

OSTRZEŻENIA	169
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	169
Montaż	173
Przeznaczenie urządzenia	174
Instrukcja obsługi	174
Odpowiedzialność producenta	174
Tabliczka znamionowa	174
Utylizacja	175
Oszczędność energii	175
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	175
Jak czytać instrukcje obsługi	175
OPIS	176
Panel sterowania	177
UŻYTKOWANIE	178
Czynności wstępne	178

Funkcje podstawowe	178
Użytkowanie płyty	178
Funkcje dodatkowe	180
Funkcje związane z bezpieczeństwem	181
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	183
Czyszczenie płyty vitroceramicznej	183
Co robić, jeżeli...	184
MONTAŻ	184
Podłączanie do instalacji elektrycznej	184
Procedura ograniczania mocy (modele 60 cm)	185
Procedura ograniczania mocy (modele 80/90 cm)	185
Wycięcie blatu	186
Zabudowa	187
Mocowanie do mebla w formie zabudowy	188
Mocowanie do mebla w formie zabudowy	188
Instrukcje dla montażysty	188

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com.

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Trzymać urządzenie z dala od dzieci.
- Podczas użytkowania, urządzenie staje się bardzo gorące. Uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przemieszczania gorących garnków chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą

- lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez

stałej opieki osoby dorosłej.

- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- UWAGA: Gotowanie bez nadzoru żywności zawierającej tłuszcze i/lub oleje może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem.
- Nie używać funkcji Booster i/lub Double Booster (jeśli obecne) do podgrzewania

tłustej żywności lub olejów (ryzyko pożaru).

- Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztucce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie używać lub przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę (jeśli obecny).
- **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI WYSTĘPUJE) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO**

- UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.
 - Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
 - Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
 - Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
 - Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
 - Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
 - Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, natychmiast wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
 - Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub gdy wskaźniki ciepła resztkowego są włączone.
 - W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które mogą dosięgnąć płyty kuchenne, uaktywnić blokadę przycisków.
 - Zwrócić maksymalną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Uważać, aby dzieci ich nie dotykały.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.
 - UWAGA: Używać

wyłącznie osłony ochronnej zaprojektowanej przez producenta urządzenia do gotowania. Stosowanie nieodpowiednich osłon ochronnych może prowadzić do wypadków.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować agresywnych detergentów o działaniu ściernym lub ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako blatu.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw mogących wydzielać tłuszcz lub olej, który może ulec przegrzaniu i zapłonowi. Zwrócić maksymalną uwagę
- Niebezpieczeństwo pożaru: Nie kłaść/przechowywać przedmiotów na

powierzchniach gotowania.

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie używać do przyrządzania potraw naczyń stołowych lub pojemników z plastiku.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji, takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas gotowania nie kłaść na płycie materiałów lub substancji, które mogłyby się rozpuścić lub zapalić (papier, plastik lub folia aluminiowa).
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Kłaść naczynia bezpośrednio na powierzchni vitroceramicznej.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.

- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Powierzchnia witrażowa jest bardzo wytrzymała na uderzenia, jednak należy unikać upadku twardych przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ mogą one spowodować jej pęknięcie.
- Utrzymywać w czystości przyciski sensorowe i nie kłaść na nich żadnych przedmiotów.
- Aby uniknąć zarysowań na szklanej powierzchni, nie należy przesuwac patelni po płycie, ale podnosić je i umieszczać w danym miejscu.

Montaż

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W

PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.

- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

- Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Przeznaczenie urządzenia

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Ponadto nie należy go używać:

- w kuchni przeznaczonej dla

- personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/agroturystycznych;
- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu bed and breakfast;



Instalacja i użytkowanie tego urządzenia są możliwe wyłącznie w pomieszczeniach.

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

Oszczędność energii

- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza linie oznaczone na powierzchni vitroceramicznej.
- Garnki nie mogą być umieszczane poza obwodem płyty ani na wyświetlaczu.
- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzanym posiłku.

- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- Jeżeli możliwe zawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



W przypadku jednoczesnego użycia płyty kuchennej i ewentualnego piekarnika, w niektórych warunkach istnieje możliwość przekroczenia maksymalnego limitu mocy określonego dla własnej instalacji elektrycznej.

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



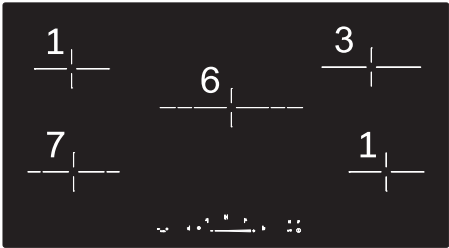
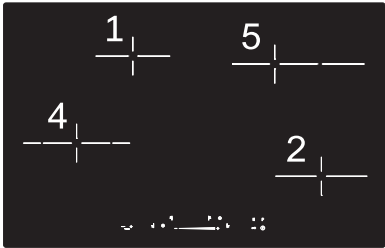
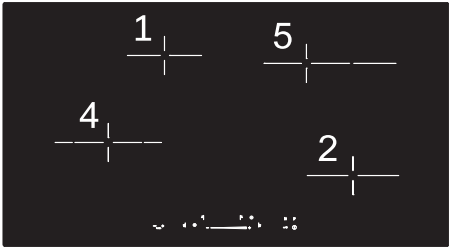
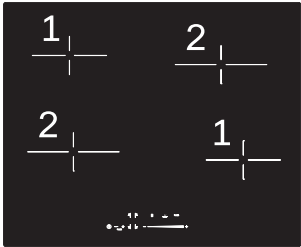
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny

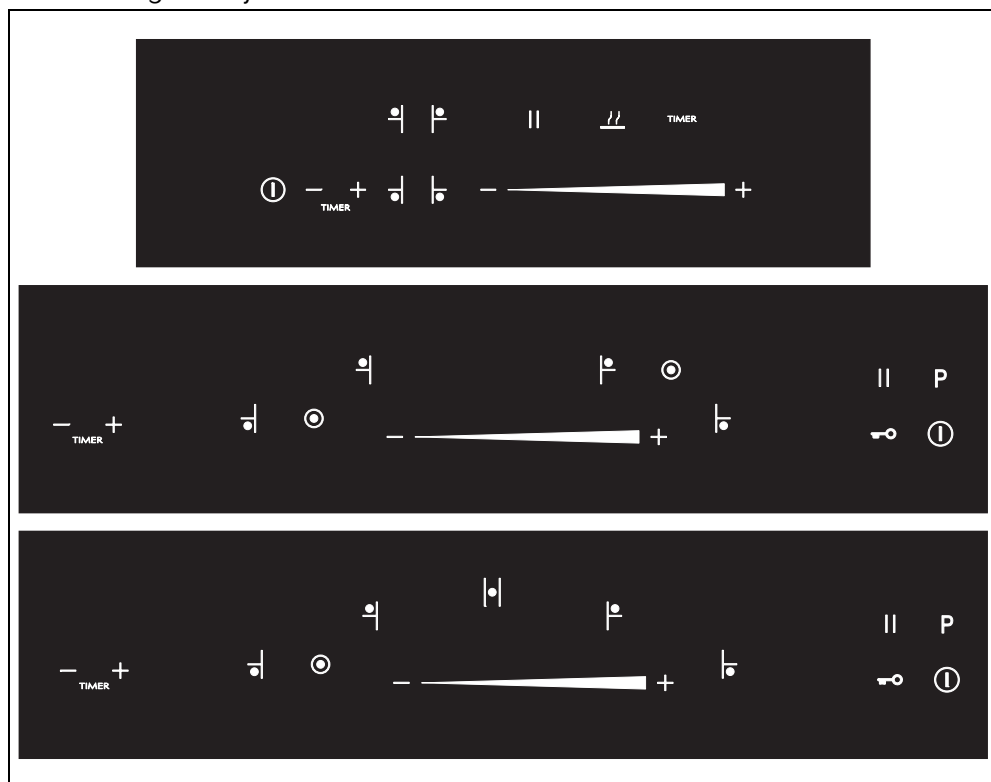


Strefa	Wymiary Wys. x Dł. (mm)	Pobrana moc na poz.9 (W)*	Średnica wewnętrzna (mm)	Średnica pośrednia (mm)	Pobrana moc w funkcji Booster (W)*
1	150 x 150	900	-	-	1200
2	185 x 185	1350	-	-	1800
3	200 x 200	960	-	-	2100
4	215 x 215	1650	135	-	2200
5	płyta owalna	1650	-	-	2200
6	288 x 288	2160	150	216	2700
7	185 x 185	1500	124	-	2000

* Wartości mocy są przybliżone i mogą się zmieniać w zależności od stosowanego naczynia lub ustawionych wartości.

Panel sterowania

Obszar stref grzewczych



Oznaczenia



Przycisk ON/OFF

Włącza lub wyłącza płytę kuchenną.



Przycisk blokady elementów sterowania

Jego wciśnięcie przez 1 sekundę uaktywnia lub dezaktywuje blokadę elementów sterowniczych.



Przycisk pauzy

Wstrzymuje wszystkie funkcje płyty.



Przycisk booster

Aktywuje funkcję booster.



Przycisk zwiększania

Zwiększa poziom mocy lub czas gotowania.



Przycisk zmniejszania

Zmniejsza poziom mocy lub czas gotowania.

Przycisk minutnika



Aktywuje minutnik dla funkcji automatycznego wyłączania/ czasomierza.



Przycisk strefy wielokrotnej

Umożliwia włączenie strefy grzewczej wielokrotnej płyt wielostrefowych.



Przycisk warm/melt

Uruchamia funkcję utrzymywania ciepła.



Przycisk paska przesuwanego

Zwiększa lub zmniejsza poziom mocy danej strefy grzewczej.

Strefy grzewcze



Przednia lewa



Tylna lewa



Środkowa



Tylna prawa



Przednia prawa

UŻYTKOWANIE

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów (jeżeli są obecne).
- Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).

Funkcje podstawowe

Pierwsze podłączenie do prądu

Przy pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania lub po przerwie w zasilaniu, a następnie przywróceniu go przeprowadzana jest automatyczna kontrola, w ramach której zapalane są na kilka sekund lampki i wyświetlacze. Po wykonaniu tych czynności urządzenie może być normalnie użytkowane.

Włączanie i wyłączanie

W celu włączenia płyty kuchennej, przytrzymać przez 1 sekundę przycisk ON/OFF

Po upływie 5 sekund od włączenia, jeżeli nie uaktywni się żadnej strefy, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się.

Użytkowanie płyty

Włączanie stref grzewczych

1. Po włączeniu płyty kuchennej na wszystkich wyświetlaczach pojawia się symbol
2. Wybrać żądaną strefę grzewczą.

3. Użyć przycisków Zwiększania i Zmniejszania w celu zwiększenia lub zmniejszenia żądanej mocy.



Gdy strefa grzewcza jest wyłączona

(), nie można jej uaktywnić wciśnięciem przycisku Zmniejszania



Włączenie podwójnej/potrójnej strefy grzewczej (tylko w niektórych modelach)

1. Po wybraniu strefy i naciśnięciu przycisku strefy wielokrotnej zostanie włączona, jeśli obecna, dodatkowa strefa grzewcza. Na wyświetlaczu, z boku mocy, włączy się punkcik wskazujący włączenie podwójnej strefy grzewczej.
2. Naciśnięcie przycisku strefy wielokrotnej po raz drugi spowoduje włączenie dodatkowej strefy grzewczej, jeśli obecna.

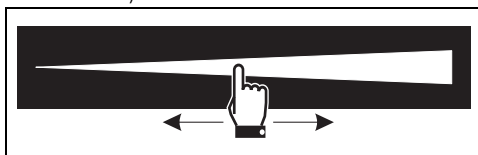
Regulacja stref grzewczych

Po umieszczeniu naczynia i upewnieniu się, że strefa została uaktywniona:

1. Umieścić palec po lewej stronie paska przesuwnej strefy grzewczej, której zamierza się użyć.



2. Przesunąć palec w prawo lub w lewo, aby wybrać moc od 1 do 9 lub włączyć funkcję Booster (patrz dedykowany rozdział).



Wyświetlacz używanej strefy wskazuje

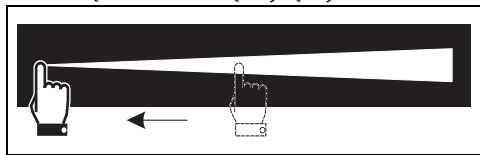
ustawioną wartość mocy.



Poziom mocy można również wybrać poprzez bezpośrednie naciśnięcie paska przesuwnego, w punkcie odpowiadającym żdanemu poziomowi mocy.

Wyłączanie stref grzewczych

1. Przesunąć palec w lewo, aż do końca paska przesuwnego strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć.



2. Na wyświetlaczu wybranej strefy widoczna jest wartość



Aby wyłączyć więcej niż jedną strefę grzewczą w tym samym czasie, wystarczy wyłączyć urządzenie przyciskiem

Tabela podsumowania poziomów mocy

Moc można ustawić na kilku poziomach. W poniższej tabeli wskazano informacje dotyczące różnych sposobów przyrządzania pottek.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
od 1 do 2	Gotowania niewielkich ilości żywności (minimalne poziomy mocy)
od 3 do 4	Gotowania
od 5 do 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
od 7 do 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
	Zagotowywania dużych ilości wody (maksymalny poziom mocy, patrz „Funkcja Booster“)

Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczą maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytwarzaną przez pola. Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Zniknięcie symbolu

już możliwości zwiększenia poziomu mocy danej strefy grzewczej.



Pierwszeństwo ma pierwsza ustawiona strefa w porządku chronologicznym.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

Funkcja Booster

Funkcja Booster umożliwia podgrzewanie naczynia na maksymalnym poziomie przez ograniczony czas. Przydatna jest ona do gotowania dużych ilości wody w krótkim czasie.

W modelach 60 cm

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy:

1. Przesunąć palec w prawo, po osiągnięciu poziomu mocy 9 zostanie automatycznie włączona funkcja Booster.
2. Na wyświetlaczu wybranej strefy pojawi się symbol

W modelach 80/90 cm

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy:

1. Wybrać przycisk .
2. Funkcja Booster zostaje aktywowana, a na wyświetlaczu strefy grzewczej widoczny jest symbol .
3. Pasek mocy osiągnie maksymalną wartość.

Aby wyłączyć funkcję Booster, wystarczy zmniejszyć poziom mocy strefy grzewczej lub wyłączyć urządzenie.



Jeśli zostanie naciśnięty przycisk na pasku przesuwnym, gdy funkcja booster jest aktywna, na wyświetlaczu wybranej strefy będzie migać . Funkcja pozostanie aktywna.

Funkcja warming/melting (tylko modele 60 cm)

Funkcja warming pozwala na utrzymywanie ciepła ugotowanych potraw lub utrzymywanie wrzącej wody.

Funkcja melting umożliwia rozpuszczanie potraw.

Aby włączyć te funkcje nacisnąć przycisk



- Nacisnąć raz, aby włączyć funkcję keep warm. Na wyświetlaczu strefy grzewczej pojawia się symbol
- Nacisnąć po raz drugi, aby włączyć funkcję melting. Na wyświetlaczu strefy pojawi się symbol



Funkcja warming wyłącza się automatycznie po 5 godzinach pracy i wyłącza używaną strefę grzewczą.



Funkcja melting wyłącza się automatycznie po 2 godzinach pracy i wyłącza używaną strefę grzewczą.

Funkcje dodatkowe

Minutnik

Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnał akustyczny po upływie ustawionego czasu. Nie przerywa funkcjonowania stref grzewczych, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie czasu ustawionego w minutach.

Po włączeniu płyty, bez aktywowania żadnej strefy grzewczej należy:

1. Jednocześnie wcisnąć przyciski i .
2. Na wyświetlaczu minutnika widoczne jest wskazanie
3. Użyć przycisków i , aby wybrać żądany czas; przytrzymać naciśnięte przyciski, aby szybko przewijać wartości.
4. Po kilku sekundach minutnik zacznie odliczać czas, a kropka pomiędzy pierwszą i drugą cyfrą będzie migać.
5. Po upływie tego czasu emitowane są sygnały akustyczne; nacisnąć przycisk lub aby je wyłączyć.

Zmienianie wartości i wyłączenie minutnika

Aby zmienić wartości lub wyłączyć minutnik podczas odliczania, należy:

1. Nacisnąć przycisk aby wyłączyć płytę (gdyby była wyłączona lub w trybie czuwania).

2. Jednocześnie nacisnąć przyciski i .



3. Użyć przycisków i , aby zmienić odliczanie lub wyzerować minutnik. Zresetowanie minutnika spowoduje jego dezaktywację.



Minutnik można ustawić na maksymalnie 1 godzinę i 39 minut.



W modelu 60 jest on ustawiany za pomocą specjalnego przycisku minutnika, po prawej stronie elementów sterowniczych.

Gotowanie na czas

Za pomocą tej funkcji można zaprogramować automatyczne wyłączenie każdej strefy po upływie określonego czasu ustawionego przez użytkownika.

1. Umieścić naczynie na danej strefie grzewczej i wybrać jeden z poziomów mocy strefy.
2. Użyć przycisków i , aby wybrać żądany czas; przytrzymać, aby szybko przewijać wartości.
3. Nad napisem **TIMER** pojawia się migający symbol
4. Gotowanie na czas włączy się 5 sekund po ostatnim naciśniętym przycisku.
5. Wyświetlacz przestaje migać.
6. Po upływie czasu odpowiednia strefa zostanie automatycznie wyłączona, a wyświetlacz minutnika i strefa migają.



- Można jednocześnie uaktywnić funkcję na kilku strefach grzewczych.
- Dla każdej strefy grzewczej z ustawionym czasem, obok cyfr minutnika zaświeci się czerwona dioda LED.
- Jeśli ustawionych jest kilka minutników, zostanie wskazany wyświetlacz minutnika, który wygaśnie jako pierwszy.



Minutnik można ustawić na maksymalnie 1 godzinę i 39 minut.

Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas

Aby zmodyfikować lub wyzerować

gotowanie na czas, wybrać odpowiednią strefę i:

1. Wyzerować za pomocą przycisku minutnika .
2. Wcisnąć jednocześnie przyciski minutnika  i .

Szybkie podgrzewanie



Funkcja ta nie jest dostępna dla funkcji Booster.

Funkcja ta nagrzewa strefę gotowania do maksimum i pozwala na szybsze osiągnięcie ciepła odpowiadającego wybranemu poziomowi mocy.

Po wybraniu strefy grzewczej:

1. Nacisnąć i przytrzymać pasek przesuwany na żądanym poziomie mocy (od 1 do 9) przez co najmniej 3 sekundy.
2. Na wyświetlaczu strefy widnieje symbol



na przemian z wybranym poziomem mocy.

3. Po upływie czasu podgrzewania strefa grzewcza powraca do wcześniej wybranego poziomu mocy.

Funkcję tę można wyłączyć poprzez wybranie innego poziomu mocy lub wyłączenie urządzenia.

Funkcja Pauza

Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych.

Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

1. Przy aktywnej co najmniej jednej strefie grzewczej, nacisnąć przycisk .
2. Na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol .
3. Wszystkie przyciski zostaną zablokowane,



Funkcja Pauza może być utrzymywana maksymalnie przez 10 minut, po upływie których urządzenie wyłączy się.

Aby dezaktywować funkcję Pauza:

1. Nacisnąć przycisk .
2. Zakończenie funkcji zostanie zasygnalizowane dźwiękiem.

3. Teraz funkcja Pauza jest nieaktywna, a funkcje ustawione wcześniej są przywracane.



Podczas funkcji Pauza pozostaje aktywny czas trwania gotowania, wskaźniki ciepła resztkowego i funkcja Blokada elementów sterowania.

Funkcje związane z bezpieczeństwem



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Ograniczenie czasu gotowania

Urządzenie posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień gotowania naczynia, maksymalny czas funkcjonowania będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas trwania pracy, podgrzewanie naczynia wyłączy się.

Poziomy mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	1

Wskaźniki ciepła resztkowego (tylko w niektórych modelach)

Po wyłączeniu strefy grzewczej, na każdym wyświetlaczu pojawia się specjalny

symbol  wskazujący czy strefa jest nadal gorąca. Będzie on migać, jeśli używana jest inna strefa.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Jeśli używa się płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego.

Po osiągnięciu określonych wartości progowych bezpieczeństwa wyłączana jest jedna lub więcej stref grzewczych. Ewentualnie, jeśli temperatura wewnętrzna jest bardzo wysoka, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Blokada sterowania

W modelach 80/90 cm



Ta funkcja jest przeznaczona do blokowania wszystkich przycisków płyty.

Jest ona zawsze aktywna po włączeniu płyty.

Blokuje wszystkie inne przyciski z wyjątkiem swojego i przycisku ON/

OFF

Funkcja ta jest niezbędna podczas operacji czyszczenia i w celu zapobiegania przypadkowemu interakcjom.

Aby aktywować Blokadę elementów sterowania, z aktywną co najmniej jedną strefą grzewczą:

1. Nacisnąć przycisk  na co najmniej jedną sekundę.
2. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy potwierdzający włączenie funkcji.
3. Jeśli zostanie naciśnięty inny przycisk, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Aby wyłączyć Blokadę elementów sterowniczych, nacisnąć przycisk  przez co najmniej sekundę.



Jeśli przycisk jest wciśnięty przez 5 sekund, emitowany jest dźwięk alarmu, jeśli przycisk jest wciśnięty przez kolejne 5 sekund, płyta wyłącza się automatycznie, a na wszystkich wyświetlaczach strefy grzewczej pojawiają się na

przemiennie symbole  i .



Jeśli przy wyłączonej płycie zostanie naciśnięty przez 30 sekund przycisk, pojawiają się na przemiennie symbole  i .

W modelach 60 cm

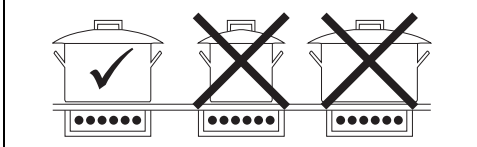
1. Przytrzymać przez 3 sekundy przycisk ON/OFF
2. Pojawia się symbol , który oznacza, że funkcja została aktywowana.
3. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk ON/OFF



Wyłącza płytę, aby zapobiec jej przypadkowemu włączeniu podczas czyszczenia.

Porady dotyczące oszczędności energii

Średnica dna garnkamusi odpowiadać średnicy strefy grzewczej.



- Przy zakupie garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do spodu czy części górnej naczynia, ponieważ jest ono prawie zawsze większe od średnicy dolnej części.
- Dno naczyń musi być bardzo grube i idealnie płaskie. Ponadto musi być czyste i suche, tak samo jak płyta kuchenna.
- Podczas przygotowywania potraw z długim czasem gotowania, można zaoszczędzić czas i energię: użyć garnka ciśnieniowego, który pozwala zachować witaminy zawarte w żywności.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość cieczy, ponieważ przegrzanie spowodowane jej brakiem może uszkodzić garnek i strefę gotowania.
- Jeśli to możliwe, zawsze przykrywać garnki odpowiednią pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości żywności do ugotowania. Duży garnek lecz do połowy pusty, sprzyja marnowaniu energii.
- Nie stosować garnków z żeliwa lub z szorstkim dnem.



Jeśli płyta kuchenna i piekarnik są używane jednocześnie, w określonych warunkach może zostać przekroczony maksymalny limit mocy, który może być używany przez własną instalację elektryczną.

Komunikaty o błędzie

W przypadku nieprawidłowego działania lub nietypowego zachowania na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający kod związany z błędem.

Kody błędów zawsze zaczynają się od litery „F”, po której następuje cyfra lub litera (na przykład „Ft lub F4”).

Błędy zakodowane jako:

- „Fc”
- „Ft”
- „FE”

Wskazują na przegrzanie urządzenia lub jego części, dlatego konieczne jest natychmiastowe wyłączenie urządzenia, usunięcie wszystkich naczyń i pozostawienie do ostygnięcia. Jeżeli te błędy będą się powtarzać lub gdy pojawią się inne błędy, należy zapisać kod i skontaktować się z serwisem pomocy technicznej.



Wskaźniki ciepła resztkowego nie powinny być uważane za kody błędów.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie płyty w vitroceramicznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnię w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Codziennie czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru. Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnię, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.



W przypadku uporczywych zabrudzeń, przeprowadzić czyszczenie na zimno gąbką do naczyń zwilżoną wodą i neutralnym detergentem; następnie osuszyć szmatką z mikrofibry.

Cotygodniowe czyszczenie

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia powierzchni vitroceramicznych. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

Plamy z żywności lub resztki

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką. Ziarenka piasku, które mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu szafy lub ziemniaków mogłyby ją porysować podczas przesuwania garnków. Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni. Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu. Mogą powstawać błyszczące powierzchnie spowodowane tarciami dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich środków czyszczących. Trudno je usunąć za pomocą zwykłych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.



Po wyczyszczeniu należy dokładnie wytrzeć urządzenie, ponieważ pozostałości po środkach czyszczących lub wodzie mogą niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz jego wygląd.

Co robić, jeżeli...

Płyta nie działa:

- Sprawdzić, czy płyta kuchenna jest podłączona oraz, czy wyłącznik główny jest włączony.
- Sprawdzić, czy nie zaistniała przerwa w dostawie prądu.
- Sprawdzić, czy nie został wybity bezpiecznik. W takim przypadku wymienić bezpiecznik.
- Sprawdzić, czy nie wyzwolił się wyłącznik instalacyjny domowej instalacji elektrycznej. W takim przypadku uaktywnić wyłącznik.

Gotowanie nie jest zadowalające:

- Sprawdzić, czy temperatura gotowania nie jest zbyt niska lub zbyt wysoka.
- Upewnić się, że płyta posiada

odpowiednią wentylację i że wloty powietrza są całkowicie wolne.

Z płyty wydziela się dym:

- Po zakończeniu gotowania poczekać na ostygnięcie płyty i wyczyścić ją.
- Sprawdzić, czy żywność nie wydostała się na płytę i ewentualnie użyć większego garnka.

Bezpieczniki lub wyłącznik instalacyjny domowej instalacji ciągle się wybijają:

- Skontaktować się z Serwisem Technicznym lub elektrykiem.

Na płycie kuchennej pojawiły się rysy lub pęknięcia:

- Natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

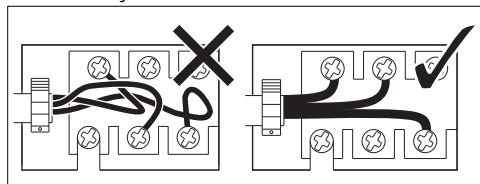
Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe

Urządzenie może funkcjonować:

o przynajmniej 20 mm.

Podłączenie listwy zaciskowej

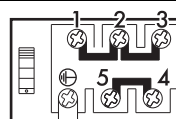
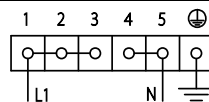
Ułożyć kable w sposób uporządkowany, aby nie zachodziły na siebie i nie stykały się z mostkami. Kable muszą mieć odpowiednią długość, aby uniknąć nagromadzenia/skręcenia wewnątrz listwy zaciskowej.



220-240 V 1N~

3 x 6 mm²

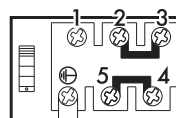
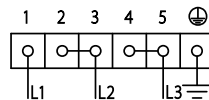
kabel trójżyłowy



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

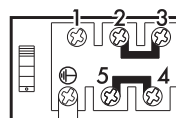
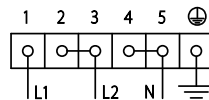
kabel czteryżyłowy



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

kabel czteryżyłowy

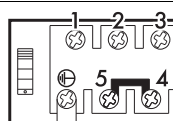
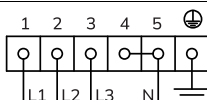


380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²

kabel pięcioletowy

tylko modele z 4
strefami

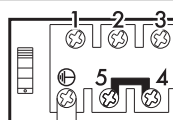
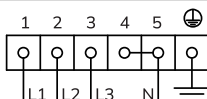


380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm²

kabel pięcioletowy

tylko modele z 5
strefami



Wskazane wartości dotyczą
wewnętrznego przekroju kabla.



Wymiary kabli zasilających
uwzględniają współczynnik
jednoczesności (zgodnie z normą
EN 60335-2-6).



W przypadku każdego podłączenia,
jeśli przewidziano, należy zawsze
stosować dołączony w
wyposażeniu mostek, połączenie
między zaciskami 4 i 5 musi być
zawsze wykonane.

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

W przypadku rynku australijskiego/ nowozelandzkiego:

odłącznik wbudowany w przyłączy stałe powinien być zgodny z normami AS/NZS 3000.

Procedura ograniczania mocy (modele 60 cm)



- Ta procedura jest przeznaczona wyłącznie dla instalatora.
- Można ją zmodyfikować tylko w pierwszej minucie po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- W zależności od modelu, urządzenie jest fabrycznie ustawione na maksymalną moc.

Aby zmodyfikować maksymalną moc pobieraną przez urządzenie (w ciągu minuty od podłączenia do sieci elektrycznej):

1. Nacisnąć i przytrzymać naciśnięty przycisk
2. Na wyświetlaczach stref środkowych wskazywana jest aktualna moc; aby ją zmodyfikować użyć przycisków minutnika i .



Dzięki funkcji Eco-Logic Advance wartość mocy wzrasta i maleje etapowo co 0,1 kW przy każdym dotknięciu.

3. Aby potwierdzić wybór nacisnąć równocześnie przyciski minutnika i .
4. Aby anulować wybór, nacisnąć przycisk ON/OFF .

Tabela poboru mocy

Modele	Moc (kW)	
	maksymalna	minimalna
60 cm	6,0	2,5

Procedura ograniczania mocy (modele 80/90 cm)



- Ta procedura jest przeznaczona wyłącznie dla instalatora.
- Można ją zmodyfikować tylko w pierwszej minucie po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- W zależności od modelu, urządzenie jest fabrycznie ustawione na maksymalną moc.

Aby zmodyfikować maksymalną moc pobieraną przez urządzenie (w ciągu minuty od podłączenia do sieci elektrycznej):

1. Nacisnąć jednocześnie przyciski minutnika i . zostanie wyświetlone

- Na wyświetlaczach stref środkowych wskazywana jest aktualna moc; aby ją zmodyfikować użyć przycisków

minutnika  i .



Dzięki funkcji Eco-Logic Advance wartość mocy wzrasta i maleje etapowo co 0,1 kW przy każdym dotknięciu.

- Aby potwierdzić wybór nacisnąć równocześnie przyciski minutnika  i .
- Aby anulować wybór, nacisnąć przycisk ON/OFF .

Tabela poboru mocy

Modele	Moc (kW)	
	maksymalna	minimalna
80 cm	7,4	2,5
90 cm z 4 strefami	7,4	2,5
90 cm z 5 strefami	9,1	2,5

Wycięcie blatu

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, odpornych na wysoką temperaturę (> 90°C).
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (> 90°C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.
- Jeśli mebel nie ma posiada wymaganego otworu wnękowego, musi zostać on wykonany przez stolarza i/lub murarza, a prace muszą być nadzorowane przez kompetentnego technika.
- Minimalna odległość, jaką należy zachować między okapem wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.
- Należy również zachować minimalne

odległości wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano w instrukcjach montażowych.

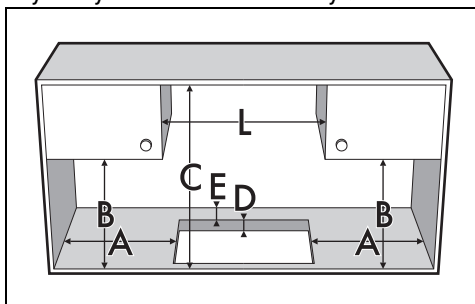
- Jeżeli urządzenie jest montowane nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator chłodzenia.

Gabaryty urządzenia (mm)



MODELE (cm)	L
60	600
80	770
90	900

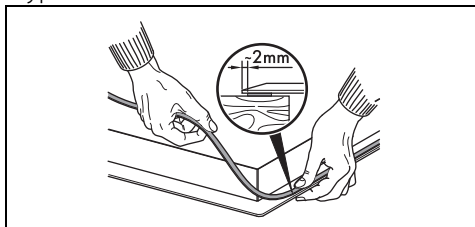
Wymiary mebla do zabudowy (mm)



A	B	C	D	E
min. 90	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

Uszczelnienie płyty kuchennej

Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.

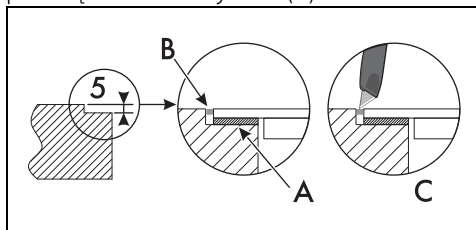




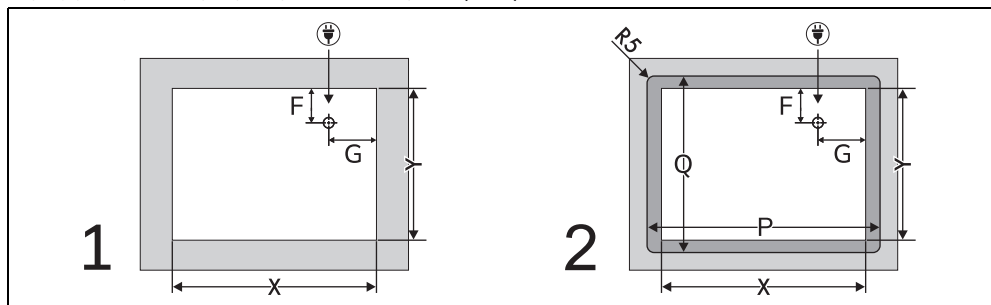
Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to zdjęcie płyty kuchennej bez jej uszkodzenia.

W przypadku zabudowy na równi z blatem, po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty kuchennej należy wypełnić brzegi silikonem izolacyjnym (B), a następnie usunąć jego nadmiar. Jeżeli okaże się konieczne wyjęcie

płyty kuchennej, przed podniesieniem przeciąć silikon nożykiem (C).



Zabudowa normalna i na równi z blatem (mm)*



MODEL (cm)	X	Y	P	Q	F	G
60	565	490	604	514	30	265
80	745	490	774	514	230	350
90 (4 strefy)	865	490	904	514	230	350
90 (5 stref)	865	490	904	514	22	560



Podłączenie elektryczne

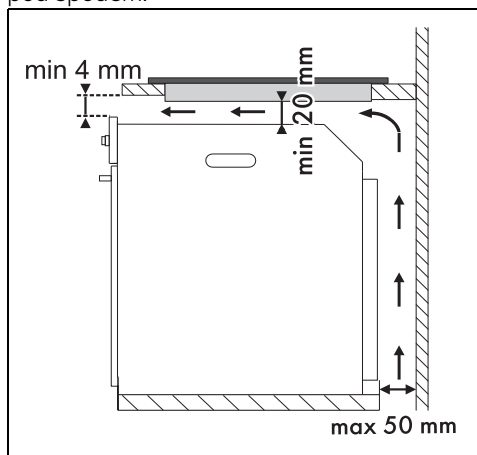
1. Zabudowa normalna
2. Zabudowa na równi z blatem

Zabudowa

Na wnęce zabudowy piekarnika

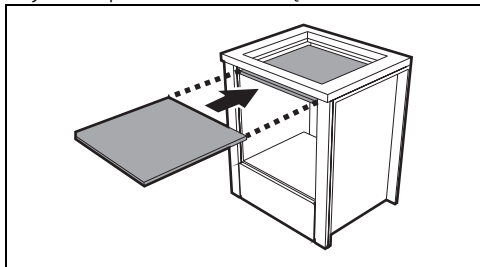
Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza. Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną płaszczyzną urządzenia znajdującego się

pod spodem.

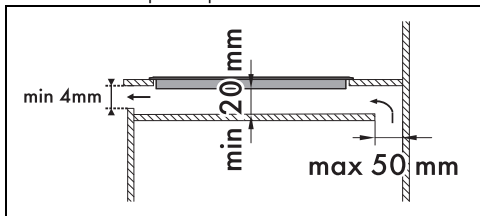


Na neutralnej wnęce lub szufladzie

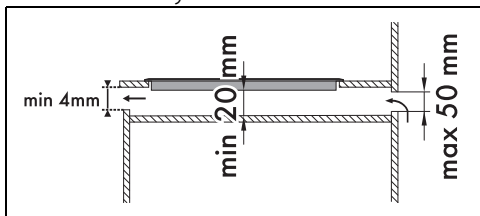
Jeśli w pobliżu znajdują się inne meble (ściany boczne, szuflady itp.), sztywarki do naczyń lub lodówki, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zamontować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości 20 mm od dolnej powierzchni płyty kuchennej. Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



Z otwarciem pod spodem:



Z otwarciem z tyłu:



Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.



Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.

Mocowanie do mebla w formie zabudowy

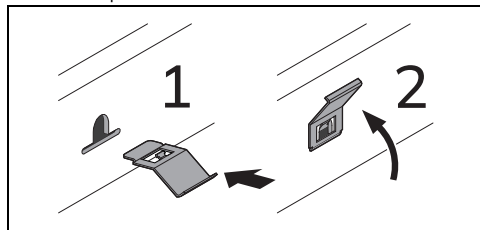


Klipsów nie należy montować z przodu urządzenia.

Aby zapewnić idealne mocowanie i

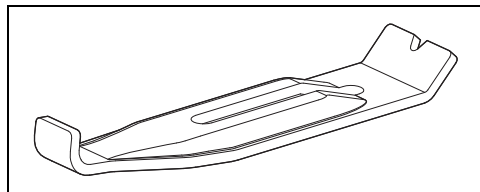
wyśrodkowanie, należy użyć klipsów znajdujących się w wyposażeniu:

1. Włożyć klipsy i zaczepić je poziomo, delikatnie wciskając do wskazanego rowka.
2. Następnie obrócić je do góry, aby zaczepić ostatecznie.

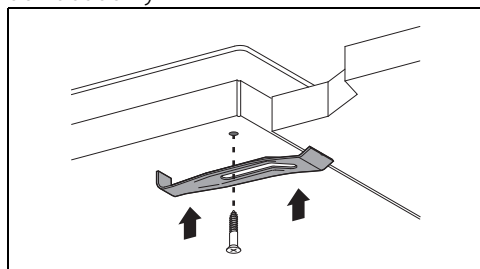


Mocowanie do mebla w formie zabudowy

Aby zapewnić mocowanie do mebla w formie zabudowy i optymalne wysrodkowanie, należy przykręcić dostarczone elementy mocujące zgodnie z otworami znajdującymi się w dolnej obudowie.



Przykręcić elementy mocujące do poszczególnych otworów, aby prawidłowo zamocować płytę kuchenną do konstrukcji do zabudowy.



Instrukcje dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji. Nie wolno zginać ani przytrząskiwać kabla zasilającego.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.

- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.