

XTRA



XTRAVENT373F60

Instrukcja obsługi z instrukcjami montażu

Please find further
information and
language versions here:



CS | DA | ES | FI | HR | HU | IT | NO | PL | SK | SL | SV

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO.....	3
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED URUCHOMIENIEM	3
OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
OCHRONA PRZED USZKODZENIAMI	4
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA	6
OCHRONA PRZED DALSZYM ZAGROŻENIAMI	6
OPIS URZĄDZENIA	7
OPIS TECHNICZNY	7
PANEL STEROWANIA	7
OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ	7
WSKAZANIE	8
WENTYLACJA	8
URUCHOMIENIE PŁYTY KUCHENNEJ	8
PRZED PIERWSZYM NAGRZANIEM	8
ZASADA DZIAŁANIA INDUKCJI.....	8
FUNKCJA PÓŁ PRZEŁĄCZNIKÓW CZUJNIKÓW	8
WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PŁYTY KUCHENNEJ	9
ROZPOZNAWANIE PATELNI.....	9
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	9
FUNKCJA BOOST	9
ZEGAR STERUJĄCY	10
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI / BLOKADA PŁYTY GRZEJNEJ	11
OBSŁUGA OKAPU	12
PANEL STEROWANIA OKAPU	12
PIERWSZE KROKI.....	12
FUNKCJA BOOST	12
FUNKCJA ZEGARA STERUJĄCEGO.....	12
AUTOMATYCZNA WENTYLACJA PO ZAKOŃCZENIU PROCESU GOTOWANIA (OVERRUN)	13
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA OKAPU	13
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY KUCHENNEJ	14
CO ZROBIĆ, GDY... ..	14
ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA.....	16
NACZYNIE DO GOTOWANIA	16
ROZMIAR NACZYNIA	16
USTAWIANIE ZAKRESÓW.....	17
OCHRONA ŚRODOWISKA	17
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MONTAŻU	17
PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE	20

BEZPIECZEŃSTWO

Środki ostrożności przed uruchomieniem

- Usunąć wszystkie części opakowania.
- Urządzenie może być instalowane i podłączane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane błędami podczas instalacji lub podłączania. Z urządzenia wolno korzystać wyłącznie po jego zainstalowaniu.
- Urządzenie może być używane wyłącznie, gdy jest ustawione i zainstalowane w meblach oraz jest stosowany potwierdzony i dostosowany plan pracy.
- To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania i smażenia żywności w gospodarstwach domowych i nie jest przeznaczone do celów komercyjnych.
- Usunąć wszystkie etykiety i naklejki ze szkła.
- Nie wolno modyfikować urządzenia.
- Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
- Bezpieczeństwo jest zagwarantowane tylko, gdy urządzenie jest podłączone do przewodu ochronnego zgodnego z obowiązującymi przepisami.
- Urządzenia nie wolno podłączać do sieci elektrycznej za pomocą przedłużacza.
- Urządzenia nie wolno używać nad zmywarką lub suszarką bębnową: uwalniane opary wody mogą uszkodzić elektronikę.
- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego pilota zdalnego sterowania.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Po każdym użyciu należy wyłączyć pola grzejne.
- Przegrzane tłuszcze i oleje szybko zapalają się. Jeśli jest przygotowywane jedzenie w tłuszczu lub oleju (np. frytki), należy obserwować proces gotowania.
- Podczas gotowania i smażenia pola grzejne stają się gorące. Dlatego należy uważać na oparzenia podczas używania i po używaniu urządzenia.

- Należy upewnić się, że żaden przewód elektryczny wolnostojącego lub wbudowanego urządzenia nie styka się z szybą lub gorącym polem grzejnym.
- W bezpośrednim sąsiedztwie włączonego urządzenia nie wolno umieszczać przedmiotów magnetycznych, takich jak karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory itp. Ich działanie może zostać zaburzone.
- Metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki garnków, nie należy umieszczać na płycie kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać.
- Generalnie nie należy umieszczać żadnych metalowych przedmiotów (np. łyżek, pokrywek garnków itp.) na powierzchni indukcyjnej, ponieważ w zależności od okoliczności mogą się one nagrzewać podczas pracy.
- Nigdy nie przykrywać powierzchni gotowania ściereczką lub folią ochronną; mogą się one bardzo rozgrzać i zapalić.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Ochrona przed uszkodzeniami

- Nie używać garnków ani patelni z niewypolerowanym lub uszkodzonym dnem (np. żeliwnych). Mogą one porysować szklane szyby ceramiczne.
- Należy pamiętać, że również ziarenka piasku mogą powodować zarysowania.
- Ceramika szklana jest niewrażliwa na szoki termiczne i bardzo odporna, ale nie jest nietłukąca. Szczególnie ostre i twarde przedmioty, które spadną na powierzchnię gotowania, mogą ją uszkodzić.
- Nie uderzać garnkami ani ich krawędziami o szybę.
- Nie używać pól grzejnych z pustymi naczyniami do gotowania.

- Unikać cukru, tworzywa sztucznego lub folii aluminiowej na gorących polach grzejnych. Substancje te topią się, przywierają i mogą podczas ostygnięcia powodować pęknięcia, złamania lub inne trwałe zmiany w szybie. Jeśli substancje te mimo to znajdują się na gorących polach grzejnych, należy wyłączyć urządzenie i usunąć je, gdy urządzenie jest jeszcze gorące. Ponieważ pola grzejne są gorące, istnieje ryzyko poparzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie kuchennej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- **UWAGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na płycie kuchennej.
- Nigdy nie umieszczać gorących naczyń do gotowania na jednostce sterującej. Elektronika pod szkłem może zostać uszkodzona.
- W takiej szufladzie nie wolno przechowywać żadnych łatwopalnych przedmiotów (np. puszek z aerozolem). Ewentualne tacki na sztućce w szufladzie muszą być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Nie podgrzewać zamkniętych pojemników (np. puszek) na polach grzejnych. Ze względu na odpowiednie nadciśnienie, pojemniki lub puszki mogą pęknąć i istnieje ryzyko obrażeń!

Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia

- W przypadku wykrycia błędu należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Jeśli na szkle pojawią się pęknięcia, rysy lub pęknięcia: Natychmiast wyłączyć płytę kuchenną, wykręcić lub wyjąć bezpiecznik płyty grzewczej i skontaktować się z naszym działem obsługi klienta lub specjalistycznym sprzedawcą.
- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Ochrona przed dalszymi zagrożeniami

- Upewnić się, że naczynie do gotowania jest zawsze umieszczone na środku pola grzejnego. Dno patelni musi pokrywać jak największą część pola grzejnego.
- W przypadku osób z rozrusznikiem serca: w pobliżu włączonego urządzenia jest generowane pole elektromagnetyczne, które może mieć wpływ na rozrusznik serca. W razie wątpliwości należy skontaktować się z producentem rozrusznika serca lub lekarzem.
- Nie używać przedmiotów syntetycznych lub aluminiowych: mogą one stopić się na polu grzejnym.
- Nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie i przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.



**KORZYSTANIE Z GARNKÓW NISKIEJ JAKOŚCI LUB
ADAPTERA DO INDUKCJI PROWADZI DO
PRZEDWCZESNEGO ZAKOŃCZENIA GWARANCJI.
PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI
ZA SZKODY, KTÓRE MOGĄ WYSTĄPIĆ NA PŁYCIE
KUCHENNEJ LUB W JEJ OTOCZENIU.**



OPIS URZĄDZENIA

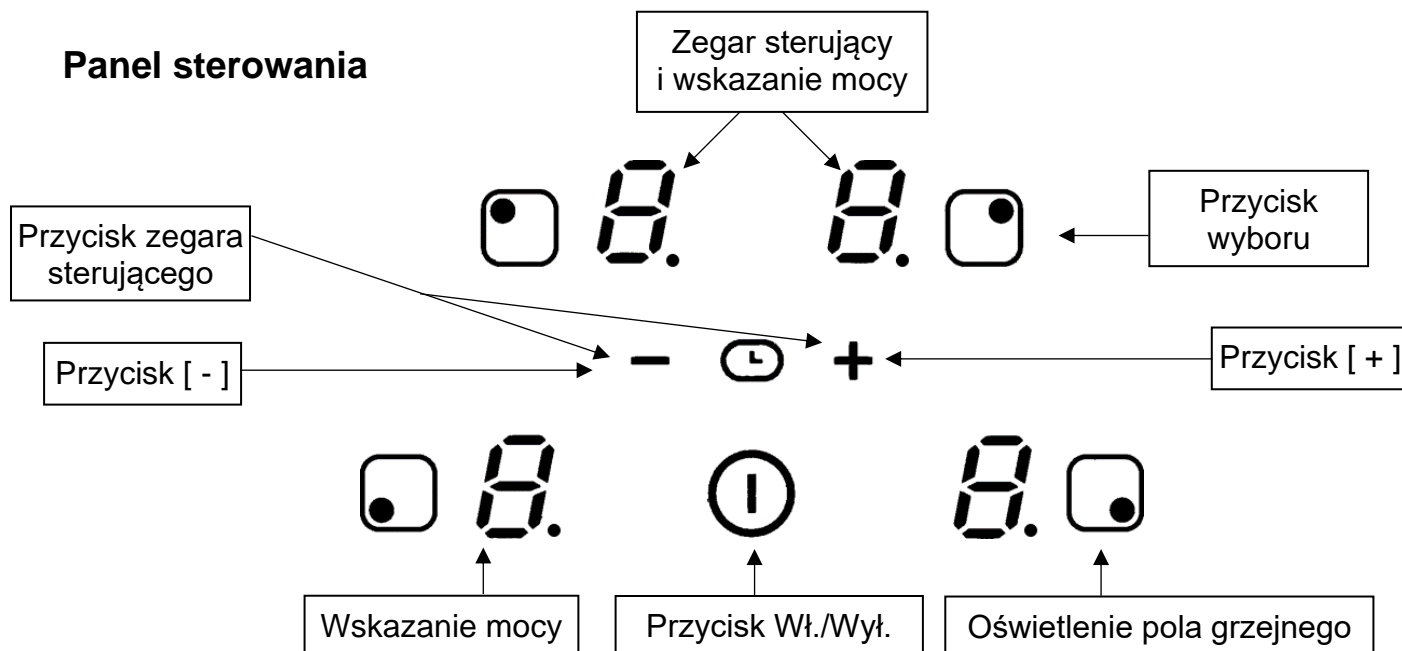
Opis techniczny

Typ	XTRAVENT373F60
Moc całkowita	6970 W
Zużycie energii przez płytę grzejną EC_{hob}^{**}	179,4 Wh/kg
Przednie lewe pole grzejne	Ø 175 mm
Minimalna średnica dna garnka	Ø 90 mm
Moc nominalna*	1400 W
Moc zwiększona*	2000 W
Znormalizowana kategoria naczyń do gotowania**	B
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	181 Wh/kg
Tylne lewe pole grzejne	Ø 175 mm
Minimalna średnica dna garnka	Ø 90 mm
Moc nominalna*	1400 W
Moc zwiększona*	-
Znormalizowana kategoria naczyń do gotowania**	C
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	177.3 Wh/kg
Tylne prawe pole grzejne	Ø 175 mm
Minimalna średnica dna garnka	Ø 90 mm
Moc nominalna*	1400 W
Moc zwiększona*	2000 W
Znormalizowana kategoria naczyń do gotowania**	A
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	177.3 Wh/kg
Przednie prawe pole grzejne	Ø 175 mm
Minimalna średnica dna garnka	Ø 90 mm
Moc nominalna*	1400 W
Moc zwiększona*	-
Znormalizowana kategoria naczyń do gotowania**	B
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	181 Wh/kg

* Moc może się różnić w zależności od kształtu, rozmiaru i jakości garnków.

** Obliczone zgodnie z metodą pomiaru właściwości użytkowych (EN 60350-2).

Panel sterowania



OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ

Wskazanie

<u>Wskazanie</u>	<u>Nazwa</u>	<u>Opis</u>
0	Zero	Pole grzejne jest aktywne
1...9	Poziom mocy	Ustawienie mocy
<u>U</u>	Brak wykrywania garnka	Garnek nie umieszczony lub nieodpowiedni
<u>E</u>	Wskazanie błędu	Błąd układu elektronicznego
H	Ciepło resztkowe	Pole grzejne jest gorące
P	Booster	Moc Boost jest aktywna.
L	Blokada	Płyta kuchenna jest zabezpieczona

Wentylacja

Wentylator działa automatycznie. Uruchamia się z niską prędkością, gdy tylko wyznaczone przez układ elektroniczny wartości przekroczą określony próg.

Wyższa prędkość jest załączana, gdy płyta indukcyjna jest intensywnie używana. Wentylator zmniejsza swoją prędkość i wyłącza się automatycznie, gdy tylko układ elektroniczny wystarczająco ostygnie.

URUCHOMIENIE PŁYTY KUCHENNEJ

Przed pierwszym nagrzaniem

Najpierw wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie używać żadnych środków czyszczących, które mogą powodować niebieskawą odzież na szklanej powierzchni.

Zasada działania indukcji

Pod każdym polem grzejnym znajduje się cewka indukcyjna. Gdy pole grzejne jest włączone, cewka generuje pole magnetyczne. Pole magnetyczne indukuje prądy wirowe w dnie naczynia, które musi być magnetyczne. Powoduje to podgrzanie dna garnka. Pole grzejne nagrzewa się tylko pośrednio poprzez ciepło oddawane przez garnek.

Indukcyjne pola grzejne działają tylko z naczyniami magnetycznymi:

- Odpowiednie naczynia indukcyjne z dnem magnetycznym, takie jak np.: żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna z dnem magnetycznym.
- Nieodpowiednie naczynia indukcyjne to naczynia z następujących tworzyw: miedź, aluminium, szkło, drewno, ceramika, niemagnetyczna stal nierdzewna.

Strefa gotowania indukcyjnego jest automatycznie dostosowywana do rozmiaru naczynia do gotowania. Naczynie do gotowania nie może być mniejsze niż określona średnica dna, w przeciwnym razie indukcja nie włączy się. Każda średnica dna garnka musi mieć minimalny rozmiar zależny od wielkości strefy gotowania.

Jeśli naczynie do gotowania nie jest odpowiednie do zastosowania indukcyjnego, na wyświetlaczu pojawi się [U].

Funkcja pól przełączników czujników

Sterowanie płytą kuchenną odbywa się za pomocą przycisków czujników. Reagują one na lekkie dotknięcie szkła palcem. Dotknięcie przycisków przez około jedną sekundę powoduje wykonanie



poleceń sterujących. Każda reakcja pól przełączników jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym i/lub wizualnym.

W przypadku ogólnego użytkowania naciskać tylko jeden przycisk jednocześnie.



Włączanie i wyłączanie płyty kuchennej

Najpierw włączyć płytę kuchenną, a następnie pole grzejne.

- **Płyta kuchenna: włączanie/wyłączanie:**

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie	Nacisnąć []	4x [0]
Wyłączanie	Nacisnąć []	Brak lub [H]

- **Pole grzejne: włączanie/wyłączanie:**

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć []	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć [+]	[1] do [9]
Zmniejszenie mocy	Nacisnąć [-]	[9] do [1]
Wyłączenie	Nacisnąć [] i [-] jednocześnie Lub nacisnąć [-]	[0] lub [H] [0] lub [H]

Jeśli nie zostaną wprowadzone żadne dalsze dane, płyta kuchenna wyłącza się po około 20 sekundach ze względów bezpieczeństwa, a wskazania zerowe gasną.

Rozpoznawanie patelni

Rozpoznawanie patelni zapewnia doskonałe bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

- Jeśli w strefie grzejnej nie ma patelni lub jeśli patelnia nie nadaje się do indukcji. W takim przypadku nie można zwiększyć mocy, a na wyświetlaczu wyświetla się [U]. Ten symbol znika po umieszczeniu patelni w strefie grzejnej.
- Gdy patelnia zostaje zdjęta ze strefy grzejnej, praca urządzenia zostaje zatrzymana. Na wyświetlaczu wyświetla się [U]. Symbol [U] znika po ponownym umieszczeniu patelni w strefie grzejnej. Gotowanie jest kontynuowane na wcześniej ustawionym poziomie mocy.

Po użyciu należy wyłączyć element grzejny: Nie pozostawiać włączonej funkcji rozpoznawania patelni [U].

Wskaźnik ciepła resztkowego


Po wyłączeniu pól grzejnych lub płyty kuchennej ciepło resztkowe jeszcze gorących pól grzejnych jest wskazywane przez [H]. Lampka [H] gaśnie, gdy jest możliwe dotknięcie pól grzejnych bez żadnego ryzyka. Dopóki świeci się wskaźnik ciepła resztkowego, nie wolno dotykać pól grzejnych ani umieszczać na nich przedmiotów wrażliwych na ciepło: **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Funkcja Boost

Wszystkie pola grzejne są wyposażone w funkcję Boost, czyli zwiększenie mocy. Funkcja Boost jest wyświetlana za pomocą [P].

Po włączeniu te pola grzejne działają przez 5 minut. Taka wysoka moc jest przeznaczona do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, np. do gotowania makaronu.

- **Włączanie/wyłączanie funkcji Boost:**

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć []	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć [+]	[1] do [9]
Włączanie funkcji Power	Nacisnąć [+]	[P] przez 5 minut
Włączanie funkcji Power	Nacisnąć [-]	[9]

- **Zarządzanie maksymalną mocą:**


Płyta jest wyposażona w maksymalną moc. Aby nie przekroczyć tej maksymalnej mocy, układ elektroniczny automatycznie zmniejsza poziom gotowania w innym polu grzejnym, gdy aktywowana jest funkcja Boost. To pole grzejne wówczas miga, wskazując zmniejszoną moc [9].

<u>Wybrane pole grzejne</u>	<u>Inne pole grzejne</u>
[P] świeci	[9] jest redukowane do [8] i miga

Zegar sterujący

Zintegrowany zegar sterujący umożliwia ustawienie czasu gotowania od 1 do 99 minut na wszystkich czterech polach grzejnych. Każde pole grzejne może mieć inne ustawienie.


- **Włączanie lub zmiana czasu trwania:**

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć []	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć [+]	[1] do [9]
Wybór programatora czasowego	Nacisnąć [-] oraz [+]	[00] minut
Skrócenie czasu	Nacisnąć [-]	od [30] do 29, 28, 27...
Wydłużenie czasu	Nacisnąć [+]	Czas jest wydłużony

Po kilku sekundach ustawienie zostaje zaakceptowane i miganie ustaje. Diody zegara sterującego i pól grzejnych gasną.

Po upływie ustawionego czasu jest emitowany sygnał dźwiękowy, a wskazanie [00] miga. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i miganie, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

- **Wyłączanie programatora czasowego:**

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Wybór pola grzejnego	Nacisnąć []	[0]
Wybór programatora czasowego	Nacisnąć [-] oraz [+]	Pozostały czas
Wyłączanie programatora czasowego:	Nacisnąć [-]	[00], następnie Wył.

Jeśli działa kilka programatorów czasowych, należy powtórzyć procedurę.

- **Programator czasowy jako minutnik do jajek:**

Programator czasowy działa niezależnie od pól grzejnych i wyłącza się po uruchomieniu pola grzejnego. Proces ten **odbywa się** nawet, gdy płyta kuchenna jest wyłączona.

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie płyty grzejnej	Nacisnąć [①]	[0] lub [H]
Wybór programatora czasowego	Nacisnąć [-] oraz [+] jednocześnie	[00]
Wydłużanie czasu	Nacisnąć [+] programatora czasowego	Czas w minutach wydłuża się

- **Automatyczne wyłączenie:**

Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania pole grzejne zostaje wyłączone, jest emitowany sygnał dźwiękowy i miga [00].

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i **miganie**, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk

Zabezpieczenie przed dziećmi / Blokada płyty grzejnej

Aby uniknąć zmiany ustawienia pola grzejnego, np. podczas czyszczenia szyby, przyciski sterujące (z wyjątkiem przycisku [①]) można zablokować.

- **Aktywacja blokady:**

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie płyty grzejnej	Nacisnąć [①]	[0] lub [H]
Blokada płyty kuchennej	Nacisnąć jednocześnie [-] oraz [□] z przodu po prawej Następnie nacisnąć [□]	Brak zmian [L]

- **Wyłączanie blokady:**

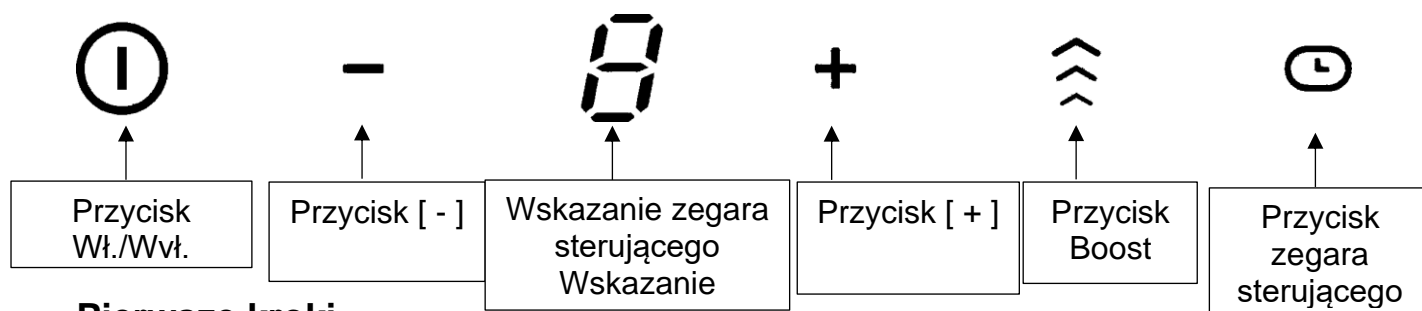
<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie płyty kuchennej	Nacisnąć [①]	[L] na wszystkich wskazaniach

W ciągu 5 sekund od włączenia płyty:

Wyłączenie blokady	Jednocześnie nacisnąć [-] oraz [□] z przodu po prawej Następnie nacisnąć [-]	[0] lub [H] brak wskazania
--------------------	---	-----------------------------------

OBSŁUGA OKAPU

Panel sterowania okapu



Pierwsze kroki

- Włączanie/wyłączanie okapu**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie okapu	Nacisnąć [⏻]	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć [+]	[1] do [9]

Funkcja Boost

Po włączeniu tej funkcji okap działa z maksymalną mocą przez 10 minut.

- Włączanie/wyłączanie funkcji Boost**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie okapu	Nacisnąć [⏻]	[0]
Włączenie funkcji Boost	Nacisnąć [⏶]	[P]
Wyłączenie funkcji Boost	Nacisnąć [-]	[9] do [1]

Funkcja zegara sterującego

Ta funkcja umożliwia ustawienie zaprogramowanego czasu 15 / 30 / 45 minut poprzez naciśnięcie przycisku „⌚” 1, 2 lub 3 razy.

- Włączanie zegara sterującego**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie okapu	Nacisnąć [⏻]	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć [+]	[1] do [9]
Włączanie zegara sterującego	Nacisnąć [⌚]	[15] (15 minut)
Zwiększenie zegara sterującego	Nacisnąć [⌚]	[30] (30 minut)
Zwiększenie zegara sterującego	Nacisnąć [⌚]	[45] (45 minut)
Wyłączanie zegara sterującego	Nacisnąć [⌚]	[0]

Jeśli zasilanie zostanie zmienione (przez naciśnięcie przycisków [-] lub [+]), funkcja timera zostanie wyłączona.

Automatyczna wentylacja po zakończeniu procesu gotowania (Overrun)

Funkcja ta uruchamia się automatycznie po wyłączeniu maski.

Wentylacja jest włączana na 20 minut w celu osuszenia filtrów i usunięcia z kuchni ostatnich oparów powstających podczas gotowania. Następnie system wentylacji wyłącza się automatycznie.

Gdy ta funkcja jest aktywna, maska pracuje z mocą [1], ale na wyświetlaczu nic się nie pojawia.

Aby anulować ten proces, naciśnij przycisk [⏻]. Maska wyłączy się po 3 sekundach.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA OKAPU

Regularne czyszczenie okapu zapewnia jego prawidłowe i bezawaryjne działanie oraz przedłuża jego żywotność. Filtry tłuszczu należy czyścić zgodnie z zaleceniami producenta.

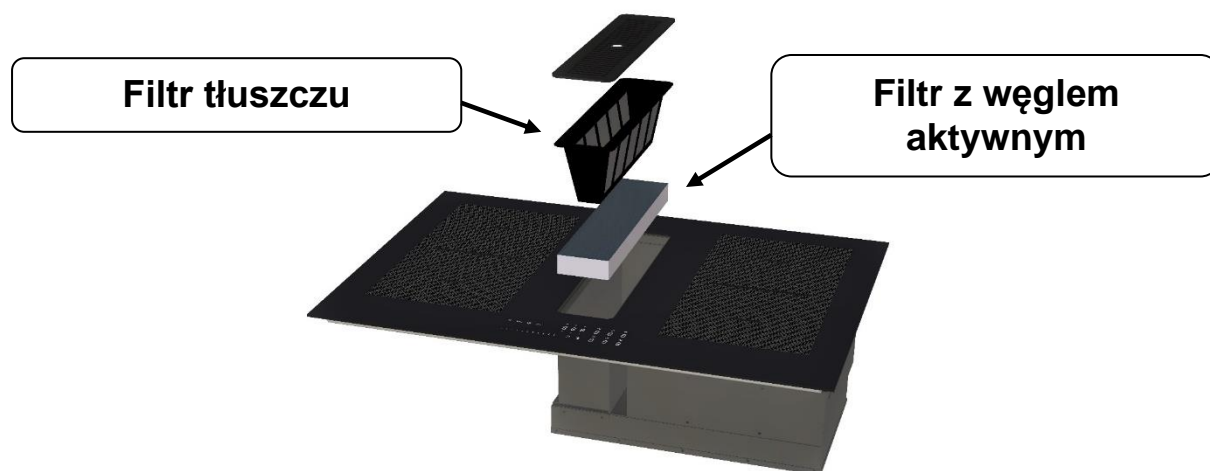
Czyszczenie filtrów tłuszczu w zmywarce

Filtry tłuszczu należy umieścić pionowo w dolnym koszu i umyć w temperaturze maksymalnie 60°C przy użyciu łagodnego detergentu.

Po wyczyszczeniu należy wymienić filtry tłuszczu w okapie.

Wymiana filtra z węglem aktywnym

Filtr z węglem aktywnym, który służy do recyrkulacji i wychwytywania zapachów, należy wymienić po 6 miesiącach normalnego użytkowania.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY KUCHENNEJ

Począć, aż urządzenie ostygnie, ponieważ może to grozić poparzeniem.

Zawsze regularnie czyścić zabrudzoną płytę kuchenną. W tym celu używać wilgotnej szmatki i niewielkiej ilości środka czyszczącego.

- W celu wyczyszczenia urządzenia należy je wyłączyć.
- Czyszczenie urządzenia za pomocą myjki parowej lub myjki wysokociśnieniowej jest niedozwolone ze względów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wolno używać ściernych lub agresywnych środków czyszczących, takich jak spreje do grilla i piekarnika, odplamiacze lub odrdzewiacze, piaski do szorowania lub gąbki o drapiącej powierzchni
- Następnie wytrzeć płytę kuchenną do sucha czystą szmatką.
- Cukier, tworzywo sztuczne lub folię aluminiową usuwać natychmiast po wyłączeniu pól grzejnych.

CO ZROBIĆ, GDY...

na wskazaniu wyświetla się [E4]

I) Ponownie skonfigurować płytę kuchenną. Postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

Przed rozpoczęciem czynności:

- Ważne: zdjąć wszystkie garnki z płyty kuchennej
- Przygotować garnek z magnetycznym dnem (średnica > 16 cm)
- Płyta kuchenna musi być najpierw odłączona od sieci elektrycznej
- Lub wyłączyć bezpiecznik na panelu sterowania.
- Rozpocząć programowanie nie później niż 2 minuty po ponownym włączeniu
- Nie używać wyłącznika głównego

II) Usuwanie dotychczasowej konfiguracji

1) Po uruchomieniu w ciągu

2 sekund nacisnąć przycisk [-] i go przytrzymać.

2) Drugim palcem nacisnąć po kolei

, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, przyciski [O] (a -> b -> c -> d).

Podwójny sygnał dźwiękowy powinien oznaczać, że wystąpił błąd. W takim przypadku, rozpocząć ponownie od punktu 1.

3) Zwolnić przycisk. Następnie nacisnąć jednocześnie przycisk [-] oraz [+], aż wyświetlone zostaną migające symbole [E].

4) Począć, aż wskazanie [E] przestanie migać

5) Wskazania [E] zmieniają się na symbole [C]. Proces usuwania został zakończony.

III) Faza 2: Ponowna konfiguracja płyty kuchennej

1) Przygotować garnek z magnetycznym dnem (średnica > 16 cm)

2) Wybrać jedno pole grzejne do obsługi, naciskając przycisk [O].

3) Umieścić garnek na odpowiednim polu grzejnym.

4) Począć, aż [C] zmieni się na [-]. Pole grzejne jest skonfigurowane.

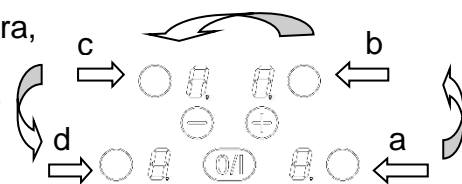
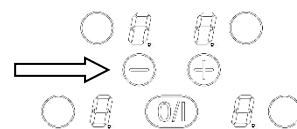
5) Powtórzyć ten proces dla każdego pola grzejnego.

6) Pola grzejne są skonfigurowane, gdy nic nie jest wyświetlane.

Użyć tego samego garnka do przeprowadzenia całej konfiguracji.

Podczas konfiguracji na płycie nie mogą znajdować się żadne inne garnki.

- Jeśli nadal wyświetlane jest wskazanie [E4], należy skontaktować się z działem obsługi klienta.



Nie można włączyć płyty kuchennej lub pól grzejnych:

- Płyta kuchenna jest nieprawidłowo podłączona do sieci elektrycznej.
- Bezpiecznik instalacji domowej nie jest prawidłowo włożony lub jest uszkodzony.
- Płyta kuchenna jest zablokowana.
- Przyciski czujnika są pokryte wodą lub brudem.
- Garnek lub przedmioty zakrywają przyciski.

Na wskazaniu wyświetla się [U]:

- Garnek nie jest umieszczony na polu grzejnym.
- Garnek nie nadaje się do indukcji
- Średnica dna garnka jest zbyt mała dla tego pola grzejnego.

Jedno pole grzejne lub cała płyta kuchenna wyłącza się:

- Nastąpiło wyłączenie bezpieczeństwa.
- Zapomniano wyłączyć pole grzejne.
- Kilka przycisków czujników jest zakrytych.
- Garnek jest pusty i przegrzany.
- Z powodu przegrzania układ elektroniczny automatycznie zmniejszył moc lub automatycznie ją wyłączył.

Dmuchawa chłodząca nadal pracuje po wyłączeniu urządzenia:

- To nie jest zakłócenie. Dmuchawa pracuje do momentu ostygnięcia urządzenia.
- Dmuchawa wyłącza się ponownie automatycznie.

Wskazanie [L]:

- Patrz rozdział Blokada płyty kuchennej.

Na wskazaniu wyświetla się [r'] lub [Er03]:

- Przedmiot lub ciecz zakrywa przyciski. Wskazanie znika po zwolnieniu lub wyczyszczeniu przycisków.

Na wskazaniu wyświetla się [E2] lub [E H]:

- Płyta kuchenna jest przegrzana, pozostawić ją najpierw do ostygnięcia, a następnie ponownie włączyć

Na wskazaniu wyświetla się [E3]:

- Garnek nie pasuje, wymienić garnek.

Na wskazaniu wyświetla się [E6]:

- Wadliwa sieć elektryczna. Sprawdzić częstotliwość i napięcie sieci elektrycznej.

Na wskazaniu wyświetla się [E8]:

- Wlot powietrza wentylatora jest zablokowany, należy go odblokować.

Na wskazaniu wyświetla się [E C]:

- Błąd w konfiguracji. Ponownie zainicjować płytę kuchenną, patrz rozdział „Wyświetla się [E 4]”.

Jeśli którakolwiek z powyższych usterek nie zostanie usunięta, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Naczynie do gotowania

Odpowiednie materiały: stal, stal emaliowana, żeliwo, stal nierdzewna z podstawą magnetyczną, aluminium z podstawą magnetyczną

Nieodpowiednie materiały: aluminium i stal nierdzewna bez dna magnetycznego, miedź, mosiądz, szkło, kamionka, porcelana

Producenci garnków określają, czy ich produkty nadają się do indukcji.

Aby sprawdzić kompatybilność indukcyjną garnków:

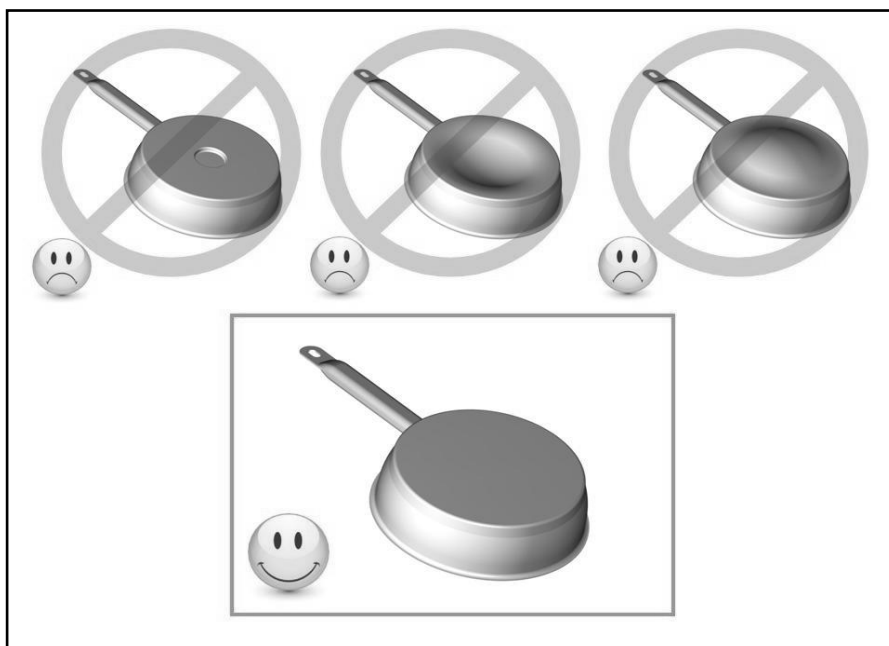
- Napełnić naczynie niewielką ilością wody i umieścić je na indukcyjnym polu grzejmym. Włączyć pole grzejne na poziomie mocy [9]. Woda musi nagrzać się w ciągu kilku sekund.
- Przytrzymać magnes na dnie naczynia. Jeśli magnes przylega, naczynie jest odpowiednie.

Niektóre garnki mogą generować hałas po umieszczeniu ich na indukcyjnym polu grzejmym. Hałas ten w żaden sposób nie oznacza usterki urządzenia i w żaden sposób nie wpływa na jego działanie.

Rodzaj dna naczynia może mieć wpływ na jednorodność rezultatu gotowania.

Używać tylko garnków i patelni z gładkim dnem. Szorstkie dna garnków i patelni rysują szklano-ceramiczną szybę.

Jeśli to możliwe, używać patelni z prostymi krawędziami. W przypadku patelni z pochyłymi krawędziami indukcja działa również w obszarze krawędzi patelni. Może to spowodować odbarwienie krawędzi patelni.



Rozmiar naczynia

Pola grzejne automatycznie dostosowują się do wielkości dna garnka do pewnego limitu. Naczynie do gotowania nie może być mniejsze niż określona średnica dna, w przeciwnym razie indukcja nie włączy się.

Aby uzyskać najlepszą wydajność, należy zawsze umieszczać garnek na środku pola grzejmego.

Ustawianie zakresów

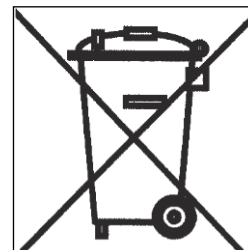
(dane te mają charakter orientacyjny)

1 do 2	Topienie, rozpuszczanie, przygotowanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna, jogurt,
2 do 3	Piecznienie, rozmrażanie, podtrzymywanie temperatury	Ryż, dania mrożone, ryby, warzywa
3 do 4	Gotowanie na parze, duszenie	Ryby, warzywa, owoce
4 do 5	Duszenie, pieczenie, rozmrażanie	Ryby, warzywa, makarony, zboża, rośliny strączkowe, mrożonki
6 do 7	Zagotowanie, kontynuowanie gotowania	Mięso, wątroba, jajka, kielbasa, gulasz, rolady
7 do 8	Delikatne smażenie	Ryba, sznycel, smażona kielbasa, jajka sadzone
9	Piecznienie, podgotowanie	Steki, omlet, naleśniki, soczewica
P	Gotowanie	Duże ilości wody

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Materiały opakowania są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.
- Urządzenia elektryczne i elektroniczne nadal zawierają cenne materiały. Zawierają one jednak również szkodliwe substancje, które są niezbędne dla ich funkcjonowania i bezpieczeństwa

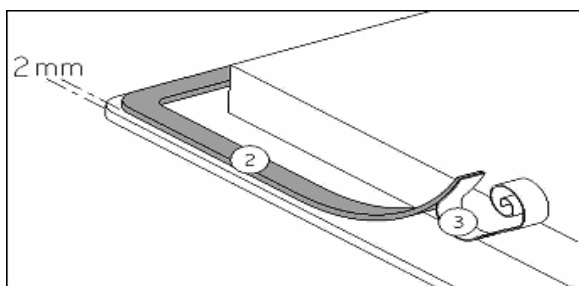
- Dlatego pod żadnym pozorem nie wolno wyrzucać starego urządzenia do odpadów resztkowych.
- Zamiast tego należy skorzystać z punktu zbiórki utworzonego przez gminę w celu zwrotu i utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MONTAŻU

Montaż i podłączenie mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę. Użytkownik musi zapewnić przestrzeganie norm obowiązujących w jego miejscu zamieszkania.

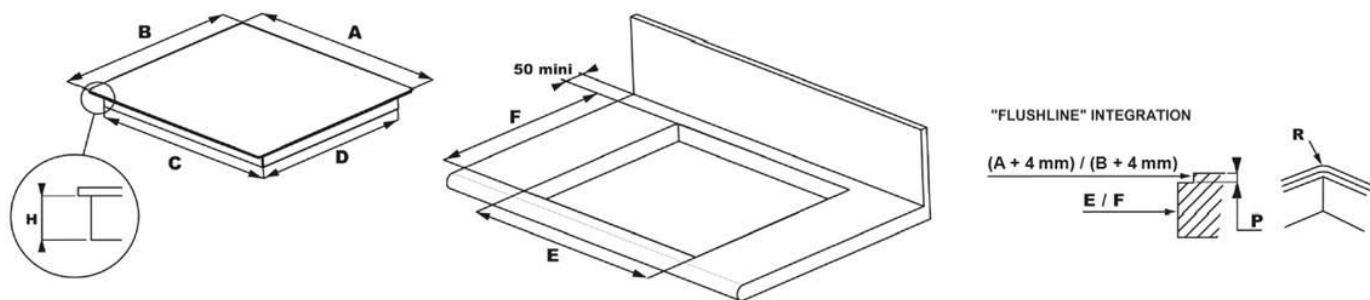
Montaż uszczelki:



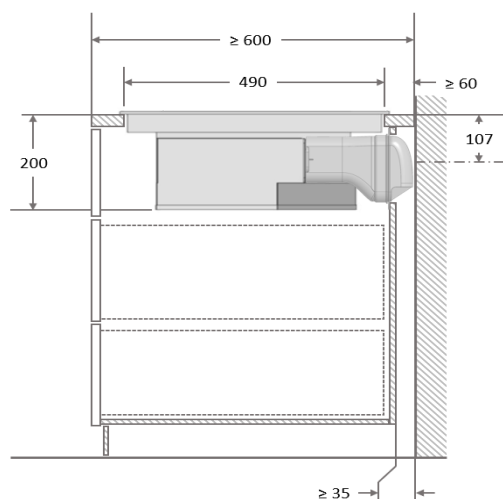
Po usunięciu folii ochronnej (3) przykleić uszczelkę (2) w odległości 2 mm od zewnętrznej krawędzi szyby.

Montaż:

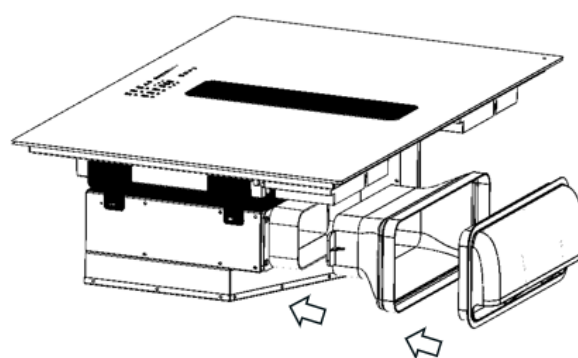
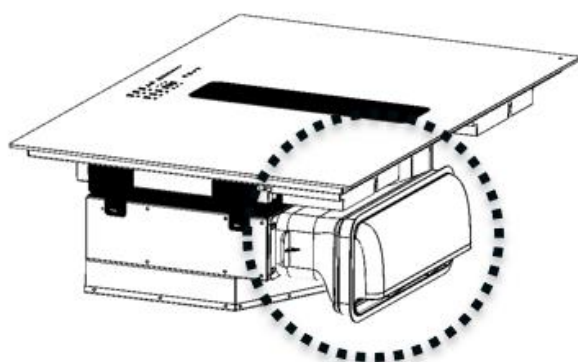
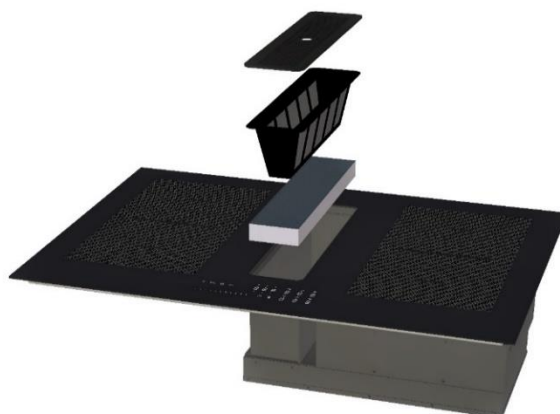
- Wymiary wprowadzania:

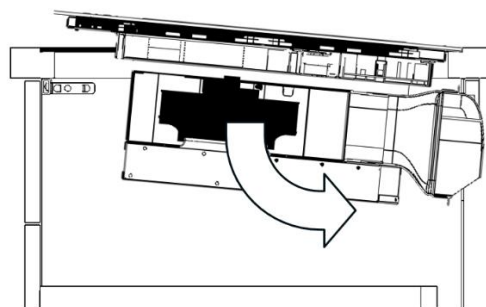
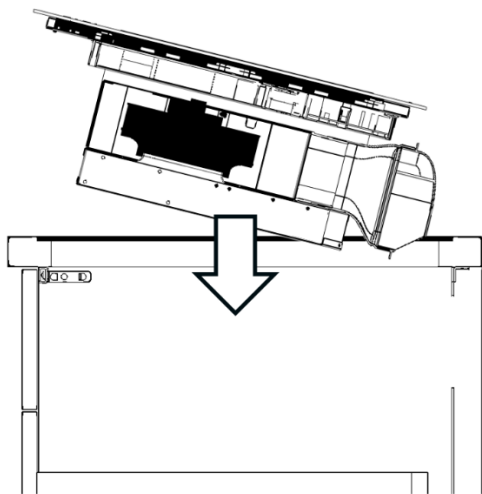


XTRAVENT373F60												
A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glas	P	R	R flush
590	594	520	524	550	480	560	490	200	4	5	5	7



Montaż filtrów





- **Odległość od wycięcia do ściany i/lub mebla musi wynosić co najmniej 50 mm.**
- To urządzenie odpowiada typowi Y pod względem ochrony przeciwpożarowej. Tylko urządzenia tego typu mogą być instalowane po jednej stronie sąsiednich wysokich szaf lub ścian. **Jednak z drugiej strony żadne meble ani urządzenia nie mogą znajdować się wyżej niż płyta grzejna.**
- Błat powinien być wykończony klejem odpornym na wysoką temperaturę (100°C).
- Przyściennie listwy wykończeniowe muszą być odporne na wysoką temperaturę
- Płyty kuchennej nie wolno instalować nad kuchenkami bez wentylatora, zmywarkami, pralkami lub suszarkami.
- Jeśli pod płytą kuchenną znajduje się szuflada, nie wolno w niej przechowywać żadnych łatwopalnych przedmiotów, np. puszek z aerozolem.
- Należy upewnić się, że kabel połączeniowy płyty kuchennej nie jest po montażu narażony na żadne obciążenia mechaniczne, np. szuflady.
- Powierzchnie cięcia należy uszczelnić specjalnym lakierem, gumą silikonową lub żywicą odlewniczą, aby zapobiec pęcznieniu pod wpływem wilgoci. Należy dokładnie przykleić dostarczoną taśmę uszczelniającą.
- **UWAGA:** Należy używać wyłącznie urządzeń ochronnych opracowanych przez producenta płyty lub określonych przez niego w instrukcji obsługi. Stosowanie nieodpowiednich urządzeń ochronnych może prowadzić do wypadków.
- Aby zapewnić dobry wywiew powietrza, należy zainstalować kratkę cokołu lub lekko przyciąć górną część cokołu wzdłuż jego długości. Aby zapewnić prawidłowe działanie systemu wentylacji, wymagany jest otwór o powierzchni co najmniej 460 cm².

PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

- Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi, który jest dokładnie zaznajomiony z krajowymi przepisami lokalnych dostawców energii elektrycznej i dokładnie ich przestrzega.
- Po montażu należy zapewnić ochronę przed dotykiem dla części izolowanych operacyjnie.
- Na tabliczce znamionowej można sprawdzić, czy wymagane dane połączenia są zgodne z danymi sieci.
- Musi być zapewniona możliwość odłączenia urządzenia od sieci na wszystkich biegunach za pomocą urządzeń oddzielających. Po wyłączeniu musi być zachowana przerwa między stykami wynosząca 3 mm. Odpowiednie urządzenia oddzielające obejmują wyłączniki nadmiarowo-prądowe, bezpieczniki i styczniki.
- Instalacja musi być zabezpieczona bezpiecznikami. Kable elektryczne muszą być idealnie zakryte przez instalację.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w dostępną wtyczkę, należy w przypadku montażu na stałe rozważyć inne opcje odłączenia zgodnie z instrukcjami montażu.
- Przewód zasilający należy umieścić w taki sposób, aby nie dotykał gorących części płyty kuchennej.

Uwaga!

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zasilania 220-240 V~ 50/60 Hz.

Zawsze podłączać również przewód ochronny.

Przestrzegać schematu połączeń.

Skrzynka przyłączowa znajduje się na spodzie urządzenia. Aby otworzyć obudowę, należy użyć śrubokręta i wepchnąć go w odpowiednie szczeliny.

Sieć	Przyłącze	Średnica	Kabel	Bezpiecznik
220-240 V~ 50/60 Hz	faza + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 fazy + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) zgodnie z normą EN 60 335-2-6

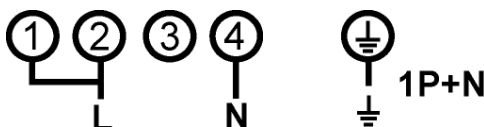
Podłączanie płyty kuchennej:

W przypadku różnych opcji połączeń należy użyć mosiężnych mostków biegunowych znajdujących się w obudowie.

Podłączenie jednofazowe 220-240 V~1P+N

Umieścić mostek biegunowy między zaciskiem przyłączeniowym 1 i 2.

Podłączyć uziemienie do zacisku „uziemienia”, przewód neutralny do zacisku 4, a fazę L do zacisku 1 lub 2.



Podłączenie dwufazowe 400 V~2P+N

Podłączyć uziemienie do zacisku „uziemienia”, przewód neutralny do zacisku 4, a fazę L1 do zacisku 1 a fazę L2 do zacisku 2.



Odkręcenie śrub z obudowy więcej niż jest to konieczne może uszkodzić obudowę. Następnie śruby obracają się w pustej przestrzeni.

Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek zdarzenia, które mogą wynikać z nieprawidłowego podłączenia lub które mogą wynikać z korzystania z urządzenia, które nie jest uziemione lub jest uziemione nieprawidłowo.

