



**NFD 2124**

Instrukcja obsługi

## Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za wybór indukcyjnej płyty kuchennej Foster.

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty z płyty kuchennej, prosimy Państwa o uważne przeczytanie niniejszych instrukcji i przechowywania ich do ewentualnego wykorzystania w przyszłości.

## SPIS TREŚCI

---

<b>BEZPIECZEŃSTWO.....</b>	<b>35</b>
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ODNOŚNIE PIERWSZEGO URUCHOMIENIA .....	35
OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	35
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W CELU UNIKNIĘCIA USZKODZENIA URZĄDZENIA .....	36
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU NIEPOPRAWNEGO DZIAŁANIA URZĄDZENIA.....	36
POZOSTALE ZALECENIA.....	36
<b>OPIS URZĄDZENIA .....</b>	<b>37</b>
DANE TECHNICZNE .....	37
PANEL STERUJĄCY .....	37
<b>OBSŁUGA URZĄDZENIA.....</b>	<b>38</b>
WYSWIETLACZ .....	38
WENTYLACJA .....	38
<b>PIERWSZE URUCHOMIENIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA .....</b>	<b>38</b>
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM .....	38
ZASADA INDUKCJI .....	38
PRZYCISKI SENSOROWE.....	39
STREFA "SLIDER" WYBORU MOCY I REGULACJI TIMERA.....	39
ABY ROZPOCZĄC .....	39
WYKRYWANIE NACZYŃIA .....	40
WSKAZNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO .....	40
FUNKCJA BOOSTER .....	40
TIMER.....	41
GOTOWANIE AUTOMATYCZNE .....	42
FUNKCJA PAUZY.....	42
FUNKCJA PRZYWOŁANIA .....	42
FUNKCJA « UTRZYMANIA CIEPŁA » .....	43
BLOKADA PANELU STERUJĄCEGO.....	43
<b>SUGESTIE DOTYCZĄCE GOTOWANIA.....</b>	<b>44</b>
JAKOŚĆ NACZYŃ.....	44
WYMIARY NACZYŃ .....	45
PRZYKŁADY REGULACJI MOCY.....	45
<b>KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>45</b>
<b>CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW .....</b>	<b>46</b>
<b>OCHRONA ŚRODOWISKA .....</b>	<b>47</b>
<b>INSTRUKCJE INSTALACJI.....</b>	<b>47</b>
<b>PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.....</b>	<b>49</b>

## BEZPIECZEŃSTWO

### Środki ostrożności odnośnie pierwszego uruchomienia

- Odpakować usuwając wszystkie materiały opakowaniowe.
- Instalacja i podłączenie urządzenia muszą być wykonane przez wykwalifikowany personel. Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności cywilnej i karnej za szkody spowodowane instalacją i/lub podłączeniem nie wykonanymi zgodnie z zasadami sztuki.
- Urządzenie, aby mogło być używane musi być poprawnie zainstalowane w zabudowie i na odpowiedniej powierzchni pracy.
- To elektryczne urządzenie gospodarstwa domowego jest zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw, z wyraźnym zakazem każdego innego użycia domowego, handlowego lub przemysłowego.
- Usunąć ze szkła wszystkie etykiety przyklepne.
- Nie wprowadzać do urządzenia żadnej modyfikacji lub zmiany.
- Szklana powierzchnia urządzenia nie może być używana jako miejsce opierania lub robocze.
- Urządzenie musi być odpowiednio uziemione i podłączone do sieci elektrycznej, zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.
- Nie używać żadnego przedłużacza elektrycznego do podłączenia przewodu zasilającego.
- Urządzenie nie może być używane nad zmywarką do naczyń lub suszarką; para mogłaby uszkodzić komponenty elektryczne urządzenia.

### Obsługa urządzenia

- Po użyciu wyłączyć pola grzejne.
- Kontrolować dania przygotowywane na tłuszczu lub oleju: mogą łatwo zapalić się.
- Uważać, aby podczas i po użyciu urządzenia nie poparzyć się.
- Sprawdzić, czy żadne okablowanie urządzeń stałych lub ruchomych nie styka się ze szkłem urządzenia lub z gorącymi naczyniami.
- Przedmioty magnetyczne (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory) nie mogą być umieszczone w pobliżu urządzenia, gdy jest ono włączone.
- Nie umieszczać na urządzeniu żadnych przedmiotów metalowych, z wyjątkiem naczyń. W przypadku niezamierzonego włączenia lub obecności ciepła resztkowego po gotowaniu, mogłyby one rozpuścić się lub nawet zapalić się.
- Nie zakrywać nigdy urządzenia ściereczką lub ochronną plandeką, mogłyby rozgrzać się i spalić się.
- To urządzenie nie jest zaprojektowane, aby mogło być używane przez osoby (włącznie z dziećmi) o zmniejszonych sprawnościach umysłowych, fizycznych lub czujności, chyba, że będą pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo i posiadającej znajomość używania urządzenia.
- Dzieci, gdy znajdują się w pobliżu urządzenia muszą być zawsze pod nadzorem osoby dorosłej, aby uniknąć ich bawienia się urządzeniem.
- Przedmioty metalowe takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie mogą być umieszczone na urządzeniu, ponieważ mogą rozżarzyć się.

## Środki ostrożności w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia

- Naczynia z dnem zarysowanym lub uszkodzonym (nie z żeliwa emaliowanego) mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne substancje ściernie mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Uważać, aby nie upadły na szkło ceramiczne przedmioty, nawet małe.
- Upewnić się, czy wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie uderzać naczyniami o brzegi szkła.
- Cukier, materiały syntetyczne i folie aluminiowe nie mogą stykać się z polami grzejnymi, ponieważ mogą spowodować pęknięcia lub inne uszkodzenia szkła ceramicznego podczas ochładzania. Gdyby to się zdarzyło natychmiast wyłączyć urządzenie i usunąć przedmiot z płyty, uważając, aby nie poparzyć się.
- Jeżeli pod wbudowaną płytą kuchenną jest szuflada, upewnić się, czy jest wystarczająca odległość między jej zawartością i dolną częścią urządzenia (przynajmniej 2 cm). Jest to zasadnicze, aby zapewnić prawidłową wentylację.
- Nie umieszczać nigdy przedmiotów łatwopalnych (np. spray) w szufladzie znajdującej się pod urządzeniem.
- Ewentualne pojemniki na sztucce umieszczone w szufladach pod urządzeniem muszą być odporne na ciepło.

## Środki ostrożności w przypadku niepoprawnego działania urządzenia

- W przypadku zauważenia defektu działania, zgasić urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Jeżeli szkło ceramiczne jest złamane lub pęknięte, natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać serwis techniczny.
- Jakakolwiek naprawa musi być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Z żadnego powodu nie otwierać urządzenia.
- UWAGA: Jeżeli powierzchnia szkła jest pęknięta lub złamana, natychmiast zgasić urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.

## Pozostałe zalecenia

- Upewnić się, czy naczynie lub patelnia są zawsze umieszczone centralnie na polu grzejnym. Dno naczynia musi pokryć możliwie jak najbardziej pole grzejne.
- Osoby korzystające z rozruszników serca: pole magnetyczne urządzenia może wpływać na działanie rozrusznika. Zaleca się zwrócić o informacje do sprzedawcy urządzenia i/lub skonsultować się z lekarzem.
- Nie używać pojemników aluminiowych lub z tworzyw sztucznych: mogą stopić się, jeżeli oparte na zapalonym lub jeszcze gorącym po użyciu polu grzejnym.



**STOSOWANIE NIEODPOWIEDNIH GARNKÓW LUB AKCESORIÓW  
UMIESZCZONYCH MIĘDZY GARNKIEM I PŁYTĄ CELEM PODGRZANIA  
GARNKÓW NIEODPOWIEDNIH DLA PŁYT INDUKCYJNYCH PROWADZI DO  
WYGAŚNIĘCIA GWARANCJI.  
PRODUCENT UCHYLA SIĘ OD ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WSZELKIE  
SZKODY DLA PŁYTY LUB INNE, ZWIĄZANE Z TYM SZKODY.**



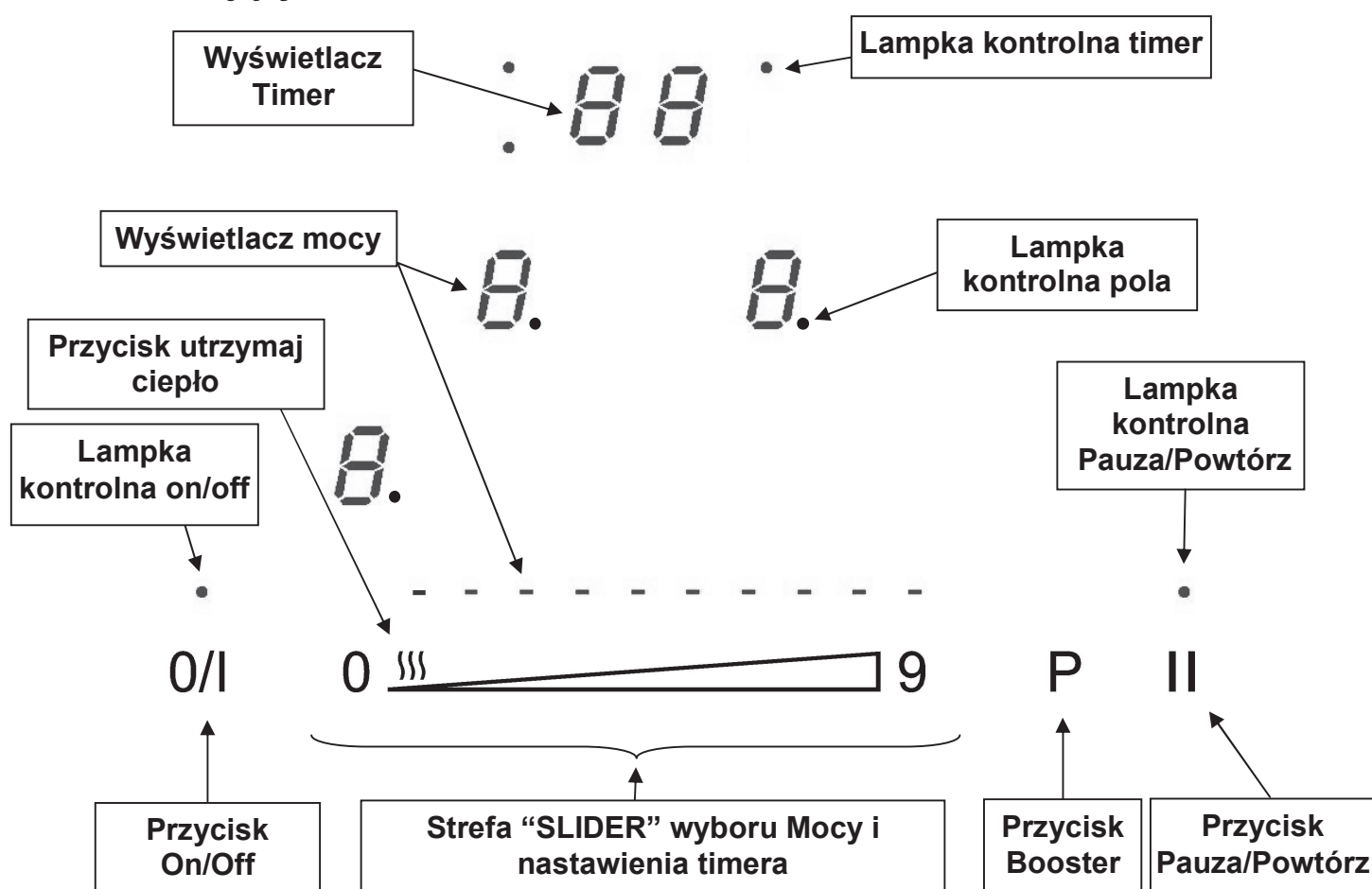
# OPIS URZĄDZENIA

## Dane techniczne

Typ	Moc całkowita	Pozycja	Moc nominalna	Moc Booster	Średnica	Minimalna Średnica delecji
7311240	6700 W	Lewa Środkowa Prawa	2300 W 1100 W 2300 W	3000 W 1400 W 3000 W	200 mm 90 mm 200 mm	100 mm 90 mm 100 mm

\* Moc deklarowana może zmieniać się w zależności od wymiarów i materiału naczynia.

## Panel sterujący



# OBSŁUGA URZĄDZENIA

---

## Wyświetlacz

<u>Wyświetlacz</u>	<u>Opis</u>	<u>Funkcja</u>
0	Zero	Włączenie pola
1...9	Poziom mocy	Wybór poziomu mocy
U	Sensor naczynia	Brak naczynia lub nieodpowiednie
A	Podgrzewanie szybkie	Gotowanie automatyczne
E	Komunikat błędu	Defekt elektroniczny
H	Ciepło resztkowe	Pole jest gorące
P	Booster	Zwiększona moc jest włączona
L	Blokada	Blokada panelu sterującego
U	Utrzymanie ciepła	Automatycznie utrzymuje 70° C
II	Pauza	Pauza urządzenia

## Wentylacja

System chłodzący jest całkowicie automatyczny. Wentylator zaczyna działać w trybie niskich obrotów, gdy ciepło wewnętrzne osiągnie określony poziom. Wentylacja dochodzi do wysokich trybów obrotów, jeżeli urządzenie jest intensywnie używane. Wentylator zwalnia i automatycznie wyłącza się, gdy temperatura wewnętrzna obwodu elektronicznego zejdzie poniżej wstępnie ustalonego poziomu.

# PIERWSZE URUCHOMIENIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA

---

## Przed pierwszym uruchomieniem

Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką, następnie dokładnie je wysuszyć. Nie używać detergentów, które mogą spowodować anomalne zabarwienia szkła.

## Zasada indukcji

Pod każdym polem grzejnym znajduje się cewka indukcyjna. Gdy zostanie włączona wytwarza pole elektromagnetyczne, które wytwarza prąd indukowany na dnie ferromagnetycznym naczynia. Rezultatem tego jest podgrzanie garnka umieszczonego na polu grzejnym.

Oczywiście naczynie musi być odpowiednie:

- Wszystkie naczynia z materiału ferromagnetycznego są zalecane (sprawdzić używając magnesu): naczynia z żeliwa, ze stali, emaliowane i ze stali nierdzewnej z dnem ferromagnetycznym.
- Nie nadające się: naczynia z miedzi, ze stali nierdzewnej bez dna ferromagnetycznego, z aluminium, szkła, drewna, ceramiki, terakoty.

Płyta indukcyjna automatycznie dopasowuje się do wymiarów naczynia: mimo tego, jeżeli średnica naczynia jest zbyt mała, pole nie działa. Minimalna średnica zmienia się w zależności od średnicy pola.

Jeżeli naczynie nie nadaje się do indukcyjnej płyty kuchennej, na wyświetlaczu ukaże się litera [U].

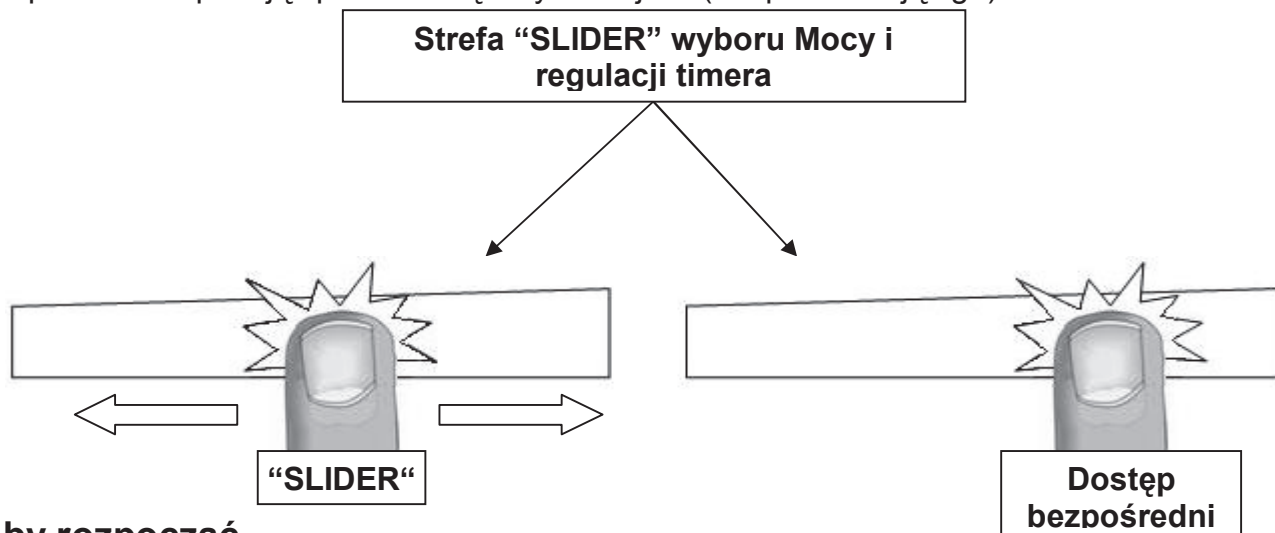
## Przyciski sensorowe

Wasza indukcyjna płyta kuchenna jest wyposażona w sterowania elektroniczne włączane za pomocą przycisków sensorowych. Dotykając palcem przycisk, odpowiadające sterowanie zostanie włączone. Włączenie jest potwierdzone przez odznaczającą się lampkę kontrolną, lub przez literę lub numer na wyświetlaczu i/lub sygnał dźwiękowy.

**Przy normalnym użytkowaniu naciskać za każdym razem jeden przycisk.**

## Strefa "SLIDER" wyboru Mocy i regulacji timera.

Aby wybrać Moc za pomocą slidera, przesunąć palec po sliderze. Można także wybrać moc bezpośrednio opierając palec na żądanym miejscu (nie przesuwając go).



### Aby rozpocząć

- **Włączenie/wyłączenie urządzenia :**

#### **Czynność**

Aby włączyć  
Aby wyłączyć

#### **Panel sterujący**

Nacisnąć [ 0/1 ]  
Nacisnąć przycisk [ 0/1 ]

#### **Wyświetlacz**

[ 0 ] migają  
nic lub [ H ]

- **Włączenie/Wyłączenie jednego pola grzejnego:**

#### **Czynność**

Wybrać pole  
  
Aby regulować  
(regulować moc)  
Aby wyłączyć

#### **Panel sterujący**

Nacisnąć wybrany wyświetlacz [ 0 ]  
  
przesuwać po "SLIDERZE"  
od strony lewej do prawej  
przesuwać do [ 0 ] po "SLIDERZE"  
lub nacisnąć na [ 0 ]

#### **Wyświetlacz**

[ 0 ] i lampka kontrolna  
zapalona  
od [ 0 ] do [ 9 ]  
  
[ 0 ] lub [ H ]  
[ 0 ] lub [ H ]

Jeżeli w przeciągu 20 sekund nie jest wykonana żadna regulacja urządzenie wróci w tryb oczekiwania

## Wykrywanie naczynia

Wykrywanie naczynia zapewnia maksymalne bezpieczeństwo.

Indukcja nie działa:

- Jeżeli na polu grzejnym nie ma naczynia lub naczynie jest nieodpowiednie do indukcji. W takim przypadku niemożliwe jest zwiększenie Mocy i na wyświetlaczu ukaże się [ U ]. Ten symbol znika, gdy na polu ustawi się odpowiednie naczynie.
- Jeżeli naczynie zostanie zdjęte z pola grzejnego: gotowanie zatrzyma się i na wyświetlaczu ukaże się symbol [ U ]. Symbol [ U ] zniknie, gdy naczynie zostanie ponownie ustawione na polu grzejnym.

Po użyciu, wyłączyć element grzewczy: nie pozwolić na aktywowanie funkcji wykrywania naczynia [ U ].

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Po zgaszeniu urządzenia, pole będzie jeszcze ciepłe i wyświetlacz wskaże [ H ].

Symbol [ H ] zniknie, gdy pole może być dotknięte bez niebezpieczeństwa oparzenia się.

Dopóki lampka kontrola ciepła resztkowego jest zapalona, nie dotykać pola, ani nie ustawiać na nim żadnego przedmiotu wrażliwego na ciepło: istnieje ryzyko poparzeń lub pożaru.

## Funkcja Booster

Funkcja Booster [ P ] zapewnia zwiększenie mocy wybranego pola grzejnego. Gdy funkcja zostanie włączona, pole grzejne funkcjonuje przez dziesięć minut z mocą bardzo wysoką. Booster służy na przykład do szybkiego podgrzania dużych ilości wody.

- **Włączenie/Wyłączenie funkcji Booster:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel sterujący</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Wybrać pole	Nacisnąć [ 0 ] wybranej strefy	[ 0 ] i lampka kontrola zapalona
Włączyć booster	Nacisnąć przycisk [ P ]	[ P ]
Wyłączyć booster	przesunąć po "SLIDERZE" lub nacisnąć [ P ]	od [ P ] do [ 0 ] [ 9 ]

- **Regulowanie mocy:**

Urządzenie ma system ograniczenia maksymalnej mocy. Gdy funkcja Booster jest włączona, aby nie przekroczyć mocy, system elektroniczny automatycznie zmniejsza moc jednego z pól grzejnych. Wyświetlacz miga na [ 9 ] przez kilka sekund i następnie wskazuje maksymalną dozwoloną Moc.

<b><u>Pole wybrane</u></b> Pojawi się symbol [ P ]	<b><u>Inne pole:</u></b> (przykład: poziom mocy 9) [ 9 ] przejdzie na [ 6 ] lub [ 8 ] w zależności od typu pola
---	--



## Timer

Timer może być użyty jednocześnie z dwoma polami i z różniącymi się regulacjami (od 0 do 99 minut) dla każdego z nich.

- **Regulacja i modyfikacja czasu gotowania:**

### **Przykład: przez 16 minut z Mocą 7 :**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel sterujący</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Wybrać pole	nacisnąć [ 0 ] dla wybranego pola	[ 0 ] i lampka kontrola zapalona
Wybrać poziom mocy	przesunąć po "SLIDERZE" na [ 7 ]	[ 7 ]
Wybrać « Timer »	nacisnąć wyświetlacz [ CL ]	[ 00 ]
Nastawić jednostki	przesunąć po "SLIDERZE" na [ 6 ]	[ 0 stałe ] [6 miga]
Potwierdzić jednostki	nacisnąć wyświetlacz [ 06 ]	[ 0 miga] [6 stałe ]
Nastawić dziesiątki	przesunąć po "SLIDERZE" na [ 1 ]	[ 1 miga] [ 6 stałe ]
Potwierdzić dziesiątki	nacisnąć wyświetlacz [ 16 ]	[ 16 ]

Czas jest potwierdzony i zaczyna się gotowanie.

- **Aby wyłączyć czas gotowania**

### **Przykład: przez 13 minut z Mocą 7 :**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel sterujący</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Wybrać pole	nacisnąć wybrany wyświetlacz [ 7 ]	[ 7 ] i lampka kontrola zapalona
Wybrać « Timer »	nacisnąć [ 13 ]	[ 13 ]
Wyłączyć jednostki	przesunąć po "SLIDERZE" do [ 0 ]	[ 1 stałe ] [0 miga]
Potwierdzić jednostki	nacisnąć wyświetlacz [ 10 ]	[ 1 miga] [ 0 stałe ]
Wyłączyć dziesiątki	przesunąć po "SLIDERZE" do [ 0 ]	[ 0 miga] [ 0 stałe ]
Potwierdzić dziesiątki	nacisnąć wyświetlacz [ 00 ]	[ 00 ]

- **Automatyczne wyłączenie po skończeniu czasu gotowania**

Gdy zostanie osiągnięty nastawiony czas gotowania, wyświetlacz timera miga na [ 00 ], zostanie wydany sygnał dźwiękowy i pole wyłączy się.

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy nacisnąć na [ 00 ].

- **Funkcja timera jako czasomierza:**

### **Przykład: 29 minut :**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel sterujący</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Włączyć urządzenie	Nacisnąć wyświetlacz [ 0/I ]	Lampki kontrolne pola zapalone
Wybrać « Timer »	Nacisnąć wyświetlacz [ CL ]	[ 00 ]
Nastawić jednostki	Przesunąć po "SLIDERZE" do [ 9 ]	[ 0 stałe ] [9 miga]
Potwierdzić jednostki	Nacisnąć wyświetlacz [ 09 ]	[ 0 miga] [ 9 stałe ]
Nastawić dziesiątki	Przesunąć po "SLIDERZE" do [ 2 ]	[ 2 miga ] 9 stałe ]
Potwierdzić dziesiątki	Nacisnąć wyświetlacz [ 29 ]	[ 29 ]

Po kilku sekundach lampka kontrolna przestanie migać.

Gdy zostanie wyczerpany nastawiony czas, wyświetlacz timera miga na [ 00 ] i zostanie wydany sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy nacisnąć wyświetlacz [ 00 ]. Urządzenie wyłączy się.

## Gotowanie automatyczne

Wszystkie pola posiadają funkcję automatyczną "go and stop" (start-stop). Pole włączy się z pełną Mocą przez pewien czas, potem zmniejszy automatycznie Moc do wcześniej ustawionego poziomu.

- **Włączenie:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel sterujący</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Wybrać pole	Nacisnąć wybrany wyświetlacz [ 0 ]	[ 0 ] i lampka kontrolna zapalona
Regulacja pełnej mocy	Przesunąć na "SLIDERZE" na [ 9 ]	przechodzi od [ 0 ] do [ 9 ]
Gotowanie automatyczne	Nacisnąć jeszcze "SLIDER" [ 9 ]	[ 9 ] miga z [A]
Wybór poziomu mocy (na przykład « 7 »)	Przesunąć na "SLIDERZE" na [ 7 ]	[ 9 ] zejdzie na [ 8 ], [ 7 ] [ 7 ] miga z [ A ]

- **Wyłączenie gotowania automatycznego:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel sterujący</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Wybrać pole	Nacisnąć [ 7 ] pola	[ 7 ] miga z [A]
Wybór poziomu Mocy	Przesunąć na "SLIDERZE"	od [ 1 ] do [ 9 ]

## Funkcja Pauzy

Ta funkcja wyłącza wszystkie czynności gotowania i pozwala później ponownie je włączyć z tymi samymi regulacjami.

- **Włączenie / Wyłączenie funkcji pauzy:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel sterujący</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Włączyć pauzę	naciskać [ II ] przez 2 sek.	wskazuje [ II ] na wyświetlaczu pola
Wyłączyć pauzę	naciskać [ II ] przez 2 sek. Nacisnąć inny przycisk lub przesunąć po "SLIDERZE"	Lampka kontrolna pauzy miga Lampka kontrolna pauzy zgaśnie

## Funkcja Przywołania

Po wyłączeniu urządzenia [ 0/I ], jest możliwe przywołanie ostatnich nastawień.

- Regulacje gotowania na wszystkich polach (Moc)
- Minuty i sekundy timerów pól
- Funkcja podgrzewania

Procedura Przywołania jest następująca:



- Nacisnąć przycisk [ 0/I ]
- Następnie nacisnąć przycisk [ II ] w przeciągu 6 sekund

Poprzednia regulacja zostanie uaktywniona.

## Funkcja « Utrzymania ciepła »

Ta funkcja pozwala osiągnąć i utrzymać automatycznie temperaturę 70° C. Zapobiega wykipieniu płynów lub przypaleniu się potraw w naczyniach.

- **Aby włączyć funkcję «Utrzymania ciepła » :**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel sterujący</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Wybrać strefę	Nacisnąć na wybranym wyświetlaczu [ 0 ]	od [ 0 ] do [ 9 ] lub [ H ]
Aby włączyć	Nacisnąć przycisk [  ] na "SLIDERZE"	[ U ]
Aby wyłączyć	Nacisnąć na wybranym wyświetlaczu [  ] Przesunąć na "SLIDERZE"	[ U ] od [ 0 ] do [ 9 ] lub [ H ]

Ta funkcja może być włączona niezależnie na wszystkich polach.

Gdy naczynie zostanie zdjęte z pola, funkcja Utrzymywania ciepła pozostanie włączona przez około 10 minut.

Maksymalny czas trwania funkcji utrzymywania ciepła wynosi dwie godziny.

## Blokada panelu sterującego

Aby uniknąć przypadkowego modyfikowania regulacji pól grzejnych, szczególnie podczas czyszczenia powierzchni, panel sterujący może być zablokowany (z wyjątkiem przycisku On/Off [ 0/I ]).

- **Blokada:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel sterujący</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Włączenie	Nacisnąć [ 0/I ]	[ 0 ] lub [ H ] na wyświetlaczu
Blokada urządzenia	Nacisnąć jednocześnie [ P ] i [ 0 ] wyświetlacza strefy prawej Nacisnąć ponownie na wyświetlaczu [ 0 ]	nie ma modyfikacji  pojawi się [ L ] na wyświetlaczu

- **Wyłączenie blokady:**

<b><u>Czynność</u></b>	<b><u>Panel sterujący</u></b>	<b><u>Wyświetlacz</u></b>
Włączenie	Nacisnąć na [ 0/I ]	pojawi się [ L ] na wyświetlaczu
<b>W przeciągu 5 sekund po włączeniu :</b> Wyłączenie blokady urządzenia	naciskać jednocześnie [ P ] i [ L ] wyświetlacza strefy prawej Nacisnąć na [ P ]	[ 0 ] lub [ H ] na wyświetlaczu  nie ma żadnej lampki kontrolnej na wyświetlaczu

# SUGESTIE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

## Jakość naczyń

Odpowiednie materiały: stal, stal powlekana, żeliwo, żelazo z magnesowanym spodem, aluminium z magnesowanym spodem

Nieodpowiednie materiały: aluminium i stal z niemagnesowanym spodem, miedź, mosiądz, ceramika, porcelana

Zazwyczaj, producenci wskazują, czy pojemniki do gotowania nadają się do płyt indukcyjnych.

Aby sprawdzić, czy pojemniki są odpowiednie do płyt indukcyjnych.

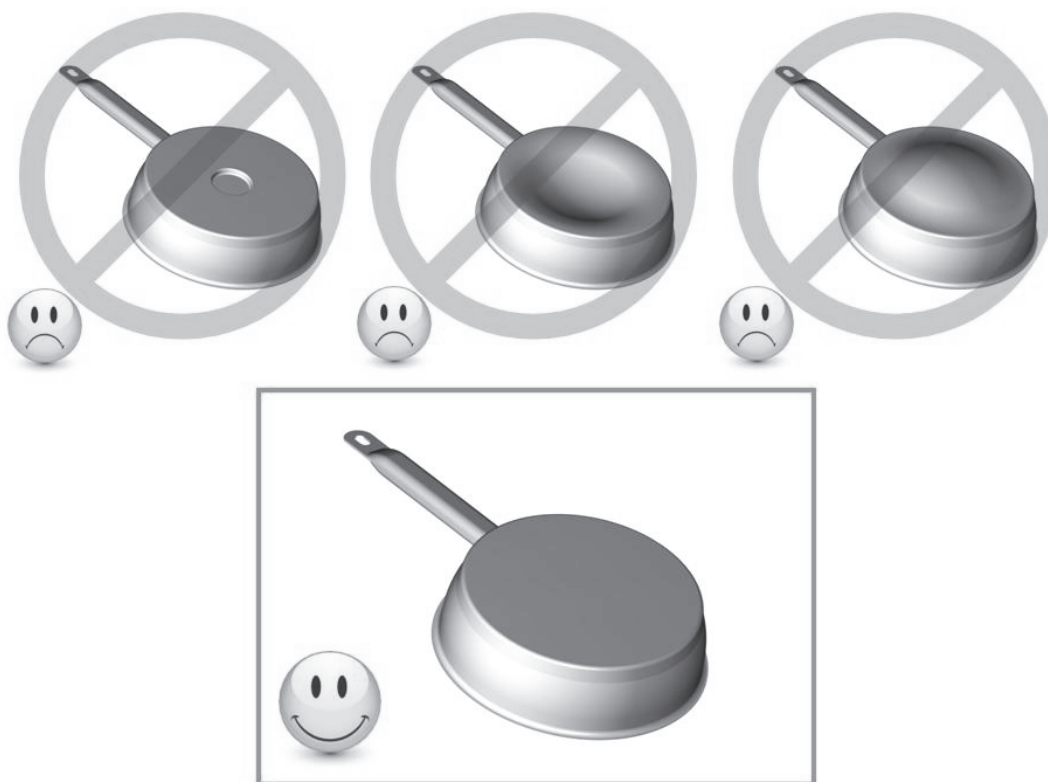
- Do garnka wlać trochę wody i postawić go na płycie indukcyjnej. Włączyć daną strefę i wybrać stopień [ 9 ]. Woda musi się podgrzać w kilka sekund.
- Magnesem należy dotknąć spodu garnka. Jeżeli magnes utrzyma się na spodzie, garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.

Niektóre garnki mogą wytwarzać hałas, jeżeli zostaną umieszczone w strefie gotowania metodą indukcji. Nie oznacza to, że płyta jest wadliwa lub że pracuje w sposób nieprawidłowy.

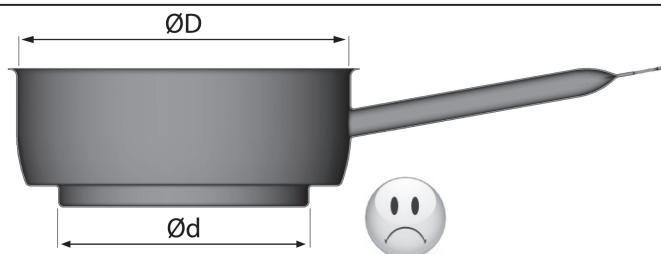
Producent musi poświadczyć, że garnki są **odpowiednie do płyty indukcyjnej**.

**Tak czy inaczej niektóre garnki, pomimo gwarancji zgodności nie nadają się do płyt indukcyjnych.**

W chwili zakupu zalecamy sprawdzić, czy garnki spełniają przynajmniej następujące warunki:



Jeżeli spód garnka ( $\varnothing d$ ) jest znacznie mniejszy od średnicy całości ( $\varnothing D$ ) **wydajność na tym traci i może się zdarzyć, że garnek nie zostanie "rozpoznany" przez płytę**



## Wymiary naczyń

Pola grzejne, w zakresie pewnych granic, automatycznie dopasowują się do średnicy naczyń. Mimo tego naczynie musi mieć średnicę minimalną, w zależności od wymiarów pola. Aby uzyskać najlepszą wydajność Waszego urządzenia ustawić naczynie po środku pola.

## Przykłady regulacji mocy

(Poniższe wartości są orientacyjne)

Od 1 do 2	Roztopić Podgrzać	Sosy, masło, czekolada, żelatyny Dania przygotowane wcześniej
Od 2 do 3	Gotować na wolnym ogniu Rozmrozić	Ryż, budynie, syropy z cukru Warzywa liofilizowane, ryby, mrożonki
Od 3 do 4	Para	Warzywa, ryby, mięso
Od 4 do 5	Woda	Gotowane ziemniaki, zupy, makarony, Świeże warzywa
Od 6 do 7	Gotowanie na średnim Gotowanie na wolnym ogniu	Mięso, wątróbka, jajka, kielbasy Gulasz, pieczenie, flaki
Od 7 do 8	Gotowanie	Ziemniaki, frytki, wafle
9	Smażenie, pieczenia Gotowanie wody	Befszyki, omlety, dania smażone Woda
P	Woda zagotowana	Zagotować znaczne ilości wody

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem urządzenia wyłączyć je.
- Nie czyścić urządzenia, jeżeli szkło jest za gorące: ryzyko oparzenia!
- Niewielkie ślady usuwać wilgotną szmatką z detergentem płynnym rozpuszczonym w wodzie.
- Spłukać zimną wodą i dokładnie wysuszyć powierzchnię.
- Należy absolutnie unikać detergentów wysoko ściernych lub korozyjnych, które mogą spowodować zarysowania.
- Nigdy nie używać do czyszczenia urządzenia urządzeń na parę lub ciśnieniowych.
- Nie używać żadnego przedmiotu, który mógłby zarysować szkło ceramiczne.
- Upewnić się, czy naczynie jest suche i czyste. Upewnić się, czy na szkłe ceramicznym lub na naczyniu nie ma drobin kurzu. Przesuwanie naczyń z dnem nieregularnym może spowodować zarysowania na powierzchni szkła ceramicznego.
- Rozsypany cukier, marmolada, przetwory, itp. muszą być natychmiast usunięte, aby uniknąć szkód na powierzchni szkła ceramicznego.

# CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW

## Pojawi się symbol [ E 4 ] :

- Urządzenie musi być skonfigurowane zgodnie z następującą procedurą:
  - I) Uwaga: przed rozpoczęciem każde naczynie lub przyrząd muszą być zdjęte z urządzenia.
  - II) Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej wyjmując bezpiecznik lub wyciągając wtyczkę.
  - III) Podłączyć ponownie urządzenie do sieci elektrycznej wkładając bezpiecznik lub podłączając wtyczkę.

IV) Procedura: Konieczny jest pojemnik z dnem ferromagnetycznym o minimalnej średnicy 16 cm.

- \* zacząć w przeciągu 2 minut od podłączenia do sieci elektrycznej. NIE używać przycisku [ O/I ].

V) Jak skreślić istniejącą konfigurację :

1) Nacisnąć przycisk nr 2 i trzymać go wciśnięty

2) Pojawi się symbol [ - ] na każdym wyświetlaczu

3) Drugą ręką naciskać kolejno i szybko (mniej niż 2 sek.) każdy przyciski [ - ]. Zacząć od przedniego prawego i postępować w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, tak jak opisane na rys. (od a do d). Podwójny "beep" sygnalizuje błędną sekwencję, i trzeba będzie rozpocząć ponownie od punktu 1.

4) Zdjąć wszystkie palce z przycisków i następnie przycisnąć ponownie przycisk 1 przez kilka sekund dopóki nie pojawi się symbol [ E ] migający.

6) Poczekać aż [ E ] przestanie migać.

7) Po kilku sekundach symbole [ E ] automatycznie przekształcą się w [ C ] → konfiguracja została skreślona.

**UWAGA:** dla płyt kuchennych z trzema polami, ponieważ prawe przednie pole nie istnieje, zaczynać procedurę od tylnej prawej strefy (b).

VI) Jak konfigurować urządzenie?

1) Używać nadające się naczynie indukcyjne o średnicy minimalnej 16 cm.

2) Wybrać pole grzejne naciskając na odpowiadający przycisk [ C ].

3) Ustawić naczynie na wybranym polu.

4) Czekać aż symbol [ C ] zmieni się w [ - ]. Pole jest skonfigurowane.

5) Stosować tą samą procedurę dla każdego pola, które pokazuje symbol [ C ]

6) Konfiguracja jest skompletowana, jeżeli wszystkie pola zostaną poprawnie wykryte i na wyświetlaczu nie pojawi się żaden symbol. Do konfiguracji urządzenia używać tylko jedno naczynie.

Podczas konfiguracji nigdy nie stawiać na polach dwóch lub więcej naczyń.

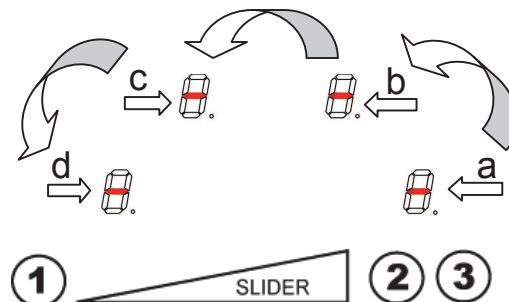
- Jeżeli pojawi się symbol [ E 4 ] i pozostanie zapalony, wezwać serwis techniczny.

## Urządzenie nie włącza się

- Urządzenie nie jest prawidłowo podłączone do sieci elektrycznej.
- Brak bezpiecznika lub obwód otwarty.
- System blokady jest włączony.
- Przyciski sensorowe są pokryte tłuszczem lub wodą.
- Na jednym z przycisków ustawiony jest jakiś przedmiot.

## Pojawi się symbol [ U ]

- Brak naczynia na polu.
- Naczynie nie jest kompatybilne z indukcyjną płytą kuchenną.
- Średnica dna naczynia jest za mała.



### **Pojawi się symbol [ E ]**

- Kontaktować serwis techniczny.

### **Jedno z pól zostanie wyłączone**

- Zadziałał system bezpieczeństwa.
- Zapomniało się wyłączyć pole przez pewien okres czasu.
- Jeden lub kilka przycisków sensorowych jest czymś zakryte.
- Naczynie jest próżne i dno jest przegrzane.
- Zadziałała automatyczna funkcja zmniejszenia lub przerwania mocy w przypadku przegrzania.

### **Po wyłączeniu urządzenia wentylacja nadal działa**

- Nie jest to defekt funkcjonowania. Wentylator nadal działa, aby chronić komponenty elektroniczne przed przegrzaniem.
- Wentylator wyłączy się automatycznie.

### **System gotowania automatycznego nie włącza się:**

- Pole jest jeszcze gorące [ H ].
- Jest wybrany maksymalny poziom Mocy [ 9 ].

### **Panel sterujący wskazuje [ L ]:**

- Patrz rozdział dotyczący blokady panelu sterującego.

### **Panel sterujący wskazuje [ U ]:**

- Patrz rozdział “Utrzymywanie ciepła”.

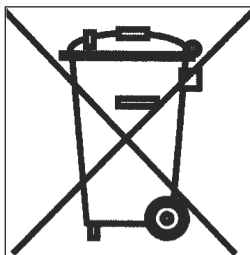
### **Panel sterujący wskazuje [ II ]:**

- Patrz rozdział “Pauza”.

## **OCHRONA ŚRODOWISKA**

---

- Materiał opakowaniowy jest ekologiczny i musi być poddany recyklingowi.
- Urządzenie zawiera niektóre metale szlachetne. Kontaktować władze lokalne w celu uzyskania informacji o sposobach recyklingu lub złomowania urządzenia w momencie jego wycofania z eksploatacji.



- Nie wyrzucać urządzenia do odpadów
- Kontaktować Wasz Urząd miasta zajmujący się recyklingiem elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego.

## **INSTRUKCJE INSTALACJI**

---

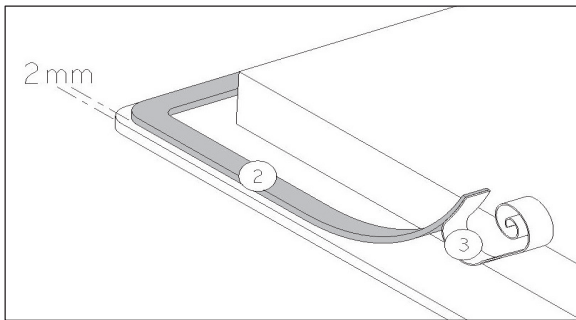
Za instalację jest wyłącznie odpowiedzialny wykwalifikowany instalator. Instalator jest zobowiązany przestrzegać lokalne przepisy prawne i normy obowiązujące w Kraju, gdzie zostanie zainstalowane urządzenie.



### **Jak umocować uszczelkę**

Uszczelka dostarczona z urządzeniem służy do uniknięcia infiltracji wody lub innych cieczy do mebli znajdujących się pod spodem urządzenia.

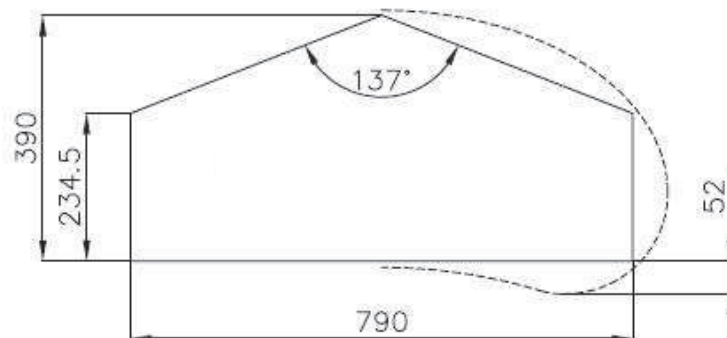
Jej instalacja musi być wykonana uważnie, tak jak przedstawione na poniższym rysunku.



Przykleić uszczelkę (2) dwa mm od dolnego zewnętrznego brzegu szkła, po uprzednim usunięciu jej ochrony (3).

### **Wbudowanie – instalacja**

Rozmiary wycięcia do zabudowy są następujące:



- Upewnić się, czy jest zachowana odległość przynajmniej 50 mm między urządzeniem i murem lub ścianami lub bocznymi ściankami.
- Urządzenie jest klasyfikowane jako klasa "Y" ochrony przed ciepłem. Idealne byłoby zamontowanie urządzenia z szeroką odległością z obu stron. Może być ściana tylna i wysokie meble lub ściana z jednego boku. Lecz z drugiego boku nie może być przegrody lub mebla wyższego od pozycji urządzenia.
- Mebel lub blat, na którym jest zainstalowane urządzenie, a także brzegi mebli i/lub szafek wiszących, okładziny laminowane, forniry, które je pokrywają i kleje muszą być odporne na działanie temperatury do 100 °C.
- Elementy mocujące do ściany muszą być odporne na ciepło.
- Materiały użyte do blatów często mają tendencję do pęcznienia spowodowanego wilgocią. Aby chronić otwory do zabudowy urządzenia, aplikować warstwę lakieru lub specjalnego środka uszczelniającego. Należy poświęcić szczególną uwagę na poprawne nałożenie uszczelki dostarczonej z urządzeniem, aby uniknąć jakiegokolwiek infiltracji do mebla znajdującego się pod spodem. Uszczelka zapewnia poprawne uszczelnienie, jeżeli użyta na powierzchniach gładkich.
- Nie instalować urządzenia nad piekarnikiem nie odpowiednio wentylowanym lub nad zmywarką do naczyń.
- Zapewnić przynajmniej 20 mm wolnej przestrzeni pod spodem szuflady urządzenia, aby zagwarantować prawidłową wentylację urządzenia.
- Jeżeli pod urządzeniem jest szuflada, nie wkładać do niej przedmiotów łatwopalnych, takich jak pojemniki spray lub przedmioty nie odporne na ciepło.
- Odległość bezpieczeństwa między urządzeniem i okapem zasysającym znajdującym nad nim musi być taka, jaką przewidział producent okapu. W przypadku braku odnoszących się wskazań zachować minimalną odległość 760 mm.
- Przewód zasilający, po instalacji, nie może być narażony na pobudzenia mechaniczne, takie jak zgniecenie spowodowane ruchem szuflad lub na inne.



# PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Instalacja tego urządzenia i podłączenie do sieci elektrycznej musi być powierzone wyłącznie wykwalifikowanemu i autoryzowanemu personelowi, przestrzegając obowiązujące przepisy.
- Po instalacji musi być zapewnione odpowiednie zabezpieczenie części pod napięciem.
- Dane niezbędne do podłączenia znajdują się na etykietce umieszczonej na szufladzie urządzenia, w pobliżu tabliczki zaciskowej.
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być wykonane używając gniazdo wtyczkowe z uziemieniem lub za pośrednictwem wyłącznika wielobiegunowego z bezpiecznikiem przerywającym o rozwarciu przynajmniej 3 mm.
- Obwód elektryczny urządzenia musi być oddzielony od sieci za pomocą odpowiednich urządzeń, takich jak bezpieczniki, przerywacze obwodu lub kondensatory.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w łatwo dostępną wtyczkę, to zgodnie z przepisami w instalacji muszą być zamontowane wyłączniki.
- Wąż doprowadzający musi być umieszczony tak, aby nie dotykać gorących części płyty kuchennej lub piekarnika.

## Uwaga!

To urządzenie może być podłączone tylko do sieci elektrycznej 230 V~ 50/60 Hz

Podłączyć zawsze przewód uziemiający.

Przestrzegać schemat połączenia.

Używać przewodów podłączeniowy już umocowany do urządzenia.

Żyły zielone/żółte odpowiadają uziemieniu, żyła niebieska odpowiada neutralnemu i żyła brązowa odpowiada fazie.

Sieć	Podłączenie	Średnica przewodu	Przewód	Bezpiecznik
230V~ 50/60Hz	1 Faza + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Fazy + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\*Obliczone ze współczynnikiem jednoczesności zgodnie z normą EN 60 335-2-6/1990

## Podłączenie płyty kuchennej

### Wykonywanie konfiguracji:

Do różnych typów podłączenia, używać mosiężne mostki, które znajdują się w pudełeczku obok tabliczki zaciskowej.

### Jednofazowy 230V~1P+N

Włożyć pierwszy mostek między zaciskiem 1 i 2, i drugi mostek między zaciskiem 3 i 4.

Połączyć uziemienie do zacisku uziemiającego, neutralny N do zacisku 3 lub 4, Fazę L do jednego z zacisków 1 lub 2.

### Dwufazowy 400V~2P+N

Włożyć mostek między zaciskiem 3 i 4.

Połączyć uziemienie do zacisku uziemiającego, neutralny N do zacisku 3 lub 4 i Fazę L1 do zacisku 1, fazę L2 do zacisku 2.

**Uwaga! Upewnić się, czy przewody i mostki są prawidłowo umocowane i czy śruby są poprawnie dokręcone**

**Producent uchyla się od jakiegokolwiek odpowiedzialności za każdy wypadek wynikający ze nieprawidłowego podłączenia urządzenia, włącznie z używaniem urządzenia nie prawidłowo uziemionego lub podłączonego do wadliwego uziemienia**





**Foster spa**

42041 Brescello (RE) - Italy

tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450

fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166

e-mail: [service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)

[www.fosterspa.com](http://www.fosterspa.com)