

IT Istruzioni di montaggio e d'uso | **EN** Instruction on mounting and use |
DE Montage- und Gebrauchsanweisung |
FR Prescriptions de montage et mode d'emploi |
NL Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen |
ES Montaje y modo de empleo | **PT** Instruções para montagem e utilização |
EL Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης | **SV** Monterings- och bruksanvisningar |
FI Asennus- ja käyttöohjeet | **NO** Instrukser for montering og bruk |
DA Bruger- og monteringsvejledning | **PL** Instrukcja montażu i obsługi |
CS Návod na montáž a používání

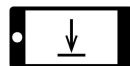
elica®



Download a
QR Code Reader app



Scan QR code



Download your
Manual

elica[®]

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

- Uważnie przeczytać instrukcję: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.

- Nie wykonywać żadnych zmian elektrycznych na urządzeniu.

- Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

- Sprawdzić integralność urządzenia przed przystąpieniem do montażu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

1. BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY

BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej.
- Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi.
- Zgodnie z prawem, uziemienie produktu jest obowiązkowe.
- Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej.
- Aby instalacja elektryczna była zgodna z obowiązującymi normami, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.
- Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy.
- Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych.
- Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące.
- Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów,

przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem.

- W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych produktu.

- Nie kłaść na produkcie ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, istnieje ryzyko pożaru.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na produkcie lub w jego pobliżu.
- Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju.
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć produkt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Produkt nie jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane.
- NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać.
- Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części produktu), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne:

- Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków.
- Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła.
- Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta.
- Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą.
- Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach.
- Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt.
- Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych.
- Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy.
- Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wysrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną.
- W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy

odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik. • Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych. • Produkt może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i związanego z tym zagrożenia. • Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się produktem. • Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. • W pomieszczeniu musi być zagwarantowana wystarczająca wentylacja, w przypadku stosowania produktu wraz z innymi urządzeniami gazowymi lub działającymi na inne paliwa. • Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. • Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia produktu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru. • Surowo zabrania się flambirowania. • Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione. • Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się. • Uwaga! Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury. • Uwaga! Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej. • W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy stosować się ściśle do rozporządzeń właściwych organów lokalnych. • Wyciągane powietrze nie może być kierowane do kanału stosowanego do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa. • Nigdy nie stosować produktu bez prawidłowo zamontowanej kratki! • Używać wyłącznicę śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu. • Podczas równoczesnego działania produktu i innych urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna, negatywne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4 × 10⁻⁵ barów). • Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

BEZPIECZEŃSTWO PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

• Odłączyć produkt od sieci elektrycznej. • Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa. • Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale. • Kabel zasilający musi być

wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego. • Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. • Nie używać przedłużaczy. • Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. • W przypadku, gdy produkt nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm² dla mocy do 5500 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm². • W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. • Produkt jest przeznaczony do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy je podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu.

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

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

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

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS INSTALACJI

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

• **Przed rozpoczęciem instalacji:** Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta; Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu; Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami,

gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować; Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

• Przystosowanie mebla do zabudowy:

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

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

Uwaga: podczas projektowania przestrzeni kierować się wskazówkami producenta kuchni.

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

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

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

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

UTYLIZACJA PO WYCOFANIU Z EKSPLOATACJI



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

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

NORMY

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

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

2. UŻYTKOWANIE

UŻYTKOWANIE NACZYŃ DO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

• Naczynia do przygotowywania potraw



Używać wyłącznie garnków, które posiadają wskazany symbol.

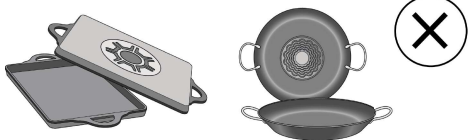
Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

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

• Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne ze względu na ich dna, które są częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego!! Podczas zakupu garnków lub patelni sprawdzić, czy:

• Dno jest w całości wykonane z materiału ferromagnetycznego. W przeciwnym razie, obniża się równomierność oraz skuteczność przesyłania ciepła, z temperaturą powierzchni patelni/garnka nieodpowiednią do gotowania

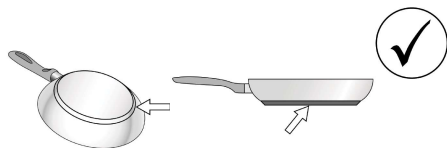


• Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.



• Niepłaskie dno o szorstkiej powierzchni.

• Odejmuje ono powierzchnię kontaktu pomiędzy elementem indukcyjnym a naczyniem, obniżając wydajność i pogarszając gotowanie.



● Posiadane naczynia

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

● Zalecana średnica dna garnka

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

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

● Oszczędność energetyczna

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

UŻYTKOWANIE OKAPU

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

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

● Wersja Wyciągowa:

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

Dla maksymalnej wydajności zasysania: • Zaleca się maksymalnie 7-metrowy, prostoliniowy przewód rurowy. • Na łącznie 7 metrach prostoliniowego przewodu rurowego

zaleca się stosowanie maksymalnie dwóch kolanek 90° • Należy unikać drastycznych zmian w przekroju przewodu, zawsze preferując przekrój Ø 150 mm (lub prostokątny 222 x 89 mm).

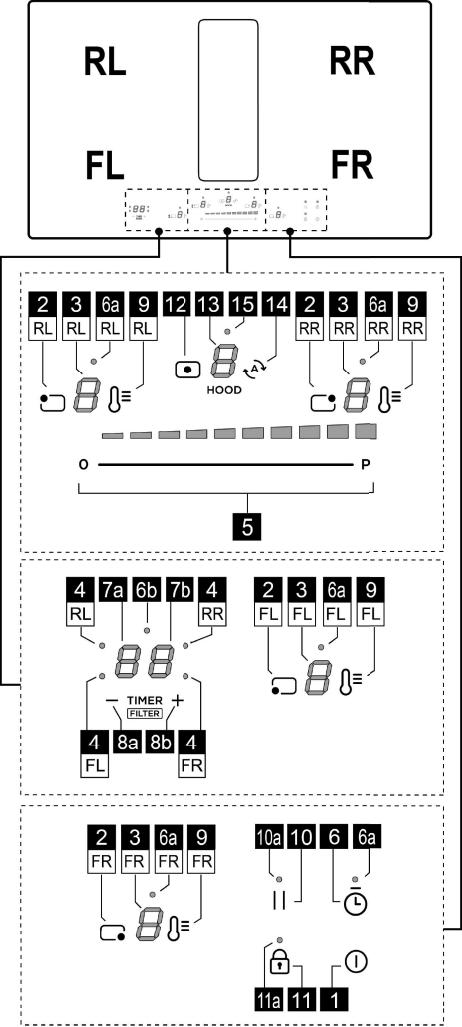


Wersja Filtrująca:

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwłuszczowe i filtry przeciwapachowe za pośrednictwem odpowiednich przewodów rurowych (należy zakupić filtry przeciwłuszczowe i przewody rurowe oddzielnie). Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów i konfiguracji (dla wersji filtrującej), w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

3. DZIAŁANIE

PANEL STEROWNICZY



	Funkcja
1	ON/OFF płyty kuchennej/okapu do płyty kuchennej
2	Przycisk wyboru strefy grzewczej
3	Wyświetlacz poziomu mocy strefy grzewczej
4	Dioda LED aktywnej strefy grzewczej / dioda LED aktywnej nasycenia filtrów
5	Zwiększanie/Zmniejszanie poziomu mocy gotowania i prędkości (moc) zasyłania

6	Aktywacja Egg timer (Stand Alone)
6a - 6b	Dioda LED aktywnego Egg Timer (Stand Alone)
7a-7b	Wyświetlacz timera strefy grzewczej / Wyświetlacz nasycenia Filtra węglowego – Filtra przeciwtluszczowego
8a-8b	Zwiększanie/Zmniejszanie wartości Wyświetlacza Timera
9	Aktywacja Temperature Manager (Manager Temperatury) (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)
10	Pauza
10a	Dioda LED aktywnej pauzy
11	Key Lock (Blokada Przycisków)
11a	Dioda LED - Key Lock
12	Przycisk wyboru okapu
13	Wyświetlacz Okapu
14	Aktywacja Funkcji Automatycznej Okapu
15	Dioda LED menu opóźnienia okapu

CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

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

Podłączyć płytę do zasilania; na wyświetlaczu (13) pojawi się migający i włączona dioda LED (11a) . Wcisnąć przycisk (11) na kilka sekund, dioda LED (11a) zgaśnie. W tej chwili można włączyć Płytę za pomocą przycisku ON/OFF (1).

W niniejszej instrukcji opisano główne funkcje; użyć kodu QR znajdującego się na pierwszych stronach, aby uzyskać dostęp do pełnych instrukcji w Internecie. Wszystkie funkcje omawianej płyty kuchennej spełniają najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa. Z tego powodu:

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

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

WYŚWIELACZ STREFY GRZEWOCZEJ

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

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

CHARAKTERYSTYKA PŁYTY

• Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)

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

• Pot Detector (Detektor Garnka)

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

• Safety Shut Down (Wyłączenie Bezpieczeństwa)

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

• Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)

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

danej strefy, za pomocą symbolu

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

• Włączenie

Płytę grzewczą włącza się, dotykając przycisku **ON/OFF**

①(1). Wszystkie **wyświetlacze (3)** i **wyświetlacz (13)**

włączają się, pokazując zero .

Aby wyłączyć płytę grzewczą, wcisnąć przycisk **ON/OFF**

①(1).

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

• Aktywacja stref grzewczych

Aktywacja:

Wejść do Menu strefy grzejnej, wciskając jeden z

przycisków (2) odpowiadający danej strefie grzewczej. **Wyświetlacz (3)** tej strefy pozostanie jedynym podświetlonym z dużą intensywnością.

Dotknąć i przesunąć palcem po **pasku wyboru (5)**, aby

wyregulować moc poprzednio wybranej strefy grzewczej.

Uwaga: Po wybraniu strefy grzewczej na **wyświetlaczu**

TIMERA (7a+7b) pojawi się ten komunikat: zapalona dioda **LED (4)** wskazuje, która strefa została wybrana, w tym przypadku strefa FL.

Dezaktywacja:

Wejść do menu żądanej strefy grzewczej i wcisnąć jeden z

przycisków (2). **Wyświetlacz (3)** tej strefy pozostanie jedynym, który będzie podświetlony z dużą intensywnością; **Ustawić moc na zero** lub ponownie wcisnąć **przycisk (2)**, przytrzymując go przez **kilka sekund**.

• Power Level Stref grzewczych

Płyta grzewcza posiada **9 poziomów** mocy. Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru (5)**:

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

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

• Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

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

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

Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Paska wyboru (5)**,

powyżej poziomu , aby uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy). Poziom Power Booster jest

wskazywany na **Wyświetlaczu (3)** symbolem

• Egg Timer

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

Aktywacja:

Wyjść z menu zasysania lub Stref grzewczych, aby zaświeciły się wszystkie diody **LED (3 i 13)**.

Wcisnąć **przycisk** (6), włączy się dioda **led (6a)** i równocześnie uaktywni się

wyświetlacz (7a+7b) z diodą **LED (6b)** .

Teraz będzie można zwiększyć lub zmniejszyć czasu za

pomocą **przycisków** (8a) i (8b). Czas jest wskazywany w minutach. Jeśli timer osiągnie czas krótszy niż 1 minuta, odliczanie będzie kontynuowane z wyświetlaniem sekund.

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

Dezaktywacja:

Aby wyłączyć Timer wcześniej, należy wyjść z menu Zasysania lub Stref grzewczych, aby wszystkie diody **LED (3 i 13)** zaświeciły się, a następnie wyzerować wyświetlacz

Timera przyciskiem **—** (8a).

• Timer Stref grzewczych

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

Aktywacja:

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

Po aktywacji żądanej strefy grzewczej przyciskiem (2), uaktywni się **wyświetlacz (7a+7b)** i będzie można zaprogramować timer. Do zwiększenia lub zmniejszenia

czasu, użyć przycisków **+** (8a) i **—** (8b). Czas jest wskazywany w minutach. Jeśli timer osiągnie czas krótszy niż 1 minuta, odliczanie będzie kontynuowane z wyświetlaniem sekund.

W razie konieczności, powtórz czynność dla kilku stref grzewczych:

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

Uwaga: Po uaktywnieniu strefy Bridge można również uaktywnić w niej timer.

Dezaktywacja:

Aby wyłączyć timer wcześniej, wybrać strefę grzewczą

przyciskiem (2) i wcisnąć przycisk **—** (8a), dopóki timer nie osiągnie zera. Timer zostanie dezaktywowany.

• Power Limitation (Ograniczenie Mocy)

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

Menu zarządzania Power Limitation znajduje się w Menu zarządzania parametrami.

Aby wejść do menu zarządzania parametrami:

Odciać zasilanie od płyty, poczekać kilka sekund i ponownie podłączyć Płytę do zasilania. Odblokować płytę, wciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk

⏏ (11); Następnie jednocześnie wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przyciski **⏏** (12) + **↶** (14), dopóki nie podświetli pasek przewijania (5). Przesuń palcem wzdłuż całego paska (5) od lewej do prawej. Włączą się obydwa wyświetlacze (3-RL) i (3-RR).

Wyświetlacz (3-RL) wskazuje zmieniany parametr.

Wyświetlacz (3-RR) wskazuje ustawioną wartość.

Aby przejść do menu zarządzania Power Limitation:

Domyślnie, po aktywacji menu parametrów, na wyświetlaczu (3-RL) wyświetlane są naprzemiennie wartości **00** i **0**; Kilkrotnie wcisnąć przycisk (9-RL), dopóki na wyświetlaczu (3-RL) nie pojawią się naprzemiennie wartości **00** i **0**. (**00** i **0** = menu zarządzania Power Limitation).

Ustawienie wartości Power limitation:

wcisnąć przycisk (9-RR), aby wybrać żadaną wartość spośród trzech dostępnych, patrz tabela poniżej:

Strefa	Strefa	Wartość
3-RL	3-RR	mocy (KW)
00	0	7,4
00	0	4,5
00	0	3,1

Zapisywanie ustawień:

Aby zapisać wybrane ustawienia, wcisnąć przycisk **⏏** (1)

UŻYTKOWANIE OKAPU

• Aktywacja okapu.

Aktywacja:

Dotknąć (wcisnąć) przycisk **⏏** (12), wyświetlacz (13) włączy się z dużą intensywnością.

Dotknąć i przesunąć palcem po pasku wyboru (5), aby dostosować moc zasysania oparów.

Uwaga: w przeciwieństwie do stref grzewczych, nie można zaprogramować wyłączenia okapu za pomocą timera. W związku z tym wyświetlacz (7a+7b) nie uaktywni się.

Dezaktywacja:

Aby wyłączyć okap, wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk **⏏** (12) lub ustawić moc zasysania na zero.

• Power Level Okapu

Okap posiada 4 poziomy mocy zasysania oraz funkcję boost.

Dotknąć i przesunąć palcami Paskiem wyboru (4):

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony na wyświetlaczu (13) okapu.

• Power Booster okapu

Produkt posiada 1 dodatkowy poziom mocy BOOSTER (powyżej poziomu 4), który pozostaje aktywny przez 5

minut, po czym moc powraca do poprzedniego poziomu. Dotknąć i przesunąć palem wzdłuż **Paska wyboru (5)**, powyżej poziomu 4, aby uaktywnić Power Booster (Wzmocniacz Mocy). Poziom Power Booster jest wskazywany na **Wyświetlaczu (13)** symbolem .

• Funkcjonowanie automatyczne

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

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

Aktywacja:

Wejść do menu okapu, wciskając przycisk  (12), następnie wcisnąć przycisk  (14); na wyświetlaczu (13) pojawi się litera  na przemian z wartością prędkości okapu.

Dezaktywacja:

W menu okapu wcisnąć przycisk  (14) lub ręcznie zmniejszyć prędkość zasysania na **pasku wyboru (5)**.

• Menu zarządzania Filtrami:

Warunki niezbędne do wejścia do menu:

Wszystkie STREFY GRZEWcze i OKAP muszą być ustawione na mocy ; EGG TIMER musi być Wyłączony; Jeśli te warunki nie zostaną spełnione, podczas wykonywania procedury dostępu na **wyświetlaczu (7a+7b)** pojawi się  i nie będzie można kontynuować.

Aby uzyskać dostęp do menu i wyświetlić stan filtra:

Po spełnieniu powyższych warunków wcisnąć przycisk  (12), następnie, jednocześnie wcisnąć  (8a) i  (8b) przez 4 sekundy.

W tym momencie uzyskano dostęp do menu zarządzania Filtrami.

Wyświetlacz (7a+7b) domyślnie wskaże stan FILTRA PRZECIWTŁUSZCZOWEGO; aby przejść do wyświetlenia

stanu FILTRA PRZECIWPACHOWEGO nacisnąć  (8a). Każde wciśnięcie tego przycisku powoduje przełączenie filtrów na wyświetlaczu. Poniżej wskazano tabelę stanów filtrów.

Stan Filtra	Wyświetlacz
Filtr przeciwtłuszczowy AKTYWNY*	
Filtr przeciwpachowy AKTYWNY*	
Filtr przeciwtłuszczowy NIEAKTYWNY	

Filtr przeciwpachowy NIEAKTYWNY



*Gdy wskaźnik nasycenia filtrów jest aktywny, **wyświetlacz (7b)** pokazuje stan filtra z wartością od  (maksymalna wydajność) do  (filtr wyczerpany).

Aby uaktywnić lub dezaktywować wskaźnik nasycenia filtrów:

Po wybraniu jednego z dwóch filtrów wcisnąć przycisk  (8b); po każdym wciśnięciu, wyświetlacz przełącza się kolejno z jednego stanu na drugi.

Uwaga: Jeśli filtr zostanie dezaktywowany, a następnie ponownie aktywowany w tej samej sesji, wartość stanu filtra pozostanie taka sama jak przed dezaktywacją.

Jeśli po dezaktywacji filtra, nastąpi wyjście z menu, po jego ponownej aktywacji wartość nasycenia rozpocznie się od .

Aby wyjść z Menu:

Aby wyjść z Menu, wcisnąć dowolny przycisk Z WYJĄTKIEM  (8a) i  (8b) lub poczekać 8 sekund bez dotykania innych przycisków.

• Reset nasycenie filtrów

Gdy jedno lub obydwa ostrzeżenia są aktywne, można wyresetować alarm nasycenia filtrów. Podczas pierwszych 10 sekund, gdy pojawi się sygnał nasycenia filtra,

jednocześnie wcisnąć na kilka sekund przyciski  (8a) i  (8b).

Sygnał dźwiękowy oznacza pomyślne zresetowanie. Zaleca się przeprowadzenie tej procedury TYLKO po wymianie filtrów.

Uwaga: Jeśli obydwa ostrzeżenia są aktywne, należy wykonać tę operację dwukrotnie, aby zresetować obydwa alarmy. .

• Opóźnienie wyłączenia zasysania

Po aktywacji tej funkcji okap pozostanie włączony przez ustawiony okres czasu, po czym wyłączy się automatycznie. Każda prędkość posiada określony timer, jak pokazano w poniższej tabeli.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
5 min.	10 min.	15 min.	20 min.	30 min.

Aby aktywować:

Po uruchomieniu okapu, wcisnąć na dłuższą chwilę **pasek wyboru (5)**; zaświeci się dioda **LED (15)**, wskazując, że funkcja została aktywowana.

Aby dezaktywować:

aby dezaktywować funkcję, wystarczy zmienić prędkość

zasysania. Dioda LED (15) zgaśnie, wskazując, że funkcja została wyłączona.

TABELA MOCY

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

4. KONSERWACJA

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

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

KONSERWACJA PŁYTY GRZEWECZEJ

• Czyszczenie płyty indukcyjnej

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.

- Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odpłamiaczy.

• NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

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

• Czyszczenie zbiornika na ciecz:

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

•✂E Czyszczenie metalowej kratki:

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

KONSERWACJA OKAPU

• Czyszczenie okapu:

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

DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!

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

•✂A Konserwacja Filtra przeciw tłuszczowego:

Przetrzymuje cząsteczki tłuszczu powstające podczas gotowania.

Należy go czyścić raz w miesiącu (lub, gdy system saturacji filtrów wskazuje taką konieczność) używając nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia. Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr przeciw tłuszczowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

•✂B Konserwacja Filtra Węglowego – Ceramiczne (Tylko w Wersja Filtrującej):

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

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

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