



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 |

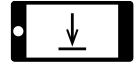
DA Bruger- og monteringsvejledning | **PL** Instrukcja montażu i obsługi | **CS** Návod na montáž a používání



Download a
QR Code Reader app



Scan QR code



Download your
Manual

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

- 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 garnki 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. • 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. • 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. • Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu. • Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnij 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. • Upewnij 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 wielobiegowego, 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.

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

⚠ BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS INSTALACJI

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

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

• **Przystosowanie mebla do zabudowy:**

• Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

Minimalna odległość między płytą grzewczą a ścianą musi wynosić co najmniej 50mm z przodu, co najmniej 50mm z boku i co najmniej 550mm od górnych szafek.

Uwaga: podczas projektowania przestrzeni kierować się wskazówkami producenta kuchni.

• **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.

Upewnijając się o prawidłowej utylizacji produktu.

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

NORMY

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

2. UŻYTKOWANIE

• Naczynia do przygotowywania potraw

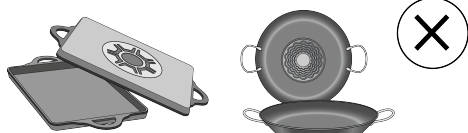


Używać wyłącznie garnków, które posiadają wskazany symbol.

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

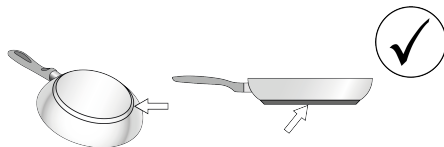
- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie;
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem;
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panel sterowniczym płyty.
- Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne ze względu na ich dna, które są częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego!! Podczas zakupu garnków lub patelni sprawdzić, czy:
- Dno jest w całości wykonane z materiału ferromagnetycznego. W przeciwnym razie, obniża się równomierność oraz skuteczność przesyłania ciepła, 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.
- Odejmują one 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.

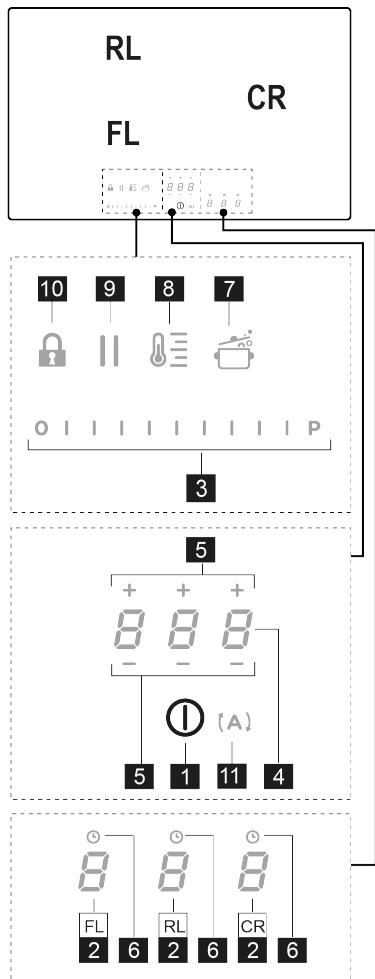
• Oszczędność energetyczna

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.

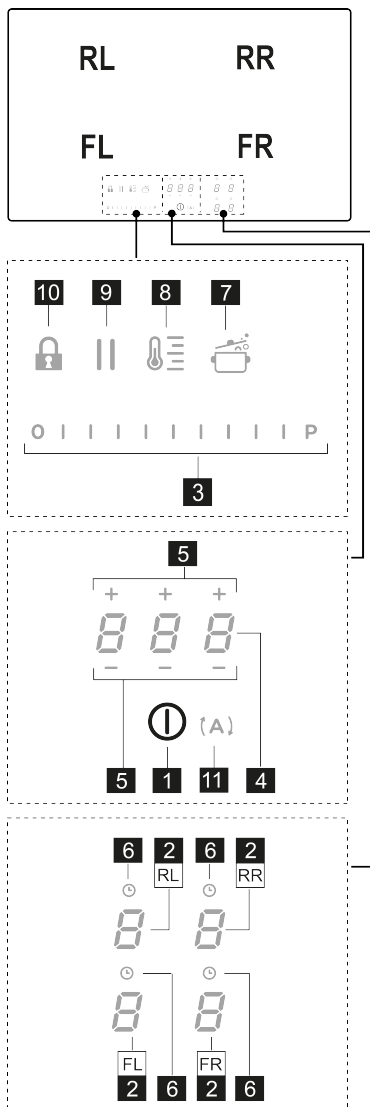
3. DZIAŁANIE

PANEL STEROWNICZY

Panel sterowania mod.603



Panel sterowania mod.604-604P



P.	Funkcja
1	ON/OFF płyty grzewczej
2	Wybór strefy grzewczej / Wyświetlacz strefy grzewczej
3	Zwiększenie/Zmniejszenie poziomu mocy gotowania Wyświetlenie poziomu mocy gotowania
4	Aktywacja Timera „STAND ALONE” Wyświetlacz: Timer „STAND ALONE” / Timer Strefy gotowania.
5	Zwiększanie/Zmniejszanie czasu Timera „STAND ALONE” / Timer Stref grzewczych
6	Aktywacja Czasomierza stref grzewczych Wskaźnik Czasomierza stref grzewczych aktywny
7	Aktywacja Automatic Heat Up (Nagrzewanie Automagiczne).
8	Aktywacja Temperature Manager (Manager Temperatury) (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)
9	Pauza
10	Key Lock (Blokada Przycisków)
11	Wybór ograniczenia mocy

CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

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.: „Włączyć płytę kuchenną” bez „Wybrać strefę grzewczą” i „Temperatura pracy”, lub „Funkcja Lock” (Blokada) lub „Timer” (Czasomierz).

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

WYŚWIETLACZ STREFY GRZEWczej

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Funkcja	Wartość
Włączona strefa grzewcza	
Power Level (Poziom Mocy)	
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	
Pot Detector (Detektor Garnka)	

Aktywna funkcja Bridge Zone (Strefy Łączzone)	
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	
Funkcja Pauzy	
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automagiczne)	

CHARAKTERYSTYKA PŁYTY

• Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)

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

• Pot Detector (Detektor Garnka)

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

• Safety Shut Down (Wyłączenie Bezpieczeństwa)

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

• Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)

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

danej strefy, za pomocą symbolu

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Uwaga: Aby uaktywnić jedną z funkcji należy wcześniej włączyć daną strefę

• Włączenie

Krótko wcisnąć (dotknąć) ON/OFF (1) płyty grzewczej:

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

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

Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć

Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

• Wybór stref grzewczych

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

• Power Level (Poziom Mocy)

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


w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;
w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.
Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w obszarze
Wyboru/Wyświetlacza (2)


• **Power Booster (Wzmacniacz Mocy)**

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy

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

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

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

Wyboru/Wyświetlacza (2) symbolem 

Uwaga: Booster **NIE** może być aktywowany w tych
strefach: **mod.603** strefa **RL**; **mod.604** strefy **FL** i **RR**;
mod.604P strefa **RR**.



• **Timer Stref grzewczych**


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

Aktywacja funkcji Czasomierza Stref Grzewczych


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

• Wcisnąć  (6) w odniesieniu do strefy grzewczej

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

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

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

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

W razie konieczności, powtórzyc czynność dla kilku stref grzewczych:



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

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

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać strefę grzewczą (2)

• ustawić czas trwania Timer (Czasomierza) na **0.00**,

za pomocą   (5).

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

(patrz paragraf Timer (Czasomierz) STAND-ALONE w
wersji WEB niniejszej instrukcji).

• **Bridge Zones (Strefy Łączone)**

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

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

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

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

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

symbol 

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

Aby dezaktywować Funkcję Bridge wystarczy powtórzyć tę
samą procedurę aktywacji

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

Uwaga: funkcja Bridge **NIE** jest dostępna w
Mod.603-604

• Power Limitation (Ograniczenie Moc)

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

Uwaga: ustawienia należy dokonywać na wyłączonej

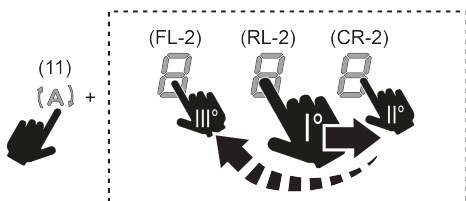
plycie, bez wciśnięcia przycisku (1) ON/OFF (1), w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 kolejnych minut.

Model 603

Aby ustawić funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy):

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

- trzymając wciśnięty przycisk (A) kolejno naciskać wszystkie obszary Wyboru/Wyświetlacza (2) stref grzewczych we wskazanej kolejności (RL-2 -> CR-2 -> FL-2), jak na rysunku:



W tym momencie na Wyświetlaczu (CR-2) pojawią się na przemian symbole 0 i 1, a na Wyświetlaczu (FL-2)

symbol 1

- wybrać Wyświetlacz (CR-2), podświetli się Pasek wyboru (3), na którym należy wybrać przedostatnią pionową linię; Na Wyświetlaczu (CR-2) wyświetlą się na przemian symbole 0 i 1.

W tym momencie można zmienić wartości poboru płyty: wybrać Wyświetlacz (FL-2) ponownie podświetli się Pasek wyboru (3), na którym należy wybrać jedną z trzech dostępnych pozycji; w zależności od wyboru, na Wyświetlaczu (FL-2) wyświetli się jedna wartość z spośród 0 i 2.

Poniżej znajduje się tabela, która wskazuje zależność istniejącą pomiędzy wyświetloną wartością a maksymalnym poborem Płyty:

wyświetlana wartość	Moc (KW)
0	7,2 Kw (ustawienie domyślne)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

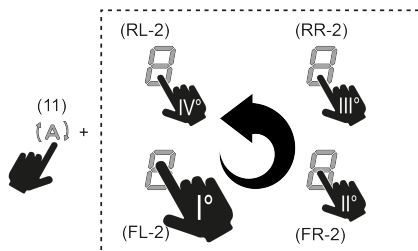
Aby zapisać wybór, wcisnąć na 2 sekundy przycisk ON/OFF (1); zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie.

Model 604-604P

Aby ustawić funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy):

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

- trzymając wciśnięty przycisk (A) kolejno naciskać wszystkie obszary Wyboru/Wyświetlacza (2) stref grzewczych we wskazanej kolejności (FL-2 -> FR-2 -> RR-2 -> RL-2), jak na rysunku:



W tym momencie na Wyświetlaczu (RR-2) pojawią się na przemian symbole 0 i 1, a na Wyświetlaczu (RL-2) symbol 2.

- wybrać Wyświetlacz (RR-2), podświetli się Pasek wyboru (3), na którym należy wybrać przedostatnią pionową linię; Na Wyświetlaczu (RR-2) wyświetlą się na przemian symbole 0 i 1.



W tym momencie można zmienić wartość poboru płyty: Wybrać Wyświetlacz (RL-2), podświetli się Pasek wyboru (3), na którym należy wybrać jedną z trzech dostępnych pozycji, w zależności od tego wyboru wyświetlacz (RL-2) wyświetli wartość z 0 i 2.

Poniżej znajduje się tabela, która wskazuje zależność istniejącą pomiędzy wyświetloną wartością a maksymalnym poborem Płyty:

wyświetlana wartość	Moc (KW)
0	7,2 Kw (ustawienie domyślne)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

Aby zapisać wybór, wcisnąć na 2 sekundy przycisk ON/OFF (1); zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie.

TABELA MOCY

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

4. KONSERWACJA

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

KONSERWACJA PŁYTY GRZEWCZEJ

• Czyszczenie płyty indukcyjnej

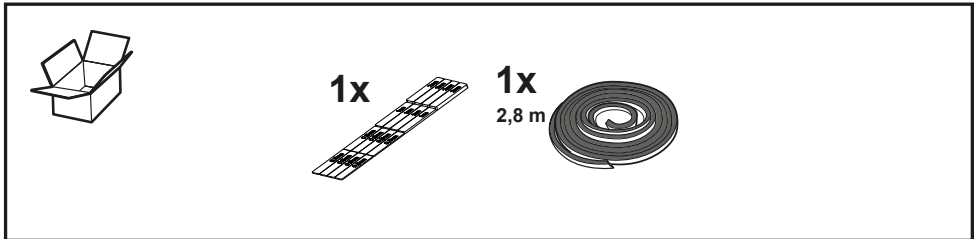
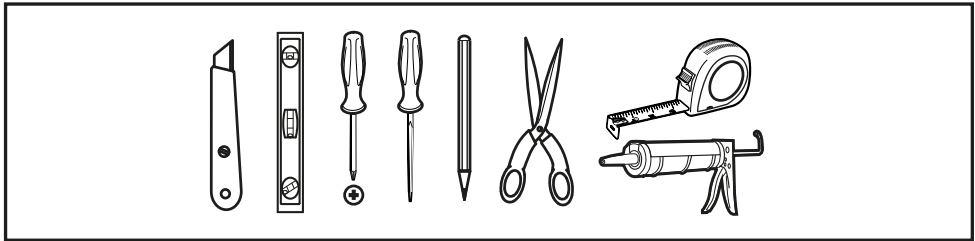
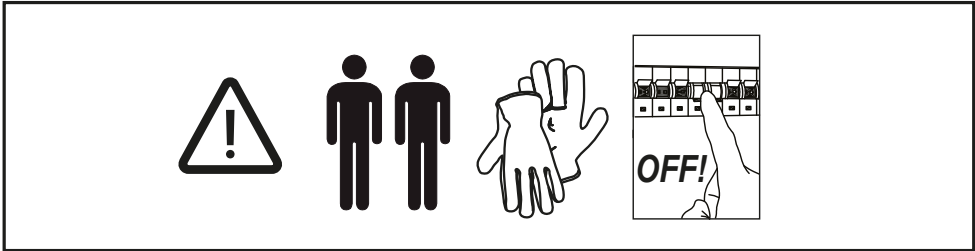
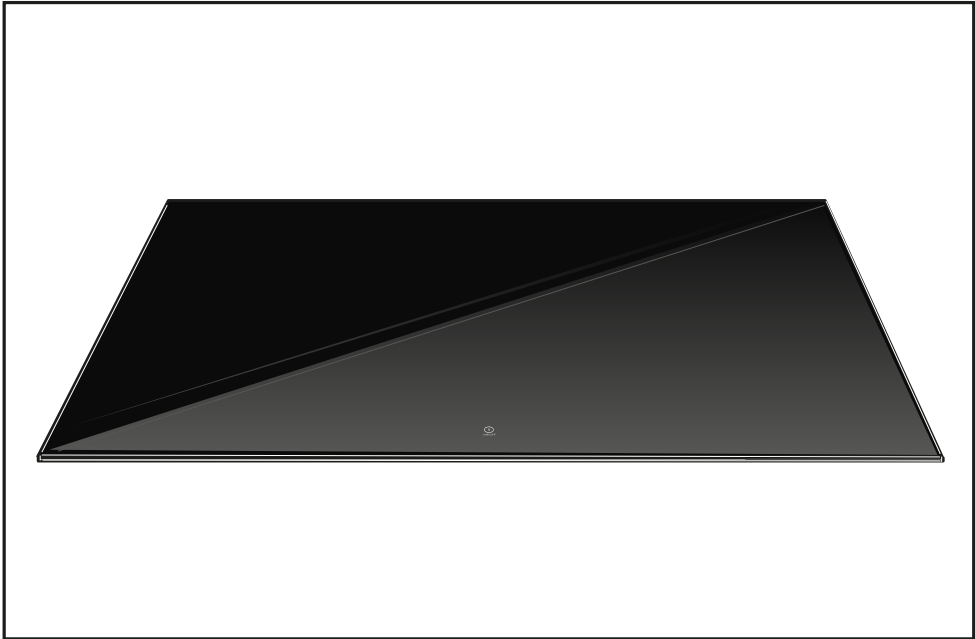
Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

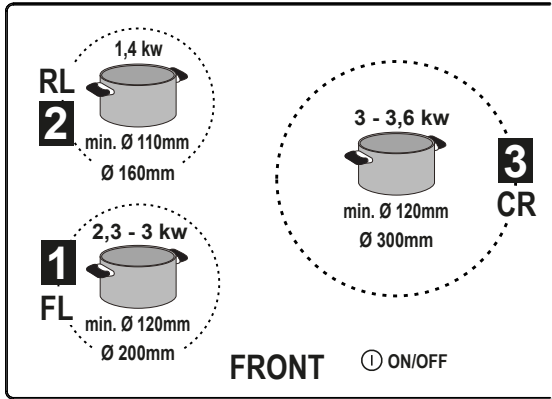
- Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może w czasie doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.
- Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odplamiaczy.
- **NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARA!!!**

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,

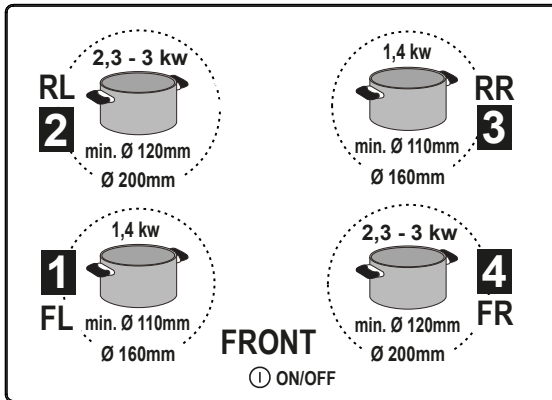
cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię. Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).



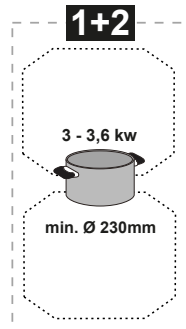
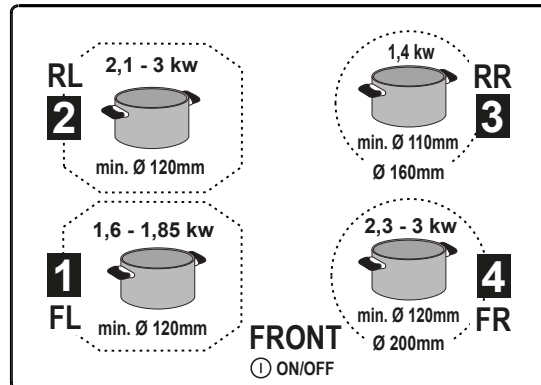
Mod.603

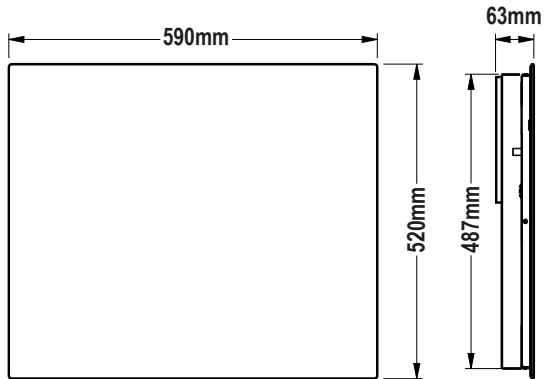
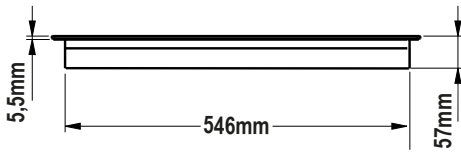
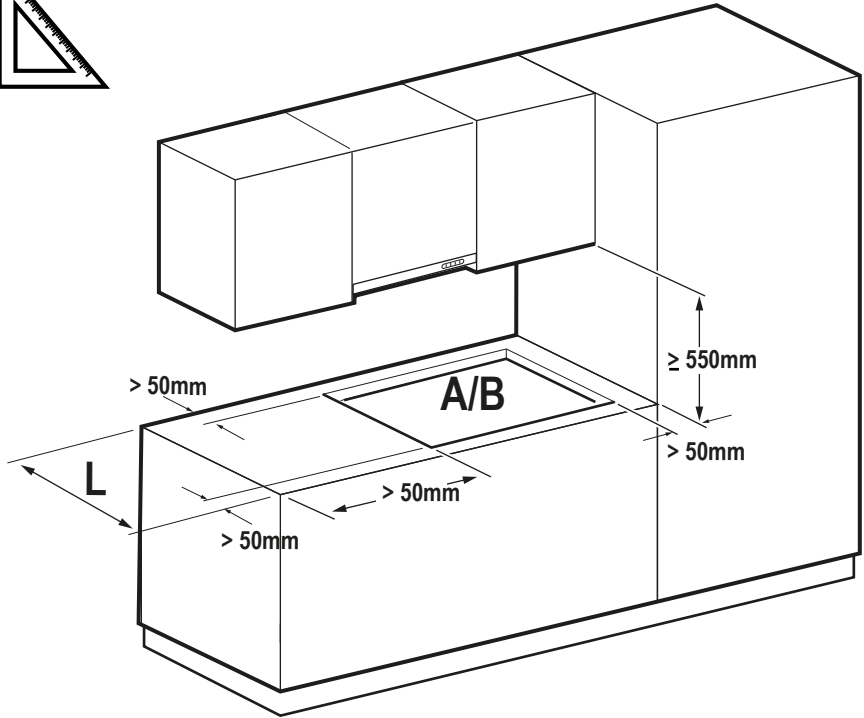
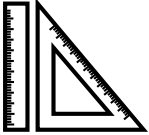


Mod.604

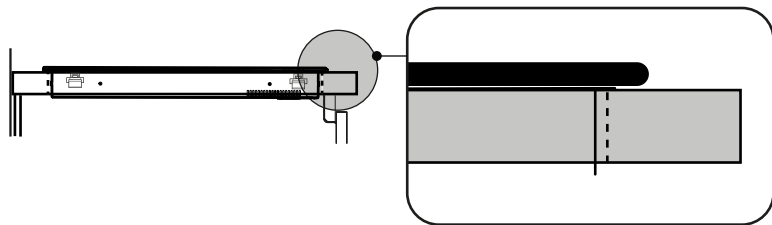
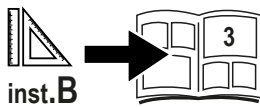
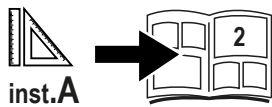


Mod.604P

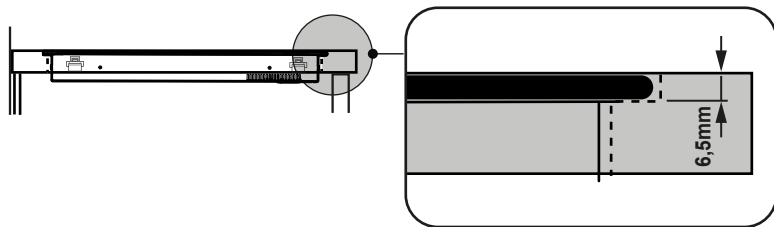
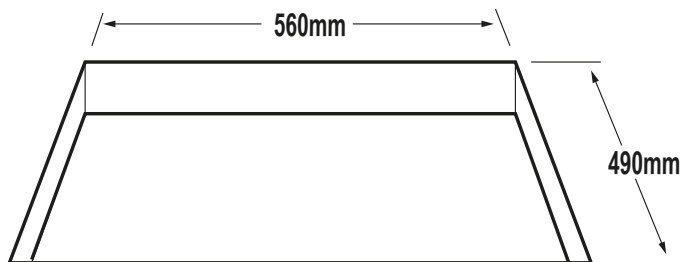




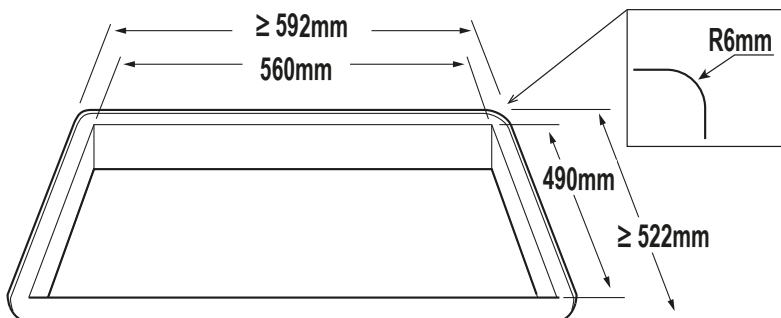
FRONT

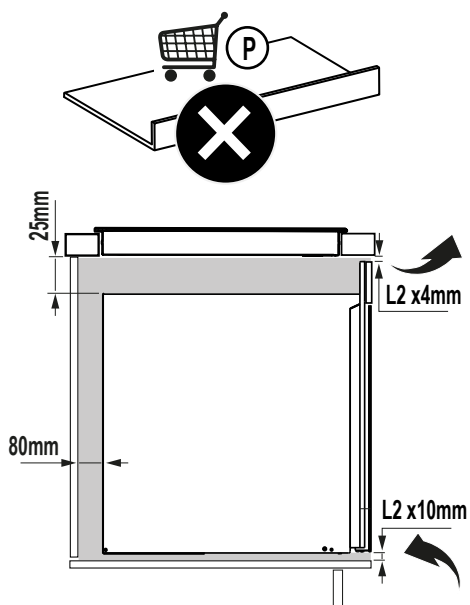
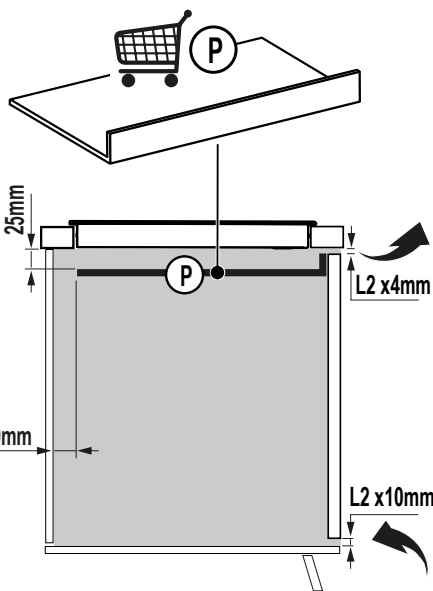
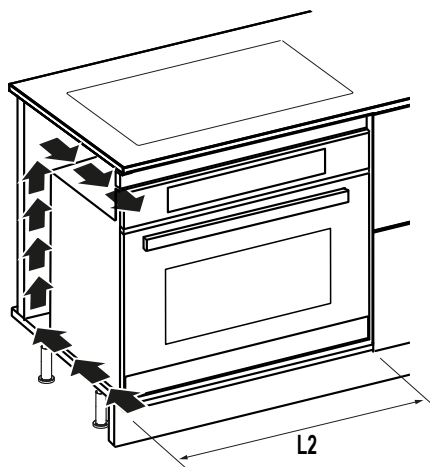
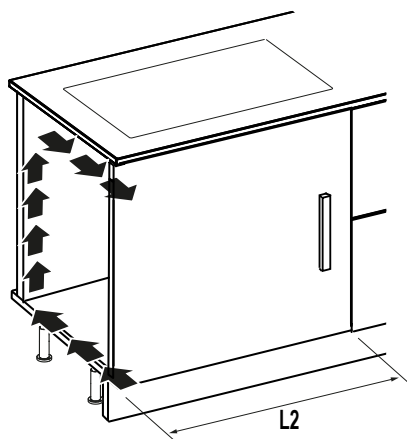


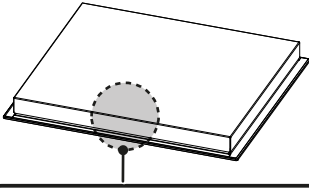
2



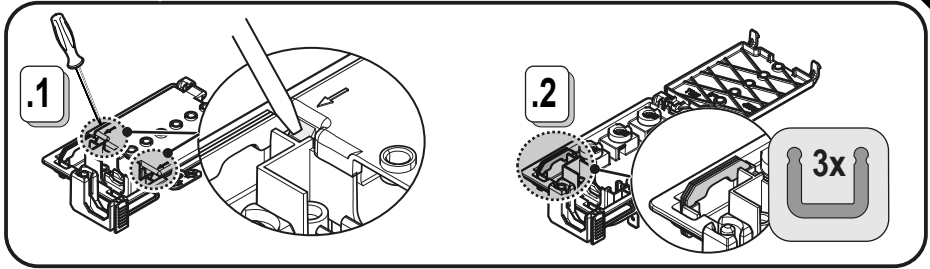
3







⚠️ ⚡ V-Hz



5

220V-240V ~
50Hz/60Hz



380V 415 ~ 2N~
50Hz/60Hz

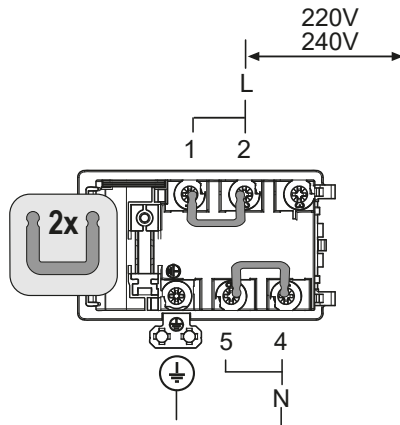


220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz



5.1

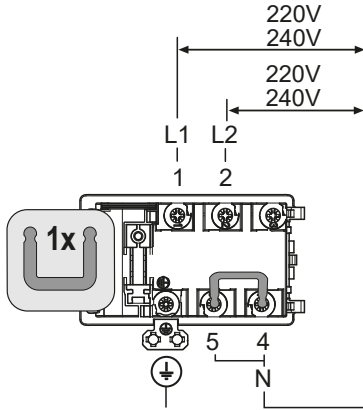
220V-240V ~
50Hz/60Hz



5.2



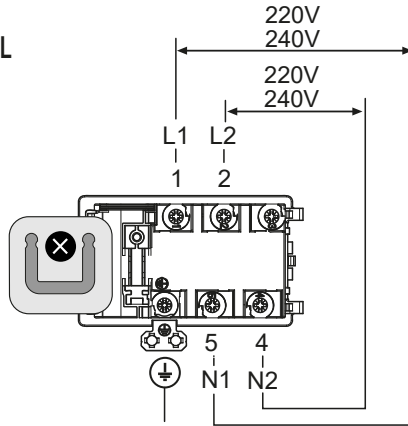
380V-415V ~ 2N
50Hz/60Hz



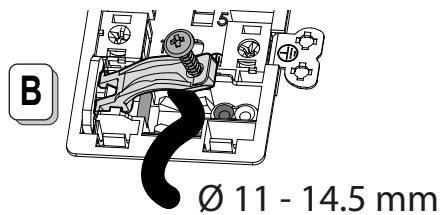
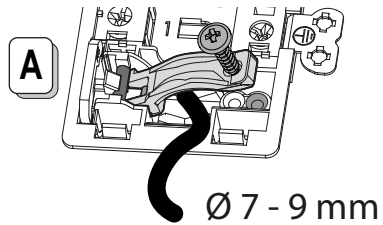
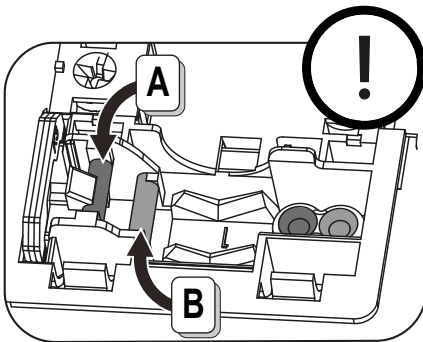
5.3



220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz

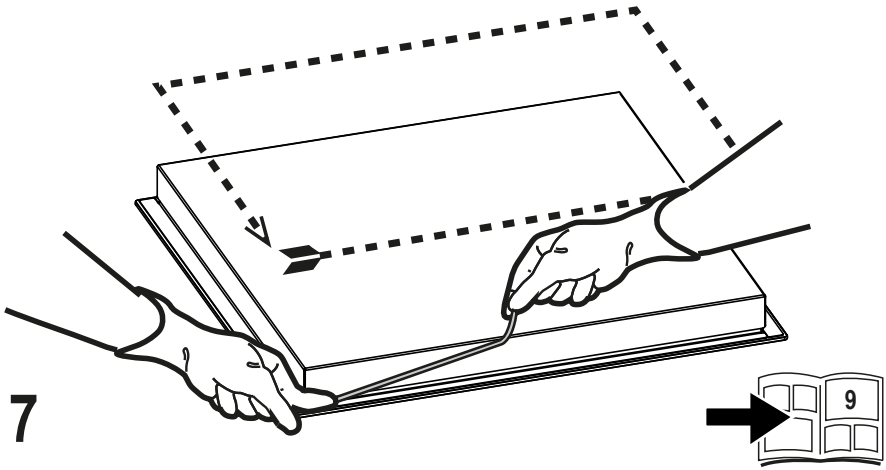
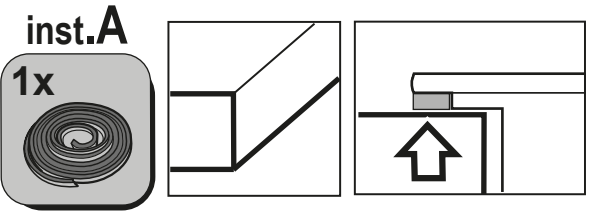
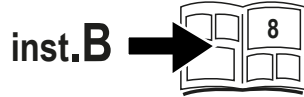
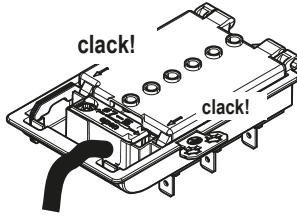


5.4

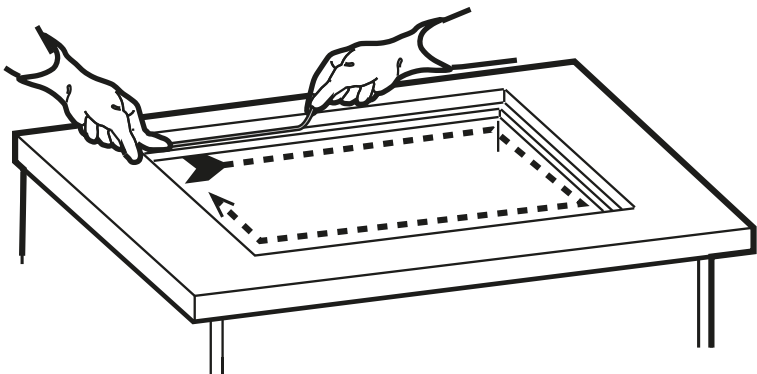
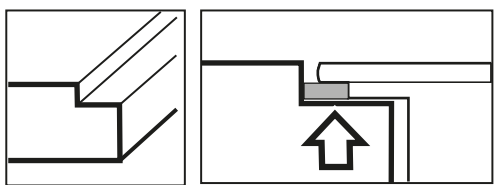


5.5

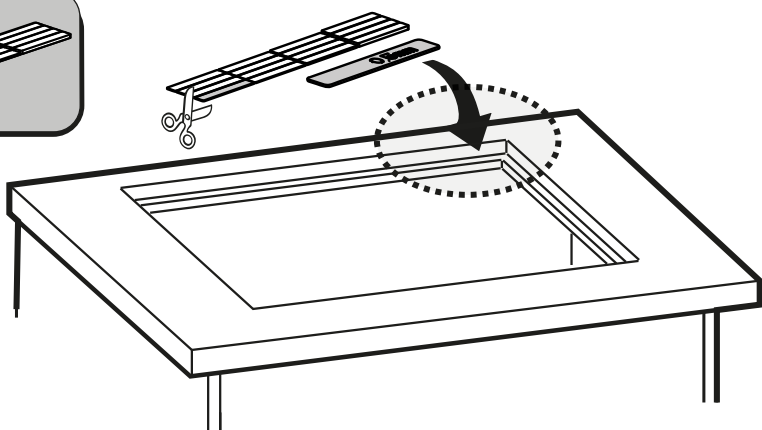
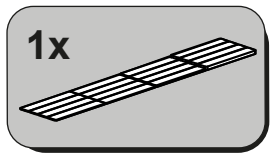
5.6



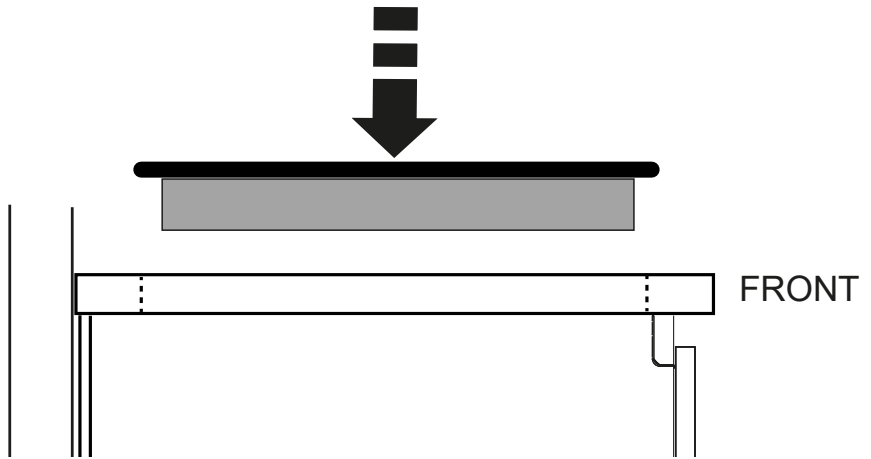
inst.B



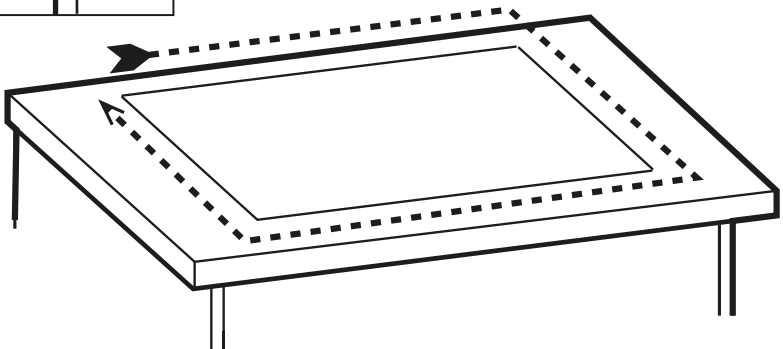
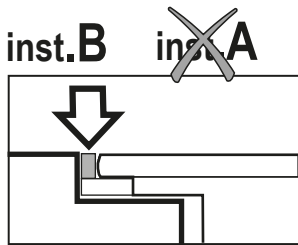
8



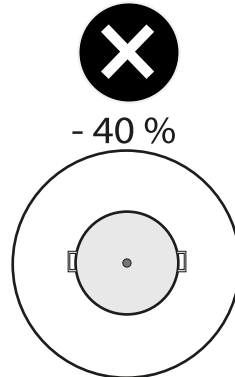
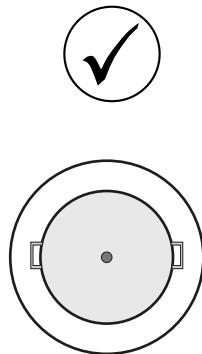
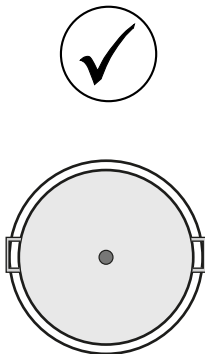
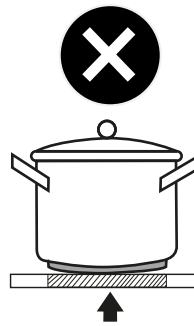
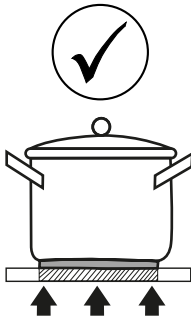
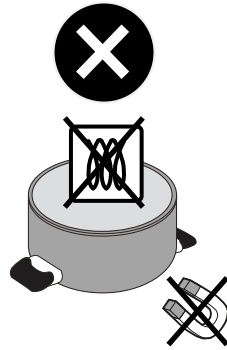
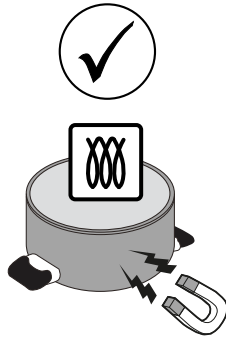
8.1



9



10



The versatility of features that range from lighting, to suction and cooking, helps create products that were born to amaze. High-quality materials, careful attention to detail, strong passion for design each in their core essence play a leading role in our products capable of transmitting emotions.

Elica, aria nuova



FRAME AND
DISCOVER



www.elica.com



LIB0188559C Ed. 10/23