

falmec



Induction Hob

88 cm

INSTRUCTIONS BOOKLET

LIBRETTO ISTRUZIONI ^{IT}
INSTRUCTIONS BOOKLET ^{EN}
GEBRAUCHSANWEISUNG ^{DE}
MODE D'EMPLOI ^{FR}
MANUAL DE INSTRUCCIONES ^{ES}

ИНСТРУКЦИИ ^{RU}
INSTRUKCJA OBSŁUGI ^{PL}
BRUGSANIVSNINGER ^{DK}
HANDLEIDING ^{NL}
OHJEKIRJA ^{FI}

IT - Misure foro per incasso.

EN - Hole measurements for installation.

DE - Lochabmessungen für Einbau.

FR - Mesures du trou pour encastrément.

ES - Medidas del orificio para empotrado.

RU - Размеры монтажного отверстия.

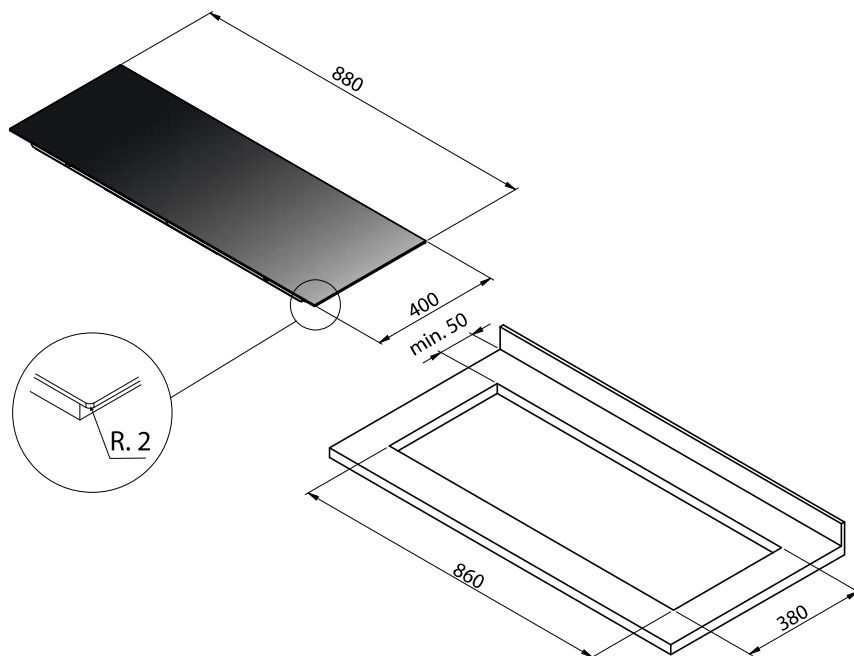
PL - Wymiary otworu do zabudowy.

DK - Mål til åbning for indbygning.

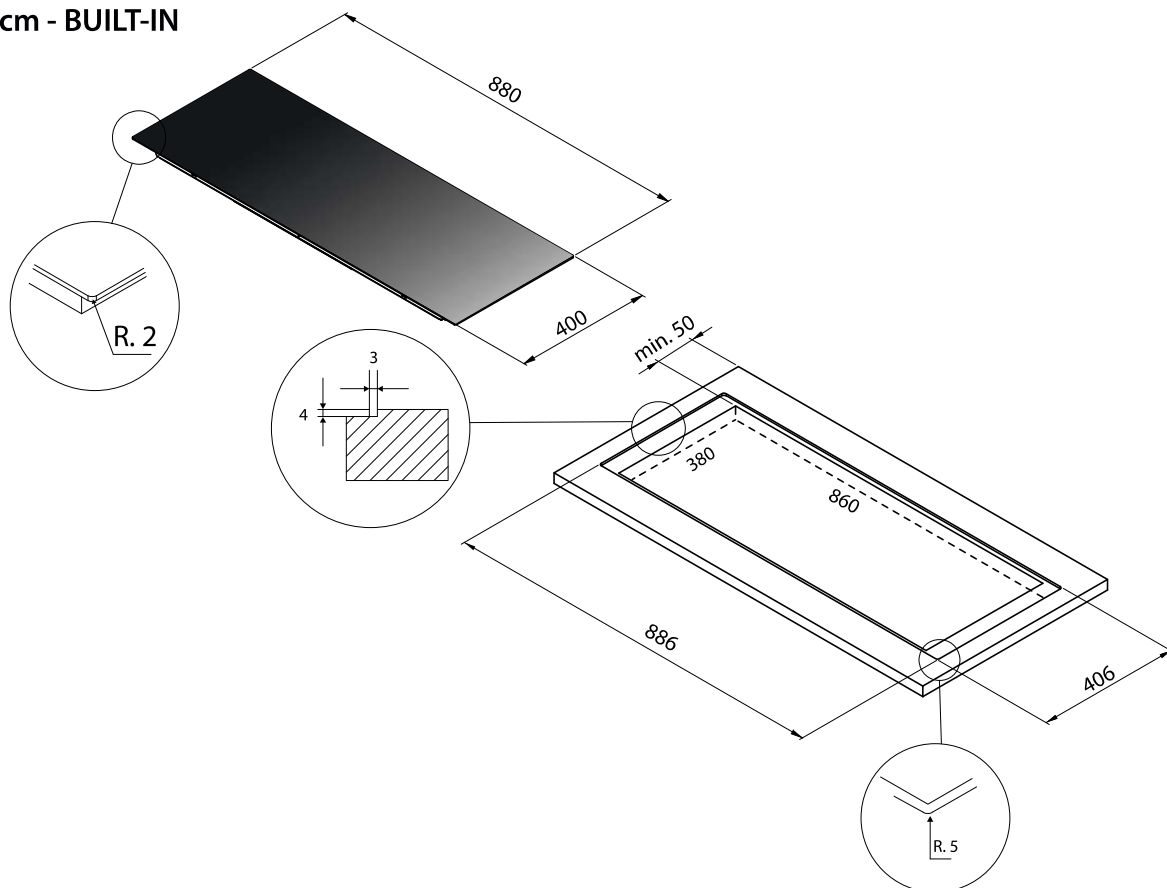
NL - Maten gat voor inbouw.

FI - Aukon mittaukset asennusta varten.

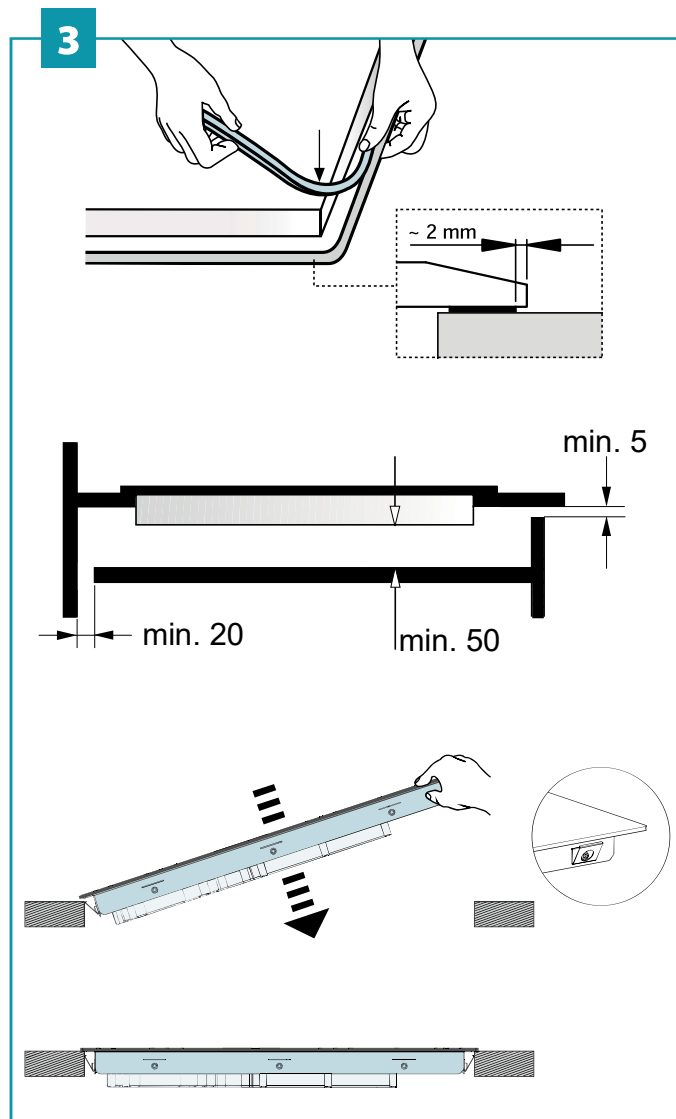
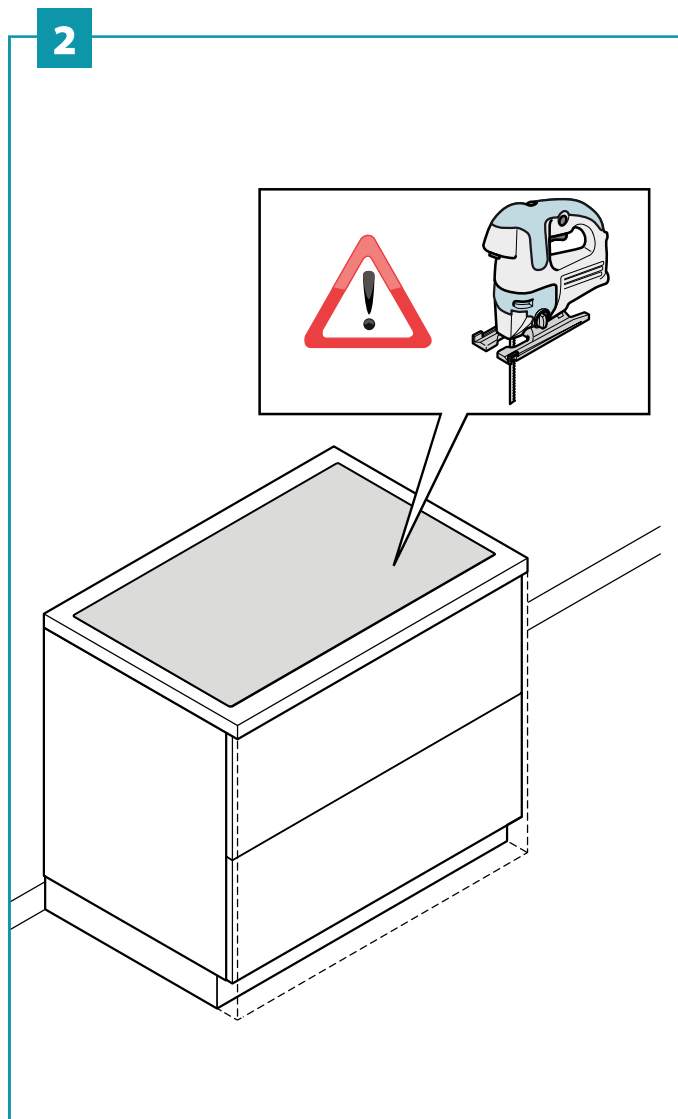
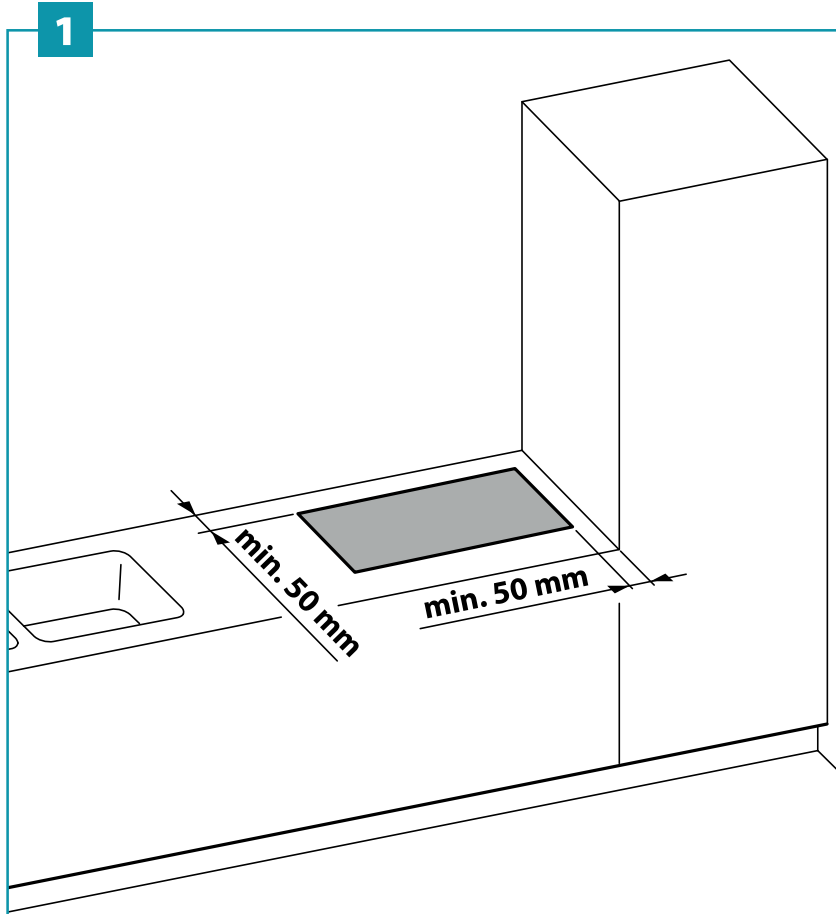
88 cm



88 cm - BUILT-IN



- IT - Distanze di sicurezza (1). Operazioni preliminari: Taglio del top (2). Inserimento cappa su base (3).
- EN - Safety distance (1). Preliminary operations: Cutting the top (2). Insertion of the hood onto the base (3).
- DE - Sicherheitsabstände (1). Vorbereitende Arbeiten: Schneiden Sie die Spitze (2). Einsetzen der Haube auf der Basis (3).
- FR - Distances de sécurité (1). Opérations préliminaires: Couper le haut (2). Insertion de la hotte sur la base (3).
- ES - Distancias de seguridad (1). Operaciones preliminares: Cortando la parte superior (2). Inserción de la campana en la base (3).
- RU - Безопасное расстояние (1). Предварительные операции: Вырезание верхней части (2). Установка вытяжки на основание (3).
- PL - Odległości bezpieczeństwa (1). Operacje wstępne: Cięcie górnej części (2). Umieszczenie okapu na podstawie (3).
- DK - Sikkerhedsafstand (1). Indledende handlinger: Skær toppen (2). Isætning af emhætten på underlaget (3).
- NL - Veiligheidsafstanden (1). Handelingen vooraf: Snijden van de top (2). Plaatsing afzuigkap op basis (3).
- FI - Turvaetäisyys (1). Alustavat toimenpiteet: Tason leikkaaminen (2). Liesituulettimen asentaminen alustaan (3).



IT - Collegamenti elettrici.

EN - Electrical connections.

DE - Elektrische die Kochfläche.

FR - Branchements électriques.

ES - Conexiones eléctricas.

RU - Электрические подключения.

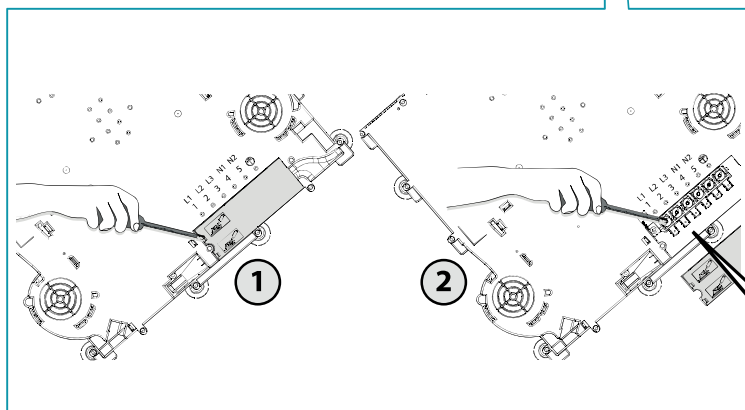
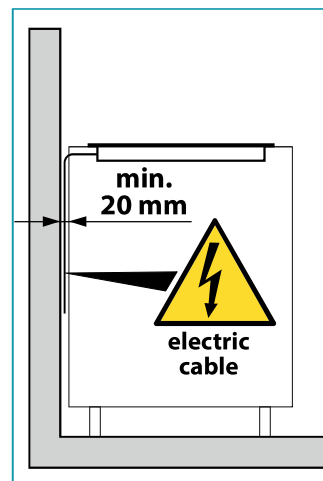
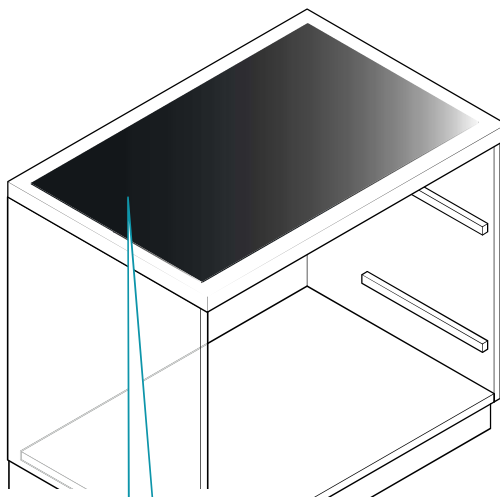
PL - Połączenia elektryczne.

DK - Elektriske tilslutninger.

NL - Elektrische aansluitingen.

FI - Sähköliitännät.

4



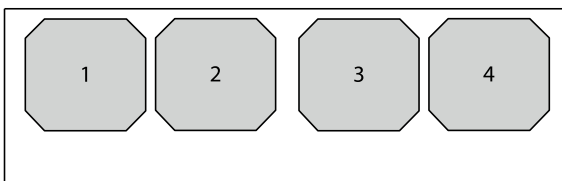
1	2	3	4	5	⏏	1P+N	220-240 V
L			N				
1	2	3	4	5	⏏	2P+N	380-415 V 2N
L1	L2		N				
1	2	3	4	5	⏏	2P	220-240 V 2
L1	L2						
1	2	3	4	5	⏏	3P+N	380-415 V 3N
L1	L2	L3	N				
Max 7400W 220-240V / 380-415V 3N 50-60 Hz							

Energy Consumption [Wh/Kg]

(UE) n. 66/2014

EC electric cooking:

- 1: 189,7 Wh/Kg
- 2: 189,7 Wh/Kg
- 3: 189,7 Wh/Kg
- 4: 189,7 Wh/Kg



EC electric hob: 189,7 Wh/Kg

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ OSTRZEŻENIA



Niniejsze ostrzeżenia zostają podane w celu zapewnienia bezpieczeństwa zarówno Państwa, jak i innych osób. Przed użyciem urządzenia oraz przed jego czyszczeniem należy zatem przeczytać tę instrukcję w całości.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody/obrażenia, które mogą zostać spowodowane u ludzi, zwierząt domowych lub w mieniu, w sposób bezpośredni lub pośredni, w wyniku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa wskazanych w tej broszurze.

Zachowanie niniejszej instrukcji obsługi razem z urządzeniem jest bardzo ważne w celach wszelkiej przyszłej lektury.

Gdyby urządzenie zostało sprzedane lub przeniesiona została jego własność na strony trzecie, należy upewnić się, że instrukcja została przekazana razem z nim, aby nowy użytkownik mógł zapoznać się z funkcjonowaniem okapu i danymi ostrzeżeniami.

Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.



Przeznaczenie

- Ta płyta kuchenna jest przeznaczona do stosowania w gospodarstwie domowym do przygotowywania i utrzymywania gorącej temperatury dań.
- Nie instalować płyty kuchennej na zewnątrz i nie wystawiać jej na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, wiatr itd.)
- Zabrania się stosowania do innych celów.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej lub które nie posiadają doświadczenia lub wymaganej wiedzy, chyba że odbędzie się to pod nadzorem lub gdy otrzymały instrukcje odnoszące się do zapewnienia bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumienia związanego z nim niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Czynności czyszczenia i konserwacji, będące obowiązkiem użytkownika, nie powinny być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia im odpowiedniego nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiać włączonej płyty kuchennej bez nadzoru.



Niebezpieczeństwo poparzeń

- Używać blokady elementów sterujących, aby zapobiec samodzielnemu włączeniu urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Ustawiać trzonki i uchwyty patelni oraz garnków w taki sposób, aby były niedostępne dla dzieci.

- Wyłączyć strefy grzejne po zakończeniu korzystania z nich.
- Nie stawiać żadnych metalowych przedmiotów na włączonych strefach grzejnych.



Bezpieczeństwo techniczne

- Prace instalacyjne powinny być wykonywane przez kompetentnych i wykwalifikowanych instalatorów, jak wskazano w niniejszej instrukcji i zgodnie z obowiązującymi przepisami. Jeśli przewód zasilający lub inne podzespoły są uszkodzone, **NIE należy używać płyty kuchennej**: odłączyć płytę kuchenną od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum obsługi technicznej w celu naprawy.
- **Nie należy zmieniać struktury elektrycznej, mechanicznej i funkcjonalnej urządzenia.**
- **Nie wolno podejmować samodzielnych prób naprawy lub wymiany; wszystkie operacje wykonywane przez osoby niekompetentne i niewykwalifikowane mogą spowodować szkody, nawet bardzo poważne, dla mienia i/lub osób, które nie są objęte gwarancją producenta.**
- Przed zainstalowaniem płyty kuchennej należy sprawdzić, czy wszystkie jej elementy są w odpowiednim stanie i czy prawidłowo działają; w przypadku zauważenia jakichkolwiek nieprawidłowości nie kontynuować instalacji, lecz skontaktować się ze sprzedawcą.



Instalacja elektryczna, do której podłączona jest płyta kuchenna, powinna być zgodna z przepisami oraz posiadać uziemienie, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa w kraju używania urządzenia; powinna być również zgodna z europejskimi przepisami w zakresie zakłóceń radiowych.

- Dane dotyczące podłączenia do zasilania (napięcie i częstotliwość) podane na tabliczce znamionowej płyty kuchennej powinny być zgodne z parametrami sieci elektrycznej. Przed podłączeniem do zasilania porównać dane. W przypadku wątpliwości skontaktować się z elektrykiem.
- Nie używać płyty kuchennej przed jej zainstalowaniem.
- Zabrania się używania płyt indukcyjnych na poruszających się urządzeniach.
- Nigdy nie otwierać osłony urządzenia.
- Falmec gwarantuje zachowanie standardów bezpieczeństwa wyłącznie w przypadku używania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do działania z zastosowaniem zewnętrznego czasomierza lub pilota.

Wszelkie modyfikacje w instalacji elektrycznej powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

W przypadku awarii urządzenia, nie należy podejmować samodzielnych prób jego naprawy, lecz skontaktować się z dostawcą lub autoryzowanym centrum obsługi technicznej.

! Podczas instalowania okapu należy odłączyć urządzenie, wyjmując wtyczkę lub za pomocą wyłącznika głównego.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA



- Przed pierwszym włączeniu urządzenia usunąć z niego ewentualne folie ochronne i naklejki.
- Garnki i inne naczynia kuchenne w trakcie korzystania z nich na płycie mogą powodować hałas, którego przyczyną mogą stanowić:
 - wysoki poziom pobieranej mocy.
 - różne materiały, z których wykonane jest dno garnków.
- Nigdy nie używać wody do ugaszenia ognia. Wyłączyć strefę grzejną. Stłumić płomień za pomocą pokrywki, koca gaśniczego lub innego podobnego przedmiotu.
- Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w szufladach umieszczonych pod płytą kuchenną. Pojemnik z przegródkami na sztućce powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Nie podgrzewać pustych garnków ani patelni oraz zawsze sprawdzać, czy w naczyniach kuchennych znajduje się minimalna ilość płynu.
- Zawsze wyłączać płytę kuchenną po zakończeniu korzystania z niej.
- W przypadku używania tłuszczów i olejów nieustannie kontrolować proces gotowania, gdyż wymienione substancje mogą szybko ulec zapaleniu.
- Podgrzewać tłuszcze i oleje przez maksimum jedną minutę i nigdy nie używać funkcji Booster.
- W trakcie i po zakończeniu korzystania z urządzenia uważać, by się nie oparzyć.
- Upewnić się, że żaden zamocowany na stałe ani ruchomy przewód elektryczny urządzenia nie styka się z szybą lub z gorącym naczyniem kuchennym.
- Nie używać płyty kuchennej do podgrzewania słoików.
- Nie używać żadnego rodzaju pokryw na płycie indukcyjnej.
- Przewody elektryczne nie powinny stykać się z płytą kuchenną.
- Zaleca się, aby chronić ręce przed wysoką temperaturą, używając odpowiednich łapek do chwytania gorących naczyń. Używać wyłącznie suchych rękawic lub łapek.
- Używać tylko garnków i patelni z gładką magnetyczną podstawą odpowiednią do płyt indukcyjnych.
- Pamiętać, aby cukier, materiały syntetyczne oraz folie aluminiowe nie miały styczności z gorącymi strefami. Podczas schładzania wymienione substancje mogą spowodować pęknięcia lub inne uszkodzenia powierzchni wtroceramicznej: wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć z jeszcze gorącej strefy grzejnej
- Przemieszczać garnki, unosząc je, nie przesuwając ich po powierzchni płyty kuchennej.
- Przed każdym użyciem garnki i płyta kuchenna powinny być idealnie wyczyszczone.
- Nie upuszczać żadnych przedmiotów na płytę grzewczą!

! Używać wyłącznie garnków z dnem o właściwościach magnetycznych. Niedozwolone są inne materiały.

WYBÓR GARNKÓW

Garnki odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej:

Do płyt indukcyjnych nadają się tylko garnki z całkowicie magnetycznym, wystarczająco szerokim i idealnie płaskim dnem.

Dno nadaje się do namagnesowania, jeśli magnes przylega do każdego punktu na dnie naczynia.

Używanie garnków z nierównym dnem może utrudnić wykrycie garnka i

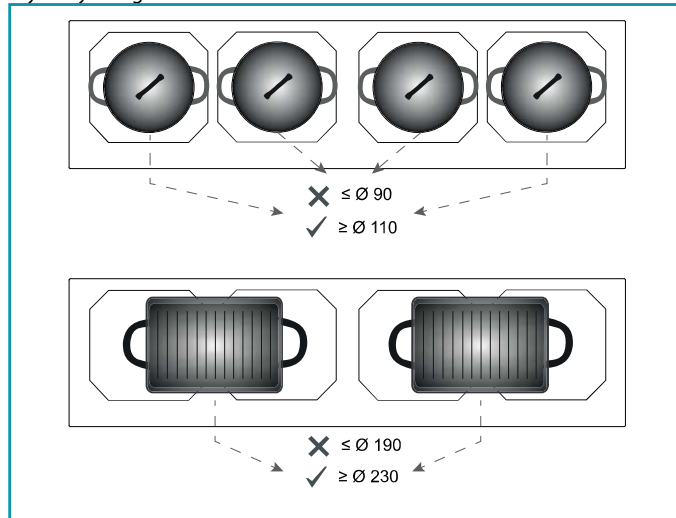
nagrzanie go.

Odpowiednie garnki (przykłady):

- garnki z grubym dnem z emaliowanej stali,
- garnki żeliwne z emaliowanym dnem,
- garnki wykonane z wielowarstwowej stali nierdzewnej,
- garnki z ferrytycznej stali nierdzewnej.



Wymiary dna garnka:



Garnki nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej:

Garnki z niemagnetycznym lub tylko częściowo magnetycznym dnem, o wymiarach mniejszych niż wskazane wymiary minimalne i które nie są idealnie płaskie, nie nadają się do użytku na płytach indukcyjnych.

Nieodpowiednie garnki (przykłady):

- garnki miedziane,
- garnki aluminiowe,
- garnki ceramiczne,
- garnki z terakoty,
- garnki ze stali nierdzewnej.



Hałas podczas gotowania

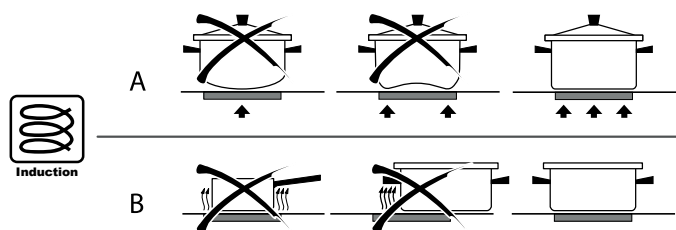
Podczas gotowania garnki mogą wytwarzać hałas; nie oznacza to wadliwego działania i nie wpływa na działanie produktu.

Wytwarzany hałas ma związek z rodzajem garnka i rodzajem dna.

Jeśli hałas jest szczególnie uciążliwy, zaleca się wymianę garnka.

Szum, syczenie, trzaski i drgania są spowodowane przenoszeniem energii na dno garnka i są wytwarzane przez różne materiały, z których się składa. Występują przy wysokim poziomie mocy i zmniejszają się wraz z ustawieniem niższego poziomu.

- **Hałas wewnętrznej wentylacji:** urządzenie jest wyposażone w wentylację do regulacji wewnętrznej temperatury płyty indukcyjnej. Wentylacja może działać nawet po wyłączeniu urządzenia.
- Używać garnków o wymiarach dostosowanych do odpowiedniej strefy grzejnej.
- Zawsze używać jednego garnka lub patelni w każdej strefie grzejnej, również podczas korzystania z funkcji BRIDGE.
- Nie umieszczać gorących naczyń na przyciskach dotykowych i kontrolkach, ponieważ mogą one uszkodzić elektronikę zainstalowaną poniżej. Dbać, aby elementy sterujące i kontrolki były zawsze czyste.
- Nie przechowywać metalowych przedmiotów bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- W miarę możliwości zawsze używać pokrywek, aby unikać rozpraszania ciepła.
- Gotować w małej ilości wody.
- Po rozpoczęciu smażenia lub gotowania potraw ustawić moc na niższym poziomie.



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

Ostrzeżenie dla osób z rozrusznikami serca:

należy pamiętać, że w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia podczas jego działania generowane jest pole elektromagnetyczne. Możliwość wpływu tego pola na pracę rozrusznika serca jest bardzo mała. W razie wątpliwości należy skontaktować się z producentem rozrusznika serca lub lekarzem.

Pole elektromagnetyczne płyty może wpłynąć negatywnie na działanie magnesywalnych przedmiotów. Karty kredytowe, urządzenia ratujące życie, kalkulatory kieszonkowe itp. nie mogą być umieszczane w bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty kuchennej.

Metalowe przedmioty przechowywane w szufladzie pod urządzeniem mogą ulec znacznemu nagrzanemu w przypadku długotrwałego korzystania z urządzenia. Nie przechowywać metalowych przedmiotów w szufladzie umieszczonej bezpośrednio pod płytą grzejną.

Urządzenie jest wyposażone w wentylatory chłodzące. Jeśli pod urządzeniem wpuszczonym w blat znajduje się szuflada, należy umieścić przegrodę oddzielającą pomiędzy szufladą a dolną częścią urządzenia, aby zapewnić konieczną wentylację płyty i nie dopuścić do zablokowania wentylatorów.

Nigdy nie używać dwóch garnków lub patelni jednocześnie na jednym obszarze gotowania, prostokątnym obszarze gotowania lub w strefie gotowania Bridge.



Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, odłączyć urządzenie wyjmując wtyczkę lub głównym wyłącznikiem.

Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, wyłączyć główny wyłącznik.

MONTAŻ

część zastrzeżona wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego



Przed zainstalowaniem należy uważnie przeczytać rozdz. "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ OSTRZEŻENIA".

CECHY TECHNICZNE

Dane techniczne urządzenia znajdują się na etykietach umieszczonych wewnątrz.

UMIESZCZANIE W POZYCJI

Nie instalować okapu na zewnątrz i nie wystawiać go na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, wiatr itd.).

PŁYTA KUCHENNA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

(część zastrzeżona wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego)



Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności przy płycie należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Upewnić się, że nie istnieje ryzyko odłączenia lub przecięcia przewodów elektrycznych wewnątrz płyty: w przeciwnym razie skontaktować się z najbliższym centrum obsługi technicznej.

Zwrócić się do wykwalifikowanego personelu, aby podłączył kable elektryczne.

Podłączenie należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

- napięcie sieciowe jest zgodne z danymi na tabliczce wewnątrz płyty;
- instalacja elektryczna jest zgodna z normą i może wytrzymać obciążenie (patrz dane techniczne wewnątrz płyty);
- wtyczka i przewód zasilający nie są narażone na kontakt z temperaturami przekraczającymi 70°C;
- instalacja zasilająca wyposażona jest w sprawną i prawidłową instalację uziemiającą zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko wykorzystywane do podłączenia jest łatwo dostępne po zamontowaniu płyty.

W przypadku:

- urządzenia wyposażonego w przewód bez wtyczki: należy używać wtyczki typu znormalizowanego. Przewody powinny być podłączone w następu-

jący sposób: żółto-zielony do uziemienia, niebieski do zacisku neutralnego i brązowy do fazy. Wtyczka powinna być podłączona do odpowiedniego gniazda bezpieczeństwa.

- używać urządzenia zapewniającego odłączenie od sieci i posiadającego odległość rozwarcia styków, która umożliwia całkowite odłączenie w warunkach nad napięcia kategorii III. Tego typu urządzenia odłączające powinny zostać przewidziane w sieci zasilania, zgodnie z zasadami instalacji.

Przewód uziemiający żółto-zielony nie może być przedzielony wyłącznikiem. Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności w razie braku zastosowania się do zasad dotyczących bezpieczeństwa.

ZABEZPIECZENIA PŁYTY KUCHENNEJ

Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli w przypadku jakiegś strefy grzejnej zostanie przekroczony maksymalny czas włączenia z tym samym, niezmiennym poziomem mocy, wówczas strefa ta zostaje automatycznie wyłączona i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Aby ponownie włączyć strefę grzejną, dotknąć odpowiednich przycisków.

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maksymalny czas działania w godzinach	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	5 min

Płyta kuchenna wyłącza się automatycznie, jeśli jeden lub więcej elementów sterujących zostanie przykrytych przez ponad 10 sekund.

W celu przywrócenia prawidłowego działania:

- zdjąć przedmioty z panelu sterowania.
- oczyścić panel sterowania.
- ponownie włączyć płytę kuchenną i odpowiednią strefę grzejną.

Mechanizm zapobiegający nadmiernemu nagrzanu

Zanim elementy płyty kuchennej nadmiernie się nagrzej, mechanizm sterujący zmniejsza pobór mocy, zgodnie z poniższą procedurą środków bezpieczeństwa:

- Dezaktywacja funkcji booster oraz funkcji power booster, jeśli są włączone.
- Zmniejszenie ustawionego poziomu mocy.
- Wyłączenie odpowiedniej strefy grzejnej.

Na wyświetlaczu stref grzejnych pojawia się komunikat „E2”.

Gdy sygnalizacja usterki zgaśnie, strefa grzejna może zostać ponownie włączona.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA W PRZYPADKU MONTAŻU

Zainstalować płytę kuchenną dopiero po zamontowaniu szafek stojących i wiszących w kuchni.

Upewnić się, że blaty są fornirowane z użyciem kleju odpornego na wysokie temperatury, co zapobiega powstawaniu odkształceń i przerw.



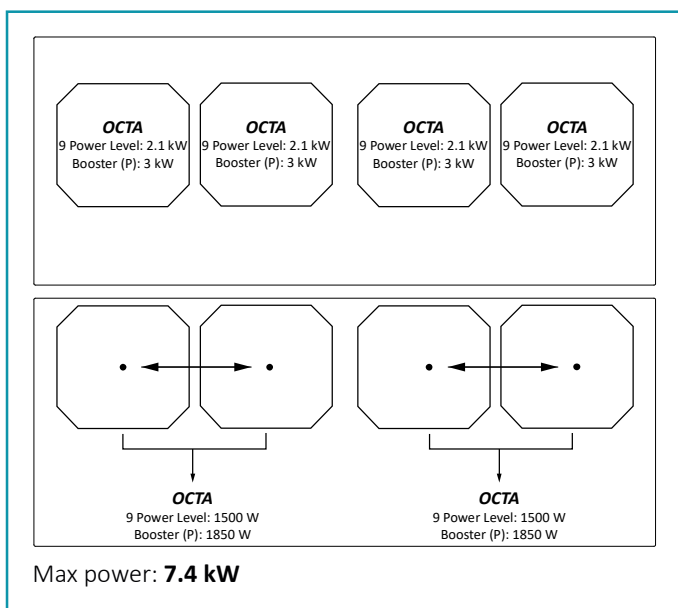
Zabrania się instalowania urządzenia na lodówkach i zamrażarkach, zmywarkach do naczyń, pralkach i suszarkach.

Podłączenie płyty:

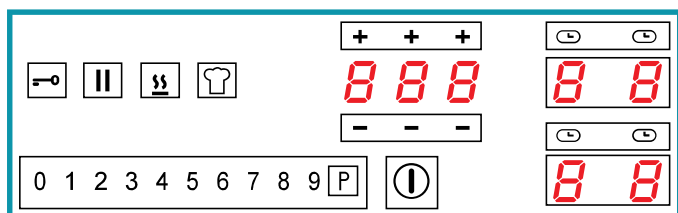
sieć	Podłączenie	Przekrój przewodu	Kabel zasilający	Kaliber odłącz- nika
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
------------------------	------	-------------------------	----------------------------	--------

* obliczony z współczynnikiem niejednoczesności zgodnie z normą EN 60 335-2-6.



PANEL PRZCISKOWY



Element sterujący	Opis
	Przycisk blokady elementów sterujących. Blokada klawiatury zabezpieczająca przed przypadkowym użyciem elementu sterującego
	Przycisk pauzy. Wstrzymuje gotowanie. Patrz funkcja PAUZA
	Przycisk funkcyjny KEEP WARM. Utrzymuje temperaturę potraw
	Przycisk CHEF COOK [SZEFE KUCHNI]. Włącza 3 strefy gotowania o różnych mocach grzewczych.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Przełącznik wyboru poziomu mocy. Ustawia moc wybranego obszaru gotowania w skali od 0 do 9.
P	Przycisk Booster. Ustawia moc wybranego obszaru gotowania na maksymalną dostępną
	Obszar Timera. Wyświetla ustawiony timer. Przyciski i zwiększają lub zmniejszają wartość wyświetlaną na powiązanym wyświetlaczu. Cyfry należy czytać od lewej do prawej: Godziny, dziesiętne minut, minuty.

	Obszar gotowania. Wyświetla i wybiera powiązany obszar gotowania: - Z przodu po lewej stronie - Z tyłu po lewej stronie - Z przodu po prawej stronie - Z tyłu po prawej stronie
	Timer obszaru gotowania. Wyświetla włączenie timera powiązanego z odpowiednim obszarem gotowania

Wyświetlanie na wyświetlaczu	Opis
	Obszar gotowania w trybie gotowości
	Wybrany obszar gotowania
	Wybrany poziom mocy
	Power boost: maksymalna moc gotowania
	Wskaźnik ciepła resztkowego
	Aktywna funkcja Keep warm
	Aktywna funkcja Bridge
	Garnek nie znajduje się na płycie kuchennej lub nie został wykryty.
	Aktywna funkcja Pauzy
	Aktywna funkcja Blokady przed dziećmi
	Aktywna funkcja Automatycznego podgrzewania

DZIAŁANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ I KORZYSTANIE Z NIEJ

UŻYWAĆ TYLKO NACZYŃ DO PŁYT INDUKCYJNYCH.

Po włączeniu strefy grzejnej, dno garnka nagrzewa się. Strefa grzejna nagrzewa się wyłącznie dzięki ciepłu przekazywanemu przez garnek.

Indukcja automatycznie wykrywa wymiary garnka. Moc grzejna powinna zostać wybrana w oparciu o rodzaj gotowanej potrawy. Poniżej podano tabelkę streszczającą zasady wyboru mocy grzejnej:

OBSZARY REGULACJI

1 - 2	Topienie Podgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Dania wstępnie gotowane
2 - 3	Ubijanie Rozmrażanie	Ryż, budyń i dania gotowane Warzywa, ryby, produkty mrożone
3 - 4	Para	Warzywa, ryby, mięso
4 - 5	Gotowanie	Ziemniaki gotowane w wodzie, zupy, makaron Świeże warzywa

6 - 7	Wolne gotowanie	Mięso, wątróbka, jaja, kielbaski Gulasz, rolady, flaki
7 - 8	Gotowanie Smażenie	Ziemniaki, obwarzanki, placki
9	Smażenie, doprowadzanie do wrzenia	Befszytki, omelety Gotowanie
P	Smażenie, doprowadzanie do wrzenia	Doprowadzanie do wrzenia dużych ilości wody

Uwaga: czas podgrzewania w przypadku indukcyjnych płyt kuchennych jest krótszy niż przy kuchenkach gazowych.

PROCEDURA ZMIANY MOCY



UWAGA: zmniejszenie mocy powoduje ograniczenie poziomów mocy, które można ustawić w poszczególnych obszarach. Takie ograniczenia są automatycznie zarządzane przez urządzenie.

Kolejność	Opis
	Z wyłączonej płyty Wcisnąć przycisk ON/OFF.
3 sec.	W ciągu 3 sekund należy ponownie wcisnąć przycisk ON/OFF. Przycisk zaczyna migać.
	Wcisnąć i przytrzymać wcisnięty przycisk.
2 3 1 4	Wyświetlacz obszarów gotowania pokazuje: . Wcisnąć cztery obszary zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
	Zwolnić przycisk.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	Na wyświetlaczu obszaru gotowania pojawia się symbol na przemian z numerem parametru . W obszarze Timera wyświetlane jest bieżące ustawienie parametru Parametrem służącym do ustawiania mocy jest U0.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	Nacisnąć na obszar Timera, aby zmienić ustawioną wartość mocy. Wcisnąć przełącznik wyboru poziomu mocy: - w lewo, aby zmniejszyć wartość, - w prawo, aby ją zwiększyć.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	Wartość Moc Minimalna: 1,4 1,4 kW Maksymalna: 7,4 7,4 kW Przyrost regulacji: 0,1 kW
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	Wcisnąć , aby zakończyć ustawianie parametrów.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	Aby zapisać zmiany i wyjść z menu: - wcisnąć przycisk ON/OFF na 2 sekundy. Aby wyjść z menu bez zapisywania zmian: - wcisnąć przycisk

AUTOMATYCZNE WŁĄCZANIE OBSZARU GOTOWANIA

- Włączyć płytę kuchenną ①
- Umieścić garnek, który nie jest pusty, w obszarze gotowania.



- Przycisk powiązany z danym obszarem włącza się automatycznie
- Przełącznik wyboru poziomu mocy się włącza, podświetlając poziom 0.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- Nacisnąć na przycisk ustawianego obszaru gotowania. W prawym dolnym rogu świeci się kropka
- Ustawić żądany poziom mocy.

REGULACJA POZIOMU MOCY:

- Przesunąć palec w prawo na przełączniku poziomu mocy i zatrzymać się na żądanym poziomie.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9



- Na wyświetlaczu wybranego obszaru gotowania widoczny jest ustawiony poziom mocy:



- Wcisnąć przycisk P, aby włączyć poziom Booster.



Na wyświetlaczu wybranego obszaru gotowania wyświetla się napis . Poziom Booster jest utrzymywany przez maksymalnie 5 minut, po czym poziom mocy jest zwiększany do 9.

W CELU WYŁĄCZENIA OBSZARU GOTOWANIA:

- Przesunąć palec w lewo na przełączniku poziomu mocy i zatrzymać się na poziomie 0.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9



- Na wyświetlaczu wybranego obszaru gotowania widoczny jest poziom mocy 0:



ADNOTACJA: aby wyłączyć wszystkie obszary gotowania jednocześnie: wcisnąć przycisk na 2 sekundy ①.

Na wyświetlaczu obszarów gotowania, które są jeszcze bardzo gorące,

pojawi się symbol: . Nie dotykać obszarów gotowania, dopóki świeci się wskaźnik .

FUNKCJA BRIDGE:

- Funkcja umożliwia wspólną obsługę obszarów gotowania: OCTA, do stosowania w przypadku naczyń, takich jak garnki na ryby lub duże prostokątne garnki.



- Wcisnąć jednocześnie przyciski dwóch obszarów gotowania, które mają zostać połączone. **UWAGA!** Można łączyć tylko strefy gotowania OCTA.

- Sygnał dźwiękowy ostrzega o aktywacji funkcji, wyświetlacze wyświetlają:



- Dostosuj żądany poziom mocy.

W celu wyłączenia funkcji BRIDGE:

- Naciśnij jednocześnie przyciski dwóch sparowanych stref gotowania.

FUNKCJA KEEP WARM

utrzymuje temperaturę potraw

Poziom mocy wynosi od 0 do 1.

- Naciśnięcie na przycisk ustawianego obszaru gotowania.

W prawym dolnym rogu świeci się kropka



- Wcisnąć przycisk Keep Warm . Wyświetlacz obszaru gotowania infor-

muje o włączeniu funkcji .

W celu wyłączenia funkcji KEEP WARM:

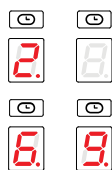
- Wcisnąć przycisk obszaru gotowania z aktywną funkcją Keep Warm .

- Wcisnąć przycisk Keep Warm .

FUNKCJA CHEF COOK [SZEFE KUCHNI]:

włącza 3 strefy gotowania z trzema różnymi mocami, od lewej do prawej.

- Wcisnąć przycisk Chef Cook [Szeffe Kuchni] . Wyświetlacz stref gotowania wskazuje włączenie strefy i poziom mocy.



W celu wyłączenia funkcji CHEF COOK [SZEFE KUCHNI]:

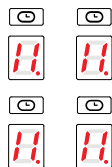
- Wcisnąć przycisk Chef Cook [Szeffe Kuchni] .

FUNKCJA PAUZY

wstrzymuje działanie wszystkich obszarów gotowania.

- Wcisnąć przycisk pauzy .

- Wyświetlacz obszarów gotowania informuje o włączeniu funkcji pauzy.



Funkcja pauzy może być aktywna przez maksymalnie 10 minut, po czym urządzenie się wyłącza.

W celu wyłączenia funkcji PAUZY:

- Wcisnąć przycisk pauzy . Przycisk zaczyna migać.

- Naciśnięcie na dowolny przycisk z wyjątkiem przycisku Pauza.

- Funkcja jest wyłączona, a obszary gotowania wznowią działanie aktywne przed aktywacją funkcji Pauza.

ADNOTACJE: przerwanie i przywrócenie zasilania wyłącza funkcję PAUZY.

FUNKCJA BLOKADY ELEMENTÓW STERUJĄCYCH:

wyłącza wszystkie przyciski urządzenia, aby zapobiec ich przypadkowemu włączeniu podczas czyszczenia płyty kuchennej.

- Wcisnąć na 1 sekundę przycisk Blokada elementów sterujących .

Wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisków Blokada elementów sterujących

 i ON/OFF  są wyłączone.

Aby wyłączyć funkcję BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH:

- Wcisnąć na 1 sekundę przycisk Blokada elementów sterujących .

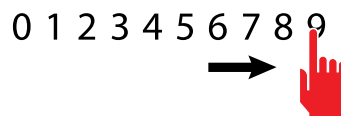
FUNKCJA BLOKADY PRZED DZIEĆMI:

wyłącza działanie wszystkich przycisków.

- **WAŻNE:** przeprowadzić całą procedurę w ciągu 10 sekund.

- Wcisnąć na 3 sekundy  przycisk jednego obszaru gotowania.

- Zwolnić przycisk i przesunąć palec w prawo na przełączniku wyboru poziomu mocy od 0 do 9.



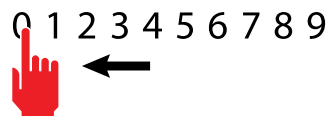
- Wyświetlacz obszaru gotowania informuje o włączeniu funkcji .

Aby wyłączyć funkcję BLOKADY PRZED DZIEĆMI:

- **WAŻNE:** przeprowadzić całą procedurę w ciągu 10 sekund.

- Wcisnąć na 3 sekundy  przycisk jednego obszaru gotowania.

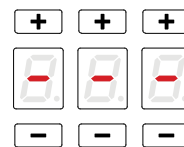
- Zwolnić przycisk i przesunąć palec w lewo na przełączniku wyboru poziomu mocy od 9 do 0



FUNKCJA TIMERA

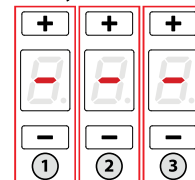
umożliwia ustawienie czasu, po upływie którego zostanie włączony alarm dźwiękowy.

- Naciśnięcie na obszar Timera.



- Obszar Timera jest aktywny:

- Wcisnąć przyciski  i , aby ustawić timer.



Obszar 1: godziny

Obszar 2: dziesiętne minut

Obszar 3: minuty

Maksymalny ustawiany czas: 9 godzin i 59 minut

- Po 10 sekundach timer zacznie odliczać czas.

- Po zakończeniu odliczania włączy się sygnał dźwiękowy.

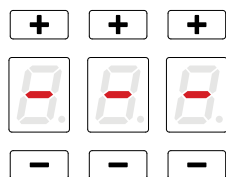
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć na dowolny przycisk.

FUNKCJA TIMERA OBSZARU GOTOWANIA:

umożliwia wyłączenie obszaru gotowania po ustawionym czasie.

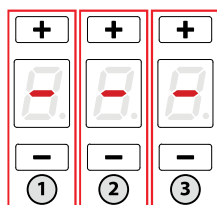
- Nacisnąć na przycisk ustawianego obszaru gotowania.

- Nacisnąć .



- Obszar timera jest aktywny:

- Wcisnąć przyciski  i  aby ustawić timer.



Obszar 1: godziny

Obszar 2: dziesiętne minut

Obszar 3: minuty

Maksymalny ustawiany czas: 9 godzin i 59 minut

- Po 5 sekundach timer zacznie odliczać czas.

- Po zakończeniu odliczania odpowiedni obszar gotowania zostanie wyłączony i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć na dowolny przycisk.

FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA:

ustawia maksymalną moc przez zaprogramowany czas i powraca do poprzedniego poziomu mocy.

- Nacisnąć na przycisk ustawianego obszaru gotowania. W prawym dolnym



rogu świeci się kropka

- Przesunąć palec w prawo na przełączniku poziomu mocy i zatrzymać się na żądanym poziomie. Funkcję można włączyć tylko dla poziomów od 1 do 8.



- Wcisnąć na 3 sekundy wybrany poziom.

3 sec



- Wyświetlacz obszaru gotowania informuje o włączeniu funkcji



Tabela czasu trwania funkcji:

Poziom mocy	Czas funkcji automatycznego podgrzewania (sekundy)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	210
9	Funkcja niedostępna
P	Funkcja niedostępna

- Po upływie tego czasu funkcja się kończy, a w obszarze gotowania zostaje przywrócony poprzednio ustawiony poziom mocy.

Aby wyłączyć funkcję AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE:

1 - Odczekać do końca czasu działania funkcji

lub



2 - Wcisnąć na 3 sekundy przycisk obszaru gotowania

- Funkcja się kończy, a w obszarze gotowania zostaje przywrócony poprzednio ustawiony poziom mocy

lub

3- Jeśli zostanie ustawiony niższy poziom mocy niż przed włączeniem funkcji automatycznego podgrzewania, funkcja zostanie wyłączona.

FUNKCJA RECALL:

umożliwia przywrócenie ustawień gotowania przed niezamierzonym wyłączeniem płyty kuchennej.

- W ciągu 6 sekund od niezamierzonego wyłączenia należy wykonać następujące czynności:

- włączyć płytę kuchenną 

- przycisk pauzy  miga,

- wcisnąć przycisk pauzy 

Funkcja RECALL resetuje działanie obszarów gotowania, funkcje Timera i Szybkiego podgrzewania. Inne funkcje nie zostaną przywrócone.

CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW PŁYTY KUCHENNEJ

Płyta kuchenna lub strefy grzejne nie włączają się:

- Płyta nie jest podłączona do sieci elektrycznej.
- Wyskoczył bezpiecznik.
- Sprawdzić, czy nie jest włączona blokada.
- Na przyciskach znajduje się woda lub tłuszcz.
- Na przyciskach postawiony jest jakiś przedmiot.

Wyświetla się symbol .

- W strefie grzejnej nie ma żadnego garnka.
- Używane naczynie kuchenne jest niekompatybilne z indukcją.
- Średnica dna garnka jest zbyt mała w porównaniu ze strefą grzejną.

Wyświetla się symbol [E]:

- Odłączyć i ponownie podłączyć płytę kuchenną.
- Skontaktować się z Działem Obsługi Posprzedażnej.

Wyłącza się jedna ze stref grzejnych lub cała płyta kuchenna:

- System zabezpieczenia przed nadmiernym nagrzaniem jest włączony;
- Płyta kuchenna lub któraś ze stref grzejnych była zbyt długo włączona;
- jeden lub więcej przycisków są czymś przykryte;
- jeden z garnków jest pusty i jego dno nadmiernie się nagrzało.

Wentylator nadal działa po wyłączeniu płyty:

- To zjawisko jest prawidłowe: wentylator nadal chroni centralkę elektroniczną urządzenia.
- Wentylator zatrzymuje się automatycznie.

KODY BŁĘDÓW PŁYTY KUCHENNEJ

W przypadku wystąpienia błędu, urządzenie wyświetla kody błędów niezbędne dla pomocy technicznej.

Kod błędu	Opis	Możliwe przyczyny	Środek zaradczy
 +  + 0 + 3	Ciągła aktywacja przycisku	- Metalowe przedmioty na klawiaturze - Woda na klawiaturze	- Przesunąć metalowe przedmioty. - Osuszyć płytę z wody.
 +  + 2 + 1	Temperatura wewnętrzna powyżej 85°C	- Obszary wentylacyjne zakryte lub niedostateczna wentylacja	- Umożliwić wewnętrzne odprowadzanie ciepła

+ 3 + 1	Nieprawidłowa konfiguracja	- Błąd konfiguracji	- Skontaktować się z Pomocą techniczną
+ 4 + 2	Zbyt wysokie lub zbyt niskie wewnętrzne napięcia zasilania	Przeladowanie spowodowane wyładowaniami atmosferycznymi, awarią instalacji elektrycznej lub nieprawidłowym przyłączeniem zasilania	- Skontaktować się z Pomocą techniczną
+ 4 + 7	Brak komunikacji między klawiaturą a modułami indukcyjnymi	- Uszkodzony lub odłączony kabel komunikacyjny - Uszkodzony moduł indukcyjny	- Skontaktować się z Pomocą techniczną
+ 2 + 0 + 2 + 2 + 3 + 5 + 3 + 6	Błąd wewnętrzny klawiatury		- Skontaktować się z Pomocą techniczną
	Przekroczenie wartości granicznych temperatury w obszarze gotowania	- Pusty garnek - Nieodpowiedni rodzaj garnka - Zbyt gorący garnek lub szkło	- Napełnić garnek - Użyć odpowiedniego garnka. - Zdjąć garnek i pozostawić obszar do ostygnięcia
	Nieodpowiedni garnek	- Garnek ma mało materiału ferrytycznego - Garnek spowodował błąd w module indukcyjnym - Uszkodzenie cewki indukcyjnej	- Użyć odpowiedniego garnka. - Zdjąć garnek, odczekać 8 sekund i spróbować ponownie - Skontaktować się z Pomocą techniczną
	Nieprawidłowa konfiguracja	- Błąd konfiguracji cewki indukcyjnej	- Skontaktować się z Pomocą techniczną
	Brak komunikacji między klawiaturą a generatorem.	- Uszkodzony lub odłączony przewód LIN - Nieprawidłowe połączenie elektryczne - Awaria wewnętrzna - Błąd konfiguracji	- Skontaktować się z Pomocą techniczną - Sprawdzić połączenie elektryczne skrzynek zaciskowych - Skontaktować się z Pomocą techniczną - Skontaktować się z Pomocą techniczną
	Nieprawidłowe zasilanie	- Napięcie zasilania poza progiem zakresu działania - Nieprawidłowa częstotliwość napięcia zasilania - Uszkodzenie cewki indukcyjnej	- Sprawdzić, czy napięcie zasilania jest prawidłowe: napięcie i częstotliwość. - Skontaktować się z Pomocą techniczną
	Uszkodzenie wewnętrznej cewki indukcyjnej		- Skontaktować się z Pomocą techniczną
	Nie działa wentylator chłodzący	- Zanieczyszczony wentylator - Awaria wentylatora	- Oczyszczyć otwory wentylacyjne - Skontaktować się z Pomocą techniczną

	Wadliwa sonda temperatury cewki indukcyjnej	- Wadliwa sonda temperatury cewki indukcyjnej	- Skontaktować się z Pomocą techniczną
	Uszkodzenie wewnętrznej cewki indukcyjnej		- Skontaktować się z Pomocą techniczną
	Sonda temperatury cewki indukcyjnej ma stałą wartość	- Zbyt gorące szkło - Uszkodzona sonda	- Ochłodzić szkło - Skontaktować się z Pomocą techniczną

Uwaga:

Nie każda awaria może zostać automatycznie usunięta przez system, dotyczy np. usterki zasilacza interfejsu użytkownika.

FUNKCJONOWANIE OKAPU

KIEDY WŁĄCZYĆ OKAP?

Okap należy włączyć co najmniej jedną minutę przed rozpoczęciem gotowania, aby przetransportować dym i opary w kierunku powierzchni zasysania.

Po zakończeniu gotowania pozostawić okap do momentu, gdy wszystkie opary i zapachy zostaną całkowicie zassane. Za pomocą funkcji timera można ustawić automatyczne wyłączenie okapu po 15 minutach pracy.

JAKĄ PRĘDKOŚĆ WYBRAĆ?

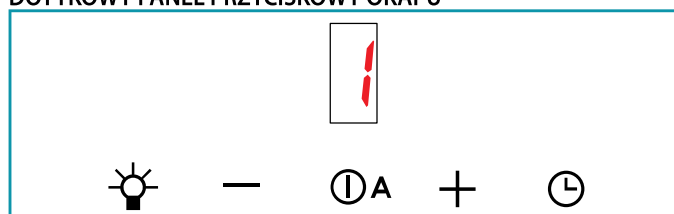
prędkość (1): zapewnia oczyszczone powietrze przy niskim poborze energii elektrycznej.

prędkość (2): normalne warunki użytkowania.

prędkość (3): w przypadku obecności silnych zapachów i oparów.

prędkość (4): szybkie usuwanie zapachów i oparów.

DOTYKOWY PANEL PRZYCISKOWY OKAPU



	WŁ./WYŁ. Krótkie naciśnięcie: Włączenie/wyłączenie okapu. Dłuższe przytrzymanie: Aktywacja automatycznego cyklu (A) działania okapu w zależności od mocy płyty.
+	Zwiększenie prędkości od 1 do 4
-	Zmniejszenie prędkości od 4 do 1
	Włączenie/wyłączenie światła Krótki impuls: włączanie i wyłączanie Długi impuls: patrz instrukcja okapu
	TIMER (czerwona kontrolka LED miga) Automatyczne wyłączenie po 15 minutach. Funkcja ulega dezaktywacji (wyłączona czerwona kontrolka LED), jeśli: - ponownie wciśnie się przycisk TIMER (🕒), - wciśnie się przycisk ON/OFF (🔌).



Jeśli panel przyciskowy jest całkowicie nieaktywny, należy tymczasowo odłączyć zasilanie elektryczne (na ok. 5") od sprzętu gospodarstwa domowego przed skontaktowaniem się z pomocą techniczną, ewentualnie użyć wyłącznika głównego, aby wznowić normalne działanie. Jeśli dana procedura nie jest skuteczna, skontaktować się z pomocą techniczną.

SYNCHRONIZACJA PŁYTY KUCHENNEJ Z OKAPEM:

-BEZ PILOTA ZDALNEGO STEROWANIA

- Wcisnąć przycisk połączenia **na okapie (patrz instrukcja okapu)**.

- Wcisnąć przycisk  na płycie kuchennej.

-Z PILOTEM ZDALNEGO STEROWANIA

- Przypisać sterowanie radiowe do okapu zgodnie z instrukcjami okapu.

- Wcisnąć przycisk  na płycie kuchennej, aż cyfrowa kropka na wyświetlaczu

zacznie migać



- Wcisnąć dowolny przycisk **na pilocie zdalnego sterowania**. Płyta kuchenna zapamięta ten sam kod, co pilot zdalnego sterowania.

- Okapem można sterować zarówno za pomocą pilota zdalnego sterowania, jak i za pomocą płyty kuchennej.

GENEROWANIE NOWEGO KODU

- Procedurę należy przeprowadzić na płycie kuchennej

- Wcisnąć  +  aż na wyświetlaczu zacznie migać

- Wcisnąć przycisk  na kilka sekund.

- Aby sparować okap, powtórzyć procedurę SYNCHRONIZACJI.



PRZYWRÓCENIE KODU FABRYCZNEGO

- Procedurę należy przeprowadzić na płycie kuchennej

- Wcisnąć  +  aż na wyświetlaczu zacznie migać

- Wcisnąć przycisk  +  na kilka sekund.

- Aby sparować okap, powtórzyć procedurę SYNCHRONIZACJI.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



UWAGA!

Do czyszczenia nigdy nie używać urządzenia parowego.

Przed czyszczeniem płyty kuchennej upewnić się, że ma ona temperaturę otoczenia.

Po każdym użyciu czyścić płytę kuchenną detergentem przeznaczonym do vitroceramiki.

Nie używać produktów zawierających:

- czynniki korozyjne (soda, kwasy, amoniak).
- czynniki ściernie (proszki lub pasty).

Nie używać przedmiotów ostro zakończonych lub o właściwościach ściernych.

Po oczyszczeniu osuszyć urządzenie miękką ściereczką.

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI PIELĘGNACYJNE

Najlepszy sposób to regularna pielęgnacja płyty ceramicznej po każdym gotowaniu. Proszę nie używać ostrych gąbek lub środków do szorowania. Należy unikać również chemicznie agresywnych środków czyszczących, takich jak spray do piecyka albo środek do czyszczenia łazienki czy też uniwersalne detergenty nie nadają się do pielęgnacji płyty ceramicznej.

Również środki do czyszczenia łazienki czy też uniwersalne detergenty nie nadają się do pielęgnacji płyty ceramicznej.

Wystarczy chwila nieuwagi ...

Nie dopuszczaj do kontaktu gorącej płyty z tworzywem sztucznym, folią metalową, cukier lub potrawa zawierająca cukier. Proszę jak najszybciej usunąć to specjalnym skrobakiem z gorącej płyty, gdyż jeśli któraś z tych rzeczy stopi się, może uszkodzić płytę. Dlatego też, przede wszystkim przed gotowaniem potraw zawierających dużo cukru, proszę nakładać warstwę ochronną odpowiedniego środka do zabezpieczania płyt.

Lśniący efekt w trzech prostych krokach:

Aby dokładnie wyczyścić kuchenkę należy najpierw usunąć większe zabrudzenia i resztki pokarmów specjalnym skrobakiem.

Na chłodną płytę ceramiczną należy następnie nałożyć kilka kropli odpowiedniej substancji czyszczącej i rozetrzeć ją papierem kuchennym lub czystą szmatką.

Następnie przetrzeć powierzchnię wilgotną szmatką i wytrzeć do sucha czystą szmatką. Gotowe!

Jak wybrać odpowiedni skrobak do płyty ceramicznej?

- Skrobak powinien być wykonany z metalu (nie ma groźby, że się stopi lub spali)
- Skrobak powinien być łatwo zamykany/otwierany
- Ostrze powinno być solidnie osadzone, nie powinno się przesuwac w obu-
dowie
- Ostrze powinno być nieuszkodzone, czyste i bez śladów rdzy
- Skrobak powinien być certyfikowany przez niezależny instytut (np. TÜV)
- Do skrobaka powinna być dołączona instrukcja oraz zalecenia bezpieczeństwa

PŁOATACJI



Symbol przekreślonego kosza pokazany na posiadanym urządzeniu oznacza, że **produkt jest WEEE**, czyli jest "Zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym" i dlatego **nie należy go wyrzucać do śmieci niezróżnicowanych** (czyli razem z "mieszanymi odpadami komunalnymi"), ale należy go oddzielić od reszty odpadów, aby poddać go odpowiednim działaniom służącym jego ponownemu użyciu lub usunięciu i bezpiecznemu unieszkodliwieniu ewentualnych szkodliwych dla środowiska substancji i wyjęcia surowców, które mogą być poddane recyklingowi. Prawidłowa utylizacja niniejszego produktu pomoże zachować cenne zasoby i uniknąć negatywnego wpływu na zdrowie ludzi i środowisko, który może być spowodowany przez niewłaściwe usuwanie odpadów.

Prosimy o skontaktowanie się z władzami lokalnymi, aby uzyskać więcej informacji o najbliższym punkcie selektywnej zbiórki. Mogą zostać nałożone kary za niewłaściwe postępowanie z odpadami, zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

INFORMACJE O UTYLIZACJI W KRAJACH UNII EUROPEJSKIEJ

Dyrektywa unijna w sprawie urządzeń ZSEE została wdrożona przez każde państwo w we własnym zakresie, dlatego chcąc zutylizować to urządzenie, najlepiej skontaktować się z lokalnymi władzami lub ze Sprzedawcą w celu uzyskania informacji o prawidłowym sposobie postępowania przy utylizacji.

INFORMACJE O UTYLIZACJI W KRAJACH NIEALIEŻĄCYCH DO UNII EUROPEJSKIEJ

Symbol przekreślonego kosza jest ważny tylko w Unii Europejskiej; jeśli chce się zutylizować to urządzenie w innych krajach, najlepiej skontaktować się z lokalnymi władzami lub ze Sprzedawcą w celu uzyskania informacji o prawidłowym sposobie postępowania przy utylizacji.



UWAGA!

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do urządzenia w dowolnym czasie i bez powiadomienia. Drukowanie, tłumaczenie i powielanie, nawet częściowe, niniejszej instrukcji, jest uwarunkowane upoważnieniem i zezwoleniem od Producenta.

Informacje techniczne, przedstawienie graficzne i wytyczne w tej instrukcji są tylko wskazujące i nie mogą być ujawnione.

Językiem instrukcji jest język włoski i Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek błędy w transkrypcji lub tłumaczeniu.

 **Slå apparatet fra, ved at tage stikket ud eller trykke på hovedafbryderen, under installation af enhættten.**

ADVARSLER TIL BRUGEREN



- Før apparatet anvendes for første gang, skal eventuel beskyttende klæbefolie og film fjernes.
- Under brugen, kan gryder og pander forårsage støj, der kan være forårsaget af:
 - et højt effektniveau.
 - forskellige materialer i bunden af gryderne.
- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk kogezone. Kvæl flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Opbevar ikke brændbare genstande i skufferne under kogepladen. Bestikholdere, skal være af varmebestandigt materiale.
- Der må ikke opvarmes tomme gryder eller pander og det skal altid kontrolleres, at gryderne indeholder en minimal mængde væske.
- Sluk altid kogepladen efter brug.
- Hold øje med madlavningen i tilfælde af brug af fedtstoffer og olier, da de hurtigt kan bryde i brand.
- Opvarm fedtstoffer og olier i maksimalt et minut, og anvend aldrig booster-funktionen til dette formål.
- Pas på ikke at brænde dig selv under og efter brugen af enheden.
- Sørg for, at ingen faste eller mobile elektriske kabler på enheden kommer i kontakt med glasset eller en varm pande.
- Brug ikke kogepladen til at varme konserver.
- Der må ikke monteres nogen form for tildækning af induktionskogepladen.
- de elektriske ledninger må ikke komme i kontakt med kogepladen.
- Det tilrådes at beskytte hænderne mod varmen ved hjælp af grydelapper.
- Anvend kun tørre grydelapper.
- Brug kun gryder og pander med flad og magnetisk bund som er egnede til induktionskogeplader.
- Undgå at sukker, syntetiske materialer eller sølvpapir kommer i kontakt med de varme zoner. Disse materialer kan, under afkølingen, forårsage revner eller andre ændringer på den keramiske overflade: Sluk for enheden og fjern straks ovennævnte materialer fra den endnu varme kogezone.
- Flyt gryderne ved at løfte dem. Lad være med at trække dem hen over kogepladens overflade.
- Gryder og kogepladen skal være helt rene, før de kommer i kontakt med hinanden.
- Undgå at få genstande til at falde ned på kogepladen !



Anvend kun gryder med magnetisk bund. Alle andre materialer er ikke tilladt.

Anvend gryder med en størrelse der passer til kogepladens kogezone.

- Anvend altid kun en gryde eller pande på hver af kogezoneerne, også under anvendelse af funktionen BRIDGE.
- Stil ikke varme gryder og pander på sensortasterne og kontrollamperne da det risikerer at beskadige elektronikken under dem. Hold altid kommandotaster og lamper rene.
- Opbevar ikke metalgenstande direkte under kogepladen.
- Hvis det er muligt, skal der altid anvendes grydelåg, for at forhindre varmetab.
- Brug mindst muligt vand ved tilberedningen.
- Efter at have startet med at stege eller koge retterne, bringes effektiveau til et lavere niveau.

Anvisninger for sikker brug og advarsler

Advarsel til personer med pacemaker:

Vær opmærksom på at der i apparatets umiddelbare nærhed dannes et elektromagnetisk felt, når det er i funktion. Risikoen for at det påvirker pacemakerens funktion er meget lille. I tvivlstilfælde skal man henvende sig til pacemakerens producent eller egen læge.

Det elektromagnetiske felt fra den tændte kogeplade kan påvirke funktionen af magnetiserbare objekter. Kreditkort, redningsredskaber, lommeregner mv. må ikke holdes i nærheden af kogepladen, mens den er tændt.

Metalgenstande, der opbevares i en skuffe under apparatet, kan blive meget varme, hvis apparatet bruges i længere tid. Opbevar ikke metalgenstande i en skuffe placeret lige under kogepladen.

Apparatet er udstyret med køleventilatorer. Hvis der er placeret en skuffe under det indbyggede apparat, skal der indsættes en skilleplade mellem selve skuffen og den nederste del af apparatet for at sikre den nødvendige ventilation af kogepladen, og at ventilatorerne ikke blokeres.

Brug aldrig to gryder eller pander samtidig på et enkelt kogeområde, et rektangulært kogeområde eller et PowerFlex kogeområde.



Frakobl apparatet, ved at tage stikket ud eller trykke på hovedafbryderen, før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse.

Anvend aldrig enhættten med våde hænder eller bare fødder.

Kontroller altid, at alle de elektriske dele (lys, udsuger) er slukkede, når apparatet ikke anvendes.



Anbring aldrig nogen genstand på de motoriserede lameller.

VALG AF GRYDER

Gryder til induktion:

Kun gryder med en helt magnetiserbar bund, der er tilstrækkelig stor og helt plan, er egnet til brug på induktionskogeplader.

Bunden er magnetiserbar, hvis der er tiltrækningskraft mellem en magnet og et hvilket som helst sted på grydens bund.

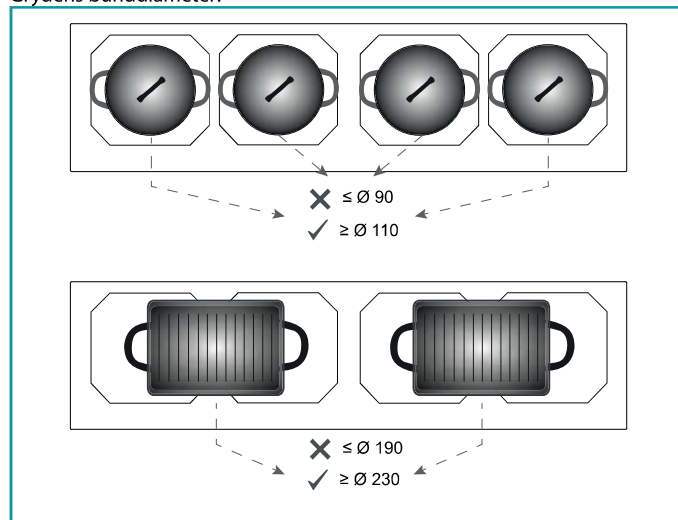
Brug af gryder med en uregelmæssig bund kan forstyrre »læsningen« af grydebund og dermed dens opvarmning.

Egnede gryder (eksempler):

- Gryder af emaljeret støbejern med tyk bund
- Gryder af støbejern med emaljeret bund
- Gryder af flerlags rustfrit stål
- Gryder af ferritisk rustfrit stål



Grydens bunddiameter:



Gryder, der ikke er egnet til induktion:

Gryder, der har en ikke- eller kun delvist magnetiserbar bund, en diameter, der er mindre end den angivne minimumsdiameter og ikke er helt plan, er ikke egnet til brug på induktionskogeplader.

Uegnede gryder (eksempler):

- Gryder af kobber
- Gryder af aluminium
- Gryder af keramik
- Gryder af terracotta
- Gryder af rustfrit stål



Larm under kogning

Gryderne kan udsende larm under kogningen. Dette er ikke en funktionsfejl og har ingen indvirkning på produktets funktion.

Den larm, som produktet udsender, afhænger af produkttype og -bund. Hvis støjen er særligt irriterende, anbefales det at udskifte gryden.

Brummen, hvislen, knitren og vibrationer skyldes gennemstrømning af energi til grydens bund, og de genereres af de materialer, som gryden er sammensat af. Larmen høres ved højt varmeniveau, der reduceres ved reduktion af det indstillede effektiveau.

Sus fra intern ventilation: Komfuret har en intern ventilation til regulering