

Dokładnie stosować się do wskazówek 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. 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 instrukcję: 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 przyrządzanie 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 NAJMNIEJ 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 pokrywy na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się

nagrzać. ● **Ważne:** Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garków. ● 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 garnek a płytę kuchenną. ● W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejszy poziom mocy stref grzewczych. ● **Uwaga!** Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury.

BEZPIECZEŃSTWO PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

● Odcłączyć 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.

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:**

• 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.

• **Ważne:** używać jednokondykowego 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 natury 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.

Upewniając 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

Niniejsze urządzenie, przeznaczone do kontaktu ze produktami spożywczymi, jest zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 i zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa Dyrektywy Niskonapięciowej 2014/35/UE, wymogami ochrony Dyrektywy EMC 2014/30/UE.

2. UŻYTKOWANIE

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 przekształcanej w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

• Naczynia do przygotowywania potraw



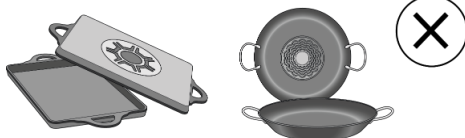
Używać wyłącznie garnków, które posiadają wskazany symbol.

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie;
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem;
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panel sterowniczym płyty.

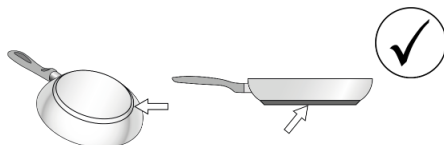
- Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne ze względu na ich dna, które są częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego!! Podczas zakupu garnków lub patelni sprawdzić, czy:
- Dno jest w całości wykonane z materiału ferromagnetycznego. W przeciwnym razie, obniża się równomierność oraz skuteczność przesyłania ciepła, do temperatura powierzchni patelni/garnka nieodpowiednią do gotowania



- Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.



- Niepłaskie dno o szorstkiej powierzchni.
- Odejmuje ono powierzchnię kontaktu pomiędzy 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 niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą 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.

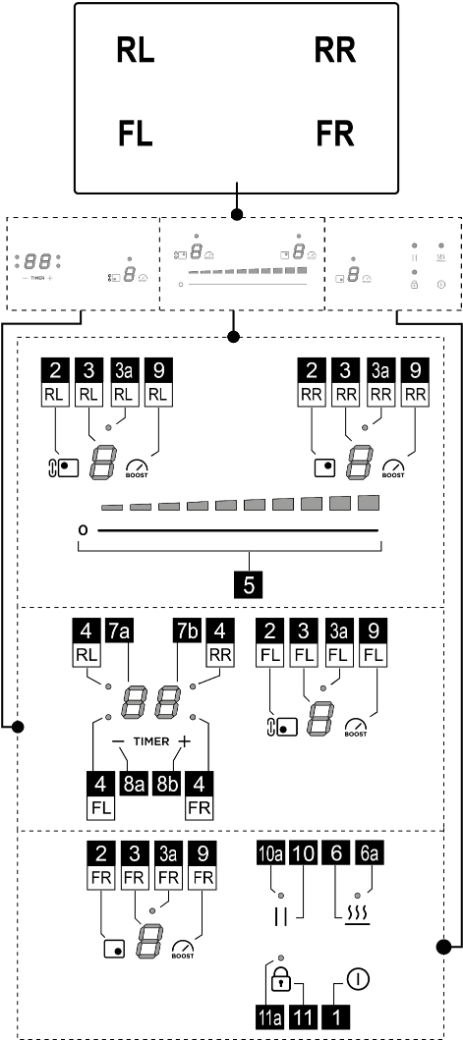
• Oszczędność energetyczna

Używać garnków i patelni o średnicy dna również 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.

3. DZIAŁANIE

PANEL STEROWNICZY



Funkcja	
1	ON/OFF płyty kuchennej
2	Przycisk wyboru strefy grzewczej
3	Wyświetlacz poziomu mocy strefy grzewczej

3a	Dioda LED strefy aktywacji Bridge (występuje tylko w niektórych modelach)
4	Dioda LED timera strefy grzewczej
5	Zwiększanie/Zmniejszanie poziomu mocy gotowania i prędkości (moc) zasysania
6	Aktywacja Temperature Manager (Manager Temperatury) (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)
6a	Dioda LED aktywacji Temperature Manager (Manager Temperatury) (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)
7a-7b	Wyświetlacz timera strefy grzewczej
8a-8b	Zwiększanie/Zmniejszanie wartości Wyświetlacza Timera
9	Aktywacja Power Booster (Wzmacniacz Mocy)
10	Pauza
10a	Dioda LED aktywnej pauzy
11	Key Lock (Blokada Przycisków)
11a	Dioda LED - Key Lock

CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

UWAGA: Po pierwszym podłączeniu produktu do sieci elektrycznej, płyta wymaga przeprowadzenia procedury ODBŁOKOWANIA. Należy wykonać następujące czynności:

Podłączyć płytę do zasilania; nacisnąć przycisk  (11) i przytrzymać przez kilka sekund, dioda LED (11a) zgaśnie. W tej chwili można włączyć Płytę za pomocą przycisku ON/OFF  (1).

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.

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 (Wyłączanie 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

• Włączenie

Płyta kuchenna włączy się po dotknięciu przycisku **ON/OFF**

 (1). Wszystkie **wyświetlacze** (3) zaświecą się i będą wskazywać numer zero .

Aby wyłączyć płytę, nacisnąć przycisk **ON/OFF**  (1).

Płyta wyłączy się po kilku sekundach, jeśli nie zostaną aktywowane żadne funkcje.

• Aktywacja stref grzewczych

Aktywacja:

Nacisnąć **przycisk** (2) odpowiadający żądanej strefie grzewczej. **Wyświetlacz** (3) tej strefy będzie jedynym podświetlonym z dużą intensywnością.

Dotknąć i przesunąć jednym palcem **pasek wyboru** (5) w prawo, aby zwiększyć, lub w lewo, aby zmniejszyć moc strefy grzewczej.

Dezaktywacja:

Przejdź do menu żądanej strefy grzewczej i nacisnąć jeden z **przycisków** (2), **wyświetlacz** (3) tej strefy będzie jedynym podświetlonym z dużą intensywnością. **Ustawić moc na zero** lub ponownie nacisnąć **przycisk** (2), przytrzymując go wciśnięty **przez kilka sekund**.

• Power Level Stref grzewczych

Płyta grzewcza posiada **9 poziomów** mocy. Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru** (5): w prawo, aby zwiększyć poziom mocy; w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony na **wyświetlaczu** (3) wybranej strefy grzewczej.

• Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Produkt jest wyposażony w dodatkowy **1 poziom** mocy

(powyżej poziomu ) , który jest aktywny przez 10 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Nacisnąć **przycisk** (9), aby go aktywować. Poziom Power Booster jest wskazywany na **wyświetlaczu** (5).

• Bridge Zones (Strefy Łączone)

Ta funkcja łączy pracę strefy grzewczej FL ze strefą grzewczą RL, tworząc jedną strefę z tym samym poziomem mocy. Umożliwia to równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach. Zawsze sprawdzić na rysunkach instalacyjnych zamieszczonych na końcu instrukcji, w których strefach można aktywować funkcję bridge.

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez kilka sekund **przycisk** (2) stref (FL+RL), co spowoduje zaświecenie się dwóch diod LED (3a) nad **wyświetlaczami** (FL+RL).

Aby ustawić moc, należy przesunąć palcem wzdłuż **Obszaru wyboru** (5)

Aby wyłączyć Funkcję Bridge:

• nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez kilka sekund przyciski (2) pary stref, które chce się dezaktywować (FL+RL).

• key lock

Key Lock (Blokada Przycisków) umożliwia zablokowanie ustawień płyty, uniemożliwiając przypadkowe zmiany i pozostawiając aktywne ustawione funkcje. Można ją aktywować zarówno przy włączonej, jak i wyłączonej płycie.

Aktywacja:

Aby aktywować funkcję, nacisnąć **przycisk**  (11) przez **2 sek.**

Jeśli płyta jest wyłączona: aktywna blokada przycisków nie pozwala na włączenie płyty.

Jeśli płyta jest włączona i aktywna jest co najmniej jedna strefa grzewcza: Key lock nie pozwala na aktywację lub zmianę aktywnych funkcji, wszystkie funkcje już aktywne będą nadal działać.

Dezaktywacja:

Aby dezaktywować, nacisnąć **przycisk**  (11) przez **2 sek.**

• Temperature manager (Manager Temperatury) (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)

Temperature Manager (Manager Temperatury) (Warming Function - Funkcja Nagrzewania) jest funkcją sterowniczą,

która umożliwia utrzymanie stałej temperatury, na zoptymalizowanym poziomie mocy; idealna dla utrzymania w cieple gotowych potraw.

Aktywacja:

Aktywować żądaną strefę grzewczą, a następnie nacisnąć **przycisk (6)**; na wyświetlaczu **paska wyboru (5)** zaświeci się dioda LED poziomu mocy **1 (z niską intensywnością)**.

Dezaktywacja:

nacisnąć **przycisk (6)**

Uwaga: funkcję można włączyć również w strefach, w których aktywny jest BRIDGE (dotyczy modeli posiadających tę funkcję).

• Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)

Funkcja Automatic Heat UP umożliwia 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 **8**.

Aktywacja:

Wybrać **przycisk (2)** strefy, którą chce się użyć, a następnie przesunąć palcem po **pasku wyboru (5)**, aby aktywować strefę. W tym momencie nacisnąć i przytrzymać przez **3 sekundy pasek wyboru (5) w strefie o żądanej mocy**.

Na **wyświetlaczu (3)** danej strefy będzie pojawiał się symbol  na zmianę z wartością ustawionej mocy.

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

Uwaga: Funkcja ta może być aktywowana w kilku strefach jednocześnie.

Dezaktywacja:

Wybrać **przycisk (2)** strefy, w której chce się anulować Automatic heat Up i zmniejszyć poziom mocy strefy grzewczej.

• Pauza

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

Aktywacja:

• nacisnąć **przycisk  (10)**, dioda LED (**10a**) zaświeci się.

Dezaktywacja:

• nacisnąć **przycisk  (10)** i przytrzymać przez kilka sekund.

Po dezaktywacji, płyta wznowi działanie z ustawieniami sprzed pauzy.

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

• 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:

Uwaga: timer można uruchomić tylko wtedy, gdy strefa grzewcza jest aktywna z mocą różną od zera.

Po włączeniu żądanej strefy grzewczej **przyciskiem (2)**, nacisnąć **przycisk (8a)**

uaktywni się **wyświetlacz (7a+7b)** i będzie można zaprogramować timer.

Do zwiększania lub zmniejszania czasu użyć **przycisków (8a) i (8b)**.

Czas wyrażony jest w minutach i można go ustawić

maksymalnie na **89** minuty. Ostatnia minuta będzie wyświetlana w sekundach.

W razie konieczności, powtórzyc czynność dla kilku stref grzewczych.

Każda strefa grzewcza może mieć ustawiony inny timer; na **wyświetlaczu (7a+7b)** pojawi się odliczanie aktualnie wybranej strefy grzewczej.

Uwaga: Po włączeniu strefy Bridge (dostępnej tylko w niektórych modelach) możliwe jest uruchomienie timera również w tej strefie.

Dezaktywacja:

Aby wyłączyć timer wcześniej, wybrać strefę grzewczą **przyciskiem (2)** i nacisnąć **przycisk (8a)** i przytrzymać dopóki timer nie osiągnie zera. Timer zostanie dezaktywowany.

• 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.

Domyślny maksymalny limit mocy płyty grzewczej wynosi 7200 W. Sterowanie dotykowe może zawierać menu umożliwiające konfigurację limitu mocy.

limit mocy. Jeśli użytkownik zażądał taką opcję, może on zmniejszyć limit mocy do 6000 W, 3500 W lub 2800 W.

Uwaga: czynność tę należy wykonać w ciągu pierwszych 30 sekund od podłączenia płyty indukcyjnej do zasilania, przy odblokowanej, ale nie włączonej płycie.

Aby wejść do menu zarządzania parametrami:

Odciąć zasilanie od płyty, poczekać kilka sekund i ponownie podłączyć Płytę do zasilania. ODBLOKOWAĆ płytę, przytrzymując wciśnięty przez kilka sekund przycisk



Nacisnąć jednocześnie **przyciski (8a)+(8b)+(10)** przez kilka sekund. Na **wyświetlaczu (3FL)** pojawi się pierwszy numer wartości mocy. Na **wyświetlaczu (3FR)** pojawi się drugi numer, np. 7200W: (3FL)=7 (3FR)=2.

Aby ustawić nowy parametr:

Nacisnąć przyciski (8a) lub (8b), aby przejść do innych wartości. Po osiągnięciu żądanej mocy należy zapisać ustawienie, naciskając jednocześnie przyciski (8a)+(8b)+(10).

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.

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 wyczerścić 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 (przestrzegając zaleceń Producenta).

5. SERWIS OBSŁUGI

SERWIS OBSŁUGI

Jeśli wystąpią błędy, spróbować odłączyć płytę od zasilania na kilka sekund, a następnie podłączyć ją ponownie. Jeśli błąd nie ustąpi, należy skontaktować się z serwisem obsługi technicznej.