższej eksploatacji płyty kuchennej na pełnej mocy, może się zdarzyć, że elektronika nie będzie wystarczająco chłodzona w wyniku wysokiej temperatury pomieszczenia.

Moc strefy grzejnej będzie się zmniejszać samodzielnie, by w ten sposób uniknąć zbyt wysokich temperatur w elektronice.

Jeśli mimo normalnego używania płyty kuchennej i normalnej temperatury wnętrza na wyświetlaczu poziomów grzania pojawi się szereg małych kreseczek lub „F7”, oznacza to, że chłodzenie nie jest wystarczające. Przyczyną tego mogą być brakujące otwory w meblach umożliwiające chłodzenie. W razie potrzeby należy sprawdzić instalację.

Obsługa

Płyta kuchenna

Powierzchnia do gotowania wyposażona jest w indukcyjną płytę grzejącą. Szpulka indukcyjna poniżej powierzchni płyty ze szkła ceramicznego wytwarza zmienne pole elektromagnetyczne, które przenika przez szkło ceramiczne i w dnie naczyń indukuje wytwarzający ciepło prąd. W przypadku płyty indukcyjnej ciepło nie jest przenoszone z elementu grzewczego poprzez naczynie do mającej gotować się potrawy, lecz potrzebne ciepło wytwarzane jest za pomocą prądów indukcyjnych bezpośrednio w naczyniu.

Zalety płyty indukcyjnej

- Gotowanie oszczędzające energię poprzez bezpośrednie przenoszenie energii na garnek (konieczne są odpowiednie garnki z magnetycznego materiału),
- Wzmoczone bezpieczeństwo, ponieważ energia przekazywana jest tylko wtedy, gdy garnek zostaje postawiony na strefę grzejącą,
- Przekazywanie energii pomiędzy indukcyjną strefą grzejącą a dnem garnka przebiega z dużą skutecznością,
- Duża prędkość nagrzewania,
- Niebezpieczeństwo przypalenia jest niskie, ponieważ powierzchnia gotowania podgrzewana jest jedynie poprzez dno garnka i dlatego potrawy, które wykipywały nie przypalają się,
- Szybka, doskonale wypoziomowana regulacja dopływu energii.

Rozpoznawanie garnków

Jeżeli na włączoną strefę grzejącą nie postawiony został żaden garnek lub jest on zbyt mały, wówczas nie następuje przekazywanie energii, wskaźnik poziomów grzania miga. Jeśli na strefę grzejącą zostanie postawiony właściwy garnek, wówczas włączy się ustawiony poziom grzania, wskaźnik poziomów grzania świeci się.

Dopływ energii zostanie przerwany, gdy naczynie zostanie usunięte, wskaźnik poziomów grzania miga. W przypadku, gdy na płytę postawione zostaną mniejsze garnki lub patelnie, przy których jednak rozpoznawanie garnków jeszcze się włączy, zostanie oddana jedynie taka moc, jaką one potrzebują.

Wskazówki dotyczące odpowiednich garnków

Garnek do gotowania używany na płycie indukcyjnej musi być z metalu, posiadać właściwości magnetyczne i dostateczną powierzchnię dna. **Używajcie Państwo jedynie garnków z dnem nadającym się przy indukcji.**

Naczynia nadające się do gotowania	Naczynia nienadające się do gotowania
Naczynia emaliowane ze stali z mocnym dnem	Naczynia do gotowania z miedzi, ze stali nierdzewnej, z aluminium, ze szkła żaroodpornego, z żaroodpornego drewna i ceramiki, względnie z terrakoty
Naczynia do gotowania z odlewu stali z emalowanym dnem	
Naczynia do gotowania ze stali nierdzewnej wielowarstwowej, z nierdzewnego ferrytu, względnie z aluminium ze specjalnym dnem	

Zdatność naczynia do gotowania na płycie ceramicznej mogą Państwo stwierdzić w następujący sposób

Należy przeprowadzić następujący test magnetyczny lub upewnić się, że garnek posiada znak zdatności do gotowania przy prądzie indukcyjnym.

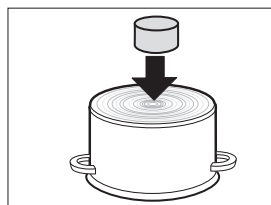
Test magnetyczny:

Proszę zbliżyć magnes do dna garnka.

Jeżeli zostanie on przyciągnięty, mogą Państwo używać dany garnek na płycie indukcyjnej.

Wskazówka!

Podczas używania garnków niektórych producentów, które nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej, mogą dać się słyszeć szmer, które związane są ze sposobem budowy tych garnków.



Ostrożnie podczas używania specjalnych garnków do gotowania mleka. W garnkach tych może niepostrzeżenie wygotować się woda! Może to doprowadzić do uszkodzenia zarówno garnka, jaki i kuchenki. Producent nie bierze odpowiedzialności za tego rodzaju uszkodzenia!

Wskazówki jak oszczędzać energię

Poniżej znajdują Państwo ważne wskazówki jak obchodzić się z nową płytą indukcyjną w sposób wydajny i jak oszczędzać energię.

- Średnica dna garnka powinna być taka sama jak średnica strefy grzejącej.
- Przy zakupie garnków należy uważać na to, że producent często podaje górną średnicę garnka. Jest ona często większa niż średnica dna garnka.
- Szybkowary pozwalają oszczędzać czas i energię dzięki zamkniętemu pomieszczeniu do gotowania i wysokiemu ciśnieniu. Dzięki krótkiemu czasowi gotowania zachowane zostają witaminy.
- Należy zawsze uważać na to, aby w szybkowarze znajdowała się odpowiednia ilość płynu, ponieważ przy gotującym się na pusto garnku, może zostać uszkodzona zarówno strefa grzejąca jak i garnek wskutek przegrzania.
- Garnki należy przykrywać w miarę możliwości zawsze pasującą pokrywką.
- Do każdej ilości potraw należy używać właściwego garnka. Duży a niepełny garnek zużywa dużo energii.

Poziomy grzania

Moc grzania stref grzejących może zostać ustawiona na 9 poziomach. W tabeli znajdują Państwo przykłady zastosowania poszczególnych poziomów grzania

Poziom grzania	Nadadaje się do
0	Zestawienie, wykorzystanie ciepła pozostałego
1-2	Utrzymywanie ciepła, gotowanie małych ilości (najniższa moc)
3	Dalsze gotowanie
4-5	Dalsze gotowanie większych ilości, dalsze smażenie większych kawałków
6	Smażenie, przygotowywanie zasmażki
7-8	Smażenie
9	Podgotowywanie, podsmażanie, smażenie (największa moc)

Co robić w razie problemów?



Amatorskie naprawy i reparacje urządzenia są niebezpieczne, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo porażenie prądem lub zwarcia. Aby uniknąć szkód na zdrowiu i szkód w sprzęcie należy ich zaniechać. Dlatego wszelkiego rodzaju prace należy pozostawić do wykonania specjalistom np. serwisowi technicznemu obsługi klienta.

Prosimy mieć na uwadze


Jeżeli dojdzie do awarii Państwa sprzętu, prosimy aby na podstawie niniejszej instrukcji obsługi sprawdzić, czy nie mogą Państwo sami usunąć przyczyn awarii.

Poniżej znajdują Państwo wskazówki dotyczące usuwania zakłóceń

Bezpieczniki wysadzane są wielokrotnie?

Proszę wezwać serwis techniczny obsługi klienta lub elektryka!

Nie można włączyć płyty indukcyjnej?

- Czy bezpiecznik instalacji gospodarstw domowego (skrzynka z bezpiecznikiem) jest wysadzony?
- Czy kabel podłączony jest do prądu?
- Czy strefy grzejne są zablokowane (zabezpieczenie przed dziećmi), tzn. pokazuje się symbol  ?
- Czy przyciski sensorowe przykryte są po części wilgotną ściereczką, metalowym przedmiotem albo zalane płynem? Proszę je usunąć.
- Czy używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne? Proszę sprawdzić w rozdziale „Wskazówki dotyczące odpowiednich garnków”.

Płyta kuchenna, względnie strefa kuchenna, wyłączyła się nagle i pokazywane są kreseczki ?

- Wykipiałe potrawy lub inne przedmioty znajdują się na przyciskach sensorowych „Touch-Control”. Proszę wyczyścić lub usunąć.
- Elektronika jest zbyt gorąca. Należy sprawdzić wbudowanie płyty kuchennej i zwrócić uwagę na dostateczną wentylację.

Wskaźnik poziomów grzania miga?

Włączona została strefa grzejna i płyta oczekuje na postawienie na niej odpowiedniego garnka (rozpoznawanie garnków). Dopiero potem oddana zostanie moc.

Wskaźnik poziomów grzania nadal miga, mimo że na płytę postawiony został garnek?

Garnek nie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej lub ma zbyt małą średnicę.

Używane naczynia do gotowania wydają dźwięki?

Jest to uwarunkowane technicznie; nie istnieje żadne niebezpieczeństwo dla płyty indukcyjnej lub dla naczynia.

Chłodzenie chodzi nadal po wyłączeniu?

To jest normalne, ponieważ elektronika zostaje chłodzona.

Płyta kuchenna wydaje dźwięki (trzaskanie, trzaskanie)?

To jest uwarunkowane technicznie i nie da się tego uniknąć.

Płyta kuchenna ma rysy lub pęknięcia?

W przypadku rys, pęknięć albo złamań płyty ze szkła ceramicznego, należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie. Należy niezwłocznie wyłączyć bezpiecznik w gospodarstwie domowym i powiadomić serwis obsługi klienta.

Ochrona przed przegrzaniem

W przypadku dłuższej eksploatacji płyty kuchennej na pełnej mocy, może się zdarzyć, że elektronika nie będzie wystarczająco chłodzona w wyniku wysokiej temperatury pomieszczenia.

Moc strefy grzewczej będzie się zmniejszać samodzielnie, by w ten sposób uniknąć zbyt wysokich temperatur w elektronice.

Jeśli mimo normalnego używania płyty kuchennej i normalnej temperatury wnętrza, na wyświetlaczu poziomów grzania pojawi się szereg małych kreseczek lub „F7”, oznacza to, że chłodzenie nie jest wystarczające.

Przyczyną tego mogą być brakujące otwory w meblach umożliwiających chłodzenie lub brakująca osłona. W razie potrzeby należy sprawdzić instalację.

Wskazówki dotyczące ochrony środowiska

Usuwanie materiałów opakowaniowych

Opakowania służące do transportu urządzenia należy usuwać w miarę możliwości zgodnie z przepisami ochrony środowiska.

Zwrot materiałów opakowaniowych do obiegu materiałowego oszczędza surowce i zmniejsza powstawanie odpadów.



Usuwanie starych urządzeń

Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym.

Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie.

Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Instrukcja montażu

Wskazówki bezpieczeństwa dla monterów mebli kuchennych

- Formy, kleje lub okładziny z tworzywa sztucznego mebli graniczących z płytą kuchenną muszą być odporne na działanie temperatur (>75°C). Jeżeli formy i okładziny nie są wystarczająco odporne na działanie temperatury, mogą się odkształcić.
- Przy montażu płyty należy pamiętać o dostatecznym zabezpieczeniu jej przed dotykiem.
- Używanie ściennych listw wykończeniowych z masywnego drewna na płycie roboczej z tyłu płyty grzewczej jest dozwolone wówczas, gdy zachowane zostają odstępy minimalne, zgodne ze szkicami montażu.
- Należy zachować minimalne odstępy wcięć pod nieckę w części tylnej zgodnie ze szkicami montażu.
- W razie montażu kuchenki obok wysokiej szafy należy dotrzymać odstępu bezpieczeństwa minimalnie 40mm. Boczną powierzchnię wysokiej szafy należy obłożyć tworzywem odpornym na działanie temperatury. Ze względu na wymagania roboczo - techniczne odległość powinna wynosić minimalnie 300mm.
- Odstęp pomiędzy płytą grzewczą a okapem musi być przynajmniej tak duży, jak zostało podane w instrukcji montażu okapu.
- Materiały opakowaniowe (folie plastikowe, styropor, gwoździe, itp.) muszą zostać usunięte z zasięgu dzieci, ponieważ części te stanowią źródło potencjalnych niebezpieczeństw. Niewielkie części mogą zostać połknięte a folie mogą być przyczyną uduszenia.

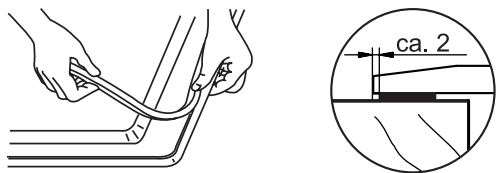
Montaż

Ważne wskazówki

- Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad częściami mebli (ściany boczne, szuflady), należy wbudować dno pośrednie, a jego odległość od dolnej strony płyty grzewczej musi wynosić co najmniej 20mm, ażeby nie doszło do zetknięcia z innymi częściami. Dno pośrednie można usunąć jedynie za pomocą odpowiednich narzędzi.
- Należy pamiętać, aby ze względu na niebezpieczeństwo powstania ognia bezpośrednio obok lub nad płytą roboczą, nie kłaść lub nie umieszczać żadnych przedmiotów niebezpiecznych w styczności z ogniem, łatwopalnych lub odkształcających się pod wpływem ciepła.

Uszczelnienie kuchenki

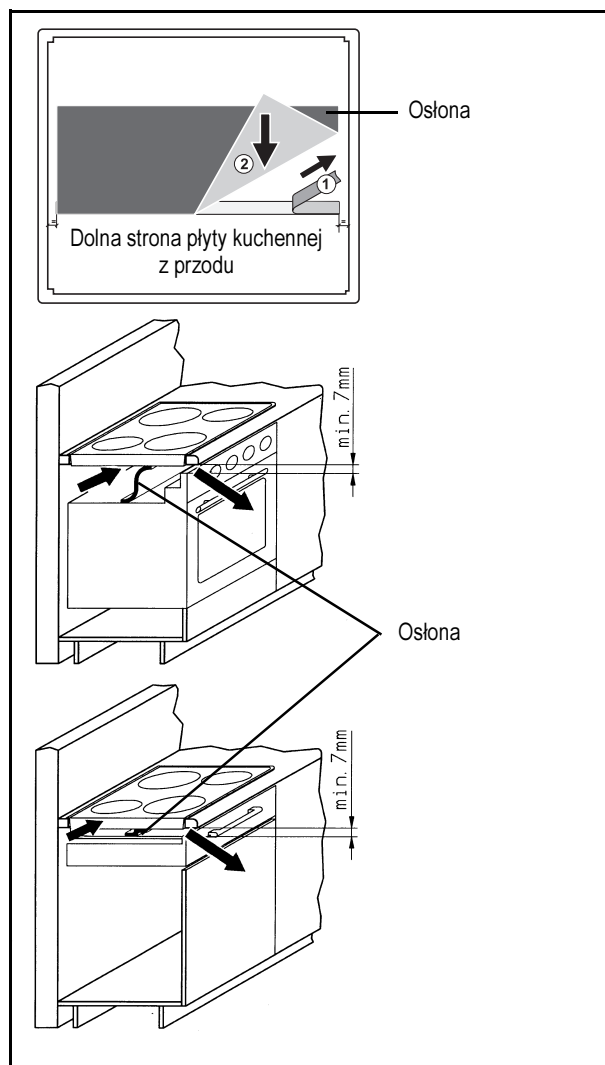
Przed montażem należy szczelnie nałożyć załączoną uszczelkę płyty grzewczej.



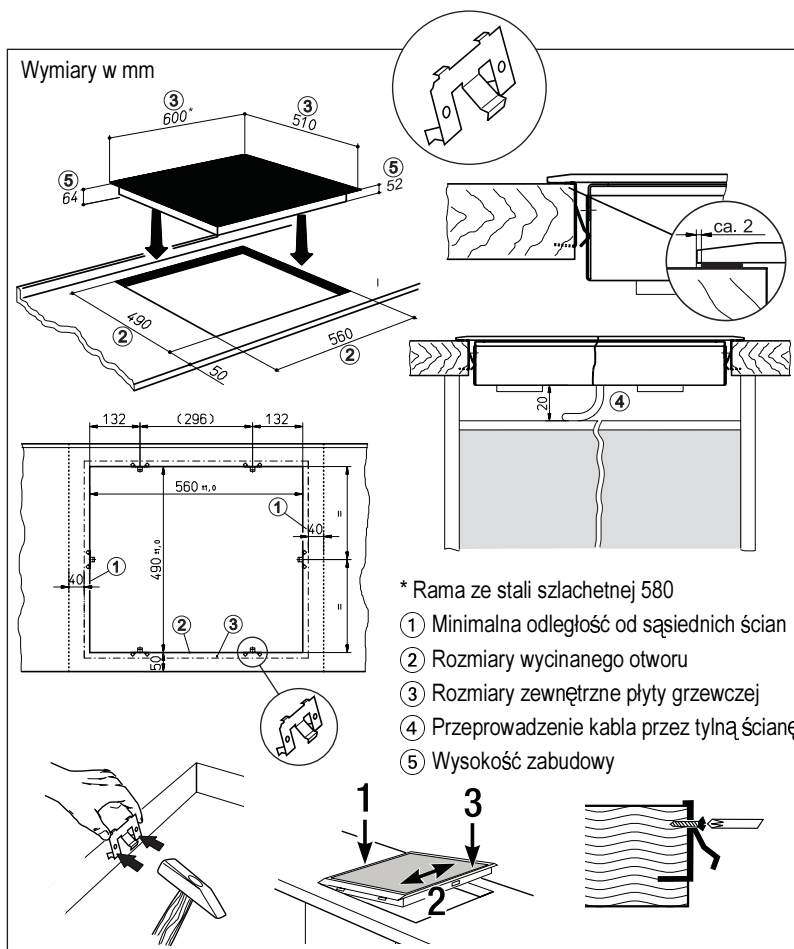
- Należy uważać, aby do szczeliny między krawędzią płyty grzewczej a deską kuchenną, albo przez szczelinę między deską kuchenną a ścianą nie dostała się do niżej znajdujących się urządzeń elektrycznych żadna ciecz.
- Przy wbudowaniu płyty kuchennej do nierównej płyty roboczej np. z powłoką ceramiczną lub podobnej (kafelki itd.), należy usunąć znajdującą się ewentualnie na płycie kuchennej uszczelkę i uszczelnić przestrzeń pomiędzy powierzchnią do gotowania a płytą roboczą za pomocą plastycznych materiałów uszczelniających (kit).
- **Płyty kuchennej nie wolno pod żadnym względem uszczelniać silikonem!** Przy późniejszym rozbiorze płyty kuchennej nie jest wówczas możliwe uniknięcie zniszczeń.

Wentylacja

- Tylna strona dolnej szafki musi być otwarta w obszarze wycięcia w desce roboczej tak, aby mogła mieć miejsce wymiana powietrza.
- Należy usunąć przednią listwę poprzeczną mebla, aby powstał wlot dla powietrza pod płytą roboczą, obejmujący całą szerokość urządzenia.
- Należy usunąć ewentualne listwy poprzeczne poniżej płyty roboczej przynajmniej z obszaru wycięcia w desce roboczej.
- Odstęp pomiędzy płytą indukcyjną a meblami kuchennymi, względnie między urządzeniami do zabudowy, musi zostać tak dopasowany, aby zagwarantowana była dostateczna wentylacja powietrza w czasie indukcji.
- Otwory napowietrzające i odpowietrzające muszą zostać termicznie odgródzone od będącej na wyposażeniu osłony. W ten sposób uniemożliwia się powrót strumienia ogrzanego powietrza na stronę zasysania zimnego powietrza.
- **Uwaga!** Osłona nie może przykrywać otworów napowietrzających i odpowietrzających, ewentualnie należy ją skrócić tak by pasowała jedynie na mebele, względnie na urządzenie do zabudowy.
- Należy unikać nadmiernego rozwoju ciepła od dołu np. od piekarnika bez wywietrzników prądu skrzyżowanego
- Jeśli w przypadku kuchenek do zabudowy ma miejsce piroliza, wówczas nie można używać płyty indukcyjnej.



Instrukcja montażu



Wycięcie otworu w desce kuchennej

Wcięcie w desce kuchennej należy możliwie dokładnie wyciąć dobrą prostą piłą lub wyfrezować frezarką górnowrzecionową i uszczelnić przycięte powierzchnie lakierem wytrzymałym na podwyższonej temperaturę i wilgoć. Wycinanie otworu w desce kuchennej musi przebiegać zgodnie z przedstawionym rysunkiem.

Powierzchnia płyty ceramicznej musi leżeć koniecznie prosto i zwięźle. Zbytne napięcie może spowodować złamanie się płyty ceramicznej.

Uszczelnienie płyty kuchennej należy sprawdzić pod względem perfekcyjnego dopasowania i kompletnej powłoki.

Płyta ceramiczna przymocowana zostaje za pomocą klipsów lub nakładek:

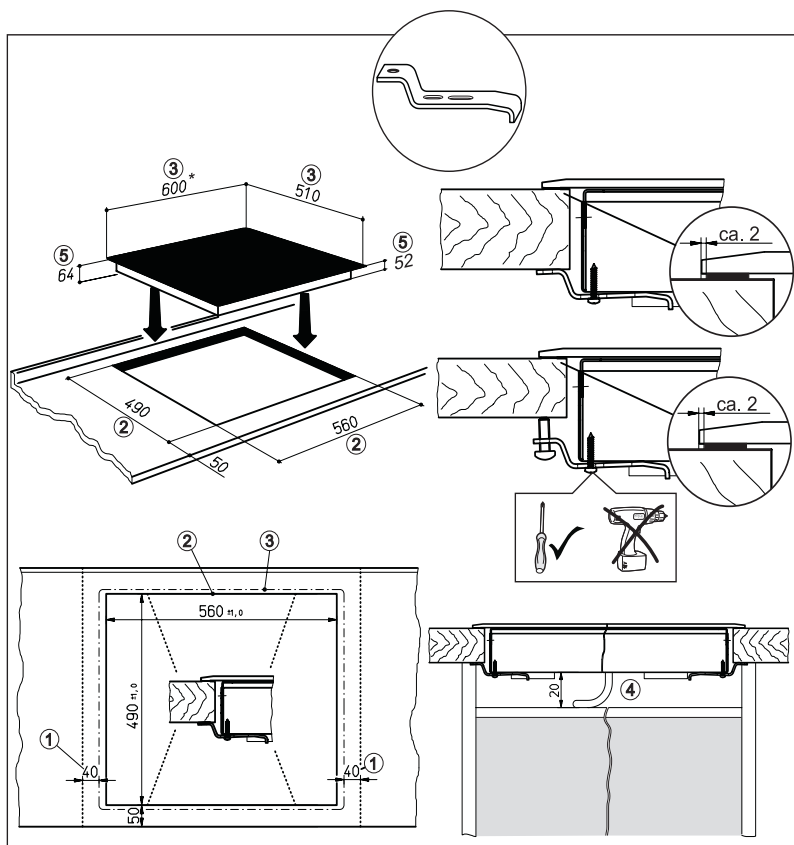
Klips

- Klips należy wbić w podanych odległościach do wcięcia w desce kuchennej. Poprzez poziome wbicie nie jest konieczne centrowanie wysokościowe.

Ważne: poziome wbicie klipsa musi zostać wykonane zwięźle na płycie roboczej (uniknąć niebezpieczeństwa złamania)

- Zgodnie z rysunkiem należy przyłożyć płytę kuchenną po lewej stronie (1), ustawić (2) i zaklipsować (3).

- Dla zabezpieczenia klipsa mogą zostać użyte śruby.



Nakładka

- Należy przyłożyć płytę kuchenną i ustawić.

- Od dołu należy przyłożyć nakładki ze śrubami na przeznaczone do tego celu miejsca, ustawić i mocno przykręcić.

Śruby należy przykręcać tylko przy pomocy śrubokrętu ręcznego, nie używać śrubokrętu akumulatorowego.

- Należy uważać na właściwe położenie nakładek w przypadku ciężkich płyt kuchennych. W celu zrównoważenia na nakładkę musi zostać nałożona śruba metryczna.

Ważne!

W razie krzywego założenia lub napięcia istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia płyty ze szkła ceramicznego podczas montażu!

Instrukcja montażu

Uruchomienie

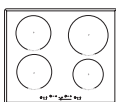
Po wbudowaniu płyty i po nałożeniu napięcia zasilającego (podłączenie do sieci), następuje na początku samoczynny test sterowania i pojawia się informacja serwisowa dla obsługi klienta.

Informacja ta wygaśnie po 30 sekundach lub w momencie naciśnięcia dowolnego przycisku.

Gąbką i wodą z płynem do naczyń należy przetrzeć kótko powierzchnię płyty kuchennej a następnie wytrzeć do sucha.

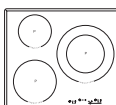
Dane techniczne

Wymiary	
Płyta kuchenna	
wysokość/szerokość/głębokość mm	52 x 600* x 510
Wymiary wbudowania	
szerokość/głębokość mm	560 x 490
Strefy grzejne	
z tyłu po lewej stronie Ø cm /kW	18/max. 2,8
z przodu po lewej stronie Ø cm /kW	18/max. 2,8
z przodu po prawej stronie Ø cm /kW	16/max. 2,0
z tyłu po prawej stronie Ø cm /kW	21/max. 3,1
minimalna średnica dana garnka, przy którym włączy się płytka grzewcza Ø cm	10
Podłączenie prądu	
Napięcie prądu	400-415V 2N~, 50-60 Hz
Napięcie komponentów	230 - 240V
Płyta kuchenna, ogólnie kW	5,9



*Rama ze stali szlachetnej 580 mm

Wymiary	
Płyta kuchenna	
wysokość/szerokość/głębokość mm	52 x 600* x 510
Wymiary wbudowania	
szerokość/głębokość mm	560 x 490
Strefy grzejne	
z tyłu po prawej stronie Ø cm /kW	16/max. 2,0
z przodu po lewej stronie Ø cm /kW	21/max. 3,1
po prawej stronie Ø cm /kW	29/max. 2,8
minimalna średnica dana garnka, przy którym włączy się płytka grzewcza Ø cm	10
Przyłączenie elektryczne	
Napięcie sieci	400-415V 2N~, 50-60 Hz
Napięcie komponentów	230 - 240V
Płyta kuchenna, ogólnie kW	5,9



*Rama ze stali szlachetnej 580 mm

Przyłączenie elektryczne

- **Podłączenie do sieci elektrycznej może zostać przeprowadzone jedynie przez autoryzowanego specjalistę!**
- Przepisy prawne i warunki podłączenia ustalone przez lokalne przedsiębiorstwo zaopatrujące w prąd muszą zostać w pełni zachowane.
- Przy podłączaniu urządzenia należy zadbać o przygotowanie instalacji umożliwiającej oddzielenie urządzenia od sieci na przynajmniej 3 mm za pomocą styku – ujęcia szerokościowego. Za urządzenia nadające się do tego celu uchodzą kontakt-LS, bezpieczniki i styczniki.
- Przy podłączeniu i reparacji należy oddzielić prąd od urządzenia za pomocą jednej z tych instalacji.
- Przy montażu należy pamiętać o dostatecznym zabezpieczeniu przed dotykiem.
- Przewód ochronny musi być tak obliczony, żeby mógł być on obciążony dopiero po żyłach kabla połączeniowego w przypadku, gdy zawiedzie odciążenie rozciągające.
- Nadmierna długość kabla musi zostać wyciągnięta z obszaru zabudowy poniżej urządzenia.
- Płyta indukcyjna została wyposażona ze strony producenta w przewód włączający odporny na temperaturę.
- Podłączenie do sieci przeprowadzane jest zgodnie ze schematem podłączenia, z wyjątkiem gdy przewód włączający wyposażony jest już we wtyczkę.
- Nadbudowany przewód włączający musi zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis obsługi klienta w przypadku zniszczenia przez specjalny przewód połączeniowy.

Uwaga!

Złe podłączenie może prowadzić do zniszczenia elektroniki

