



INSTRUKCJA OBSŁUGI
OPERATING INSTRUCTIONS

PL
EN

Płyta ceramiczna / Ceramic hob



PB*4VY255FTSNUt /
PC6481PT



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU
INSTRUKCJI!

IO-HOB-2448 / 9521471
(04.2026 / v1)

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ	8
ROZPAKOWANIE	9
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	10
TWOJE URZĄDZENIE	11
PANEL STEROWANIA	11
INSTALACJA	12
PRZYGOTOWANIE BLATU MEBLA DO ZABUDOWY PŁYTY	12
INSTALACJA PŁYTY NA RÓWNI Z BLATEM	13
INSTALACJA UCHWYTÓW MONTAŻOWYCH	16
PRZYŁĄCZENIE PŁYTY DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ	17
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	17
SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ	17
OBSŁUGA	18
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM PŁYTY	18
OGRANICZENIE CZASU PRACY	18
ODPOWIEDNIE NACZYNIA DO GOTOWANIA	19
DNO GARNKA	19
ROZMIAR GARNKA	19
POKRYWKA GARNKA	19
PANEL STEROWANIA	19
WŁĄCZENIE PŁYTY GRZEJNEJ	20
WŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO	20
WYŁĄCZANIE JEDNEGO POLA GRZEJNEGO	20
WYŁĄCZANIE CAŁEJ PŁYTY GRZEJNEJ	20
FUNKCJA ROZSZERZONEGO POLA GRZEJNEGO	21
FUNKCJA BLOKADY	21
FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO ZAGOTOWANIA	21
WSKAŹNIK SYGNALIZACJI GORĄCEGO POLA	22
FUNKCJA PAUZA	22
FUNKCJA TIMERA	22
FUNKCJA MINUTNIKA	23
FUNKCJA TIMECHECK	23
FUNKCJA ECO	23
FUNKCJA TOPIENIA	24
FUNKCJA PAMIĘCI	24
MENU UŻYTKOWNIKA	24
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	27
CZYSZCZENIE PO KAŻDYM UŻYCIU	27
USUWANIE ZABRUDZEŃ	27
POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH	28
DANE TECHNICZNE	30
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	30
GWARANCJA	30

Contents

NOTES ON SAFETY	32
TIPS ON SAVING ELECTRICITY	35
UNPACKING	36
DISPOSAL OF OLD APPLIANCE	37
YOUR APPLIANCE	38
CONTROL PANEL	38
INSTALLATION INSTRUCTIONS	39
MAKE THE WORKTOP RECESS	39
INSTALL THE HOB FLUSH WITH THE WORKTOP	40
INSTALL MOUNTING BRACKETS	43
CONNECTING TO ELECTRICAL MAINS	44
TIPS FOR THE INSTALLER	44
WIRING DIAGRAM	44
OPERATION	45
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	45
LIMIT THE OPERATING TIME	45
CHOICE OF COOKWARE	46
COOKWARE BASE	46
COOKWARE SIZE:	46
COOKWARE LID:	46
CONTROL PANEL	46
TURN ON THE APPLIANCE	47
USE A COOKING ZONE	47
TURN OFF A COOKING ZONE	47
TURN OFF THE APPLIANCE	47
USING EXTENSION COOKING ZONE.	47
THE CHILD LOCK FUNCTION	47
BOIL ASSIST FUNCTION	48
COOKING ZONE RESIDUAL HEAT INDICATOR	49
THE STOP'N GO FUNCTION	49
TIMER	49
MINUTE MINDER	50
TIME CHECK	50
ECO FUNCTION	50
MELTING FUNCTION	50
MEMORY FEATURE	50
CONFIGURATION MENU	51
CLEANING AND CARE	53
CLEANING AFTER EACH USE	53
REMOVE DIRT	53
TROUBLESHOOTING	54
SPECIFICATION	56
WARRANTY AND AFTER-SALES SERVICE	56
WARRANTY	56

Szanowny Kliencie

Od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa nie będzie problemem.

Sprzęt, który opuścił fabrykę był dokładnie sprawdzony przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem. Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Z poważaniem

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

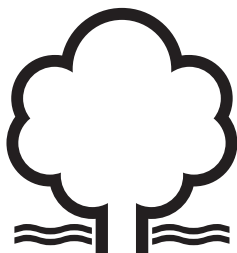
- Przed pierwszym użyciem płyty ceramicznej należy przeczytać instrukcję użytkowania. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie jako urządzenie do gotowania. Każde inne jego zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
- Uwaga. Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.
- Uwaga. Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz płytę od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania.

- Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Uwaga. Nie używać nieodpowiednich osłon płyty uniemożliwiających dzieciom dostęp do płyty grzejnej. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.
- Jeżeli płyta ceramiczna użytkowana jest w bezpośredniej bliskości radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego, należy sprawdzić, czy zapewniona jest prawidłowość działania panelu sterującego płyty.
- Płyta musi zostać podłączona przez uprawnionego instalatora – elektryka. Nie dotyczy płyt z fabrycznie zamontowanym przewodem zakończonym wtyczką jednofazową.
- Nie można zabudowywać płyty ponad piecykiem bez wentylatora, ponad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką lub pralką.
- Meble w których zabudowywana jest płyta muszą być odporne na temperatury ok 100oC. Dotyczy to oklein, krawędzi, powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, klejów oraz lakierów.
- Płytę należy użytkować tylko po jej zabudowaniu, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą przeprowadzać tylko specjaliści. Niefachowe naprawy powodują poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika.
- Urządzenie zostaje tylko wówczas odłączone od sieci elektrycznej, gdy zostanie rozłączony wyłącznik bezpieczeństwa lub przewód zasilający płytę zostanie odłączony od sieci zasilającej.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Pola grzejne po włączeniu szybko się nagrzewają. Dlatego też należy je włączać dopiero po ustawieniu naczynia do gotowania. W ten sposób unikamy zbędnego zużycia energii elektrycznej.
- W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik ciepła resztkowego „H”.
- Przy montażu płyty należy zwrócić uwagę, aby przewód za-

silający nie dotykał obudowy płyty.

- Podczas użytkowania urządzenia nie pozostawiać płyty bez nadzoru, gdyż istnieje ryzyko pożarowe.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić szybę ceramiczną.
- Potrawy i ich składniki (szczególnie: cukier, kwas cytrynowy, sól) oraz tworzywo sztuczne nie powinny dostać się na nagrzane pola grzejne.
- Jeżeli wskutek nieuwagi cukier lub tworzywo sztuczne dostaną się na gorące pole grzejne należy wyłączyć płytę i zeskrobać cukier. Chronić ręce przed poparzeniami i skaleczeniem.
- Przy stosowaniu płyty ceramicznej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nie posiadających krawędzi i zadziorów, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać trwałe zardrapania szyby.
- Powierzchnia grzejna płyty ceramicznej odporna jest na szok termiczny. Nie jest ona wrażliwa ani na zimno, ani na gorąco.
- Należy unikać upuszczania przedmiotów na szybę. Uderzenia punktowe np. upadek buteleczki z przyprawami, mogą w niekorzystnym przypadku doprowadzić do pęknięć i odprysków płyty ceramicznej.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia szyby, kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty ceramicznej.
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, odłączyć płytę od zasilania, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia płyty ceramicznej. W razie nieprawidłowości w postępowaniu z nią, nie odpowiadamy z tytułu gwarancji.
- Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).

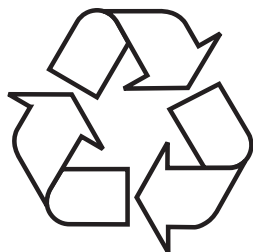
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzamy energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania, o rozmiarze dna dostosowanym do rozmiaru pola grzejnego.
- Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej znacznie wzrasta.
- Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.
- Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
- Unikanie niepotrzebnego „zagładania do garnków”.
- Niewbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.

ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrożający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



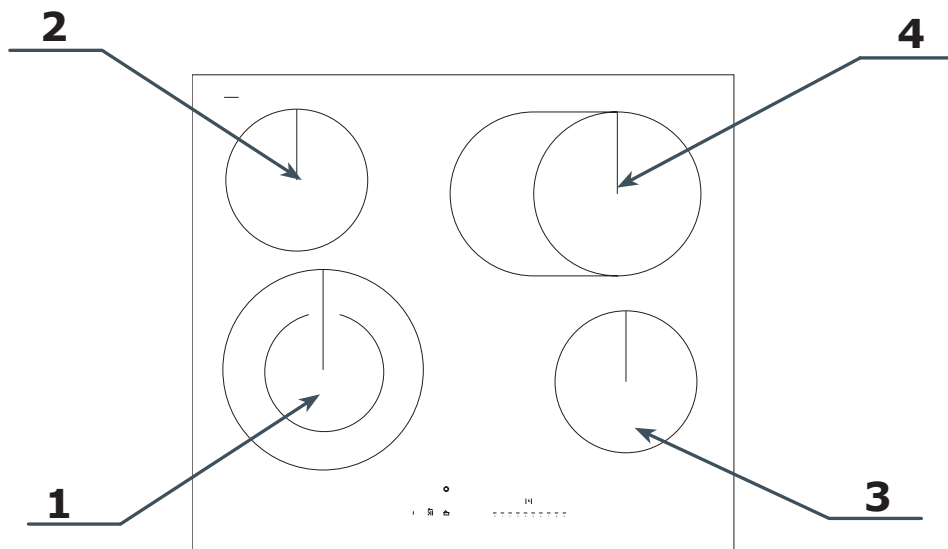
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pocho-

dzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

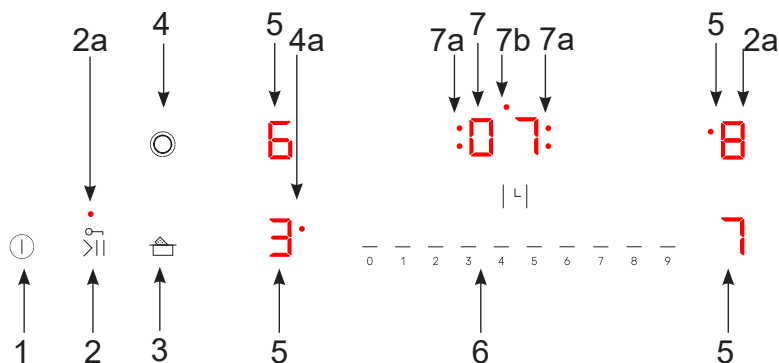
Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

TWOJE URZĄDZENIE



1. Podwójne pole grzejne-przednie lewe Ø 220/140mm
2. Pole grzejne-tylne lewe Ø 155mm
3. Pole grzejne-przednie prawe Ø 155mm
4. Podwójne pole grzejne-tylne prawe 180 x 275mm

Panel sterowania

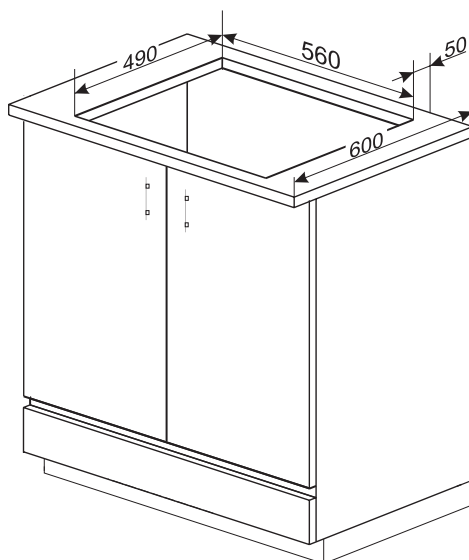
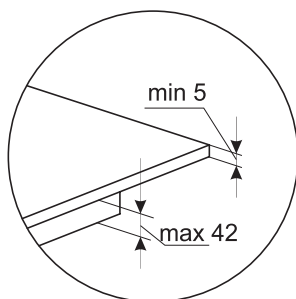
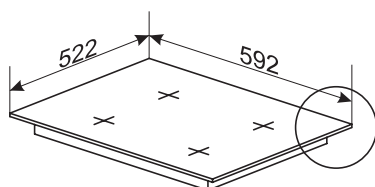


1. Sensor włącz / wyłącz
2. Sensor funkcji pauza / blokady panelu sterowania
- 2a. Dioda sygnalizująca aktywną funkcję blokady
3. Sensor funkcji topienia
4. Sensor aktywacji funkcji rozszerzenia pola grzejnego
- 4a. Dioda sygnalizująca aktywną funkcję rozszerzonego pola grzejnego
5. Wskaźnik / sensor pola grzejnego
6. Sensor wyboru mocy/czasu - slider
7. Wskaźnik / sensor funkcji timera
- 7a. Dioda sygnalizująca aktywną funkcję timera dla danego pola grzejnego
- 7b. Dioda sygnalizująca aktywną funkcję minutnika.
- 7c. Dioda sygnalizująca aktywną funkcję minutnika.
8. Dioda sygnalizująca aktywną funkcję rozszerzenia pola grzejnego
9. Dioda sygnalizująca aktywną funkcję rozszerzenia pola grzejnego

INSTALACJA

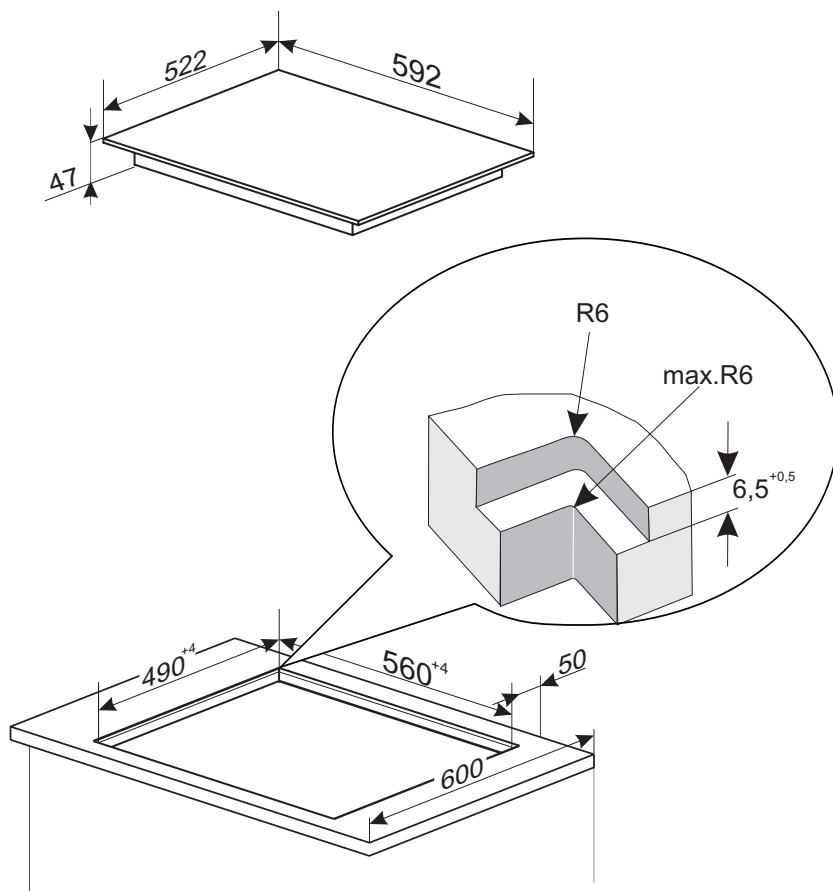
Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

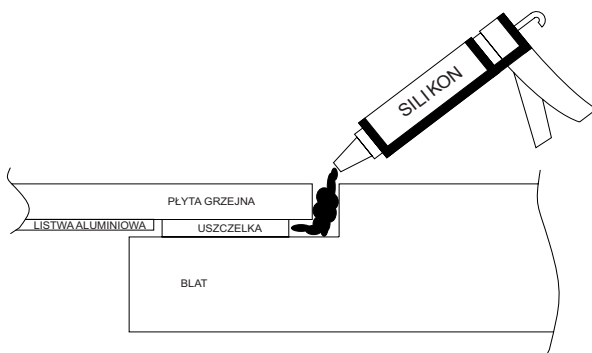
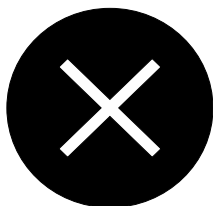
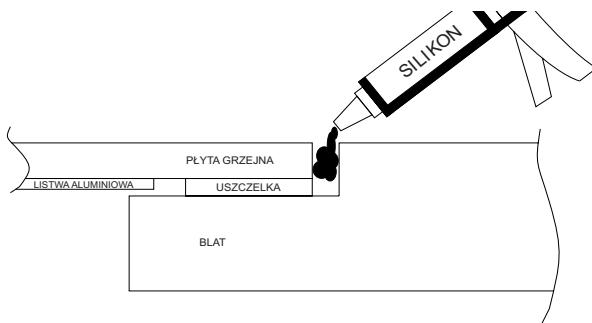
- Odległość pomiędzy krawędzią otworu a krawędzią blatu z tyłu min. 50 mm.
- Odległość pomiędzy krawędzią otworu a ścianką boczną meblową powinna wynosić minimum 55 mm.
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci.
- Otwór w blacie należy wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku poniżej.



Instalacja płyty na równi z blatem

- Otwór w blacie należy wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku poniżej.



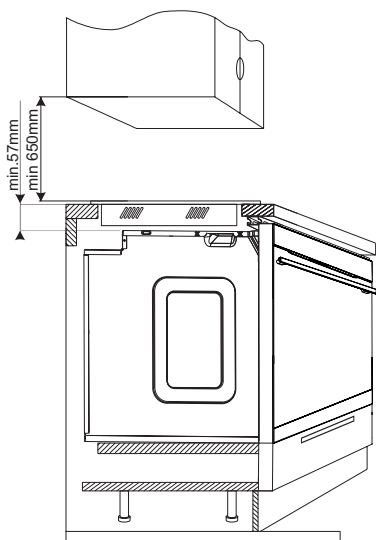


Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego montażu płyty grzewczej w blacie roboczym, w szczególności za trwałe przyklejenie płyty do blatu od spodu.

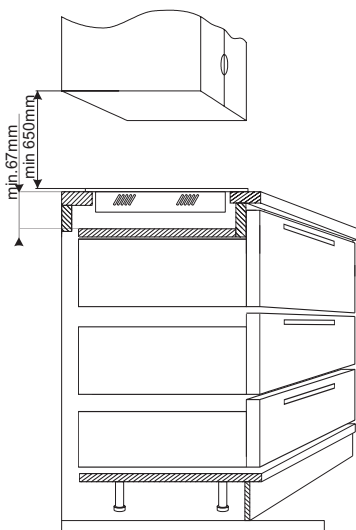
Wskazówki dla instalatora

- Najlepiej jest zamontować płytę grzewczą równo z blatem kuchennym wykonanym z kamienia lub płytek ceramicznych.
- Uszczelka umieszczona na spodzie krawędzi płyty ceramicznej powinna zapobiegać przedostawaniu się silikonu pod obrzeże płyty. Jeśli konieczne będzie wyjęcie płyty z otworu, należy użyć ostrego noża, aby przeciąć silikon wokół płyty. Jeżeli silikon przedostanie się pod uszczelkę i dostanie się pod szkło płyty, wycięcie silikonu nie będzie możliwe, a próba usunięcia płyty może spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.
- Silikon użyty do uszczelnienia krawędzi powinien być odporny na temperaturę co najmniej 160°C.
- Zaleca się pokrycie odsłoniętych krawędzi otworu w blacie odpowiednim lakierem (np. lakierem na bazie silikonu), który zabezpieczy przed wnikaniem wilgoci.
- Niektóre silikony mogą powodować odbarwienia naturalnego kamienia.
- Należy ściśle przestrzegać wymiarów podanych na rysunku montażowym.
- W przypadku awarii płyty należy skontaktować się z instalatorem w celu jej wyjęcia z blatu, zanim przyjedzie serwisant w celu dokonania naprawy.

Wariant 1



Wariant 2

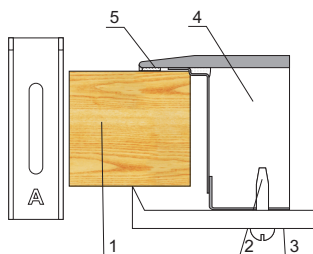


Uwaga. Podczas instalowania płyty w blacie szafki kuchennej należy zamontować półkę-przegrodę, jak na rysunku powyżej. Jeśli płyta jest instalowana nad piekarnikiem do zabudowy montowanie półki-przegrody nie jest konieczne. Zabronione jest mocowanie płyty nad piekarnikiem pozbawionym wentylacji. Przewód przyłączeniowy płyty należy tak doprowadzić, aby nie dotykał osłony dolnej.

Instalacja uchwytów montażowych

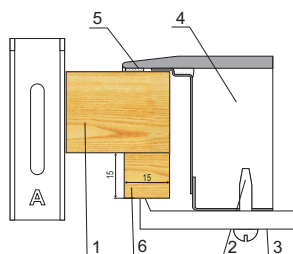
- W przypadku blatu o grubości 38 mm do mocowania płyty należy wykorzystać 4 uchwyty "A". Sposób montażu pokazano na rys. 1 i 2. W przypadku blatu o grubości 28 mm oprócz uchwytów "A" należy dodatkowo zastosować 4 drewniane klocki o wymiarach 15x15x50 mm. Sposób montażu pokazano na rys. 3 i 4.
- Sprawdzić czy uszczelka dokładnie przylega do płyty.
- Przykręcić lekko uchwyty od spodu płyty.
- Oczyszczyć blat, włożyć płytę w otwór i docisnąć do blatu.
- Ustawić uchwyty prostopadłe do krawędzi płyty i dokręcić do oporu.

1



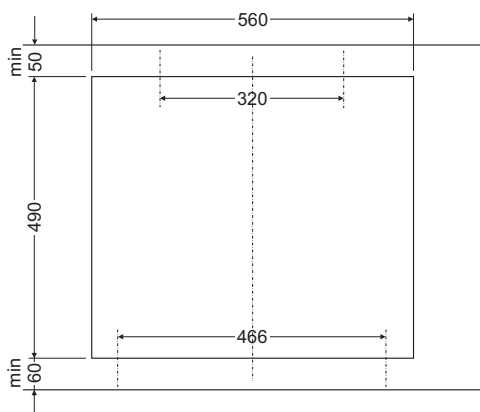
- 1 - blat mebla
2 - wkręt
3 - uchwyt mocujący
4 - płyta grzejna
5 - uszczelka płyty

3

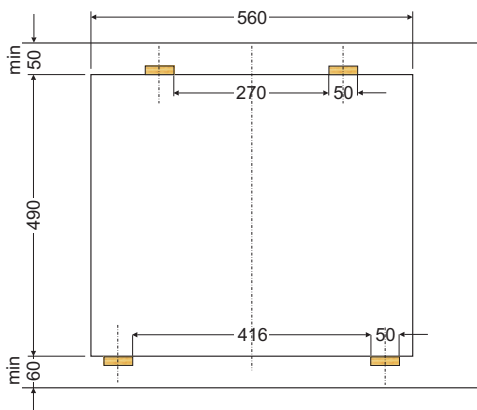


- 1 - blat mebla
2 - wkręt
3 - uchwyt mocujący
4 - płyta grzejna
5 - uszczelka płyty
6 - klocek z drewna

2



4



Przyłączenie płyty do instalacji elektrycznej



Przyłączenia do instalacji może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.

Wskazówki dla instalatora

Płyta jest przystosowana fabrycznie do zasilania prądem przemiennym trójfazowym (380-415 V 2N ~50/60 Hz). Przystosowanie płyty do zasilania prądem jednofazowym (220-240 V) jest możliwe poprzez odpowiednie zmostkowanie na listwie przyłączeniowej wg zamieszczonego schematu połączeń. Schemat połączeń jest zamieszczony również na spodniej części osłony dolnej. Dostęp do listwy przyłączeniowej jest możliwy po zdjęciu pokrywki na osłonie dolnej. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową płyty.

Przewód przyłączeniowy należy zamocować w odciażce.



Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku przyłącza kuchni, oznaczonego znakiem $\oplus$. Instalacja elektryczna zasilająca płytę powinna posiadać wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej. Odległość między stykami roboczymi wyłącznika bezpieczeństwa musi wynosić min. 3 mm.

Przed dokonaniem przyłączenia płyty do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia.



Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadectwo przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej” (znajduje się w karcie gwarancyjnej).



Inny sposób podłączenia płyty niż pokazano na schemacie może spowodować jej uszkodzenie.

Schemat możliwych połączeń

Uwaga! Napięcie elementów grzejnych 220-240V.				Zalecany rodzaj przewodu przyłączeniowego
Uwaga! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem ⊕ .				
1	Dla sieci 220-240V podłączenie jednofazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 1-2, przewód neutralny do 4, przewód ochronny do ⊕	1N~		OWY 3X 4 mm2
2	Dla sieci 380-415V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, przewody fazowe podłączone do 1, 2 i 3, przewód neutralny do 4, przewód ochronny do ⊕	2N~		OWY 4X 2,5 mm2
Przewody fazowe - L1=R, L2=S ; N - przewód neutralny; ⊕ - przewód ochronny				

OBSŁUGA

Przed pierwszym włączeniem płyty

- Najpierw należy dokładnie oczyścić płytę ceramiczną. Płytę ceramiczną należy traktować jak powierzchnie szklane.
- Przy pierwszym użyciu może nastąpić przejściowe wydzielanie zapachów, dlatego należy włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno.
- Wykonać czynności obsługowe z zachowaniem wskazówek bezpieczeństwa.

Ograniczenie czasu pracy

W celu zwiększenia niezawodności pracy płyta grzejna wyposażona jest w ogranicznik czasu pracy dla każdego z pól grzejnych. Maksymalny czas pracy ustala się stosownie do ostatnio wybranego stopnia mocy grzejnej.

Jeżeli nie zmieniamy stopnia mocy grzejnej przez dłuższy czas (patrz tabela) wówczas przynależne pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone i uaktywniony zostaje wskaźnik nagrzania szczątkowego. Możemy jednak w każdej chwili włączać i obsługiwać poszczególne pola grzejne zgodnie z instrukcją użytkowania.

Stopień mocy grzejnej	Maksymalny czas pracy w godzinach
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	1,5
9	1,5

Ceramiczna płyta grzejna wyposażona jest w sensory obsługiwane przez dotknięcie palcem oznakowanych powierzchni.

Każde użycie sensora potwierdzone jest sygnałem akustycznym (chyba że zostanie zmienione w menu użytkownika korzystając z funkcji ustawień dźwięku).



Należy zwracać uwagę aby przy włączaniu i wyłączaniu oraz przy nastawianiu stopnia mocy grzania **zawsze naciskać tylko jeden sensor**. W przypadku równoczesnego naciśnięcia większej ilości sensorów (z wyjątkiem przypadku wyłączenia pola grzejnego), system ignoruje wprowadzone sygnały sterujące, a przy długotrwałym naciskaniu wyzwała sygnał usterki.

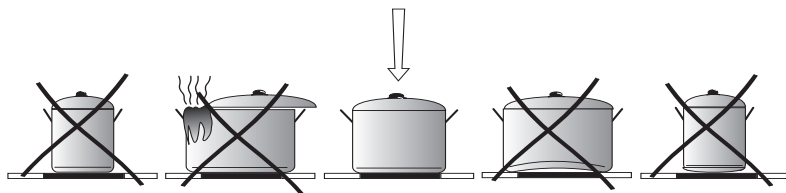
Odpowiednie naczynia do gotowania

Do kuchenek z płytą ceramiczną istnieją specjalnie przebadane naczynia do gotowania i pieczenia. Należy przestrzegać instrukcji ich wytwórców.

Naczynia do gotowania posiadające dno aluminiowe lub miedziane mogą pozostawiać metaliczne przebarwienia, bardzo trudne do usunięcia. Szczególną ostrożność zaleca się w przypadku naczyń emaliowanych, które po przypadkowym wygotowaniu się zawartości mogą spowodować nieodwracalne uszkodzenia. Dla osiągnięcia optymalnego zużycia energii, optymalnych czasów gotowania a także dla zapobieżenia przypaleniu się na płycie kipiących potraw należy przestrzegać następujących wskazówek.

Dno garnka

Naczynia do gotowania / pieczenia powinny posiadać stabilne, płaskie dno, gdyż dno z ostrymi krawędziami, wżędziami i ze zwężonymi pozostałościami potraw może podrapać płytę ceramiczną i oddziaływać na nią ściernie!



Rozmiar garnka

Średnica dna garnków i rondli powinna odpowiadać możliwie dokładnie średnicy elementu grzejnego płyty.

Pokrywka garnka

Pokrywka na garnku zapobiega ucieczce ciepła i w ten sposób skraca czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.

Panel sterowania

Po podłączeniu płyty do sieci elektrycznej, na 1 sekundę powinny zapalić się wszystkie diody i wyświetlacze. Wyświetli się także wersja oprogramowania.

Płytę można włączyć jedynie sensorem ①, przy nieaktywnej funkcji blokady panelu sterowania. Jeśli poza sensorem ① w tym samym czasie naciskane są też inne sensory, panel nie włącza się tylko pozostaje w trybie stand-by i pokazuje błąd F1 oraz emituje sygnał dźwiękowy do momentu puszczenia sensorów. Jeśli zostanie wykryte prawidłowe naciśnięcie sensora ①, panel przechodzi do trybu aktywnego i pojawia się krótki sygnał dźwiękowy.



Nie odkładaj żadnych przedmiotów na sensory panelu sterowania. Zwróć szczególną uwagę aby podczas gotowania, naczynia nie wystawały poza obrys pola grzejnego. Ustawienie naczynia za blisko panelu sterowania lub jego całkowite zakrycie spowoduje pojawienie się błędu F1, uruchomienie procedury bezpieczeństwa i automatyczne wyłączenie płyty.

Włączenie płyty grzejnej

Przez dotknięcie głównego sensora ① włączamy płytę, a na wszystkich wskaźnikach pól grzejnych ukazuje się „0”. Przesuwając palcem po sensorze slider ustawiamy pożądany stopień mocy grzania, wybierając uprzednio sensor wyboru pola grzejnego (patrz **Włączenie pola grzejnego**).



Jeżeli w ciągu 15 sekund nie zostanie użyty żaden sensor, wówczas płyta grzejna wyłącza się.

Jeżeli aktywne jest zabezpieczenie przed dziećmi, wówczas nie da się włączyć płyty grzejnej (patrz Odblokowanie płyty grzejnej).

Włączenie pola grzejnego

Po włączeniu płyty za pomocą sensora ①, pola grzejne można obsługiwać w następujący sposób:

1. Wybrać pożądane pole grzejne sensorem wyboru pola grzejnego (przyporządkowanie sensorów odpowiada rozmieszczeniu pól grzejnych).
2. Wybierając bezpośrednio lub przesuwając palcem po sensorze slider, ustawiamy pożądany stopień mocy grzania.
3. Zatwierdzenie mocy grzania następuje automatycznie po 10 sekundach przy braku aktywności lub zatwierdzając sensorem pola grzejnego.
4. W celu zmiany nastawy mocy grzania ponownie jak w punkcie 1 najpierw wybieramy pożądane pole grzejne sensorem wyboru pola grzejnego, a następnie wybieramy bezpośrednio lub przesuwamy palcem po sensorze slider.



Jeżeli w ciągu 10 sekund nie zostanie użyty żaden sensor, a moc nie będzie wybrana, wówczas płyta wychodzi z trybu edycji pola.

Pole grzejne aktywuje się w momencie wybrania mocy.

Wyłączanie jednego pola grzejnego

Jedno pole grzejne można wyłączyć w następujący sposób:

1. Wybieramy pożądane pole grzejne sensorem wyboru pola grzejnego.
 2. Następnie na sensorze slider wybieramy stopień mocy grzania „0”.
- Na wskaźniku ukazuje się litera „H” – symbol nagrzania szczątkowego.

Wyłączanie całej płyty grzejnej

Płyta grzejna pracuje, gdy włączone jest co najmniej jedno pole grzejne. Naciskając sensor główny wyłączamy całą płytę grzejną emitując długi sygnał dźwiękowy, a na wskaźniku pola grzejnego świeci się litera „H” - symbol nagrzania szczątkowego.

Funkcja rozszerzonego pola grzejnego

Rozszerzone pole grzejne można włączyć aktywując pole sensorem wyboru pola grzejnego, a następnie przytrzymując sensor ☉. Uruchomienie tego pola jest sygnalizowane zapaleniem się czerwonej diody przy wyświetlaczu pola grzejnego.

Aby wyłączyć rozszerzenie danego pola grzejnego zachowując ustawioną moc należy najpierw wybrać sensor danego pola, a następnie nacisnąć sensor ☉. Całkowite wyłączenie pola grzejnego także powoduje wyłączenie funkcji rozszerzenia pola grzejnego.



Funkcję rozszerzonego pola grzejnego można włączyć tylko wtedy, gdy pracuje pole podstawowe.

Funkcja blokady

Funkcja blokady dostępna jest przy włączonej jak i wyłączonej płytce. Służy do tego, aby chronić urządzenie przed niepowołaną zmianą nastaw lub włączeniem przez dzieci czy zwierzęta domowe itp.

Zablokowanie płyty grzejnej

W celu zablokowania płyty grzejnej należy przytrzymać sensor blokady  przez 3 sekundy do chwili gdy zacznie świecić dioda sygnalizacyjna . Gdy zapali się dioda, rozbrzmiewa krótki sygnał dźwiękowy. Blokadę można uruchomić zarówno w trakcie gotowania jak i przed wyłączeniem płyty jako jednorazowa blokada gdy płyta jest wyłączona.

Funkcja blokady automatycznej

Funkcja blokady automatycznej służy do tego, aby płyta blokowała się automatycznie za każdym razem gdy jest wyłączona - nie służy do blokowania panelu sterowania w trakcie użytkowania.

Funkcję aktywuje się przy włączonej płytce poprzez przytrzymanie sensora  przez 6 sekund, wówczas wskaźniki pól grzejnych wskażą H (na górze) oraz L (na dole) i zostanie wyemitowany podwójny sygnał dźwiękowy.

Od tego momentu płyta będzie się automatycznie blokować za każdym razem, gdy jest wyłączona. Chroni to przed niezamierzonym uruchomieniem. W takim przypadku, aby włączyć płytę, trzeba najpierw odblokować płytę przez przytrzymanie przez 3 sekundy sensora blokady, aż zgaśnie dioda oraz rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Dezaktywacja funkcji blokady automatycznej

Dezaktywacja funkcji blokady automatycznej następuje przy włączonej płytce po przytrzymaniu sensora  przez 6 sekund. Po upływie czasu, rozbrzmiewa krótki podwójny sygnał akustyczny.

Funkcja automatycznego zagotowania

Funkcja pozwala na grzanie z największą mocą przez określony w tabeli czas, a następnie automatyczne zmniejszenie grzania do wybranej docelowej wartości. Funkcja może być wykorzystana do chwilowego zwiększenia mocy (w celu dogrzenia) w każdym momencie gotowania.

Aktywacja funkcji automatycznego zagotowania

Najpierw należy wybrać pole grzejne, następnie przy pomocy slidera wybrać poziom mocy w zakresie 1-8, a potem przytrzymać sensor pola przez 3sek- krok ten załącza automatyczne zagotowanie i wychodzi z edycji pola.

Funkcję można włączyć w każdym momencie w celu chwilowego zwiększenia mocy przez przytrzymanie sensora danego pola przez 3 sekundy.

Włączenie funkcji automatycznego zagotowania zasygnalizowane będzie dźwiękiem oraz na wyświetlaczu danego pola na zmianę z mocą wyświetlać się będzie literka A.

Funkcję można w każdym momencie wyłączyć przez ponowne przytrzymanie sensora pola.



Zmiana nastawy mocy pola, podczas aktywnej funkcji, dezaktywuje funkcję automatycznego zagotowania.



Po upływie czasu dostarczania dodatkowej mocy, pole grzejne automatycznie przełączy się na wybrany stopień mocy, który pozostanie widoczny na wskaźniku.

Stopień mocy grzejnej gotowania	Czas szybkiego gotowania (min)
1	1
2	2,5
3	5
4	5,5
5	6,5
6	1
7	3
8	3
9	-

Wskaźnik sygnalizacji gorącego pola

W chwili wyłączenia gorącego pola grzejnego na panelu wyświetla się literka „H” jako sygnał „pole grzejne jest gorące!”.



W tym czasie nie wolno dotykać pola grzejnego ze względu na możliwość poparzenia ani stawiać na nim wrażliwych na ciepło przedmiotów !



Podczas przerwy w dostawie prądu wskaźnik sygnalizacji gorącego pola „H” nie jest już wyświetlany. Pomimo to pola grzejne mogą być nadal gorące!



Funkcja Pauza

Aby włączyć/ wyłączyć funkcję wystarczy nacisnąć sensor pauzy . W trybie pauzy działają tylko sensory blokady oraz włączenie/wyłączenia płyty. Funkcja może być aktywna przez 30 minut. Po upływie tego czasu płyta wyłączy się. Jeżeli pole grzejne jest gorące wyświetlacz tego pola będzie wyświetlał symbol gorącego pola „H”.

Funkcja Timera

Funkcja umożliwia ustawienie czasu działania danego pola grzewczego (po określonym czasie pole wyłączy się).

Przy aktywnym wskaźniku pola grzejnego i po wybraniu mocy, naciśnięcie sensora timera powoduje zapamiętanie danej mocy i przejście w tryb ustawiania czasu. Wskaźnik aktywnego pola grzejnego przestaje pulsować, natomiast zaczyna pulsować wskaźnik funkcji timer, a dioda sygnalizująca aktywną funkcję timer dla danego pola grzejnego miga, wskazując aktywne pole.

Zmiany ustawienia zegara dokonuje się za pomocą slidera, ustawiając odpowiednią liczbę minut. Na przykład:

- Aby ustawić czas na 20 minut, na sliderze należy kliknąć „2”, a następnie „0”.

- Aby ustawić czas na 5 minut, na sliderze należy kliknąć „5”.

Ustawienie można zatwierdzić, klikając wskaźnik/sensor zegara lub sensor dowolnego pola. Jeśli przez 10 sekund nie zostaną naciśnięte żadne przyciski, panel automatycznie zapamiętuje ustawienia i przechodzi z powrotem do trybu aktywnego.

W każdej chwili gotowania można zmienić zaprogramowany czas jego trwania lub całkowicie wyłączyć timer. W tym celu należy wybrać pole, którego czas chce się zmienić tj aktywując wskaźnikiem pola, a następnie należy nacisnąć sensor timera i zmienić czas według opisanych wcześniej ustawień timera.

Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania, włączy się sygnał dźwiękowy. Można go wyłączyć, dotykając dowolnego sensora lub alarm wyłączy się automatycznie po 60 sekundach (według ustawień fabrycznych)

Przejsięcie na inne pole (z trybu ustawiania pola i timer)

Naciśnięcie przycisku wyboru innego pola (niż aktywne) powoduje zapamiętanie ustawień mocy oraz timera dla aktualnie aktywnego pola, a następnie aktywację wybranego pola.



W panelu można ustawić czas pracy niezależnie dla każdego pola grzewczego, w zakresie od 0 do 99 minut. Po 10 sekundach od ostatniego naciśnięcia przycisku wyboru pola grzejnego, zegar przechodzi w tryb wyświetlania najkrótszego czasu.

Funkcja minutnika

Funkcję timer można wykorzystać jako minutnik, który działa niezależnie od wszystkich pól grzejnych. Aby go uruchomić, należy dotknąć wskaźnik timer w dowolnym momencie podczas użytkowania, a następnie ustawić żądany czas tak samo, jak przy funkcji timer. Należy pamiętać, że podczas ustawiania minutnika żadne z pól grzejnych nie może znajdować się w trybie edycji. Funkcja jest dostępna także przy wyłączonej płycie.

Działanie minutnika zostanie zasygnalizowane migającą diodą nad wskaźnikiem. Wyłączenie minutnika odbywa się w taki sam sposób jak wyłączenie funkcji timer przy zaprogramowanym polu.

Po upływie zaprogramowanego czasu, włączy się sygnał dźwiękowy. Można go wyłączyć, dotykając dowolnego sensora. Alarm wyłączy się automatycznie po 60 sekundach (ustawienie fabryczne).

Funkcja TimeCheck

Funkcja TimeCheck pozwala sprawdzić czas pracy wybranego pola grzejnego.

Sprawdzenie czasu jest możliwe tylko po przyciśnięciu sensora aktywnego pola grzejnego. Czas pracy będzie wyświetlany na przemian z oznaczeniem UP.



Czas można sprawdzić dopiero po upływie 60 sekund od momentu rozpoczęcia pracy pola grzejnego.

Funkcja nie działa gdy dla pola został ustawiony czas pracy timera.

Funkcja Eco

Funkcja Eco działa wyłącznie wtedy, gdy ustawiony jest timer dla jednego z pól grzewczych. Pole grzewcze wyłącza się automatycznie na 3 minuty przed upływem zaprogramowanego czasu, umożliwiając dogotowanie potrawy na ciepłe resztkowym.

Funkcję Eco można dezaktywować w menu ustawień.



Funkcja ta aktywuje się jedynie w przypadku ustawień timera na czas równy lub dłuższy niż 15 minut.

Funkcja Topienia

Funkcja topienia utrzymuje odpowiednią temperaturę na powierzchni płyty, zapewniając stabilne roztopianie i utrzymywanie składników, takich jak czekolada czy masło, bez ryzyka przypalenia.

Aby włączyć funkcję topienia, należy wybrać pole grzejne, a następnie krótko przycisnąć sensor . Na wyświetlaczu pola wyświetlać się będą dwie poziome kreski z czego ta górna będzie migać. Tym samym sensorem można wyłączyć funkcję topienia.

Funkcja automatycznie monitoruje temperaturę pod garnkiem, dbając o jej stały poziom i zapobiegając przypaleniu.

Funkcja Pamięci

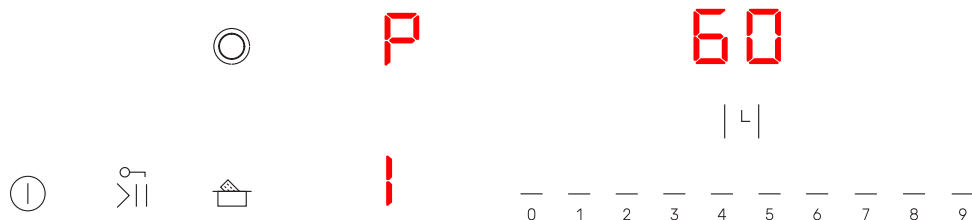
Funkcja pamięci pozwala na zapamiętanie aktualnie ustawionych parametrów, dzięki czemu w przypadku przypadkowego wyłączenia płyty (np. w wyniku rozlania wody), ustawienia zostaną zachowane. W ciągu 59 sekund od wyłączenia urządzenia, można je przywrócić, naciskając sensora , a następnie w ciągu 5 sekund przytrzymując sensor pauza. Na wyświetlaczu pojawią się dwie pionowe kreski na przemian z ustawioną mocą.

W przypadku zalania, funkcja pamięci umożliwia przywrócenie ustawień, pod warunkiem, że nastąpi to w ciągu 59 sekund od wyłączenia płyty.

Menu użytkownika

Menu użytkownika umożliwia zmianę ogólnych ustawień płyty, aby dostosować ją do własnych potrzeb.

Menu użytkownika można uruchomić tylko przy wyłączonej płycie. Aby to zrobić należy przytrzymać równocześnie sensory   na 1 sekundę. Aktualne ustawienia pojawiają się na wyświetlaczu pól i timer:



Aby wybrać program, należy za pomocą sensora slider wybrać odpowiednią wartość według tabeli zamieszczonej poniżej:

Nastawa (slider)	1	2	3	4	5	6	7	8
Program	P1	P2	P3	P4	P5	P6	S	R

Po wybraniu programu, aby wejść w opcje nastawy należy przycisnąć wskaźnik/sensor timer. Wyświetlacz programu przestanie pulsować, a zacznie pulsować wyświetlacz na zegarze. To oznacza, że można wybrać odpowiednią nastawę dla danego programu. W celu zatwierdzenia danej nastawy należy nacisnąć wskaźnik/sensor zegara. Wyświetlacz zegara przestaje pulsować, a zacznie ponownie pulsować wyświetlacz programu.

P1 – Długość dźwięku alarmu timera/minutnika:

Nastawa (slider)	Ustawienie
0	5 sekund
1	10 sekund
2	30 sekund
3	60 sekund (ustawienie fabryczne)

P2 - Głośność:

Nastawa (slider)	Ustawienie
0	Poziom niższy
1	Poziom średni
2	Poziom najwyższy (ustawienie fabryczne)

P3 – Zakres aktywnych dźwięków:

Nastawa (slider)	On/Off	Error	Alarm	Confirm	Change
0	on	on	-	-	-
1	on	on	on	-	-
2	on	on	on	on	-
3 (ustawienie fabryczne)	on	on	on	on	on

On/Off: Dźwięk włączenia i wyłączenia płyty oraz wyłączenia płyty po nieaktywności.

Alarm: Dźwięk timera i minutnika po zakończeniu odliczania.

Confirm: Dźwięk sensorów: funkcji topienia, blokady/pauzy, pola, rozszerzenia pola oraz dźwięk włączenia funkcji automatycznego zagotowania.

Change: Dźwięk przy zmianie ustawień mocy/czasu (przełączanie między mocami/minutami).

P4 – Włączenie/wyłączenie funkcji oszczędzania energii (Funkcja Eco):

Nastawa (slider)	Ustawienie
0	Wyłączona
1	Włączona

P5 – Włączenie/wyłączenie funkcji odliczania w górę (Funkcja TimeCheck):

Nastawa (slider)	Ustawienie
0	Wyłączona
1	Włączona (ustawienie fabryczne)

P6 – Tryb demo:

Tryb demo to funkcja demonstracyjna, która pozwala na testowanie wszystkich opcji i ustawień urządzenia bez rzeczywistego włączania pól grzewczych.

Nastawa (slider)	Ustawienie
0	Wyłączona (ustawienie fabryczne)
1	Włączona

S (7) – Zapisanie ustawień:

Naciśnij i przytrzymaj sensor zegara przez 3 sekundy, aby zapisać ustawienia i wyjść z menu. Operacja zostanie potwierdzona długim sygnałem dźwiękowym.

R (8) – Powrót do ustawień fabrycznych:

Naciśnij i przytrzymaj sensor zegara przez 3 sekundy, aby zresetować ustawienia do wartości domyślnych i wyjść z menu. Operacja zostanie potwierdzona długim sygnałem dźwiękowym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbłość o bieżące utrzymanie płyty w czystości oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu jej bezawaryjnej pracy.



Przy czyszczeniu szyby ceramicznej obowiązują te same zasady, co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosuj ściernych lub agresywnych środków czyszczących, ani piasku do szorowania czy gąbki o drapiącej powierzchni. Nie stosuj urządzeń czyszczących na parę.

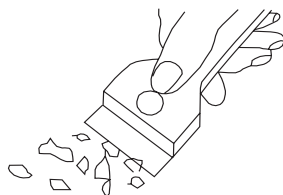
Czyszczenie po każdym użyciu

• Lekkie, nieprzypalone zabrudzenia

Zetrzyj wilgotną ściereczką bez środka czyszczącego. Zastosowanie środka do mycia naczyń może spowodować wystąpienie niebieskawych przebarwień. Te upórliwe plamy nie zawsze dadzą się usunąć przy pierwszym czyszczeniu, nawet przy zastosowaniu specjalnego środka do czyszczenia.

• Mocno przywarte zanieczyszczenia

Usuwać ostrym skrobakiem. Następnie wytrzyj szybę ceramiczną wilgotną ściereczką.



Usuwanie zabrudzeń

- Jasne plamy o zabarwieniu perłowym (pozostałości aluminium) usuń z ochłodzonej płyty grzejnej przy pomocy specjalnego środka czyszczącego. Pozostałości wapienne (np. po wykipieniu wody) usuniesz octem lub specjalnym środkiem czyszczącym.
- Specjalne środki czyszczące możesz nabyć w domach towarowych, specjalnych sklepach elektrotechnicznych, drogeriach, w handlu spożywczym i w salonach kuchennych. Ostre skrobaki możesz kupić w sklepach dla majsterkowiczów oraz w sklepach ze sprzętem budowlanym, jak również w sklepach z akcesoriami malarskimi.
- Nigdy nie nanosź środka czyszczącego na gorącą płytę.
- Po naniesieniu środka czyszczącego najlepiej pozwól środkom czyszczącym podeschnąć i dopiero wtedy je zetrzyj na mokro. Ewentualnie pozostające resztki środka czyszczącego zetrzyj wilgotną ściereczką przed ponownym nagrzaniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco i trwale uszkodzić powierzchnię płyty.



Nieprawidłowe postępowanie z szybą ceramiczną nie stanowi podstawy do reklamacji.



Zarysowania płyty oraz przebarwienia na powierzchni nie wpływają na poprawne działanie płyty ceramicznej.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- Jeżeli to możliwe wyłączyć płytę odpowiednim sensorem
- Odłączyć zasilanie elektryczne poprzez wyłączenie bezpiecznika lub wyciągnięcie wtyczki z gniazdka
- Zgłosić naprawę w Centrum Serwisowym
- Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam, kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej; zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1. Urządzenie nie działa	- przerwa w dopływie prądu	- sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej.
2. Urządzenie nie reaguje na wprowadzane wartości	- panel obsługowy nie został włączony	- włączyć
	- zbyt krótko naciskano sensor (mniej niż sekundę)	- naciskać sensory nieco dłużej
	- naciśnięto równocześnie więcej sensorów	- zawsze naciskać tylko jeden sensor (z wyjątkiem funkcji specjalnych)
3. Urządzenie nie reaguje i wydaje krótki sygnał akustyczny	- włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi (blokada)	- wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi (blokada)
4. Urządzenie nie reaguje i wydaje długi sygnał akustyczny	- nieprawidłowa obsługa (naciśnięto niewłaściwe sensory lub zbyt szybko)	- ponownie uruchomić płytę
	- sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- odkryć lub oczyścić sensory
5. Całe urządzenie się wyłącza	- po włączeniu nie wprowadzono żadnych wartości przez czas dłuższy niż 15 s.	- ponownie włączyć panel obsługowy i natychmiast wprowadzić dane
	- sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- odkryć lub oczyścić sensory
6. Jedne pole grzejne wyłącza się	- ograniczenie czasu pracy	- ponownie włączyć pole grzejne
	- sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- odkryć lub oczyścić sensory

7. Nie świeci wskaźnik ciepła szczątkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące	- przerwa w dopływie prądu, urządzenie zostało odłączone od sieci	- wskaźnik ciepła szczątkowego zadziała ponownie po podłączeniu płyty do zasilania
8. Na wyświetlaczu timera wyświetla się symbol F1	- zanieczyszczenie panelu sterowania lub zbyt długie przytrzymanie sensora	- oczyścić panel sterowania
9. Na wyświetlaczu pola grzejnego wyświetla się symbol F0, F2, F3, F6, F7, F8	- zewnętrzne zakłócenia	- odłączyć urządzenie od zasilania na 120 sekund poprzez rozłączenie obwodu zasilania w skrzynce bezpieczników.
10. Pęknięcie w kuchennej płycie ceramicznej	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę ceramiczną od sieci (wyłącznik bezpieczeństwa). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
11. Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta	Odłączyć kuchenną płytę ceramiczną od sieci (wyłącznik bezpieczeństwa). Zwrócić się do najbliższego serwisu. Ważne! Państwo są odpowiedzialni za prawidłowy stan urządzenia i właściwe użytkowanie w gospodarstwie domowym. Jeżeli z powodu błędu obsługi wezwą Państwo serwis, wówczas wizyta taka nawet w okresie gwarancyjnym będzie się dla Państwa wiązała z kosztami. Za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie możemy niestety odpowiadać.	
12. Funkcja Eco, Timecheck (jeśli dostępne w modelu) nie działają - Brak dźwięków płyty - Płyta nie grzeje mimo nastawienia mocy pola	- zmiana nastawy w menu użytkownika. - włączony tryb demo.	- sprawdzić i ewentualnie zmienić nastawy w menu użytkownika opisanym w instrukcji.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe:	220-240V/380-415 V~ 50/60Hz
Moc znamionowa płyty:	6,8 kW
- pole grzejne: 2 x Ø 155 mm	1200 W
- pole grzejne: 1 x Ø 180 x 275 mm	2200/1400 W
- pole grzejne: 1 x Ø 220/140 mm	2200/1100 W
Wymiary:	592 x 522 x 47;
Waga:	ca. 7,25 kg;

Spełnia wymagania norm EN 60335-1; EN 60335-2-6 obowiązujących w Unii Europejskiej.

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,3
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	1

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.



Producent sprzętu sugeruje, by wszelkie naprawy i czynności regulacyjne były wykonywane przez Serwis Fabryczny lub Serwis Autoryzowany producenta. Napraw powinna dokonywać jedynie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.

Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,

NOTES ON SAFETY

- Before using the appliance for the first time, carefully read its Operating Instructions. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- The appliance is intended for household use only. Any other use (eg heating) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.
- The manufacturer reserves the right to make design and specification changes that do not materially affect the appliance's performance.
- Note! The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
- Note! Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER attempt to extinguish fire with water. Unplug the appliance and cover flame with lid or non-combustible blanket.
- Note! Risk of fire: do not store anything on the cooking surface.
- Note! If the cooking surface is cracked, turn off the power to avoid the risk of electric shock. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use steam cleaning equipment to clean the hob.

- Note! Do not use unsuitable hob guards that prevent children from accessing hob. Use of unsuitable hob guards can cause accidents.
- If the ceramic hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by an electrician or an authorised installer. This requirement does not apply to hobs with a factory-installed single-phase electrical wall plug.
- Do not install the hob over a heater lacking a fan, a dishwasher, a refrigerator, a freezer or a washing machine.
- The furniture in which the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The hob should only be used after it has been built in, in accordance with this operating instructions.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- To disconnect the appliance from the power supply, you must either switch off the main circuit breaker or unplug the hob.
- Children shall not play with the appliance.
- Cooking zones get hot soon after activation. Therefore do not activate a cooking zone before placing a pot on it. This also helps avoid wasting electricity.
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. As long as the heating zones are hot, the display will show the "H" residual heat indicator.
- When mounting the hob, make sure that the power cable is not in contact with hob's housing.
- To prevent the risk of fire, do not leave the appliance unattended at any time during use.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperature and may damage the cooking surface.

- Make sure that food (especially sugar, citric acid, salt) and plastic utensil do not get in contact with hot cooking zones.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, turn off the hob and wearing oven mitts or heat-resistant gloves, use a scraper designed for ceramic or glass surfaces to immediately and carefully remove the spill from the surface. Protect your hands from burns and injuries.
- When cooking on ceramic hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the hob.
- Ceramic hob cooking surface is resistant to thermal shock. It can withstand cold or hot temperature.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. Impact from pointed objects, such as spice bottles, may result in cracking or chipping of the cooking surface.
- If any damage to ceramic surface occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, turn off the power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Please follow the instructions for care and cleaning of ceramic hob. The warranty may be voided in the event of misuse or mishandling of the ceramic surface.
- Using the appliance for cooking and baking results in the emission of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that kitchen is well ventilated. Natural ventilation openings or forced mechanical ventilation (exhaust hood) should be available.

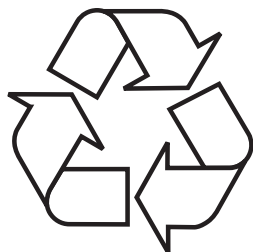
TIPS ON SAVING ELECTRICITY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- Use cookware with a base that matches the size of the cooking zone.
- Cover your pans when possible to reduce energy consumption.
- Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
- Soiled surface can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, dispose of all packaging materials responsibly to minimise environmental impact.

All materials used for packaging the appliance are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Note! Packaging materials, including bags, polyethylene, and polystyrene, present a choking hazard and should be kept away from children at all times during and following unpacking.

DISPOSAL OF OLD APPLIANCE

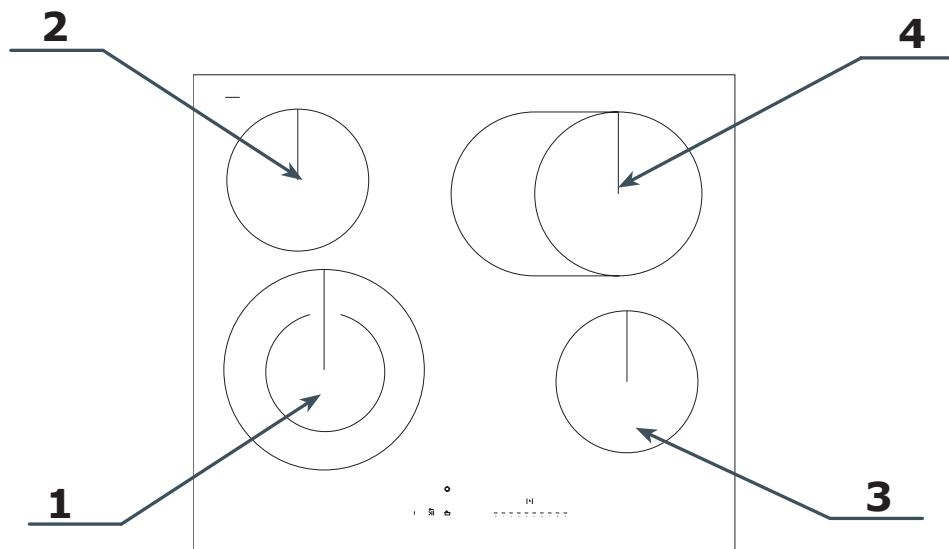


In accordance with European Directive 2012/19/ EU and Polish law on waste electrical and electronic equipment, this appliance is marked with the crossed-out waste bin symbol. This symbol indicates that the appliance must not be disposed of with household waste after use.

The user is obligated to dispose of this appliance at an authorised collection point for waste electrical and electronic equipment. Local collection points, shops, and local authority departments together provide a recycling scheme.

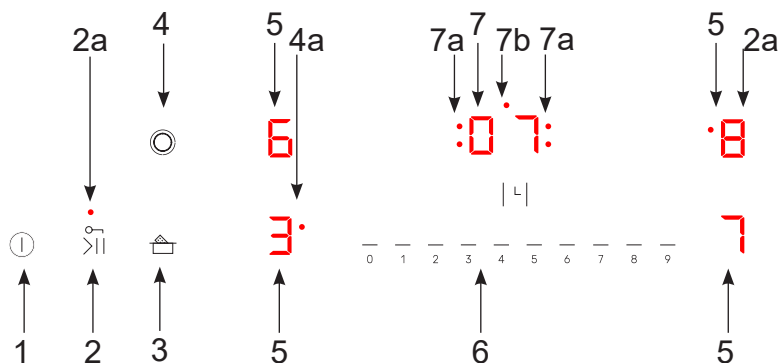
Properly disposing of old electrical and electronic equipment prevents environmental and health risks caused by hazardous components and improper handling.

YOUR APPLIANCE



1. Double ring front left cooking zone, diameter Ø 220/140mm
2. Rear left cooking zone, diameter Ø 155 mm
3. Front right cooking zone, diameter Ø 155 mm
4. Double ring rear right cooking zone, diameter 180 x 275mm

Control Panel

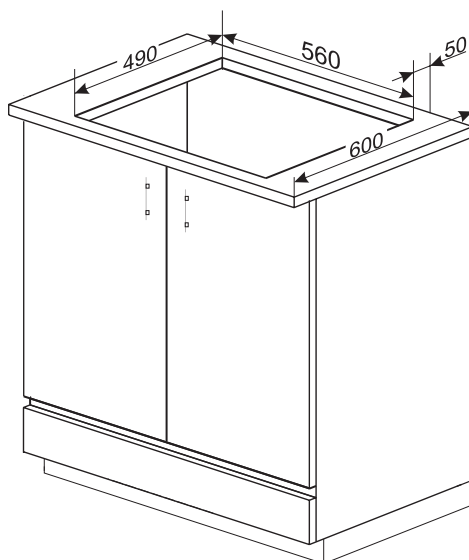
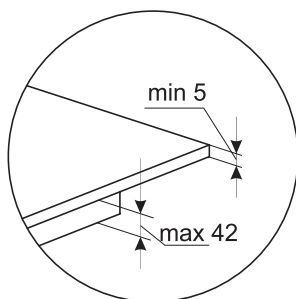
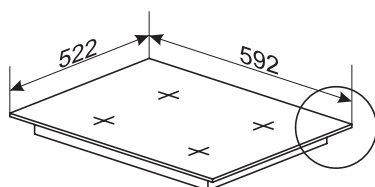


1. On/Off touch sensor
2. Pause / Child Lock touch sensor
- 2a. Child Lock indicator
3. Melt function touch sensor
4. Activate cooking zone extension touch sensor
- 4a. Cooking zone extension indicator
5. Cooking zone select touch sensor and power indicator
6. Power / time selection touch sensor - slider
7. Countdown Timer indicator and activation touch sensor
- 7a. Countdown Timer indicator for individual cooking zone
- 7b. Minute Minder indicator
- 7c. Minute Minder indicator

INSTALLATION INSTRUCTIONS

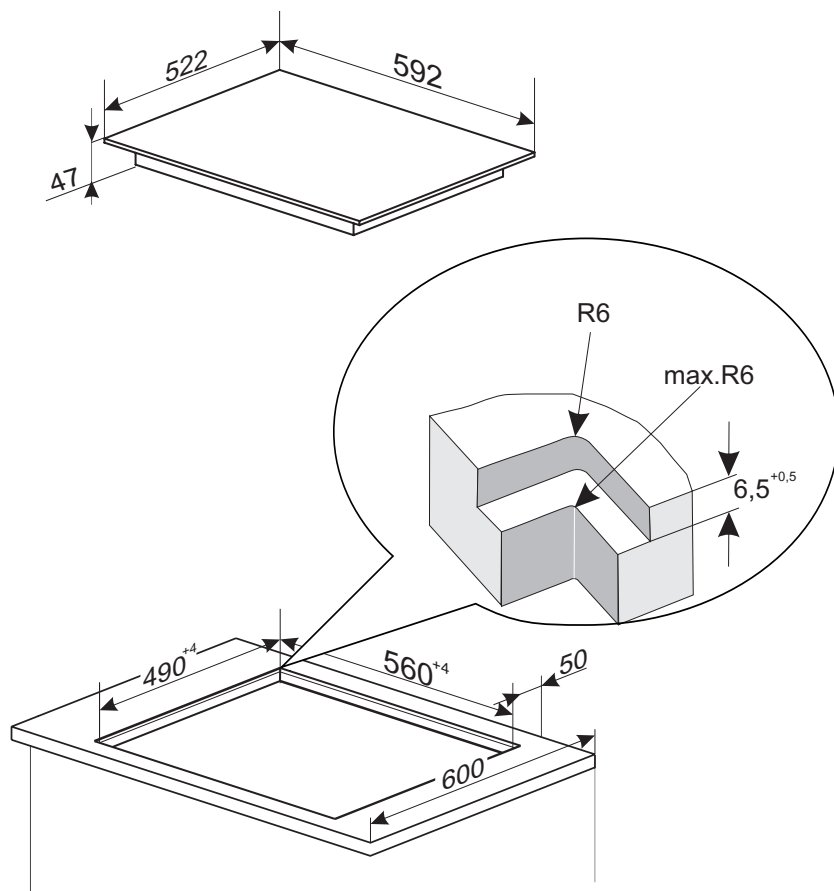
Make the worktop recess

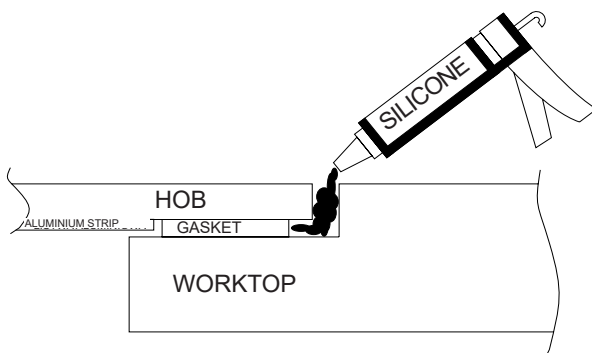
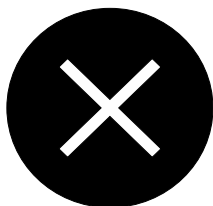
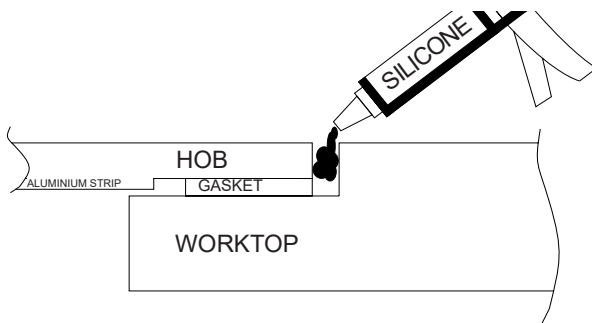
- The worktop recess must be positioned at least 50 mm from the rear edge.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below.



Install the hob flush with the worktop

- Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below.



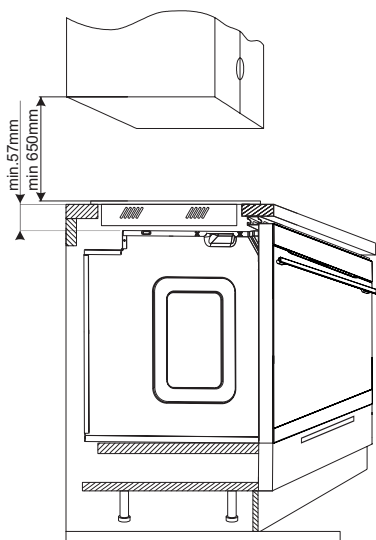


Note! The manufacturer is not liable for damage caused by incorrect hob installation, especially damage resulting from permanently gluing the hob to the worktop from below.

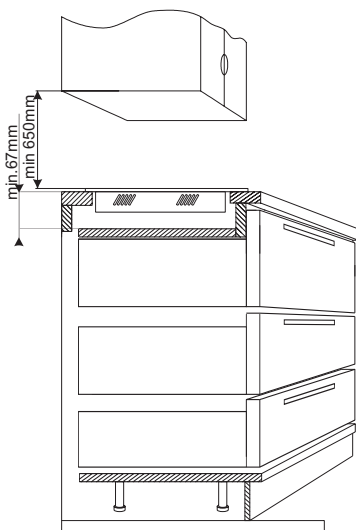
Tips for the installer

- It is best to install the hob flush with the kitchen worktop made of stone or ceramic tiles.
- The seal on the hob's underside edge prevents silicone from getting under the rim. If you need to lift the hob out of the opening, you must first cut the silicone seal around the rim using a sharp knife. If silicone gets past the seal and under the hob's glass, it will be impossible to cut out, and any attempt to remove the hob may crack the ceramic glass.
- The silicone used to seal the edges must be resistant to temperature of at least 160°C.
- To prevent moisture penetration, seal the exposed worktop edges using a suitable coating, such as a silicone-based varnish.
- Some silicones may cause discolouration of natural stone.
- The dimensions provided in the assembly drawing must be strictly followed.
- If your hob fails, please ensure it is safely removed from the worktop before the service technician arrives for the repair.

Option 1



Option 2

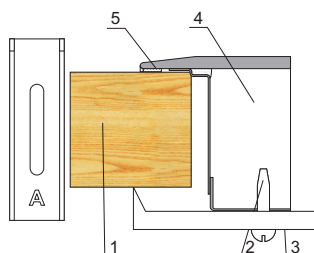


Note! When installing the hob kitchen worktop install a partition as shown here. If the hob is installed above a built-in oven the partition is not necessary. Do not install the hob above the oven without ventilation. Route electrical lead so that it does not touch the lower guard.

Install mounting brackets

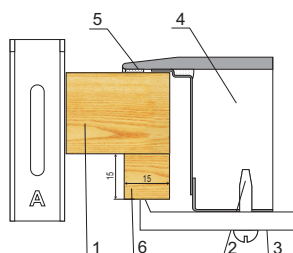
- Use four “A” brackets for 38 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 1 and 2. To properly secure hob in 28 mm thick worktop, use four 15x15x50 mm wooden blocks in addition to “A” brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 3 and 4.
- Check if adhesive seal is properly applied to the hob's flange.
- Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly.
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly.

1



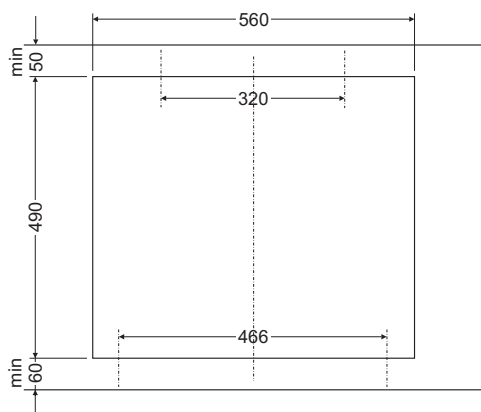
- 1 - worktop
2 - screw
3 - bracket
4 - hob
5 - hob flange gasket

3

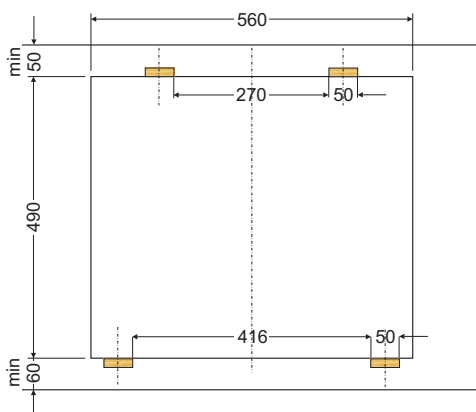


- 1 - worktop
2 - screw
3 - bracket
4 - hob
5 - hob flange gasket
6 - wooden block

2



4



Connecting to electrical mains



Electrical connection must be made by a properly certified qualified installer. Do not make any alterations in the appliance electrical system.

Tips for the installer

The hob is designed for three-phase AC power supply (380-415 V 2N ~50/60 Hz). The appliance can be configured for single phase power supply (220-240 V) by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. The terminal block can be accessed by removing the lid on hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the hob's power rating.

The power cord must be secured in a strain relief bracket.



Make sure to connect the protective earth (PE) conductor to the correct terminal, marked with . Electrical supply system must have a safety circuit breaker allowing cutting off the power supply in an emergency. The distance between the working contacts of the safety circuit breaker must be at least 3 mm.

Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram.

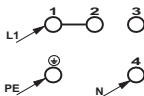
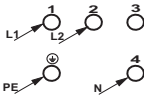


The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card).



Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

Wiring diagram

Note! Heating elements operate at 220-240 V.			Recommended connection lead	
Note! For each connection the protective earth (PE) conductor must be connected to the terminal marked  .				
1	For a 220/240 V single phase connection with a neutral conductor, terminals 1-2 are bridged, the neutral conductor is connected to terminal 4, and the protective conductor to  .	1N~		OWY 3x 4 mm ²
2	For a 380/415 V two-phase connection with a neutral conductor, the individual phase conductors are connected to terminals 1, 2, the neutral conductor to terminal 4, and the protective conductor to  .	2N~		OWY 4x 2,5 mm ²
Phase conductors - L1=R, L2=S, N- neutral lead;  - protective earth				

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean your ceramic hob first. The ceramic hob should be treated with the same care as a glass surface.
- Switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- Operate the appliance while observing all safety guidelines.

Limit the operating time

In order to increase efficiency, the hob is fitted with an operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected. If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	1.5
9	1.5

The ceramic hob is equipped with electronic touch control sensors, which are operated by touching the marked area with a finger.

Every sensor touch is confirmed by an audible beep, unless deactivated within the sound settings of the user menu.



When changing the heat setting, attention should be paid that **only one touch sensor at a time is touched**. If two or more sensors are touched simultaneously (unless turning off a cooking zone), the appliance will ignore the signals and may trigger a fault code if the contact is prolonged.

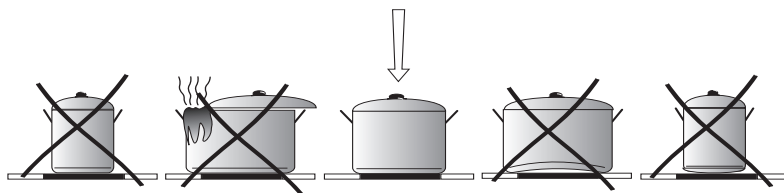
Choice of cookware

There is specially tested cookware available for cooking and baking in cookers with ceramic hob. Follow the instructions of their manufacturer.

Cookware with aluminium or copper base can leave stains, which very difficult to remove. Particular caution is advised in the case of enamel-painted cookware, which could cause irreparable damage when contents cooks off accidentally. To achieve optimal energy use, the optimal cooking times and to prevent seething food from getting burned on the hob, please follow these guidelines.

Cookware base

Cookware should have always a stable, flat base. Base with sharp edges, burrs and the charred remains of food may scratch the ceramic hob!



Cookware size:

Cookware diameter should correspond as closely as possible the diameter of the hob cooking zone.

Cookware lid:

Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.

Control Panel

After connecting the appliance to power, all indicators and displays should light up for 1 second. The software version will also be displayed.

The board can be turned on from stand-by mode only with sensor ①, when the control panel lock function is inactive. If other sensors are pressed at the same time as sensor ①, the panel does not turn on but remains in stand-by mode and shows error F1 and emits an audible signal until the sensors are released. If a correct press of sensor ① is detected, the panel switches to active mode and a short audible signal is emitted.



Do not place any objects on the sensors of the control panel. Make sure that cookware is not placed beyond the outline of the cooking zone. If you place cookware too close to the control panel or you cover any sensors, the hob will display F1 error and automatically turn off for safety.

Turn on the appliance

Touch the on/off sensor field ① to switch on the appliance. "0" will appear on all cooking zone displays. After choosing a cooking zone via its selection sensor, you can adjust the heat to the desired level by sliding your finger across the slider sensor (refer to 'Use a cooking zone').



If none of the sensors is touched within 15 seconds, the appliance switches itself off.

If child lock function is activated, the appliance cannot be switched on (see "Release the child lock").

Use a cooking zone

Once the hob has been activated using the On/Off ① sensor, the cooking zones can be operated according to the following instructions:

1. Select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field. (Sensor field layout reflects the layout of individual cooking zones),
2. The desired heat level can be set by either touching a specific point on the slider sensor or by sliding your finger along its surface.
3. The selected heat level is confirmed automatically after 10 seconds of inactivity or immediately upon touching the cooking zone selection sensor.
4. To adjust the heat setting, select the cooking zone via its sensor field and then either tap the desired level directly or slide your finger across the heat setting sensor.



If a power level is not selected within 10 seconds of inactivity, the hob will exit the cooking zone adjustment mode.

The cooking zone is activated when its power is selected.

Turn off a cooking zone

Selected cooking zone may be switched off in the following way:

1. Select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor cooking zone.
2. Then, on the slider sensor, select the heating power level 0.

The letter "H" appears on the display symbolising residual heat.

Turn off the appliance

The appliance operates when at least one cooking zone is on. To turn off the appliance, press the on/off sensor, you will hear a long beep and the residual heat indicator "H" appears on the cooking zone display.

Using extension cooking zone.

The extension cooking zone can be turned on by activating the zone with the cooking zone selection sensor and then holding the ②. Operation of the cooking zone extension ring is indicated by a red indicator light above the cooking zone display.

To deactivate the extension ring of a specific cooking zone while retaining the current power level, select the zone sensor and then touch ③. Deactivating a cooking zone completely will automatically switch off its corresponding extension ring.



Cooking zone extension can be only activated when the main cooking zone is operating.

The Child Lock function

The Child Lock function can be set when the appliance is turned on or off. The child lock is designed to prevent unauthorized setting adjustments or unintended operation of the appliance by children or pets.

Set the child lock

To lock the appliance , press and hold the Child Lock sensor  for 3 seconds until the indicator light  comes on. When the indicator light comes on you will hear a short beep. The Child Lock can be activated during operation or while the hob is turned off. If activated while off, it functions as a one-time safety lock that automatically deactivates the next time the hob is used.

Auto Child Lock

The Auto Child Lock is designed to secure the hob automatically every time it is turned off. Note that this feature does not lock the control panel while the hob is in use.

To activate the Auto Child Lock when the hob is operating, press and hold  for 6 seconds - a double beep will sound, and the cooking zone indicators will display 'H' (top) and 'L' (bottom) to confirm.

From now on, the hob will automatically activate Child Lock every time it is turned off. This protects against inadvertent activation. When this feature is active, you must first unlock the hob before use and to do so press and hold the Child Lock sensor for 3 seconds until the indicator turns off and you hear a single beep.

Deactivate the Auto Child Lock

To deactivate the Auto Child Lock, press and hold  for 6 seconds. A double beep indicates the function is now off.

Boil Assist function

The Boil Assist function heats the cooking zone at maximum power for a set duration (see table) before automatically reducing the heat to your selected target level. This function can be used to temporarily increase power (for reheating) at any time during cooking.

Activate the Boil Assist function

To activate the Boil Assist function select the desired cooking zone, use the slider to choose a power level between 1 and 8, press and hold the zone sensor for 3 seconds; this activates Boil Assist and automatically exits the adjustment mode for that zone.

The Boil Assist function can be activated at any time to provide a temporary power boost. Simply press and hold the sensor for the desired cooking zone for 3 seconds.

When Boil Assist is active, the hob will beep and the cooking zone display will alternate between the letter 'A' and the power setting.

To deactivate Boil Assist at any time, simply press and hold the cooking zone sensor again.



Manually adjusting the power level while Boil Assist is active will automatically deactivate the function.



After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.

The heat setting	Fast cooking time [min]
1	1
2	2.5
3	5
4	5.5
5	6.5
6	1
7	3
8	3
9	-

Cooking zone residual heat indicator

Once a hot cooking zone is switched off, "H" is displayed on the relevant cooking zone display to warn that the "cooking zone is still hot!"



When the residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone! There's a serious risk of burns. Also, avoid placing any heat-sensitive items on it until the residual heat indicator turns off.



The "H" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!



The Stop'n go function

To turn the pause function on/off, simply press the pause sensor . While the appliance is in Pause mode, all controls are disabled except for the Child Lock and the On/Off sensors. The function can be active for 30 minutes. After this time, the hob will turn off. If a cooking zone is hot, the display for that zone will show the residual heat symbol "H".

Timer

The timer allows you to set a specific duration for any cooking zone; the zone will automatically turn off once the time has elapsed.

Once the cooking zone and power level are selected, press the timer sensor to lock in the power setting and enter duration setting mode. The active cooking zone display stops flashing, the timer display begins to blink, and a status light pulses next to the selected zone to confirm which timer is being adjusted.

Adjust the timer by moving your finger along the slider to select the desired number of minutes. For example:

- To set a 20-minute timer, tap '2' and then '0' on the slider sensor.
- To set a 5-minute timer, simply tap the '5' on the slider sensor.

Confirm the setting by tapping the timer sensor or any of the cooking zone sensors. If no sensors are touched for 10 seconds, the appliance automatically saves and applies the new settings.

Programmed Timer Duration can be changed or turned off at any time. To adjust the countdown timer duration, select the relevant cooking zone, press the timer sensor, and adjust the setting as previously described.

When the set cooking time has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor to mute it or the alarm will turn off automatically after 60 seconds (default setting).

After the programmed cooking time has elapsed, an audible signal will activate. It can be turned off by touching any sensor or the alarm will turn off automatically after 60 seconds (according to factory settings)

Select another cooking zone (when adjusting cooking zone or timer settings)

Selecting a different cooking zone automatically saves the heat and timer settings for the current zone before activating the new one.



The appliance allows you to set an independent cooking duration for each zone, ranging from 1 to 99 minutes. If no zone is selected for 10 seconds, the display automatically switches to show the cooking zone with the least time remaining.

Minute Minder

The timer can also function as an independent minute minder that operates without turning off any cooking zones. The minute minder is activated by touching the timer sensor and following the standard time-setting procedure. Ensure that no cooking zone is currently being adjusted before attempting to set the minute minder. The minute minder function can also be used while the hob is switched off.

Minute minder activation will be indicated with a flashing indicator above the cooking zone display. Cancel the minute minder in the same way as you cancel the timer for a selected cooking zone.

When the set Duration has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to acknowledge and mute it. The alarm goes off automatically after 60 seconds (default setting). After the programmed cooking time has elapsed, an audible signal will activate. It can be turned off by touching any sensor or the alarm will turn off automatically after 60 seconds (according to factory settings)

Time Check

The Time Check function allows you to view the elapsed cooking time for a selected zone. You can only check the elapsed cooking time by tapping the sensor of the active zone. The display will alternate between the elapsed cooking time and the 'UP' symbol.



The elapsed time can only be viewed once the cooking zone has been in operation for at least 60 seconds.



You cannot use the Time Check feature if a countdown timer has already been programmed for that specific zone.

ECO function

The Eco function is only available when a timer has been programmed for at least one cooking zone. The Eco function automatically deactivates the cooking zone three minutes before the timer expires, utilizing residual heat to complete the cooking process.

The Eco function can be disabled within the appliance's settings menu.



The Eco function only activates if the timer is set for a duration of 15 minutes or longer.

Melting Function

The Melting function maintains a constant surface temperature to ensure gentle melting and warming of ingredients, such as chocolate or butter, without the risk of burning.

To activate the melting function, select the cooking zone and then briefly tap the . The cooking zone display will indicate activation by flashing the upper of two horizontal bars. Tap the same sensor to deactivate the melting function.

The Melting function automatically monitors the temperature beneath the cookware to maintain a constant heat level and prevent burning.

Memory feature

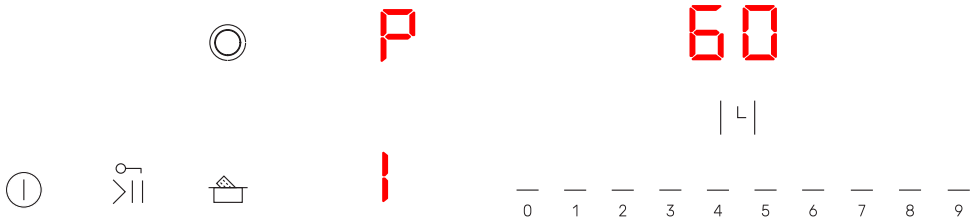
The memory feature saves active settings to non-volatile memory, allowing the hob to retain its parameters in the event of an accidental shutdown, such as from a liquid spill. To restore your settings within 59 seconds of an accidental shutdown, turn the appliance back on with  and then hold the Stop'n go sensor for 5 seconds. The display will alternate between the current heat setting and two vertical lines.

In the event of a liquid spill, the memory feature enables you to restore previous settings, provided the recovery process is initiated within 59 seconds of the hob powering off.

Configuration menu

Use the configuration menu to adjust the hob's default settings and tailor its functionality to your needs.

The configuration menu can only be accessed when the hob is turned off. To access the configuration menu, hold the   sensors for 1 second. The current settings will appear on the cooking zone and timer display:



Use the slider sensor to select the desired configuration parameter according to the table below:

Setting (slider sensor)	1	2	3	4	5	6	7	8
Programme	P1	P2	P3	P4	P5	P6	S	R

After selecting the configuration parameter, press the timer indicator to enter the parameter settings. The configuration parameter display will stop flashing and the timer display will start flashing. This indicates that you can select the desired setting for a given parameter. To confirm a setting, tap the timer indicator/sensor. The timer display stops flashing and the parameter display starts flashing again.

P1 – Timer/minute minder beep duration:

Setting (slider sensor)	Setting
0	5 seconds
1	10 seconds
2	30 seconds
3	60 seconds (default setting)

P2 – Volume:

Setting (slider sensor)	Setting
0	Lower volume
1	Medium volume
2	Highest volume (default setting)

P3 – Confirmation beep settings:

Setting (slider sensor)	On/Off	Error	Alarm	Confirm	Change
0	on	on	-	-	-
1	on	on	on	-	-
2	on	on	on	on	-
3 (default setting)	on	on	on	on	on

On/Off: Hob on/off beep and hob inactivity off beep

Alarm: Timer and minute minder countdown complete beep.

Confirm: Touch sensor confirmation beep for melting function, lock/pause, cooking zone, cooking zone extension and the Boil Assist function.

Change: Beep when changing switching between power / time settings

P4 – Eco Function on/off

Setting (slider sensor)	Setting
0	Disabled
1	Enabled

P5 – Time Check Function enable / disable

Setting (slider sensor)	Setting
0	Disabled
1	Enabled (factory setting)

P6 – the demonstration mode:

The demonstration mode enables you to explore all functions and display options without generating heat in the cooking zones.

Setting (slider sensor)	Setting
0	Disabled (default setting)
1	Enabled

S (7) – Save settings:

Press and hold the timer sensor for 3 seconds to save the settings and exit the menu. The appliance will confirm with a long beep.

R (8) – Reset to factory settings:

Press and hold the timer sensor for 3 seconds to reset the settings to default values and exit the menu. The appliance will confirm with a long beep.

CLEANING AND CARE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



When cleaning ceramic surface, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam cleaning appliances.

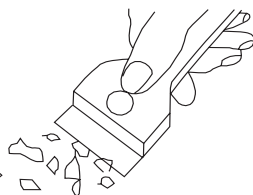
Cleaning after each use

- **Unburned, light food residues**

Wipe off with a damp cloth without a detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.

- **Dry sticking food residues**

Remove with a sharp scraper. Then wipe the ceramic glass with a damp cloth.



Remove dirt

- Bright stains of pearl colour (residual aluminium) can be removed from the cool hob using a special detergent. Limestone residue (e.g. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special detergent.
- Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.
- Never apply a detergent on the hot cooking zone.
- After applying the cleaner let it dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, these may be corrosive and permanently damage the surface of the hob.



Improper handling of the ceramic glass is not covered by the warranty.



Scratches and surface discolouration do not affect proper operation of the hob.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- If possible, turn off the hob with the on/off a sensor
- Disconnect the power supply by switching off the fuse or unplugging the appliance from the electrical outlet
- Call a Service Centre to have the appliance repaired
- By following the instructions given in the table below, you can correct some minor issues. Please check all points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-Check the MCB or fuses in your home electrical distribution box.
2.Sensors do not respond when touched	- appliance is not turned on	- Turn on
	- sensor touched too briefly (less than one second)	- touch the sensor longer
	- multiple sensors touched at the same time	- always tap only one sensor (except for special functions)
3.The appliance does not respond and beeps briefly	- child lock feature is active	- deactivate child lock feature
4.The appliance does not respond and emits and extended beep	- improper use (wrong sensors touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensors
5.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 15 seconds of activating the appliance.	- Switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensors
6.A single cooking zone turns off	- timer	- turn on the cooking zone again
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensors

7. Residual heat indicator is extinguished even though the cooking zones are hot	- a power outage or the appliance has been disconnected.	- the residual heat indicator will reappear as soon as power is restored to the hob.
8. F1 is shown on the timer display.	- soiled control panel or sensor held for too long	- clean the control panel
9. The following symbols are shown on the cooking zone display. F0, F2, F3, F6, F7, F8	- external power interference.	- Unplug the appliance from the power outlet for 120 seconds or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box.
10. Ceramic hob surface is cracked	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
11. When the problem is still not remedied.	Unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
12. Eco and TimeCheck functions (if available) do not operate - The appliance does not emit any beeps - The hob fails to heat even though a power level has been selected for the cooking zone.	- Misconfiguration in the user menu. - Demonstration mode enabled.	- Consult the manual to verify and adjust the user menu settings if a change is necessary.

SPECIFICATION

Rated voltage:	220-240V/380-415 V~ 50/60Hz
Rated power:	6.8 kW
- cooking zone: 2 x Ø 155 mm	1200 W
- cooking zone: 1 x Ø 180 x 275 mm	2200/1400 W
- cooking zone: 1 x Ø 220/120 mm	2200/1100 W
Dimensions:	592 x 522 x 47;
Weight:	ca. 7.25 kg;

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,3
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	1

WARRANTY AND AFTER-SALES SERVICE

Warranty

Warranty service as stated on the warranty card. The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.



The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorised Service Point. Repairs should be carried out by a qualified technician only.

Amica S.A.
ul . Mickiewicza 52
64-510 Wronki
tel. 67 22 22 148

www.amica.pl