


Dokładnie stosować się do wskazań zawartych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez urządzenie i wynikające z nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabrania się każdego innego zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

Urządzenie może się różnić od modelu wskazanego na rysunkach znajdujących się w niniejszej dokumentacji. Mimo to, instrukcje obsługi, konserwacji oraz montażu pozostają te same.

- Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.
- Nie wykonywać żadnych zmian elektrycznych na urządzeniu.
- Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.
- Sprawdzić integralność urządzenia przed przystąpieniem do montażu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

 części oznaczone tym symbolem można nabyć oddzielnie u wyspecjalizowanych sprzedawców.

*: części oznaczone tym symbolem są akcesoriami opcjonalnymi, dostarczonymi tylko do niektórych modeli i mogą zakupić na stronach internetowych www.elica.com i www.shop.elica.com.

1. BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY

BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej.
- Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych. • Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. • Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. • Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu.
- Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu,

jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi. • Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem • je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące. • Produkt może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i związanego z tym zagrożenia. • Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. • W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych produktu. • Nie kłaść na produkcie ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, istnieje ryzyko pożaru. • Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na produkcie lub w jego pobliżu. • Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. • Niekontrolowane przyrządzenie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. • Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się. • Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane. • NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. • Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła. • Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta. • Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych. • Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą. • Produkt nie jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem. • Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik. • Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. • Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIJ RAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. • Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

- Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem. • Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym • Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych. • Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na

powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać. ● Ważne: Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłączania na detektorze garnków. ● Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. ● Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt. ● Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy. ● Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy gamek a płytę kuchenną. ● W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych. ● Uwaga! Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury.

● Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia produktu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru. ● Surowo zabrania się flambrowania. ● Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione. ● W pomieszczeniu musi być zagwarantowana wystarczająca wentylacja, w przypadku stosowania produktu wraz z innymi urządzeniami gazowymi lub działającymi na inne paliwa. ● W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy stosować się ściśle do rozporządzeń właściwych organów lokalnych. ● Wyciągane powietrze nie może być kierowane do kanału stosowanego do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa. ● Nigdy nie stosować produktu bez prawidłowo zamontowanej kratki!

BEZPIECZEŃSTWO PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

● Odczyć produkt od sieci elektrycznej. ● Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa. ● Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale. ● Zgodnie z prawem, uziemienie produktu jest obowiązkowe. ● Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej. ● Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego. ● Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy. ● Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. ● Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. ● W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. ●

Produkt przeznaczony jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy go podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu. ● Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych. ● Uwaga! Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej. ● Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części produktu), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

● W przypadku, gdy produkt nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm² dla mocy do 5500 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm².

● **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

● **Uwaga!** Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel zasilania został prawidłowo zamontowany.

POWER LIMITATION: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy), która umożliwia ustawienie maksymalnego progu poboru (kw)

Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). Rozmiar zabezpieczenia instalacji elektrycznej musi być dostosowany do wybranego urządzenia ograniczającego moc. Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.

KIT WINDOWS: Produkt jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta). Po zainstalowaniu ZESTAWU czujnika Window (tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA), zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany będzie zamknięte. **Podłączenie elektryczne ZESTAWU do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny. ZESTAW musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami bezpieczeństwa odnoszącymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych.**

UWAGA: okablowanie zestawu, które należy podłączyć do produktu musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV). Producent tego urządzenia uchyła się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub

nieprawidłową instalacją Zestawu.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS INSTALACJI

• Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

• **Przed rozpoczęciem instalacji:** Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta; Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu; Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować; Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

• **Przystosowanie mebla do zabudowy:**

• Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami; Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

Minimalna odległość między płytą grzewczą a ścianą musi wynosić co najmniej 50mm z przodu, co najmniej 50mm z boku i co najmniej 500mm od górnych szafek.

Uwaga: podczas projektowania przestrzeni kierować się wskazówkami producenta kuchni.

• aby zoptymalizować instalację wersji filtrującej, zaleca się wykonanie otworu w cokole, do którego będzie włożona kratka.

• **Ważne:** używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250° ; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

• **Uwaga!** Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natyry elektrycznej.

• **Uwaga:** dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce: folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym; zgodna z normą DIN EN 60454; opóźniająca spalanie; wysoka odporność na skoki temperatury; możliwa do użycia w niskiej temperaturze.

UTYLIZACJA PO WYCOFANIU Z EKSPLOATACJI



Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE - UK SI 2013 Nr 3113 (WEEE), dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Upewnając się o prawidłowej utylizacji produktu. Użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia. Symbol umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

NORMY

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:

• Bezpieczeństwa: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Wydajność: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć urządzenie z minimalną prędkością, pozostawiając je włączone również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach. Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtry węglowe/e. Aby zachować skuteczność filtra przeciwłuszczonego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

2. UŻYTKOWANIE

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

Zalety: W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest: **Bezpieczniejsza:** niższa temperatura na szklanej powierzchni. **Szybsza:** mniejszy

czas nagrzewania potrawy. **Bardziej precyzyjna:** płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia. **Skuteczniejsza:** 90% pobieranej energii jest przekształcanie w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

UŻYTKOWANIE NACZYŃ DO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

• Naczynia do przygotowywania potraw

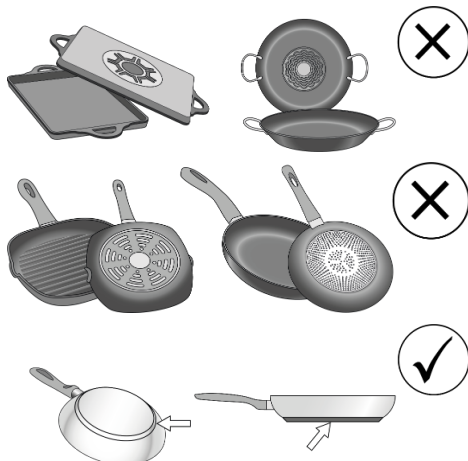


Używać wyłącznie garnków, które posiadają wskazany symbol.

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie;
- metalowych naczyń z emalowanym dnem;
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty.
- Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne ze względu na ich dna, które są częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego!! Podczas zakupu garnków lub patelni sprawdzić, czy:
 - Dno jest w całości wykonane z materiału ferromagnetycznego. W przeciwnym razie, obniża się równomierność oraz skuteczność przesyłania ciepła, z temperaturą powierzchni patelni/garnka nieodpowiednią do gotowania
 - Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.
 - Niepłaskie lub chropowate dno zmniejsza powierzchnię styku między elementem indukcyjnym a naczyniem, obniżając wydajność i pogarszając gotowanie.



• Posiadane naczynia

Za pomocą zwykłego magnesu można sprawdzić, czy

materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie. Wskazówki, o których mowa w poprzednim akapicie, mają zastosowanie również w tym przypadku.

• Zalecana średnica dna garnka

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwie strefy grzewcze nie włączają się. Aby zapoznać się z minimalną średnicą garnka do użycia na poszczególnych strefach, należy zapoznać się z ilustrowaną częścią niniejszej instrukcji.

Uwaga: Aby zachować wydajność gotowania i jakość produktu, **NIE należy stosować adapterów indukcyjnych.**

• Oszczędność energetyczna

Używać garnków i patelni o średnicy dna równiej średnicy strefy grzewczej; Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem; - Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywką; W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody; Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania; Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

UŻYTKOWANIE OKAPU

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recykulacją.

Na stronach internetowych www.elica.com i www.shop.elica.com można zapoznać się z pełną gamą dostępnych zestawów, w celu wykonania różnych instalacji, zarówno w wersji filtrującej jak i wyciągowej.

• Wersja Wyciągowa:

Opary są odprowadzane na zewnątrz budynku za pomocą szeregu kanałów (do nabycia osobno). Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierz łączący). Więcej informacji na temat rur i ich wymiarów wskazano na stronie dotyczącej akcesoriów w instrukcji montażu - Wersja z wyciągiem. Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągniętych zasysania i znacznego zwiększenia hałasu. W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

Dla maksymalnej wydajności zasysania: • Zaleca się maksymalnie 7-metrowy, prostoliniowy przewód rurowy. • Na łącznie 7 metrach prostoliniowego przewodu rurowego zaleca się stosowanie maksymalnie dwóch kolanek 90° • Należy unikać drastycznych zmian w przekroju przewodu, zawsze preferując przekrój Ø 150 mm (lub prostokątny 222 x 89 mm).

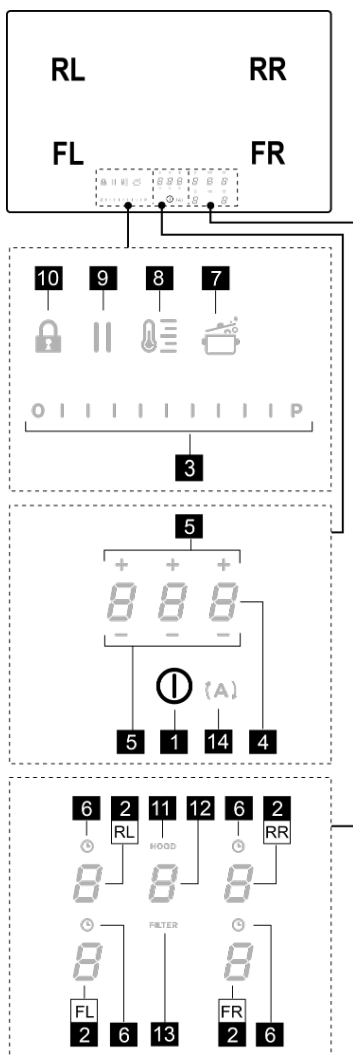
• Wersja Filtrująca:

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez

odpowiednie filtry przeciwłuszczowe i filtry przeciwapachowe za pośrednictwem odpowiednich przewodów rurowych (należy zakupić filtry przeciwłuszczowe i przewody rurowe oddzielnie). Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów i konfiguracji (dla wersji filtrującej), w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

3. DZIAŁANIE

PANEL STEROWNICZY



P.	Funkcja
1	ON/OFF płyty kuchennej/okapu do płyty kuchennej
2	Wybór strefy grzewczej / Wyświetlacz strefy grzewczej
3	Zwiększanie/Zmniejszanie poziomu mocy gotowania i prędkości (moc) zasysania Wyświetlanie poziomu mocy gotowania i prędkości (mocy) zasysania
4	Aktywacja Timera „STAND ALONE” Wyświetlacz: Timer „STAND ALONE” / Timer Strefy gotowania.
5	Zwiększanie/Zmniejszanie czasu Timera „STAND ALONE” / Timer Stref grzewczych
6	Aktywacja Czasomierza stref grzewczych Wskaźnik Czasomierza stref grzewczych aktywny
7	Aktywacja Automatic Heat Up (Nagrzewanie Automatem).
8	Aktywacja Temperature Manager - Regulatora Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)
9	Pauza
10	Key Lock (Blokada Przycisków)
11	Wskaźnik Okapu aktywny Aktywacja Wskaźnika Nasylenia Filtrów
12	Wybór/Aktywacja Okapu Wyświetlacz Okapu Wyświetlacz nasylenia Filtra węglowego/ceramicznego - Filtra przeciwłuszczowego
13	Reset Nasylenia Filtrów
14	Aktywacja funkcji automatycznej okapu

CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa. Z tego powodu:

- **Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.**
- W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „Włączyć płytę kuchenną” bez „Wybrać strefę grzewczą” i „Temperatura pracy”, lub „Funkcja Lock” (Blokada) lub „Timer” (Czasomierz).

Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

Uwaga! W razie (na przykład) dłuższego działania wyłączenie strefy grzewczej może nie być natychmiastowe, ponieważ trwa etap chłodzenia; na wyświetlaczu stref

grzewczych pojawi się symbol „H” wskazujący, że trwa chłodzenie. Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

WYŚWIETLACZ STREFY GRZEWCZEJ

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Funkcja	Wartość
Włączona strefa grzewcza	
Power Level (Poziom Mocy)	
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	
Pot Detector (Detektor Garnka)	
Aktywna funkcja Bridge Zone (Strefy Łączzone)	
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	
Funkcja Pauzy	
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatem)	

CHARAKTERYSTYKA PŁYTY

• Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

• Pot Detector (Detektor Garnka)

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

• Safety Shut Down (Wyłączenie Bezpieczeństwa)

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

• Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu

danej strefy, za pomocą symbolu

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Uwaga: Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę

• Włączenie

Krótko wcisnąć (dotknąć) (1) płyty grzewczej/

okapu: podświetli się symbol , **Kontynuować wciskanie:** przez chwilę będą widoczne wszystkie dostępne funkcje, po czym tylko główne pozostaną aktywne; pozostałych będzie można użyć i uaktywnią się później, podczas pracy urządzenia.

WAŻNE: wszystkie dostępne funkcje będą podświetlone światłem o niewielkim natężeniu, które stanie się intensywniejsze dopiero w momencie aktywowania funkcji.

Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć

Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

• Wybór stref grzewczych

Dotknąć (wcisnąć) obszar **Wyboru/Wyświetlacza (2)** odpowiadającej wymaganej strefie grzewczej.

• Power Level (Poziom Mocy)

Płyta grzewcza posiada 9 poziomów mocy. Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru (3):**

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w obszarze **Wyboru/Wyświetlacza (2)**

• Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy

(powyżej poziomu) , który jest aktywny przez 5 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Pasku wyboru (3)**

(powyżej poziomu) i uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy). Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) jest wskazywany w obszarze

Wyboru/Wyświetlacza (2) symbolem

• Bridge Zones (Strefy Łączzone)

Dzięki funkcji Bridge strefy grzewcze mogą pracować wspólnie tworząc jedną dużą strefę o tym samym poziomie mocy. Taka funkcja umożliwia równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

Można wykorzystać przednią strefę grzewczą w połączeniu z odpowiadającą jej strefą tylną (aby sprawdzić, które strefy mają taką funkcję, skonsultować ilustracje wskazane w niniejszej instrukcji).

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

• **jednocześnie wybrać obydwie strefy grzewcze, których chce się użyć**

• na Wyświetlaczu (2) „tylnej” strefy grzewczej pojawia się

symbol

• za pomocą **Pasku wyboru (3)** można ustawić Poziom (moc) działania, który będzie widoczny na wyświetlaczu (2) w strefie „przedniej”

Aby dezaktywować Funkcję Bridge wystarczy powtórzyć tę samą procedurę aktywacji

Uwaga: Timer (Czasomierz) Stref Grzewczych, uaktywniony podczas Funkcji Bridge, spowoduje automatyczne wyłączenie obydwu stref grzewczych; w tym przypadku są one uważane jako jedyna strefa

kombinowana.

• **Timer Stref grzewczych**

Funkcja Czasomierza Stref Grzewczych jest odliczaniem, które można ustawić, również jednocześnie, dla każdej strefy grzewczej. Po zakończeniu ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i użytkownik zostanie poinformowany sygnałem dźwiękowym.

Aktywacja funkcji Czasomierza Stref Grzewczych

• Dotknąć (wcisnąć) obszaru **Wyboru/Wyświetlacza (2)** (power level inny niż zero)

• Wcisnąć **(6)** w odniesieniu do strefy grzewczej

• Za pomocą symboli **— + (5)** można ustawić czas trwania Czasomierza, który jest wyświetlany w **Strefie/**

Wyświetlaczu (4); podczas ustawiania miga symbol **(6)**.

Uwaga: poczekać 10 sekund bez naciskania na inne polecenie, aby Czasomierz Strefy Grzewczej mógł się uruchomić.

Uwaga: ponowne długie wciśnięcie **(6)** spowoduje, że Czasomierz strefy grzewczej wyresetuje się.

W razie konieczności, powtórzyc czynność dla kilku stref grzewczych:

Każda strefa grzewcza może mieć ustawiony osobny Czasomierz; na wyświetlaczu (4) pojawi się odliczanie dla strefy grzewczej wybranej w danym momencie; jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa, po naciśnięciu na Wyświetlacz (4) pojawi się odliczanie Timer (Czasomierza) STAND ALONE.

Kiedy czasomierz ukończy odliczanie wydany zostanie sygnał akustyczny i strefa grzewcza wyłączy się.

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać strefę grzewczą **(2)**

• ustawić czas trwania Timer (Czasomierza) na **0.00**, za pomocą **— + (5)**.

Tryb wizualizacji odliczania jest taki sam, jak w przypadku Timer (Czasomierza) STAND-ALONE.

• **Power Limitation (Ograniczenie Mocy)**

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając maksymalny pobór i regulując moc poboru wszystkich aktywnych stref grzewczych, aby całkowity pobór płyty nie przekraczał ustawionego maksymalnego poziomu poboru.

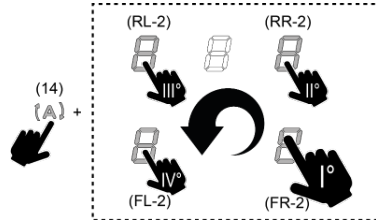
Uwaga: ustawienia należy dokonywać na wyłączonej płycie, bez wciskania przycisku **(1) ON/OFF (1)**, w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 kolejnych minut.

Aby ustawić funkcję Power Limitation (Ograniczenie

mocy):

• wcisnąć przycisk **(A)** (który będzie migał tylko przez pierwsze 2 minuty po podłączeniu zasilania)

• trzymając wciśnięty przycisk **(A)** nacisnąć, pojedynczo, wszystkie obszary **Wyboru/Wyświetlacza (2)** stref grzewczych, w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, poczynając od prawej przedniej strefy **(FR)**, po każdym wciśnięciu zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy; po wciśnięciu wszystkich Wyświetlaczy **(2)** można zwolnić przycisk:



w tym momencie na Wyświetlaczu **(2)** tylnej lewej strefy

(RL) pojawią się kolejno symbole **0 i 8**, wskazując, że można dokonać ustawień.

• wybrać Wyświetlacz **(RL-2)**, a następnie użyć **Paska wyboru (3)**, dopóki na Wyświetlaczu pojawią się symbole **0 i 8**;

Na Wyświetlaczu **(FL-2)** pojawi się bieżące ustawienie wraz z wartościami podanymi w tabeli:

wyświetlana wartość	Moc (KW)
0	7,4 Kw (ustawienie domyślne)
8	4,5 Kw
8	3,1 Kw

Aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation (Ograniczenie mocy):

• nacisnąć na Wyświetlacz **(FL-2)**, następnie użyć **Paska wyboru (3)**, aby wprowadzić nowe ustawienie. Aby zapisać wybór, wcisnąć na 2 sekundy przycisk **(1) ON/OFF (1)**; zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie.


• **Key Lock (Blokada Przycisków)**

Key Lock (Blokada Przycisków) umożliwia zablokowanie ustawień płyty, uniemożliwiając przypadkowe zmiany i pozostawiając aktywne ustawione funkcje.

Aktywacja:

• wcisnąć **(10)** Powtórzyc czynność, aby dezaktywować.

Uwaga: po wciśnięciu jakiegokolwiek innej funkcji podczas, gdy jest aktywna funkcja Key Lock (Blokada Przycisków),



symbol  zacznie migać wskazując, że funkcja jest wyłączona i należy ją wyłączyć, aby umożliwić użycie płyty.

• **Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automagiczne)**

Funkcja Automatic Heat UP umożliwi szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; Gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu. Ta funkcja jest dostępna

dla poziomów mocy od  do .


Aktywacja:

• z włączoną strefą grzewczą wcisnąć  (7), na Wyświetlaczu (2) pojawią się na przemian migający napis  i moc ustawiona w strefie grzewczej.

Zwiększenie poziomu mocy strefy grzewczej: funkcja Automatic Heat Up (Nagrzewania Automagicznego) pozostaje aktywna z nowym ustawieniem temperatury;

Zmniejszanie poziomu mocy strefy grzewczej: funkcja Automatic Heat Up (Nagrzewania Automagicznego) wyłączy się.



Uwaga: wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą,

symbol  (7) znowu się zapali światłem o małym natężeniu i będzie można aktywować funkcję także dla tej strefy; funkcja pozostaje aktywna w strefie, gdzie została ustawiona, co sygnalizowane jest na Wyświetlaczu (2).

• **Pauza**

Funkcja Pauzy umożliwi zawieszenie każdej aktywnej na płycie funkcji, ustawiając moc na zero.

Aktywacja:

• wcisnąć  (9), wyświetli się migający symbol  na wyświetlaczach (2)

Aby dezaktywować funkcję:

• wcisnąć  (9), podświetli się **Pasek Wyboru** (3)

• wcisnąć/przewinąć **Pasek Wyboru** (3), aby dezaktywować funkcję.

Uwaga: wyłączenie pauzy przywraca warunki płyty kuchennej, w których znajdowała się ona uprzednio, płyta będzie więc pracować z takimi samymi ustawieniami, jakich używała przed przerwą.

Uwaga: jeżeli po 10 minutach, Funkcja Pauzy nie zostanie dezaktywowana, płyta wyłączy się automatycznie.

Uwaga: Funkcja Pauzy nie ma wpływu na zasysanie.

• **Timer (Czasomierz) „STAND ALONE”**

Funkcja Timer (Czasomierz) to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania).

Czasomierz aktywuje się po wciśnięciu Strefy/ Wyświetlacza (4).



Za pomocą symboli   (5) ustawić czas trwania Czasomierza, który jest wyświetlany na wyświetlaczu

Strefa/Wyświetlacz (4)

Uwaga : poczekać 10 sekund, bez naciskania żadnego innego polecenia, aby odliczanie się uruchomiło.




Czasomierz można ustawić maksymalnie na 1(h) i 59(min). Pozostały czas będzie wyświetlany w Strefie/ Wyświetlaczu (4), a po zakończeniu odliczania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Gdy odliczanie będzie krótsze niż 10 minut, na czasomierzu pojawi się stała kropka po pierwszej cyfrze.

Wyświetlana wartość	Pozostały czas
	1 godz. 35 min
	1 min. 35 sek.

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać Strefę/Wyświetlacz (4)


• ustawić czas trwania Czasomierza na Zero , używając   (5)

• **Temperature Manager - Regulator Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)**


Temperature Manager (Regulator Temperatury) jest funkcją sterowniczą, która umożliwia utrzymanie ciepła na stałym poziomie, na zoptymalizowanym poziomie; idealna dla utrzymania w cieple potraw już gotowych. Funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)



aktywuje się po wciśnięciu na przycisk  (8).

Na wyświetlaczu (2) strefy, w której pracuje Temperature

Manager (Regulator Temperatury) pojawi się symbol 

Uwaga: wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą,

symbol  (8) znowu zapali się światłem o niewielkim natężeniu i będzie można aktywować funkcję także dla tej strefy; funkcja pozostaje aktywna w strefie, w której została ustawiona, co jest sygnalizowane na Wyświetlaczu (2).

• Ponownie wcisnąć  (8), aby dezaktywować i wyłączyć, aż do poziomu wyświetlonego na Wyświetlaczu (2) na .

Uwaga: jeśli w Temperature Manager - Regulatorze Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania) wybrano kilka stref, należy najpierw wybrać żadaną strefę za pomocą obszaru Wyboru (2); Funkcję można również dezaktywować za pomocą **Paska Wyboru** (3), ustawiając



Poziom Moc na .

UŻYTKOWANIE OKAPU

• **Włączenie systemu wyciągowego:**

• Włączyć płytę grzewczą jak wskazano w rozdziale „Włączenie” dotyczącym „użytkowania płyty grzewczej”;



• **Prędkość (moc) zasysania:**

Okap posiada 4 poziomy prędkości (mocy) od  do ,
Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku Wyboru (3)**: w prawo, aby zwiększyć poziom mocy, w lewo, aby go zmniejszyć.

Uwaga: Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w obszarze Wyboru/Wyświetlacza (12)

• **Power Booster (Wzmacniacz Mocy)**

Odkurzacz jest wyposażony w 1 dodatkowy poziom zasysania o nazwie Power Buster, który jest regulowany czasowo i trwa 5 minut.

Aby go wybrać, dotknąć i przesunąć palcem po Pasku wyboru (3) (powyżej poziomu ) , na wyświetlaczu pojawi się migający symbol .


Uwaga: po upływie ustawionego czasu, moc powróci do poprzednio ustawionego poziomu.

• **Funkcjonowanie automatyczne**



Okap włącza się na najodpowiedniejszej prędkości dostosowując moc zasysania do maksymalnego poziomu gotowania, użytego na strefach grzewczych.

Kiedy strefy grzewcze są wyłączone, okap dostosowuje prędkość zasysania, zmniejszając ją stopniowo, tak by wyeliminować resztki par i odorów.

W celu aktywowania funkcji:

Wcisnąć  (14);

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

Uwaga: jeśli podczas automatycznego funkcjonowania na **Pasku Wyboru (3)** wybierze się prędkości od  do , automatyczne funkcjonowanie zostanie przerwane; jeśli natomiast wybierze się Power Boster, automatyczne funkcjonowanie zostanie wznowione po upływie

ustawionego czasu, a symbol  będzie migał.

Uwaga: w przypadku wyłączenia płyty podczas aktywnego Funkcjonowania automatycznego, wyłączenie okapu nastąpi automatycznie, w sposób stopniowy.

• **Wskaźnik nasycenia filtrów**

Okap wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtrów:

Filtry przeciwzapachowe węglowe/ceramiczne **FILTR (13)** włącza się

Filtr przeciwłuszczykowy **FILTER (13)** włącza się i miga

Uwaga: funkcja ta jest domyślnie wyłączona (sposób włączenia opisano w punkcie „Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów”)

• **Reset nasycenie filtrów**




Po przeprowadzeniu konserwacji filtrów (przeciwłuszczykowego lub węglowego/ceramicznego) długo



wcisnąć przycisk **FILTER (13)**; wyłączy się, uruchamiając ponowne zliczanie wskaźnika.

• **Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów**


Uwaga: Zazwyczaj ten wskaźnik jest nieaktywny.

Aby go uaktywnić należy:

- włączyć płytę z wyciągiem  ;
- z wyłączonym silnikiem zasysania i strefami grzewczymi wcisnąć na Strefę wyboru (12)
- wcisnąć na dłuższą chwilę **HOOD (11)** dopóki na Wyświetlaczu (12) nie pojawią się na zmianę migające litery  i .

 = filtry przeciwzapachowe węglowe/ceramiczne;  = filtr przeciwłuszczykowy;

FILTRY PRZECIWPACHOWE WĘGLOWE/CERAMICZNE

- nacisnąć na Wyświetlacz (12) w momencie, w którym pojawi się litera 
- wcisnąć **FILTR (13)** stałe światło.
- ponownie na dłuższą chwilę wcisnąć **HOOD (11)**, aby potwierdzić aktywację wskaźnika filtra przeciwzapachowego węglowego/ceramicznego.

FILTR PRZECIWTŁUSZCZOWY









- nacisnąć na Wyświetlacz (12) w momencie, w którym pojawi się litera 
- wcisnąć **FILTR (13)** migające światło.
- ponownie na dłuższą chwilę wcisnąć **HOOD (11)**, aby potwierdzić aktywację wskaźnika filtra przeciwłuszczykowego.

TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)
Max moc		Szybkie podgrzanie	szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania
		Smażenie – gotowanie	Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować
Wysoka moc		Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut)
		Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów
Średnia moc		Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	duszenie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
		Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
		Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (objętości mniejsze niż jeden litr: ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)
Niska moc		Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów
		Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymywanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto
OFF		Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

4. KONSERWACJA

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

 Informacje na temat konserwacji produktu wskazano na ilustracjach na końcu części o instalacji, oznaczonych poniższym symbolem.

KONSERWACJA PŁYTY GRZEWCZEJ

• Czyszczenie płyty indukcyjnej

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.
- Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odpłamiaczy.
- **NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!**

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności. Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć. Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię. Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

• Czyszczenie zbiornika na cieciz:

W razie przypadkowego i obfitego rozlania się płynów z garnków i patelni można użyć zaworu spustowego, znajdującego się w dolnej części produktu, w celu wyeliminowania wszelkich pozostałości, zapewniając maksymalne bezpieczeństwo higieniczne.

• Czyszczenie metalowej kratki:

Grill należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem i dokładnie wysuszyć, aby uniknąć utleniania.

KONSERWACJA OKAPU

• Czyszczenie okapu:

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem.

DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ściernie. **NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!**

• **XB** Konserwacja Filtra przeciw tłuszczowemu:

Przytrzymuje cząsteczki tłuszczu powstające podczas gotowania.

Należy go czyścić raz w miesiącu (lub, gdy system saturacji filtrów wskazuje taką konieczność) używając nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia. Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr

przeciw tłuszczowemu może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

• **XB** Konserwacja Filtra Węglowego – Ceramiczne (Tylko w Wersja Filtrującej):




Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych.

Nasylenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciw tłuszczowemu. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesięcy w nagrzanym wcześniej piekarniku, w temperaturze 200°C przez 45 minut. Prawidłowa regeneracja zapewnia stałą wydajność filtrowania przez 5 lat.

Uwaga! Nie kłaść filtrów na dnie piekarnika, włożyć je do blachy i umieścić na środkowym poziomie.

5. SERWIS OBSŁUGI

TABELA WYSZUKIWANIA USTEREK

Kod znamionowy	Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
	Nieodpowiednie naczynie	Utrata właściwości magnetycznych	Zdjąć gamek
	Problemy w komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modulem indukcyjnym	Brak zasilania elektrycznego modułu; kabel zasilający nie został prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony	Odłączyć płytę od sieci elektrycznej i sprawdzić podłączenie
Wszystkie inne sygnalizacje błędów	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

SERWIS OBSŁUGI

Przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi

1. Upewnić się, że nie można rozwiązać problemu we własnym zakresie na podstawie opisów z paragrafu „Wyszukiwanie usterek”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby upewnić się, czy problem nie został rozwiązany.

Jeśli po wykonaniu powyższych kontroli problem wciąż trwa, należy skontaktować się z najbliższym Serwisem Obsługi.