



DOMINO
NFD 4124

instrukcja obsługi

Szanowni Klienci,

Dziękujemy za wybranie przez Was naszej płyty indukcyjnej.

W celu jak najlepszego wykorzystania swojego urządzenia, radzimy uważnie przeczytać poniższe informacje i zachować je na później do wglądu.

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO.....	33
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM	33
OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	33
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, ABY NIE USZKODZIĆ URZĄDZENIA	34
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA.....	34
INNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	34
OPIS URZĄDZENIA	35
DANE TECHNICZNE	35
PANEL KONTROLNY.....	35
OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	35
WYŚWIETLACZ	35
WENTYLACJA	36
URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	36
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	36
ZASADA INDUKCJI	36
PRZYCISKI DOTYKOWE	36
STREFA WYBORU MOCY "SLIDER" ORAZ STREFA USTAWIANIA MINUTNIKA.....	37
PIERWSZE WŁĄCZENIE	37
WYKRYWANIE NACZYNIA KUCHENNEGO	37
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	38
FUNKCJA BOOSTER I DOUBLE BOOSTER.....	38
MINUTNIK	39
GOTOWANIE AUTOMATYCZNE	40
FUNKCJA STOP&GO.....	40
FUNKCJA RECALL.....	40
FUNKCJA "KEEP WARM"	41
FUNKCJA BRIDGE	41
BLOKADA PANELU KONTROLNEGO	41
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA.....	42
JAKOŚĆ NACZYŃ.....	42
WYMIARY NACZYNIA	42
PRZYKŁADY USTAWIEŃ MOCY GOTOWANIA	43
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	43
CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?	43
OCHRONA ŚRODOWISKA	44
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI.....	45
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.....	46

BEZPIECZEŃSTWO

Środki ostrożności przed użyciem

Rozpakować wszystkie materiały.

Instalację i połączenie urządzenia należy zlecić wyłącznie wykwalifikowanemu specjalście. Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane błędami zabudowy lub podłączenia.

Przed użyciem urządzenie należy odpowiednio wyposażyć i zainstalować w segmencie kuchennym oraz na zaadaptowanej i zatwierdzonej powierzchni roboczej.

Niniejsze urządzenie gospodarstwa domowego jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności i nie może służyć do innych zastosowań domowych, handlowych i przemysłowych.

Usunąć z powierzchni szkła ceramicznego wszelkie etykiety i naklejki.

Nie wolno poddawać urządzeniu żadnym zmianom ani modyfikacjom.

Płyty kuchennej nie należy używać, jako urządzenia wolnostojącego ani jako powierzchni roboczej.

Urządzenie musi zostać uziemione i podłączone zgodnie z obowiązującymi normami.

Do podłączenia nie wolno stosować przedłużacza.

Urządzenia nie można instalować nad zmywarką do naczyń ani nad suszarką do odzieży: para wodna może uszkodzić urządzenia elektroniczne.

Obsługa urządzenia

Po użyciu wyłączyć pola grzewcze.

Uważać podczas gotowania z zastosowaniem tłuszczu lub oleju, ponieważ mogą się one łatwo zapalić.

Zachować ostrożność, aby nie poparzyć się podczas lub po używaniu urządzenia.

Upewnić się, że żaden kabel ani inne urządzenie stałe lub ruchome nie dotyka powierzchni szklanej lub gorącego naczynia.

W pobliżu podłączonego urządzenia, nie wolno umieszczać przedmiotów magnetycznych (np. karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory).

Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą stać się gorące.

Generalnie, nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów metalowych, z wyjątkiem naczyń do gotowania, na szklanej powierzchni. W razie przypadkowego włączenia lub pod wpływem ciepła resztkowego mogą się one rozgrzać, stopić lub nawet spalić.

Nigdy nie przykrywać urządzenia ścierką lub folią ochronną. Może stać się ona bardzo gorąca i zapalić się.

Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, lub o braku doświadczenia i wiedzy, o ile nie znajdują się pod opieką lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo,

Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Środki ostrożności, aby nie uszkodzić urządzenia

Szorstkie powierzchnie spodu patelni lub uszkodzone garnki (nieemaliowane garnki żeliwne) mogą spowodować uszkodzenie szkła ceramicznego.

Piasek lub inne materiały o właściwościach ściernych mogą spowodować uszkodzenie szkła ceramicznego.

Unikać upuszczenia przedmiotów, nawet niewielkich, na powierzchnię vitroceramiczną.

Nie wolno uderzać szklanych krawędzi naczyń.

Upewnić się, że wentylacja urządzenia działała zgodnie z instrukcją producenta.

Nie umieszczać lub pozostawiać pustych naczyń na płycie vitroceramicznej.

Cukier, tworzywa sztuczne lub folie aluminiowe nie mogą zetknąć się z polami grzewczymi. Podczas schładzania mogą one powodować pęknięcia lub inne zmiany szkła vitroceramicznego; włączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z gorącego pola grzewczego (zachować ostrożność, aby się nie poparzyć).

Nigdy nie umieszczać gorących naczyń na panelu kontrolnym.

Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnić się, że przestrzeń pomiędzy zawartością szuflady a dolną częścią urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia prawidłowej wentylacji.

Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów łatwopalnych (np. środków w sprayu) w szufladach znajdujących się pod płytą vitroceramiczną. Ewentualne szuflady na sztuce muszą być odporne na ciepło.

Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia

W przypadku zauważenia usterki, włączyć urządzenie i wyłączyć zasilanie.

Jeśli szkło ceramiczne jest pęknięte lub spękane, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z serwisem..

Naprawa musi być wykonana przez specjalistów. Nie należy otwierać urządzenia samodzielnie.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

Inne środki ostrożności

Upewnić się, że naczynie jest zawsze umieszczone na środku pola grzewczego. Spód naczynia musi zakrywać jak największy obszar pola grzewczego.

W przypadku osób z wszczepionym rozrusznikiem serca, pole magnetyczne urządzenia może mieć wpływ na funkcjonowanie rozrusznika. Zalecamy zasięgnięcie informacji u sprzedawcy lub konsultacji u lekarza.

Nie stosować naczyń z aluminium lub tworzywa sztucznego, bowiem mogą one stopić się na gorących polach grzewczych



**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.**



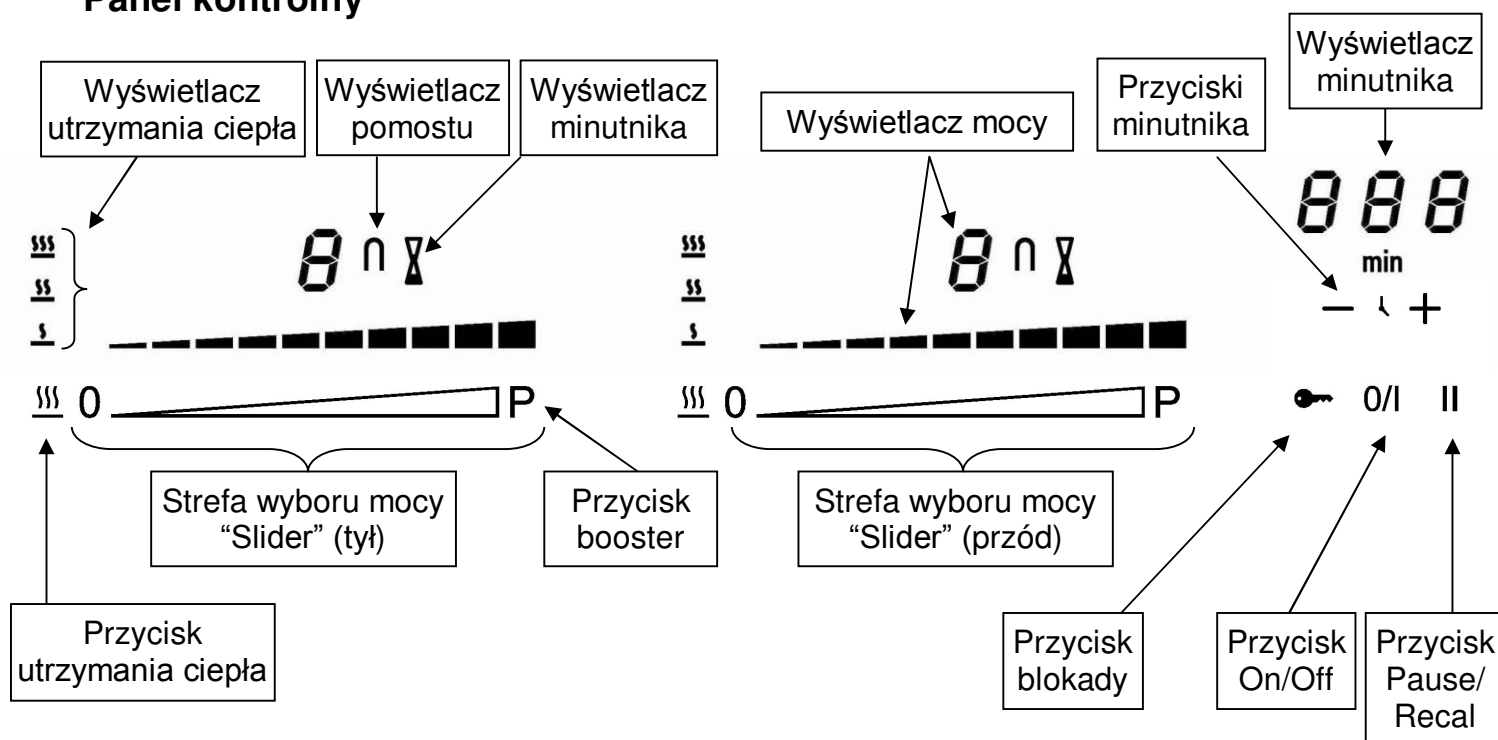
OPIS URZĄDZENIA

Dane techniczne

Typ	Moc łączna	Położenie pół grzewczych	Moc nominalna*	Moc funkcji Booster 1*	Moc funkcji Booster 2*	Minimalna średnica detekcji
7320240	3200 W	314 mm	2300 W	2600 W	3200 W	-
7341245	3700 W	2 pola 180 x 220 mm	2100 W	2600 W	3700 W	110 mm

* Podana moc może się zmienić w zależności od wymiarów i materiału naczynia.

Panel kontrolny



OBSŁUGA URZĄDZENIA

Wyświetlacz

Wyświetlacz	Oznaczenie	Opis
0	Zero	Pole grzewcze jest aktywne.
1...9	Poziom mocy	Wybór poziomu mocy gotowania.
<u>U</u>	Detekcja braku naczynia	Brak naczynia lub jest ono nieodpowiednie.
A	Przyspieszenie nagrzewania	Gotowanie automatyczne.
E	Komunikat o błędzie	Usterka układów elektronicznych.
H	Ciepło resztkowe	Pole grzewcze jest gorące.
P	Booster	Funkcja Booster jest aktywna.
	Double Booster	Funkcja Double Booster jest aktywna.
U	Utrzymanie ciepła	Automatyczne utrzymanie temp. 42, 70 lub 94°C.
	Stop&Go	Płyta w trybie paazy.

Wentylacja

System chłodzenia jest w pełni automatyczny. Wentylator chłodzący zaczyna działać przy niewielkiej prędkości, gdy ciepło wykrywane przez system elektroniczny osiąga pewien poziom. Wentylator przelacza się na wysokie obroty przy intensywnym użytkowaniu płyty. Wentylator obniża obroty i zatrzymuje się automatycznie, gdy obwód elektroniczny odpowiednio ochładza się.

URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Należy przeczyścić płytę wilgotną szmatką i następnie dokładnie osuszyć powierzchnię. Nie stosować detergentów, bowiem mogą one spowodować pojawienie się niebieskawych smug na szklanej powierzchni.

Zasada indukcji

Cewka indukcyjna umieszczona jest pod każdym polem grzewczym. Po włączeniu, wytwarza ona zmienne pole elektromagnetyczne, które powoduje powstawanie prądów indukcyjnych w ferromagnetycznym dnie naczynia umieszczonego na danym polu. Rezultatem jest ogrzewanie naczynia umieszczonego na polu grzewczym.

Oczywiście, naczynie musi być do tego dostosowane:

- Zalecane są wszystkie naczynia ferromagnetyczne (proszę to sprawdzić przy pomocy niewielkiego magnesu): naczynia żeliwne i stalowe, naczynia emaliowane, naczynia ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem....
- Wykluczone są: naczynia miedziane, z czystej stali nierdzewnej, aluminiowe, szklane, drewniane, ceramiczne, z kamionki....

Indukcyjne pole grzewcze dostosowuje się automatycznie do wielkości naczynia. Nie działa to przy naczyniach o zbyt małej średnicy. Średnica ta zależy od średnicy danego pola grzewczego. Jeśli naczynie nie jest dostosowane do płyty indukcyjnej, to na wyświetlaczu pojawi się symbol [U].

Przyciski dotykowe

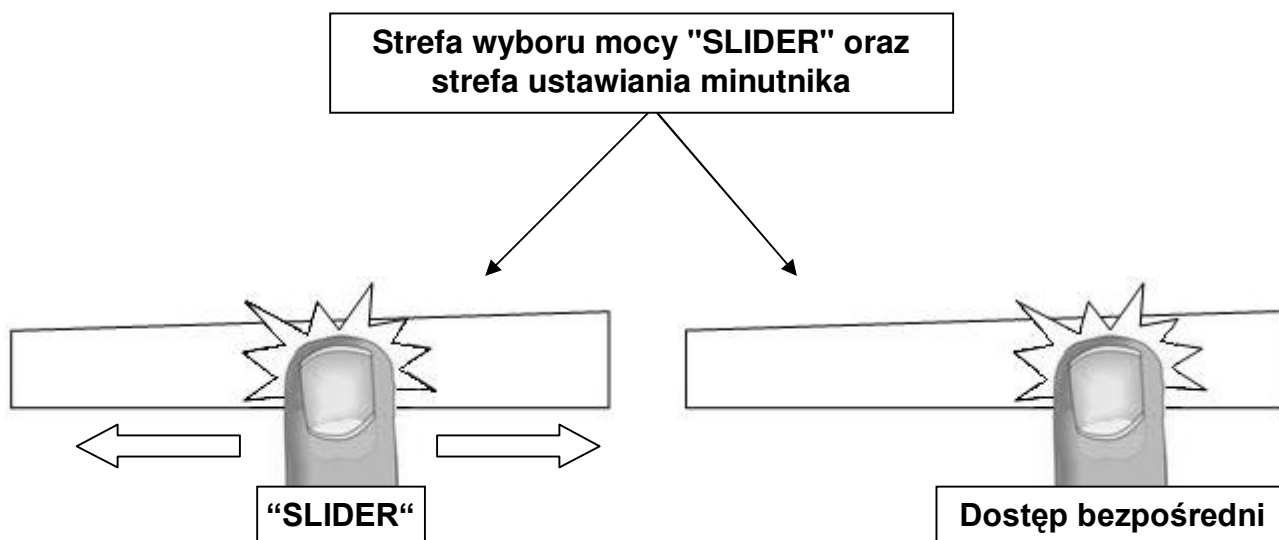
Twoja płyta ceramiczna wyposażona jest w sterowanie elektroniczne z przyciskami dotykowymi. Gdy palec naciska przycisk, staje się aktywne odpowiednie polecenie. Aktywacja ta zostaje potwierdzona przez lampkę kontrolną, literę lub liczbę na wyświetlaczu i/lub dźwięk "beep".

W przypadku ogólnego zastosowania, w tym samym czasie naciskać tylko jeden przycisk.

Strefa wyboru mocy "SLIDER" oraz strefa ustawiania minutnika

Aby dokonać wyboru mocy przy pomocy "suwaka", należy przesunąć palcem po strefie "SLIDER".

Można uzyskać bezpośredni dostęp, jeśli umieścimy palec bezpośrednio na wybranym poziomie.



Pierwsze włączenie

- **Włączenie / wyłączenie płyty kuchennej:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie	nacisnąć przycisk [0/I]	[0]
Wyłączenie Wyświetlacz	nacisnąć przycisk [0/I]	nic lub [H]

- **Włączenie / wyłączenie pola grzewczego:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Ustawienie (regulacja mocy)	przesunąć palcem po "SLIDER" w prawo lub w lewo	[1] do [P]
Wyłączenie	przesunąć palcem po "SLIDER" do [0]	[0] lub [H]

Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, to elektronika urządzenia przejdzie w stan czuwania

Wykrywanie naczynia kuchennego

Wykrywanie obecności naczynia zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

- Jeśli na polu grzewczym nie ma żadnego naczynia, lub jeśli naczynie nie jest dostosowane do indukcji. W tym przypadku nie ma możliwości zwiększenia mocy, a wyświetlacz pokazuje [U]. Symbol ten zniknie, gdy na polu grzewczym zostanie postawione naczynie.
- Jeśli naczynie zostanie usunięte z pola grzewczego, to jego działanie zostanie przerwane. Wyświetlacz pokazuje [U]. Symbol [U] zniknie, gdy naczynie zostanie postawione na polu grzewczym. Gotowanie będzie kontynuowane przy ustawionym wcześniej poziomie mocy.

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


Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu pola grzewczego lub całkowitym wyłączeniu płyty, pola grzewcze są nadal gorące, a wyświetlacz pokazuje [H].

Symbol [H] znika, gdy pola grzewcze mogą być dotykane bez zagrożenia.

Tak długo jak wskaźnik ciepła resztkowego jest włączony, nie dotykać pól grzewczych ani nie umieszczać na nich żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia i pożaru.**

Funkcja Booster i Double Booster


Funkcja Booster [P] i Double Booster [] umożliwiają zwiększenie mocy wybranego pola grzewczego.

Jeżeli funkcja ta jest włączona, to pole grzewcze przez 10 minut działa przy bardzo wysokiej mocy. Jest to przewidziane na przykład do szybkiego podgrzewania duże ilości wody, jak np. do makaronu.

- **Włączenie / wyłączenie funkcji Booster:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie funkcji Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER" do końca lub bezpośrednio nacisnąć przy końcu strefy "SLIDER"	[P]
Wyłączenie funkcji Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER"	[9] do [0]

- **Włączenie / wyłączenie funkcji Double Booster**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie funkcji Double Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER" do końca lub bezpośrednio nacisnąć przy końcu strefy "SLIDER"	[P]
Włączenie funkcji Double Booster	Ponownie nacisnąć przycisk [P]	[ i P]
Wyłączenie funkcji Double Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER"	[P] do [0]
Wyłączenie funkcji Double Booster	Przesunąć palcem po "SLIDER"	[9] do [0]

- **Regulacja poziomu mocy:**

Cała płyta kuchenna posiada swój maksymalny zakres mocy. Gdy funkcja Booster jest włączona, aby zapobiec przekroczeniu maksymalnego zakresu mocy, układ elektroniczny automatycznie zmniejsza poziom mocy pozostałych pól grzewczych. Na wyświetlaczu przez kilka sekund miga [9], a następnie pokazuje się maksymalny dozwolony poziom mocy:

<u>Wybrane pole grzewcze</u>	<u>Inne pole grzewcze:</u>	(na przykład: poziom mocy 9)
Wyświetlane jest [P]	[9] zmienia się na [6] lub [8]	w zależności od rodzaju pola

Minutnik

Minutnik może być używany jednocześnie z wszystkimi polami grzewczymi, przy różnych ustawieniach czasowych (od 0 do 999 minut) dla każdego pola.

- **Ustawianie i zmiana czasu gotowania:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór poziomu mocy Wybór Minutnika	Przesunąć palcem po "SLIDER" Nacisnąć jednocześnie przycisk [-] i [+] minutnika aż do pokazania Minutnika na wyświetlaczu	[1] do [P] Wyświetlenie Minutnika
Zmniejszenie czasu Zwiększenie czasu	Nacisnąć przycisk [-] minutnika Nacisnąć przycisk [+] minutnika	[60] do 59, 58... Zwiększenie czasu

Po kilku sekundach, wyświetlacz [min] zatrzymuje się migając.

Czas zostaje potwierdzony i minutnik zaczyna działanie.

- **Zatrzymanie czasu gotowania:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór Minutnika	Nacisnąć jednocześnie przycisk [-] i [+] minutnika aż do włączenia siężądanego wyświetlacza	Wyświetlenie Minutnika
Zatrzymanie czasu	Nacisnąć przycisk [-] minutnika	[000]

Jeżeli jest aktywowane kilka minutników, to powtórzyć proces.

- **Funkcja minutnika jajek:**

Minutnik jajek jest funkcją niezależną. Zatrzymuje się on jak tylko pole grzewcze uruchamia się. Jeśli minutnik jajek jest włączony, a płyta jest wyłączona, to minutnik dalej działa aż do skończenia się czasu.

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie płyty Wybór Minutnika	Nacisnąć przycisk [0/I] Nacisnąć jednocześnie przycisk [-] i [+] minutnika	[0] [000]
Zmniejszenie czasu Zwiększenie czasu	Nacisnąć przycisk [-] minutnika Nacisnąć przycisk [+] minutnika	[60] do 59, 58... Zwiększenie czasu

Po kilku sekundach, wyświetlacz [min] zatrzymuje się migając.

Czas zostaje potwierdzony i minutnik zaczyna działanie.

- **Automatyczne zatrzymanie przy końcu czasu gotowania:**

Jak tylko wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wyświetla migający symbol [000] i słyhać sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał i miganie, nacisnąć przycisk [-] i [+].

Gotowanie automatyczne

Wszystkie pola grzewcze wyposażone są w automatyczne urządzenie gotujące. Pole grzewcze uruchamia się na pewien czas przy pełnym zakresie mocy, następnie moc automatycznie zmniejsza się do wstępnie wybranego poziomu.

- **Włączenie:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór poziomu mocy (na przykład, « 7 »)	Przesunąć palcem po "SLIDER" do [7] i przytrzymać przez 3 s	[7] miga razem z [A]

- **Wyłączenie gotowania automatycznego:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór poziomu mocy	Przesunąć palcem po "SLIDER"	[0] do [9]

Funkcja Stop&Go

Funkcja ta przerywa chwilowo działanie całej płyty i pozwala na wznowienie pracy z tymi samymi ustawieniami.

- **Włączenie/wyłączenie funkcji pauzy:**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie pauzy	Nacisnąć [II]	[II] i zapala się lampka kontrolna
Wyłączenie pauzy	Nacisnąć [II] Nacisnąć animowany "Slider"	Animowany "Slider" Poprzednie ustawienia

Funkcja Recall

Po wyłączeniu płyty [0/I], możliwe jest przywołania jej ostatnich ustawień.

- etapy gotowania wszystkich pól grzewczych (moc)
- minuty i sekundy zaprogramowanych minutników dla poszczególnych pól grzewczych
- funkcja utrzymania ciepła
- gotowanie automatyczne

Procedura przywołania jest następująca:








- Nacisnąć przycisk [0/I]
- Następnie, nacisnąć [II] zanim lampka przestanie migać.

Poprzednie ustawienia są znów aktywne.

Funkcja “Keep warm”

Funkcja ta pozwala osiągnąć i utrzymać automatycznie temperaturę 42, 70 lub 94°C. Pozwoli to unikać przelewania się płynów i szybkiego spalania przy dnie naczynia.




- **Aktywowanie, włączenie funkcji « Keep warm » :**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie dla 42°C	Nacisnąć jednokrotnie przycisk []	[U] i []
Włączenie dla 70°C	Nacisnąć dwukrotnie przycisk []	[U] i []
Włączenie dla 94°C	Nacisnąć trzykrotnie przycisk []	[U] i []
Wyłączenie	Przesunąć palcem po “SLIDER” lub nacisnąć przycisk [] aż do [0]	[0] do [9] [0]

Maksymalny czas trwania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.



Funkcja Bridge (w zależności od modelu)

Funkcja ta pozwala na używanie 2 pól grzewczych w tym samym czasie (pola lewe, pola środkowe, pola prawe) z tymi samymi ustawieniami, jako jedno pole grzewcze. Nie jest dostępna funkcja zwiększenia mocy Booster.

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie płyty	Nacisnąć przycisk [0/I]	[0]
Włączenie funkcji Bridge	Nacisnąć jednocześnie przycisk [] 2 pól grzewczych	[0] i []
Zwiększenie mocy	Przesunąć palcem po “SLIDER” ze wskazaniem poziomu mocy	[1] do [9]
Wyłączenie funkcji Bridge	Nacisnąć jednocześnie przycisk [] 2 pól grzewczych	[0]

Blokada panelu kontrolnego

Aby uniknąć zmian w ustawieniach pól grzewczych, w szczególności podczas czyszczenia, panel kontrolny może zostać zablokowany (z wyjątkiem przycisku On/Off [0/I]).

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Zablokowanie płyty	Naciskać [] przez 6 s	zapalenie się lampki blokady
Odblokowanie płyty	Naciskać [] przez 6 s	zgaśnięcie lampki blokady

PORADY 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.

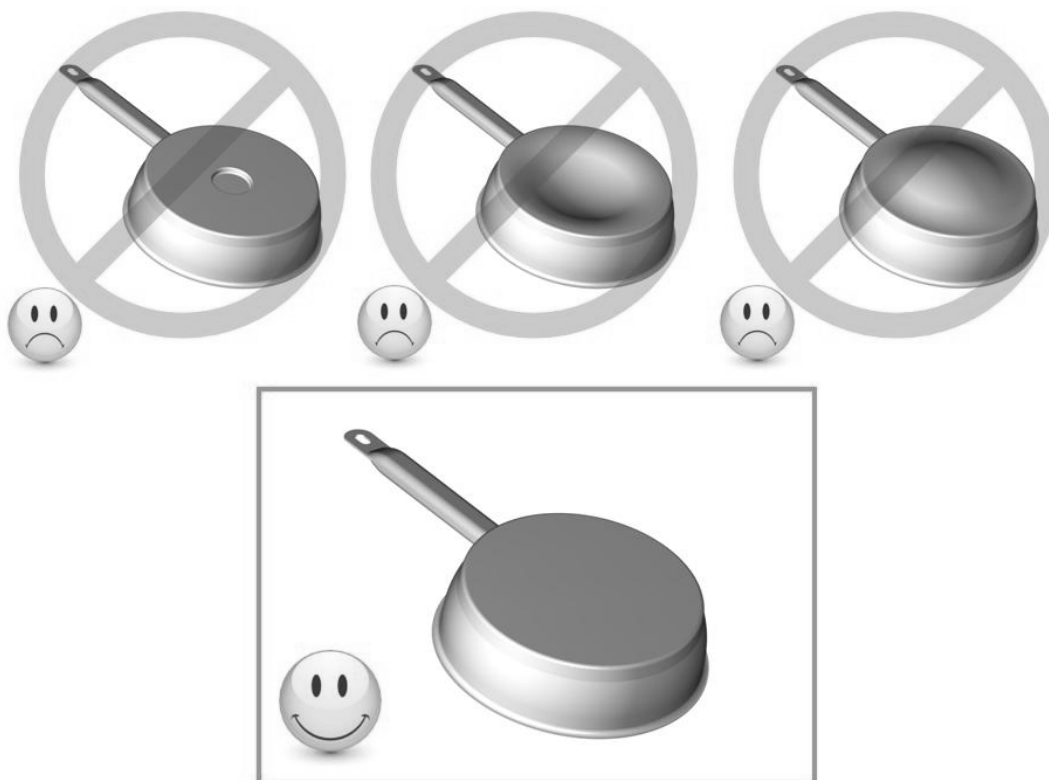
- Do garnka wlać trochę wody i postawić go na płycie indukcyjnej. Włączyć daną strefę i wybrać stopień [9]. Woda musi się podgrzać w kilka sekund.
- Magnesem należy dotknąć spodu garnka. Jeżeli magnes utrzyma się na spodzie, garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.

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.

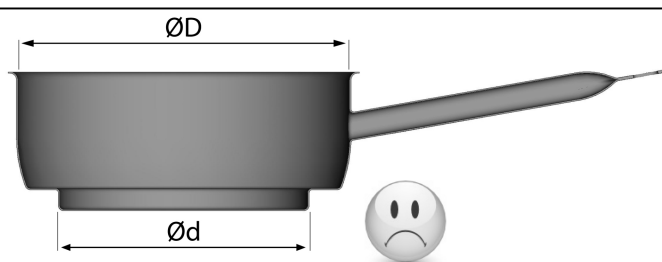
Producent musi poświadczyć, że garnki są **odpowiednie do płyty indukcyjnej**.

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 naczynia

Pola grzewcze, do pewnych granic, automatycznie dostosowują się do średnicy naczynia. Jednakże, średnica dna naczynia musi mieć minimalną wielkość odpowiednio do danego pola grzewczego. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić naczynie pośrodku pola grzewczego.

Patelnia wok musi być odpowiednia do średnicy i kształtu kuchennej płyty szklano-ceramicznej. Aby otrzymać patelnię Wok o średnicy 314 mm, skontaktujcie się z Waszym sprzedawcą

Przykłady ustawień mocy gotowania

(poniższe wartości są orientacyjne)

1 do 2	Topienie Odgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Potrawy przygotowane wcześniej
2 do 3	Podgotowywanie Odmrażanie	Ryż, budyń, syrop cukrowy Suszone warzywa, ryby, mrożonki
3 do 4	Gotowanie na parze	Warzywa, ryby, mięso
4 do 5	Gotowanie w wodzie	Ziemniaki, zupy, makarony, świeże warzywa
6 do 7	Gotowanie średnio- Intensywne Duszenie	Mięso, wątróbka, jajka, parówki Gulasz, zrazy, flaczki
7 do 8	Gotowanie	Ziemniaki, placki ziemniaczane, wafle
9	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Steki, omlety, dania smażone Woda
P i u II	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Małże, steki Gotowanie dużych ilości wody

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem, wyłączyć urządzenie.

Nie należy myć płyty jeśli szkło jest zbyt gorące ponieważ istnieje **ryzyko poparzenia się**.

Usunąć niewielkie zabrudzenia wilgotną ściereczką z dodatkiem płynu do mycia naczyń rozpuszczonego w niewielkiej ilości wody. Następnie przemyć powierzchnię zimną wodą i dokładnie osuszyć powierzchnię.

należy zdecydowanie unikać detergentów i przyborów do czyszczenia o silnych właściwościach żrących i ściernych, które mogą powodować zarysowania.

Nie stosować nigdy urządzeń parowych lub ciśnieniowych.

Nie używać żadnych przedmiotów, które mogą zarysować szkło ceramiczne.

Upewnić się, że naczynie jest suche i czyste. Upewnić się, że żadne drobinki lub pył nie znajdują się na powierzchni płyty lub na naczyniu. Przesuwanie szorstkich rondli spowoduje zarysowanie powierzchni.

Należy natychmiast usuwać plamy z cukru, dżemu, galarety itp. Pomoże to zapobiegać uszkodzeniom powierzchni.

CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?

Płyta lub pole grzewcze nie włączają się:

- Płyta jest nieprawidłowo podłączona do sieci elektrycznej.
- Zdziałanie bezpiecznika.
- Aktywna jest funkcja blokady.
- Przyciski dotykowe pokryte są tłuszczem lub wodą.
- Na przycisku umieszczony jest jakiś przedmiot.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [U]:

- Na polu grzewczym nie ma żadnego naczynia.
- Naczynie nie jest kompatybilne z technologią indukcji.
- Średnica dna naczynia jest zbyt mała.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E]:

- Układ elektroniczny jest uszkodzony.
- Odłączyć i ponownie podłączyć płytę.
- Wezwać serwis.

Jedno lub wszystkie pola grzewcze są wyłączone:

- Zadziałał system bezpieczeństwa.
- Zapomniano wyłączyć pole grzewcze przez długi okres czasu.
- Zasłonięto jeden lub więcej przycisków dotykowych.
- Naczynie jest puste i jego dno jest nadmiernie nagrzane.
- Płyta posiada również automatyczną redukcję poziomu mocy funkcji Booster i automatyczną blokadę przed przegrzaniem.

Wentylacja działa nadal po wyłączeniu płyty:

- To nie jest usterka, wentylator pracuje nadal, aby chronić urządzenie elektroniczne.
- Wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie.

System automatycznego gotowania nie włącza się:

- Pole grzewcze jest nadal gorące [H].
- Ustawiony jest najwyższy poziom mocy Booster [9].

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [U]:

- Patrz rozdział "Utrzymywanie ciepła".

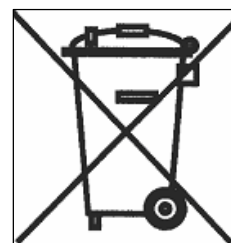
Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [II]:

- Patrz rozdział "Stop&Go".

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Materiały zastosowane, jako opakowanie są ekologiczne i nadają się do powtórnego przetworzenia.
- Urządzenia elektroniczne składają się z materiałów nadających się do ponownego przetworzenia, a niekiedy szkodliwych dla środowiska, ale koniecznych do prawidłowego i bezpiecznego działania urządzenia

- Nie należy wyrzucać urządzenia razem z odpadami domowymi.
- Należy skontaktować się z lokalnymi służbami oczyszczania miasta przystosowanymi do utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego.



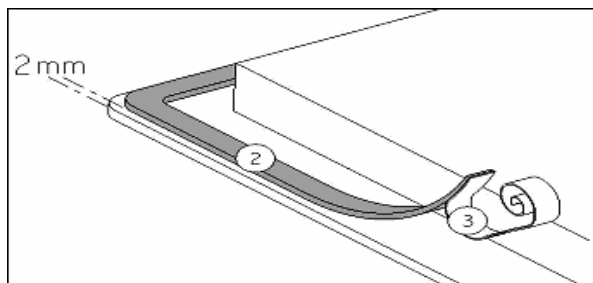
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

Instalacja jest w wyłącznej gestii specjalistów.

Instalator zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych i norm obowiązujących w danym kraju

Sposób przyklejania uszczelki:

Uszczelka dostarczona razem z płytą pozwala na uniknięcie przeciekania płynów do szafki. Jej instalację należy wykonać starannie i zgodnie z poniższym rysunkiem.



Po usunięciu warstwy ochronnej (3), przykleić uszczelkę (2) dwa milimetry od zewnętrznej krawędzi szkła.

Montaż - instalacja:

- **Wymiary wycięcia są następujące:**

Artykuł	Otwór do zabudowy
7320240	370 x 470 mm
7341245	340 x 480 mm

- **Upewnić się, że odległość między płytą kuchenną a ścianą lub bokami wynosi 50 mm.**
- Płyty posiadają klasyfikację "Y" odnośnie ochrony cieplnej. Idealnie płyta powinna być zainstalowana z dużą ilością miejsca po obu bokach. Z tyłu może znajdować się ściana a z boku wysoki element zabudowy lub ściana. **Z drugiej strony jednak element obudowy lub przegroda nie mogą być wyższe niż kuchenka.**
- Mebel lub obudowa, na której płyta ma być zamontowana, jak również krawędzie mebli, powłoki laminowane i klej stosowany do przytwierdzania muszą być odporne na działanie temperatur do 100°C.
- Listwy ścienne na krawędziach muszą być termoodporne.
- Nie instalować płyty kuchennej nad piekarnikiem bez wentylacji, lub nad zmywarką do naczyń.
- Zapewnić **odstęp 20 mm** pod dolną częścią obudowy płyty, aby umożliwić właściwy przepływ powietrza dla urządzenia elektronicznego.
- Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, unikać wkładania do niej łatwopalnych przedmiotów (np. substancji w sprayu) lub przedmiotów nie odpornych na wysokie temperatury.
- Materiały, które są często używane do wykonania blatów kuchennych rozszerzają się pod wpływem działania wody. Aby zabezpieczyć krawędź wycięcia, nałożyć warstwę lakieru lub specjalnego uszczelnacza. Ze szczególną starannością należy założyć samoprzylepne złącze dostarczone wraz z płytą, aby zapobiec jakimkolwiek wyciekom do wnętrza mebla stanowiącego podparcie. Uszczelka ta gwarantuje prawidłowe uszczelnienie, gdy jest stosowana będzie w połączeniu z gładką powierzchnią blatu.
- Bezpieczna odległość między płytą a okapem kuchennym umieszczonym powyżej musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować minimalną odległość 760 mm.
- Nie wolno, aby po wykonaniu zabudowy kabel łączący był poddawany jakimkolwiek naprężeniom mechanicznym, np. wynikającym z faktu włożenia szuflady.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Instalację niniejszego urządzenia oraz podłączenie go do sieci elektrycznej powinno się powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi, który posiada wiedzę na temat przepisów normatywnych i który skrupulatnie ich przestrzega.
- Po zabudowaniu, zapewnić zabezpieczenie części będących pod napięciem.
- Dane niezbędne dla wykonania podłączenia znajdują się na naklejkach umieszczonych na obudowie płyty w pobliżu listwy przyłączeniowej.
- Podłączenie do sieci musi być wykonane przy użyciu gniazdka z uziemieniem lub poprzez wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków 3 mm.
- Obwód elektryczny musi być oddzielony od sieci przy pomocy odpowiednich urządzeń, na przykład: wyłączników, bezpieczników lub styczników.
- 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.

Ostrzeżenie!

Niniejsze urządzenie musi być podłączone wyłącznie do sieci 230 V~ 50/60 Hz.

Zawsze podłączyć przewód uziemiający.

Stosować się do schematu połączeń.

Należy użyć kabla połączeniowego z wyposażenia urządzenia.

Należy użyć zielono-żółtego kabla, jako kabla uziemienia, niebieskiego i brązowego, jako neutralnego N, natomiast czarnego i szarego, jako fazy L.

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

* obliczono przy współczynniku jednoczesności zgodnie z normą EN 60335-2-6/1990

Ostrzeżenie! Upewnić się, czy kable są prawidłowo połączone i dokręcone.

Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek zdarzenia powstałe w efekcie nieprawidłowego podłączenia, lub które mogą mieć miejsce w związku z używaniem urządzenia, które nie jest uziemione lub posiada wadliwe uziemienie.

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
www.fosterspa.com