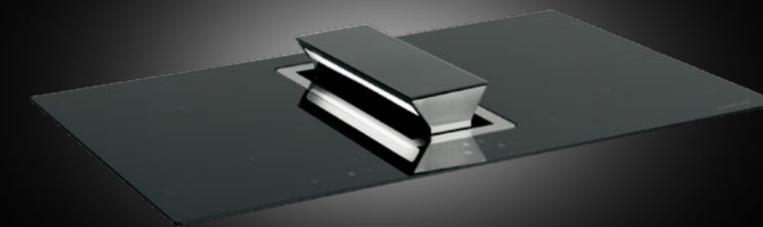




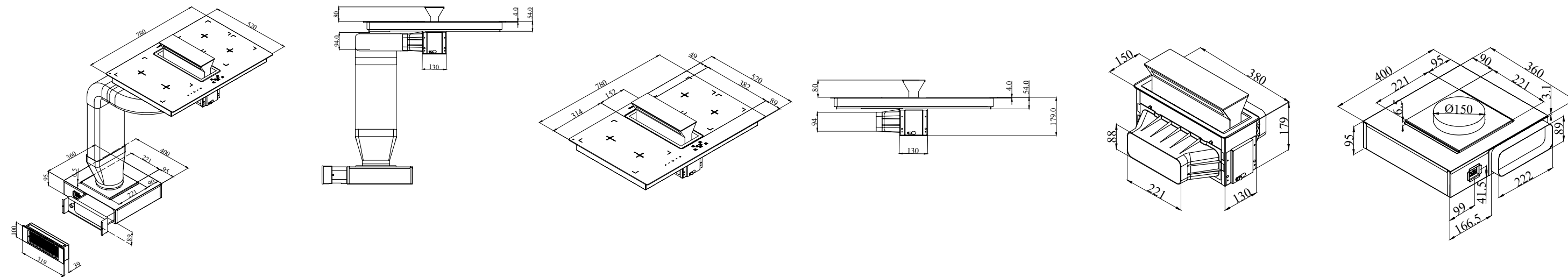
Sam Cook
MASTERCHEF LINE
— EXECUTIVE —

**PŁYTA INDUKCYJNA
ZINTEGROWANA
Z WYCIĄGIEM
PSC-IOZ-1070**



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI 5

EN USER MANUAL 35



Zapraszamy do sklepu internetowego www.samcook.eu,
w którym można nabyć urządzenia, brakujące części i akcesoria
do naszych produktów.

Wystarczy wybrać potrzebną część, zamówić,
a kurier dostarczy ją bezpośrednio do domu.

OSTRZEŻENIA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Należy zwracać uwagę na dzieci aby nie bawiły się sprzętem. Czyszczenie i konserwacja może być dokonywana przez dzieci tylko i wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Produkt przeznaczony jest do użytku domowego.
- Napięcie użytkowe urządzenia: 220-240V 50-60Hz.
- Przewód zasilający jest wyposażony we wtyczkę z uziemieniem. Należy go podłączyć do uziemionego gniazdka.
- Cała instalacja elektryczna powinna być zainstalowana przez wykwalifikowanego elektryka.
- Instalacja przez osoby nieuprawnione może prowadzić do słabego działania lub uszkodzenia produktu, czy też nawet wypadków.
- Nie podłączaj urządzenia do prądu przed instalacją.
- Upewnij się, iż przewód zasilający urządzenia nie jest narażony na zgniecenie lub uszkodzenie.
- Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu kuchenki, w przeciwnym razie

może się stopić i doprowadzić do pożaru.

- Upewnij się, że miejsce instalacji urządzenia pozwala użytkownikowi na łatwe odłączenie przewodu zasilającego w przypadku jakiegokolwiek niebezpieczeństwa.
- Nie dotykaj lamp produktu, jeżeli działają one przez dłuższy czas. Grozi to oparzeniem, gdyż lampy będą wówczas gorące.
- Wyciąg przeznaczony jest do użytku domowego w normalnych domowych warunkach. W przypadku innych zastosowań istnieje ry-

zyko nieprawidłowego działania, a gwarancja na produkt straci ważność.

- Przestrzegaj zasad i instrukcji wydanych przez odpowiednie władze, dotyczących wydalanego powietrza (to zalecenie nie dotyczy zastosowań bez przewodu kominowego).
- Nie wolno gotować żywności łatwopalnej pod urządzeniem.
- Urządzenie należy uruchomić po ustawieniu np. garnka lub patelni na płycie, w przeciwnym razie wysoka temperatura może spowodować uszkodzenia.

- Wyłącz urządzenie przed zdjęciem naczynia.

- Nie pozostawiaj wrzącego oleju na płycie, ponieważ oleje mogą się zapalić, szczególnie podczas gotowania smażonych potraw. Należy uważać na zastony i obrusy.

- Zapewnij terminową wymianę filtrów. Brak wymiany filtrów w odpowiednim czasie stwarza ryzyko pożaru z powodu nagromadzonego na nich tłuszczu.

- Nie wolno używać nieodpornych na ogień materiałów zamiast filtra.
- Nie korzystaj z urządzenia bez filtra i nie wyjmuj

- filtrów, gdy produkt jest włączony.
- W przypadku pożaru należy odłączyć okap i inne urządzenia kuchenne z zasilania. (Odłącz urządzenie od prądu lub wyłącz główny wyłącznik.)
 - Jeśli okresowe czyszczenie produktu nie zostanie wykonane w odpowiednim czasie, może to spowodować zagrożenie pożarem.
 - Odłącz urządzenie z zasilania przed dokonaniem jakichkolwiek czynności konserwujących. (Odłącz urządzenie od prądu lub wyłącz główny wyłącznik.)
 - Urządzenia spalające gaz lub olej opałowy, takie jak grzejniki pokojowe, będące w tym samym pomieszczeniu, muszą być całkowicie odizolowane od wylotu tego produktu lub muszą być hermetyczne.
 - Do przygotowania przyłącza odprowadzającego spaliny użyj rur o średnicy 150 mm lub 120 mm. Długość przyłącza kanałowego oraz liczba kolanek powinny być jak najmniejsze.
 - Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
 - Ze względów bezpieczeństwa w okapie należy zastosować bezpiecznik max. 6A.
 - Ponieważ materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne, należy je trzymać z dala od dzieci.
 - Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien go wymienić autoryzowany serwis producenta lub inny wykwalifikowany oraz upoważniony do tego serwis techniczny.
 - W przypadku pojawienia się ognia, należy odłączyć urządzenie od zasilania i przykryć płomień. Nigdy nie używaj wody, aby ugasić płomień.

- Podczas pracy urządzenia, łatwo dostępne części mogą być gorące.
- Dzieci i osoby ograniczone psychofizycznie mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem pełnosprawnych, dorosłych i odpowiedzialnych opiekunów, którzy powinni wyjaśnić im zasady obsługi urządzenia w taki sposób, aby dzieci i osoby niepełnosprawne mogły używać urządzenia w sposób bezpieczny dla siebie i otoczenia.
- Wylot okapu nie może być podłączony do kanałów wentylacyjnych, gdzie pojawia się inny dym.
- Należy zachować ostrożność podczas jednoczesnego używania urządzenia z innymi urządzeniami (np. grzejniki gazowe, olej napędowy, węgiel, drewno, grzejniki prysznicowe itp.), które wykorzystują to samo powietrze w tym samym środowisku. Okap może niekorzystnie wpływać na efektywność tych urządzeń ze względu na odprowadzanie powietrza z otoczenia. To ostrzeżenie nie dotyczy zastosowań przy braku podłączenia do komina.
- Podczas korzystania z okapu jednocześnie z innymi urządzeniami na gaz lub inne paliwa, w pomieszczeniu musi być odpowiednia wentylacja. (Może nie dotyczyć urządzeń, które odprowadzają powietrze powrotem do pomieszczenia.)

ŚMIERTELNE RYZYKO ORAZ NIEBEZPIECZEŃSTWO ZATRUCIA

**ZAGROŻENIE! Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo zadławienia.**

Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Nigdy nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi.

**ZAGROŻENIE! Ostrzeżenie – zagrożenie śmiercią.**

Istnieje niebezpieczeństwo zagrażające życiu oraz niebezpieczeństwo zatrucia z powodu ponownie zaabsorbowanych gazów spalinyowych. Podczas korzystania z wylotu powietrza, o ile nie zapewniono dostatecznego dopływu powietrza, nie należy używać urządzenia jednocześnie z urządzeniami, które odprowadzają przez komin toksyczne gazy jak grzejniki wentylacyjne, gazowe olejowe, opalane drewnem lub węglem, natryskowe czy też wodne itp. . Urządzenia tego typu pobierają powietrze do spalania z miejsca instalacji i odprowadzają spaliny poprzez system odprowadzania spalin. Aktywny wyciąg pochłania powietrze z kuchni i sąsiednich pomieszczeń. Jeżeli nie jest zapewniony odpowiedni dopływ powietrza, powstaje próżnia. W takim przypadku toksyczne gazy są pochłaniane z kanału odprowadzającego spaliny i ponownie zaciągane do pomieszczenia. Rys. 2. Dlatego zawsze należy zapewnić odpowiedni dopływ świeżego powietrza. Rys. 3.

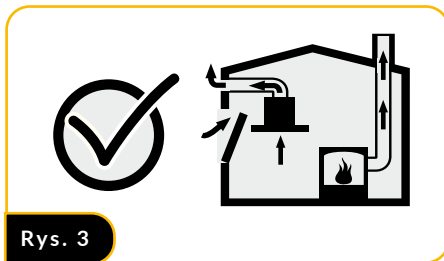
**OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru!**

Rys. 2

- ▶ Resztki oleju w filtrze oleju mogą się zapalić. Należy czyścić filtr oleju przynajmniej raz na 3 miesiące. Nigdy nie należy korzystać z urządzenia bez filtra oleju.
- ▶ Resztki oleju w filtrze oleju mogą się zapalić. Nigdy nie korzystaj z urządzenia przy otwartym ogniu w pobliżu urządzenia. Urządzenie może być zainstalowane w pobliżu grzejnika na paliwo stałe (np. drewno lub węgiel) tylko wtedy, gdy ma on nieodejmowaną pokrywę. Żadne iskry nie powinny zostać rozproszone.
- ▶ Gorące oleje i tłuszcze łatwo się zapalają. Nigdy nie pozostawiaj gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz płytę. Ostrożnie zgaś płomienie poprzez nakrycie ich używając koca gaśniczego lub podobnego materiału.

**OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!**

- ▶ Nieprawidłowo działające urządzenie może spowodować porażenie prądem. Nigdy nie włączaj uszkodzonego urządzenia. W przypad-



Rys. 3

ku uszkodzenia wyciągnij wtyczkę z zasilania prądem i wyłącz bezpiecznik. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu.

- ▶ Nieodpowiednie naprawy stwarzają zagrożenie. Naprawa i wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego może być dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego technika. Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo wyciągnij wtyczkę z zasilania prądem i wyłącz bezpiecznik. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu.
- ▶ Cieknąca na urządzenie woda może spowodować porażenie prądem. Nie wolno używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

**ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!**

- ▶ Podczas montażu urządzenia istnieje niebezpieczeństwo zranienia ostrymi krawędziami. Podczas instalacji należy używać rękawic ochronnych.
- ▶ Ze względu na ryzyko upuszczenia urządzenia, montaż wszystkich śrub zabezpieczających

i osłon należy wykonać zgodnie z instrukcją obsługi.

- ▶ Przedmioty umieszczone na urządzeniu mogą się przewrócić. Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- ▶ Diody LED są bardzo jasne i mogą uszkodzić oczy (grupa ryzyka 1). Nie wolno patrzeć bezpośrednio na działające światła LED dłużej niż 100 sekund.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia, ryzyko porażenia prądem!

- ▶ Pozwól urządzeniu ostygnąć przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji. Wyłącz bezpiecznik lub wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- ▶ Wnikanie wilgoci do elektroniki grozi uszkodzeniem. Nie należy czyścić komponentów sterujących wilgotną szmatką.
- ▶ Powierzchnia może zostać uszkodzona z powodu niewłaściwego procesu czyszczenia. Powierzchnie ze stali nierdzewnej czyścić tylko w kierunku szczotkowania. Nie używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej do elementów sterujących.
- ▶ Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących, gdyż może to uszkodzić powierzchnię urządzenia.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru i obrażeń ciała!

- ▶ W przypadku naprawy urządzenia niezgodnej z przepisami lub wymogami, wyłącz bezpiecz-

nik lub odłącz przewód zasilający urządzenie. Naprawa może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany serwis techniczny.



UWAGA!

- ▶ Jeśli urządzenie jest wadliwe lub uszkodzone, wyłącz bezpiecznik lub odłącz przewód zasilający i zadzwoń do autoryzowanego serwisu.
- ▶ Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez jego producenta lub autoryzowany serwis techniczny lub wykwalifikowanego technika, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
- ▶ W przypadku awarii żarówek urządzenia należy wyłączyć bezpiecznik i wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazdka. Uszkodzone żarówki natychmiast wymienić (najpierw pozostawić do ostygnięcia), aby zabezpieczyć pozostałe żarówki przed przeciążeniem.
- ▶ Dostępne elementy mogą się nagrzwać, gdy są używane z urządzeniami do gotowania.



ZAGROŻENIE!

- ▶ Rura wylotu powietrza z tego urządzenia nie może być podłączona do przewodu kominowego służącego do odprowadzania oparów wytwarzanych przez urządzenia na gaz lub inne paliwa.

PRZYCZYNY USZKODZEŃ



UWAGA!

- ▶ Ryzyko uszkodzenia w wyniku korozji. Zawsze włączaj urządzenie, aby zapobiec tworzeniu się skroplin podczas gotowania. Kondensaty mogą powodować korozję. Uszkodzoną lampę należy natychmiast wymienić, aby zapobiec przeciążeniu innych lamp. Dostanie się wilgoci do części elektronicznych grozi uszkodzeniem. Nigdy nie czyścić elementów sterujących wilgotną szmatką. Powierzchnia może zostać uszkodzona z powodu niewłaściwego procesu czyszczenia. Powierzchnie ze stali nierdzewnej czyścić tylko w kierunku szczotkowania. Nie używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej do elementów sterujących. Powierzchnia może zostać uszkodzona przez agresywne i ściernie środki czyszczące. Nigdy nie używaj agresywnych i ściernych środków czyszczących. Istnieje ryzyko uszkodzenia w wyniku cofania się kondensatu. Zainstalować kanał wylotowy powietrza z niewielkim odchyleniem w dół (1 nachylenie) od urządzenia.

UŻYTKOWANIE Z FILTREM WĘGLOWYM I BEZ FILTRA WĘGLOWEGO

Urządzenie może pracować w trybie wyciągu powietrza lub wentylacji.

TRYB WYCIĄGU.

Zaciągnięte powietrze jest oczyszczane przez filtry przeciw tłuszczowe i odprowadzane przez system rur. Rys. 4.

UWAGA! Wywiewane powietrze nie może być kierowane w miejsce aktywnego dymu lub spalin lub do komina służącego do wentylacji miejsc, w których zainstalowane są źródła ciepła.

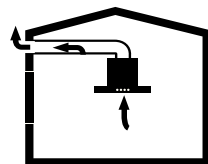
- Jeśli zamierzasz kierować wywiewane powietrze do nieaktywnego kanału dymnego lub

spalinowego, musisz uzyskać pozwolenie od uprawnionego kominarza.

TRYB WENTYLACJI.

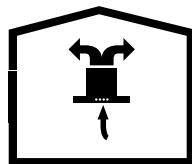
Zaciągane powietrze jest oczyszczane przez filtry przeciw tłuszczowe i filtr z węglem aktywnym, po czym trafia z powrotem do kuchni. Rys. 5.

Należy zainstalować filtr z węglem aktywnym, który wyłapuje zapachy pochodzące z oparów kuchennych. Skonsultuj się z autoryzowanym sprzedawcą, aby poznać dostępne możliwości uruchomienia urządzenia w trybie cyrkulacji powietrza.



Rys. 4

Wylot powietrza bez filtra węglowego

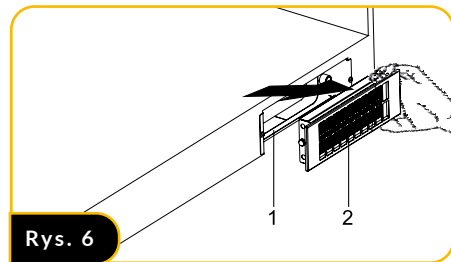


Rys. 5

Cyrkulacja powietrza z filtrem węglowym

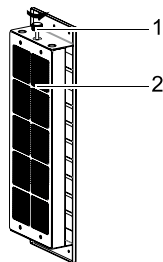
WYMIANA FILTRA WĘGLOWEGO

- Wyciągnij aktywny filtr węglowy (1, 2) w kierunku zaznaczonym strzałką (Rys. 6)



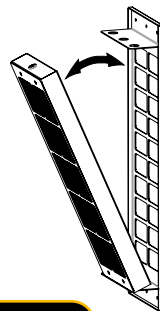
Rys. 6

- Wyciągnij śrubę mocującą aktywny filtr węglowy (1) przekręcając w kierunku strzałki (Rys.7)
- Wymij aktywny filtr węglowy (Rys. 8)
- Przygotuj filtr do ponownego użytku poprzez przetrzymanie go w piekarniku w temperaturze 175-200 °C przez 60-90 minut.



Rys. 7

- Zamontuj ponownie aktywny filtr węglowy stosując procedurę odwrotną do opisanej powyżej.



Rys. 8

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA



UWAGA! Dzieci bez opieki nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia.

- ▶ Nigdy nie używaj agresywnych oraz ściernych środków czyszczących, gdyż może to uszkodzić powierzchnię urządzenia. Korzystaj z odpowiednich dla Twojego urządzenia środków czyszczących i ochronnych, zalecanych przez autoryzowany serwis techniczny. Powierzchnia urządzenia i jednostki sterujące są wrażliwe na zarysowania.
- ▶ Urządzenie należy czyścić miękką i wilgotną szmatką, płynem do mycia naczyń lub łagodnym środkiem do czyszczenia szkła. Suchy, lekki brud zmieść wilgotną szmatką. Nie zeskrobuj!
- ▶ Nie należy używać suchych ściereczek, gąbek, które mogą zarysować powierzchnię, materiałów wymagających pocierania i innych ściernych środków czyszczących zawierających piasek, sodę, kwas lub chlor.
- ▶ Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy czyścić tylko w kierunku szczotkowania. Nie używaj środków do czyszczenia stali nierdzewnej i mokrej ściereczki do czyszczenia elementów sterowania.
- ▶ Czyszczenie metalowych filtrów przeciwłuszcowych: metalowe filtry przeciwłuszcowe zatrzymują tłuste cząsteczki z oparów powstających w kuchni. Należy je czyścić co około dwa miesiące przy normalnych warunkach użytkowania (1 do 2 godzin dziennie), natomiast w przypadku intensywnego użytkowania przynajmniej co 2 tygodnie.
- ▶ Nie należy stosować nadmiernie kwaśnych lub zasadowych środków czyszczących.

- ▶ Metalowe filtry przeciwłuszcowe można czyścić w zmywarce lub ręcznie. Nie nakładaj środków czyszczących w sprayu bezpośrednio na produkt.
- ▶ Nie kładź łatwopalnych i / lub ciężkich przedmiotów dekoracyjnych na urządzeniu.

CZYSZCZENIE METALOWEGO FILTRA PRZECIWTŁUSZCZOWEGO

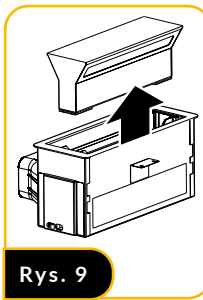


OSTRZEŻENIE! Filtr przeciwłuszcowy należy czyścić przynajmniej co 2 miesiące lub w momencie pojawienia się wskaźnika zabrudzenia filtra. Nie używać urządzenia bez filtra przeciwłuszcowego.

WYMONTOWANIE METALOWEGO FILTRA PRZECIWTŁUSZCZOWEGO

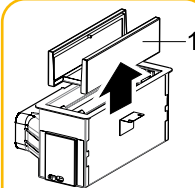
1. Naciśnij przycisk na okapie, otwórz zespół oświetlenia i filtrów. Następnie wyciągnij do góry zespół oświetlenia i filtrów (Rys. 9).
2. Wyciągnij do góry główny pojemnik na odpady. (Rys. 10/1), aby dostać się do głównej komory
- 3.

- ▶ Wyciągnij za uchwyt (1) metalowy filtr (Rys.11)
- ▶ Wyciągnij filtr (Rys.11)



Rys. 9

4. Wyczyść metalowy filtr przeciwłuszcowy ręcznie lub umyj w zmywarce.

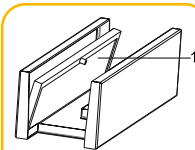


Rys. 10

MYCIE RĘCZNE

W przypadku ciężkich do usunięcia zabrudzeń, można użyć specjalnego rozpuszczalnika do smarów. Do nabycia w autoryzowanych centrach sprzedaży.

5. Zmiekczyć metalowe filtry przeciwłuszcowe w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Użyj szczoteczki do czyszczenia i poczekaj aż brud całkowicie spłynie z filtra.
6. Wypłucz główny pojemnik na odpady gorącą wodą.



Rys. 11

MYCIE W ZMYWARCE

7. Włóż poziomo filtr do pustej zmywarki.
8. Uruchom program z maksymalną temperaturą 55 °C. W wyniku mycia w zmywarce mogą wystąpić zmiany koloru. Nie wpłynie to niekorzystnie na funkcję filtra przeciwłuszcowego lub głównego pojemnika na odpady.

PO UMYCIU

9. Pozostawić metalowy filtr przeciwłuszczo-
wy do wyschnięcia na chłonnej podkładce.

10. Włożyć ponownie metalowy filtr prze-
ciwłuszczo-owy oraz główny pojemnik na
odpady postępując w odwrotnej kolejności
do instrukcji opisanej powyżej.

INSTALACJA

INSTALACJA I ROZPAKOWANIE URZĄDZENIA

- ▶ Sprawdź, czy urządzenie nie jest zdeformo-
wane.
- ▶ Natychmiast zgłaszaj problemy transportowe
przewoźnikowi.

- ▶ Wszelkie napotkane usterki należy również
zgłaszać sprzedawcy.
- ▶ Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami
opakowaniowymi!

ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

- ▶ Regularnie wymieniaj filtry węglowe.

- ▶ Regularnie czyść filtry metalowe. Ponieważ
brudne filtry mogą zablokować przepływ po-
wietrza, może być konieczne użycie urządzenia
na wyższej prędkości.
- ▶ Używaj produktu z normalną prędkością.
- ▶ Użycie z większą prędkością spowoduje wzrost
zużytej energii.

MONTAŻ URZĄDZENIA

Części wewnątrz urz-
ądzenia mogą mieć ostre
krawędzie. Używaj
ochronnych rękawic
(Rys.12).



Rys. 12

UWAGA!

- ▶ Meble, w których
zostanie zamonto-

wane urządzenie powinny być odporne na
temperaturę 90 ° C.

- ▶ Trwałość mebli powinna być zachowana rów-
nież po zakończeniu cięcia otworu.
- ▶ Szczególnie w przypadku cienkich płyt waż-
na jest nośność i trwałość materiałów, bądź
też wsparcie dodatkowymi elementami. Weź
pod uwagę wagę urządzenia włączając w to
dodatkowe obciążenia. Wzmocniony, zasto-
sowany materiał powinien być odporny na

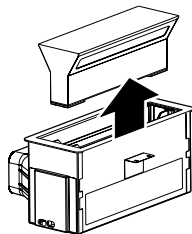
ciepło i wilgoć. Waga urządzenia jest podana
na opakowaniu.

- ▶ Usuń trociny po cięciu.
- ▶ Kąt powierzchni przekroju poprzecznego
w stosunku do płyty roboczej powinien
mieć 90 °.

WYMIARY WNĘKI DO MONTAŻU URZĄDZENIA

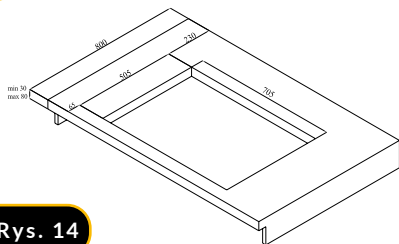
Przed zainstalowaniem urządzenia zdejmij osłonę korpusu. Zdejmij opakowanie.

1. Otwórz zespół oświetlenia i filtrów. Następnie wyciągnij go do góry (Rys. 13).



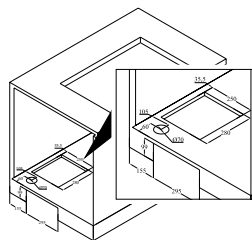
Rys. 13

2. Przygotuj wnękę do montażu zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku technicznym (Rys. 14.). Przestrzegaj ostrzeżeń dotyczących przygotowania blatu kuchennego.



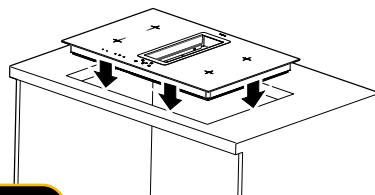
Rys. 14

3. Przygotuj wnękę do montażu skrzynki silnika zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku technicznym (Rys. 15).



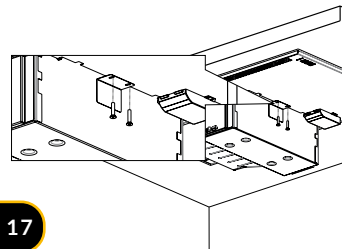
Rys. 15

4. Ułóż płytę elektryczną na przygotowanym wcześniej blacie kuchennym (Rys. 16).



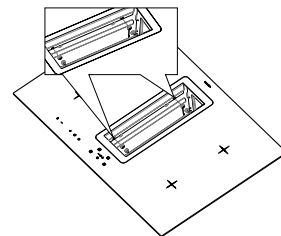
Rys. 16

5. Dokręć dwiema śrubami zewnętrzną obudowę wyciągu do spodniej części płyty. (Rys. 17)



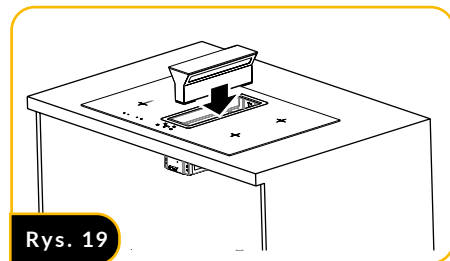
Rys. 17

6. W wewnętrznej części zewnętrznej obudowy wyciągu znajdują się cztery śruby mocujące. Przymocuj zewnętrzną obudowę przy pomocy czterech śrub. (Rys. 18)

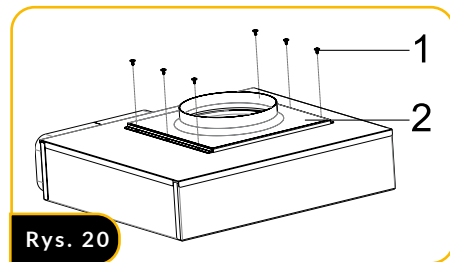


Rys. 18

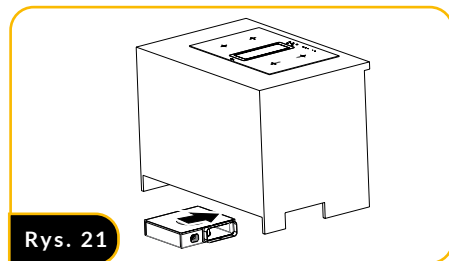
7. Włóż zespół oświetleniowy i filtrów w obudowę i dociśnij. (Rys. 19).



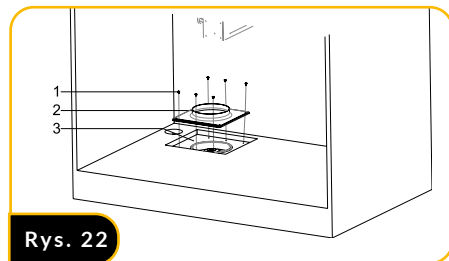
8. Wyjmij skrzynkę silnika z opakowania. Wyjmij sześć śrub mocujących przewód kominowy (1) oraz element łączący z przewodem kominowym (2). (Rys.20.)



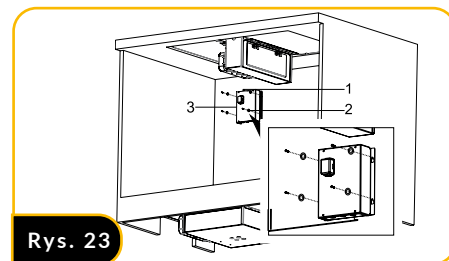
9. Umieść skrzynkę silnika pod szafką kuchenną. Rys. 21



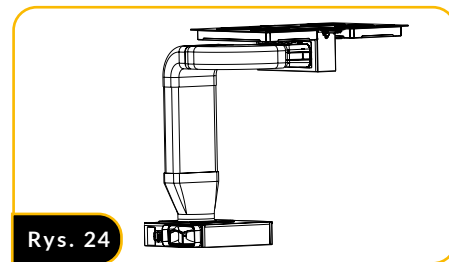
10. Dokręć element łączący z przewodem kominowym (2) do skrzynki silnika (3) przy pomocy śrub (1). Rys. 22



11. Zamontuj puszkę z elektroniką (3) wewnątrz blatu kuchennego przy pomocy śrub 4 x 3,9 x 22 (1) oraz nakrętek M4 (2). (Rys. 23).



12. Zamontuj przewód kominowy do urządzenia (Rys. 24)



Urządzenie jest wyposażone w przekaźnik bezpotencjałowy, który można podłączyć do urządzenia zewnętrznego. Przekaźnik można znaleźć wewnątrz wyciągu lub na górze obok spustu, w zależności od modelu. W celu podłączenia, postępuj następująco:

1. Naciśnij na plastikową pokrywę zgodnie ze strzałkami na rysunku i pociągnij do góry. (Rys. 25)
- ▶ Czerwony – NC – normalnie zamknięty
- ▶ Czarny – COM – wspólne połączenie
- ▶ Biały – NO – normalnie otwarty

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS UŻYTKOWANIA



OSTRZEŻENIE!

Niewłaściwa obsługa urządzenia może spowodować obrażenia ciała lub szkody materialne.

- ▶ Testuj urządzenie przy każdym możliwym użyciu. Nie można korzystać z urządzenia, kiedy jest ono uszkodzone.
- ▶ Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ mogą one spaść.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez metalowego filtra przeciwłuszczonego.
- ▶ Pozostaw urządzenie włączone, aby zapobiec korozji spowodowanej kondensacją.

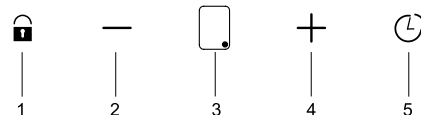


UWAGA! Przed włączeniem urządzenia wyciągnij zespół filtrów poprzez przyciśnięcie szklanej pokrywy wyciągu.

1. Jeżeli urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz cyfrowy jest w stanie czuwania i wyświetla się kropka. Jeśli przyciśniesz

METODY POŁĄCZEŃ:

1. NC/COM: jeżeli zastosowano oba te połączenia i wyciąg jest wyłączony, wówczas
2. Następnie przytrzymaj wciśnięty przycisk timera do momentu aż na wyświetlaczu pojawi się  (Rys. 27/1).
3. Po odblokowaniu wentylatora można ustawić prędkość pracy przy pomocy „+/-” (Rys. 27/2,4).



Rys. 27

Poziom mocy wentylatora można zmieniać za pomocą jednostki sterującej lub pilota. Aby wyłączyć wentylator, należy przytrzymać przycisk do momentu pojawienia się „0” na wyświetlaczu. Urządzenie pozostawione

okap przekaże podłączonemu urządzeniu stały sygnał. (Rys. 26).

2. NO/COM: jeżeli zastosowano oba te połączenia i wyciąg jest włączony, wówczas okap przekaże podłączonemu urządzeniu stały sygnał. (Rys. 26).
 4. Urządzenie pracuje na różnych poziomach, wciśnięcie przycisku  spowoduje uruchomienie 15-minutowego timera. Czas odliczany jest od końca, poziom prędkości będzie migał na wyświetlaczu. Po 15 minutach ustawione wcześniej funkcje zostaną wyłączone. (Rys. 27/5).
 5. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się , należy wyciągnąć metalowy filtr przeciwłuszczeniowy. Aby usunąć komunikat o czyszczeniu filtra, SH pojawia się na wyświetlaczu, wciśnij „-”, wciśnij przycisk timera.
- Jeżeli urządzenie podczas pracy zostanie przełączone na maksymalną prędkość, na wyświetlaczu pojawi się . Symbol  (b) oznacza, że w modelu aktywny jest tryb intensywnej wentylacji. W tym trybie produkt powinien pracować przez 7 minut, a w tym czasie na wyświetlaczu będzie migać symbol „b”. Po 7 minutach produkt automatycznie przełączy się na niższy poziom prędkości. Nie można korzystać z timera w trybie intensywnej wentylacji.

INSTRUKCJA OBSŁUGI PŁYTY ELEKTRYCZNEJ

Przed montażem i użyciem urządzenia starannie przeczytaj niniejszą instrukcję. Należy zachować ją na przyszłość w bezpiecznym miejscu wraz z dowodem zakupu urządzenia, chroniąc je przed zniszczeniem. Instrukcja zawiera, w uzupełnieniu do porad i zaleceń umożliwiających korzystanie z pełnych możliwości urządzenia, istotne uwagi na temat bezpieczeństwa montażu i obsługi.

Urządzenie wykonano starannie i z wysoką jakością oraz przebadano i atestowano na zgodność z właściwymi normami elektrotechnicznymi i bezpieczeństwa użytkowego.

Urządzenie wymaga montażu i podłączenia do źródła zasilania elektrycznego w sposób przewidziany obowiązującymi przepisami prawa właściwego.

Wymij urządzenie z fabrycznego opakowania i sprawdź, czy nie jest uszkodzone. Jeżeli urządzenie uległo uszkodzeniu podczas przewozu, **NIE UŻYWAJ GO**. Natychmiast skontaktuj się ze sprzedawcą.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo użytkownika jest dla nas bardzo ważne. Dlatego przeczytaj poniższe informacje zanim zaczniesz używać płyty kuchennej.

MONTAŻ

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- ▶ Przed obsługą techniczną lub konserwacją urządzenia, odłącz je od źródła zasilania elektrycznego.
- ▶ Urządzenie wymaga obowiązkowo podłączenia do sprawnej instalacji i uziemienia elektrycznego.
- ▶ Wykonanie domowej instalacji elektrycznej wolno powierzyć wyłącznie elektrykowi z odpowiednimi uprawnieniami zawodowymi.
- ▶ Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji grozi porażeniem prądem ze skutkiem śmiertelnym włącznie!

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- ▶ Nie używaj płyty kuchennej, jeżeli jej powłoka jest pęknięta lub połamana. W razie pęknięcia lub złamania powłoki płyty kuchennej, natychmiast wyłącz ją i odłącz źródło zasilania elektrycznego od płyty, po czym skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisem.
- ▶ Odłącz płytę kuchenną od źródła zasilania elektrycznego przed czyszczeniem i pielęgnacją.
- ▶ Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji grozi porażeniem prądem ze skutkiem śmiertelnym włącznie!

Niebezpieczeństwo dla zdrowia

- ▶ Urządzenie spełnia wszystkie normy bezpieczeństwa emisji elektromagnetycznych.

Niebezpiecznie gorące powierzchnie

- ▶ Część powierzchni urządzenia dostępnych z wierzchu rozgrzewa się do wysokiej temperatury, grożąc oparzeniem podczas użytkowania.

- ▶ Nie zbliżaj rąk, innych części ciała, odzieży, tkanin ani przedmiotów innych niż naczynia do gotowania do powłoki szklanej płyty indukcyjnej, zanim ta ostygnie.
- ▶ Nie kładź metalowych przedmiotów takich jak noże, sztucce czy pokrywki naczyń na powierzchni płyty kuchennej – mogą rozgrzać się do niebezpiecznej temperatury.
- ▶ Chroń urządzenie przed dziećmi.
- ▶ Uchwyty naczyń mogą rozgrzać się do wysokiej temperatury podczas gotowania. Uchwyty i rączki naczyń nie powinny znajdować się nad polami grzejnymi płyty kuchennej. Dzieciom nie wolno zbliżać się do uchwytów i rączek naczyń podgrzewanych na płycie kuchennej.
- ▶ Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji grozi poparzeniami!

Niebezpieczeństwo ran ciętych

- ▶ Ostrze drapak do czyszczenia powłoki szklanej płyty kuchennej jest bardzo ostre i odślonięte po odciągnięciu osłonki ochronnej. Używaj drapaka z wielką ostrożnością i przechowuj go poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji grozi zranieniem!

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- ▶ Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Wykipienie zawartości naczyń lub jej wygotowanie grozi zadymieniem kuchni i zapaleniem się tłuszczu zalewającego kuchenkę.
- ▶ Powłoka szklana płyty kuchennej nie nadaje się jako blat roboczy. Nie wolno przechowywać na niej żadnych przedmiotów.

- ▶ Nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani sztuków na urządzeniu.
- ▶ Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- ▶ Zakończysz gotowanie na płycie kuchennej, wyłącz wszystkie jej pola grzejne i całą kuchenkę wedle instrukcji obsługi (tj. za pomocą elementów sterowania dotykowego).
- ▶ Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem, wchodzić na nie ani siadać na nim.
- ▶ Nie przechowuj przedmiotów, którymi dzieci mogłyby się zainteresować, w szafkach nad urządzeniem. Dzieci chcąc sięgnąć tych przedmiotów mogą wspiąć się na płytę kuchenną, co grozi upadkiem z wysokości i urazem!
- ▶ Nie pozostawiaj dzieci bez opieki i nadzoru w pomieszczeniu kuchennym, gdy urządzenie jest włączone.
- ▶ Dzieci i osoby ograniczone psychofizycznie mogą używać płyty kuchennej wyłącznie pod nadzorem pełnosprawnych, dorosłych i odpowiedzialnych opiekunów, które powinny wyjaśnić im zasadę obsługi urządzenia w taki sposób, aby dzieci i osoby niepełnosprawne mogły używać płyty kuchennej w sposób bezpieczny dla siebie i otoczenia.
- ▶ Nie wolno naprawiać urządzenia ani wymieniać jego części na nowe, chyba że jest to wyraźnie dozwolone w niniejszej instrukcji. Czynności obsługi technicznej urządzenia wolno powierzać wykwalifikowanemu serwisantowi.
- ▶ Nie wolno czyścić płyty kuchennej za pomocą myjek parowych.
- ▶ Nie stawiaj ani nie zrzucaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- ▶ Nie wchodzić na płytę kuchenną.

- ▶ Nie gotuj na płycie kuchennej w naczyniach o ostrych, nierównych krawędziach ani nie przesuwaj ich po powłoce szklanej – grozi to jej zarysowaniem.
- ▶ Nie wolno szorować płyty kuchennej drapakami ani silnie ściernymi detergentami. Grożą one porysowaniem powłoki szklanej.
- ▶ W razie uszkodzenia przewodu zasilania urządzenia, należy zwrócić się o jego wymianę do producenta urządzenia, jego autoryzowanego serwisanta lub innego, odpowiednio wykwalifikowanego specjalisty. Nieprofesjonalna wymiana czyni dalsze użytkowanie urządzenia niebezpiecznym!
- ▶ Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, m.in.: – aneksach kuchennych, zaplecach socjalnych w zakładach pracy, miejscach publicznych, itp.,
 - domkach działkowych i wczasowych,
 - zaplecach kuchennych dla klientów hoteli, moteli i innych ośrodków zakwaterowania zbiorowego,
 - pokojach i apartamentach gościnnych.

OSTRZEŻENIE! Urządzenie i jego elementy dostępne z zewnątrz rozgrzewają się podczas użytku do wysokiej temperatury.

- ▶ Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- ▶ Nie wolno zbliżać się do urządzenia dzieciom poniżej 8-go roku życia, chyba że pod nadzorem osób odpowiedzialnych.
- ▶ Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach zmysłowych lub umysłowych oraz osoby

bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem odpowiedzialnych, dorosłych i pełnosprawnych opiekunów, lub gdy znają zasady bezpiecznego użytkowania urządzenia i zagrożenia związane z jego działaniem.

- ▶ Dzieciom nie wolno się bawić urządzeniem. Dzieci pozbawione nadzoru osób dorosłych nie mogą czyścić ani zajmować się pielęgnacją urządzenia.

OSTRZEŻENIE! Pozostawienie bez nadzoru płyty kuchennej z posiłkami gotującymi się na tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i grozi pożarem. NIE WOLNO gasić pożaru wodą – w razie pożaru należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, a następnie zdławić ogień np. pokrywą naczynia lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzejnych.

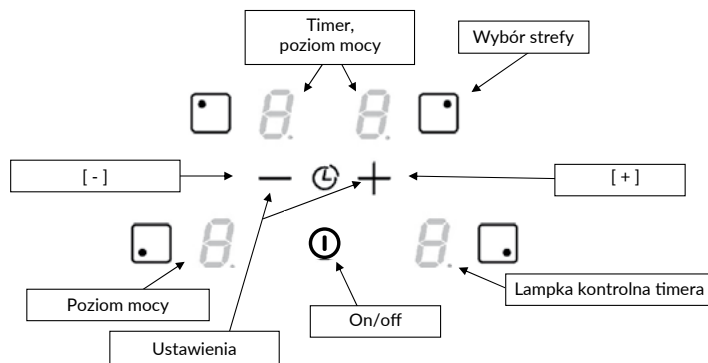
OSTRZEŻENIE! Jeżeli powierzchnia szklana płyty kuchennej pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym przez szczeliny za którymi znajdują się podzespoły pod wysokim napięciem.

- ▶ Nie wolno czyścić urządzenia myjkami parowymi.
- ▶ Urządzenia nie nadaje się do obsługi za pomocą zewnętrznego sterownika zegarowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Moc całkowita		7100 W	
Lewy przód	210x177 mm	Prawy tył	210x177 mm
Minimalna średnica garnka	Ø 90 mm	Minimalna średnica garnka	Ø 100 mm
Moc	1400 W	Moc	2300 W
Moc z funkcją Booster	2000 W	Moc z funkcją Booster	3000 W
Lewy tył	210x177 mm	Prawy przód	210x177 mm
Minimalna średnica garnka	Ø 90 mm	Minimalna średnica garnka	Ø 90 mm
Moc	1400 W	Moc	1400 W
Moc z funkcją Booster	-		

PANEL STEROWANIA



OBSŁUGA PŁYTY

DISPLAY

Symbol	Znaczenie	Funkcja
0	Zero	Aktywna strefa grzejna.
1...9	Poziom mocy	Wybór poziomu mocy.
U	Wykrywanie naczyń	Brak lub nieodpowiednie naczynie.
E	Błąd	Usterka elektroniczna
H	Wskaźnik mocy resztkowej	Strefa grzejna gorąca.
P	Booster	Funkcja Booster aktywna.
L	Blokada	Blokada panelu sterowania.
II	Funkcja Bridge	Połączenie 2 stref.

CHŁODZENIE

Układ chłodzenia jest w pełni automatyczny. Wentylator chłodzący uruchamia się z małą

prędkością, gdy ciepło wytwarzane przez układ elektroniczny osiągnął określony poziom. Wentylacja zaczyna działać z dużą prędkością, gdy płyta jest intensywnie użytkowana. Wentyla-

tor chłodzący zmniejsza prędkość i zatrzymuje się automatycznie, gdy obwód elektroniczny ostygnie.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wyczyść płytę wilgotną szmatką, a następnie dokładnie wysusz powierzchnię. Nie używaj detergentu.

STEROWANIE DOTYKOWE

Płyta elektryczna jest wyposażona w elektroniczne sterowanie z czułymi przyciskami dotykowymi. Naciśnięcie palcem powoduje ak-

tywację odpowiedniego polecenia. Aktywację tę potwierdza lampka kontrolna, litera lub cyfra na wyświetlaczu i / lub sygnał dźwiękowy. Należy naciskać tylko jeden sensor w tym samym czasie.

URUCHOMIENIE

- ▶ Włączanie/wyłączanie płyty:

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Uruchomienie	Naciśnij 	4 x [0]

- ▶ Włączanie/wyłączanie pola:

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór strefy	Naciśnij 	[0]
Zwiększenie mocy	Naciśnij [+]	[1] do [9]
Zmniejszenie mocy	Naciśnij [-]	[9] do [1]

Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, elektronika powraca do pozycji oczekiwania.

WYKRYWANIE NACZYNNIA

Wykrywanie naczynia zapewnia doskonałe bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

- ▶ Jeśli na polu grzewczym nie ma naczynia lub naczynie nie jest przystosowane do indukcji. W takim przypadku nie można zwiększyć mocy, a na wyświetlaczu pojawia się [U]. Ten symbol znika po postawieniu odpowiedniego naczynia na polu grzewczym.
- ▶ Zdjęcie naczynia ze strefy grzewczej powoduje zatrzymanie pracy. Na wyświetlaczu pojawi się [U]. Symbol [U] znika po ponownym umieszczeniu naczynia w strefie grzewczej. Gotowanie

jest kontynuowane z ustawionym wcześniej poziomem mocy

Po użyciu wyłącz element grzejny: nie pozwól, aby funkcja wykrywania naczynia [U] była aktywna.

WSKAŹNIK MOCY RESZTKOWEJ

Po wyłączeniu strefy grzewczej lub całkowitym zatrzymaniu płyty, strefy grzewcze są nadal gorące i na wyświetlaczu pojawia się [H]. Symbol [H] znika, gdy pola grzewcze można dotykać bez niebezpieczeństwa. O ile wskaźniki ciepła resztkowego świecą się, nie dotykaj stref grzewczych i nie kładź na nich żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło. Istnieje ryzyko poparzenia i pożaru.

FUNKCJA BOOSTER

Funkcja Booster [P] zapewnia zwiększenie mocy dla wybranej strefy grzewczej. Jeśli ta funkcja jest aktywna, pola grzewcze działają przez 5 minut z bardzo dużą mocą. Booster jest przewidziany, na przykład, do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody.

- ▶ Włączanie/wyłączanie funkcji booster:

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór strefy	Naciśnij 	[0]
Zwiększenie mocy	Naciśnij [+]	[1] do [9]
Włączenie boostera	Naciśnij [+]	[P] 5 min
Wyłączenie boostera	Naciśnij [-]	[9]

TIMER

Timer może być używany jednocześnie ze wszystkimi 4 strefami grzewczymi i to z różnymi ustawieniami czasu (od 0 do 99 minut) dla każdej strefy grzewczej.

- ▶ Ustawienia czasu gotowania:

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór strefy	Naciśnij 	[0]
Zwiększenie mocy	Naciśnij [+]	[1] do [9]
Wybór funkcji « Timer »	Naciśnij jednocześnie [-] i [+]	Timer [00] min
Skrócenie czasu	Naciśnij [-]	[00] wents to 30,29....
Wydłużenie czasu	Naciśnij [+]	

Po kilku sekundach lampka kontrolna przestaje migać. Pole zaczyna pracować do momentu upływu ustawionego czasu.

- ▶ Aby zakończyć pracę timera:

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór strefy	Naciśnij 	[0]
Wybór funkcji « Timer »	Naciśnij jednocześnie [-] i [+]	Pozostały czas
Kasowanie ustawień « Timer »	Naciśnij [-]	[00]

Jeśli funkcja timer aktywowana jest na kilku polach – czynność należy powtórzyć.

AUTOMATYCZNE ZATRZYMANIE NA KONIEC CZASU GOTOWANIA:

Gdy tylko wybrany czas gotowania dobiegnie końca, zegar pokazuje migające [00] i rozlega się dźwięk.

Aby zatrzymać dźwięk i miganie wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

FUNKCJA BRIDGE

Ta funkcja umożliwia jednoczesne korzystanie z 2 stref gotowania po lewej stronie z tymi samymi funkcjami, co jedna strefa grzejna. Funkcja booster nie może być aktywowana.

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączenie płyty	Naciśnij ①	[0] lub [H] przy wszystkich polach

Aktywacja bridge	Naciśnij oba lewe pola	przy polach pojawią się symbole [0] i [H]
Zwiększenie mocy bridge	Naciśnij [+]	[0] lub [H] przy 2 polach
Zmniejszenie mocy bridge	Naciśnij [-]	

BLOKADA PANELU STEROWANIA

Aby uniknąć zmiany ustawień pól grzejnych, w szczególności w ramach czyszczenia, panel sterowania można zablokować (z wyjątkiem przycisku włączania [①]).

▶ Blokowanie :

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Start	Naciśnij ①	4 x [0] or [H]

Blokowanie płyty	Naciśnij jednocześnie [-] and [①] na prawym przednim polu	
	Naciśnij powtórnie [①]	4 x [L]

▶ Odblokowanie:

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Start	Naciśnij ①	4 x [L]

Po 5 sekundach:

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Odblokowanie płyty	Naciśnij jednocześnie [-] i [①] na prawym przednim polu Naciśnij powtórnie [-]	4 x [0]

PRZYKŁADOWE USTAWIENIA POZIOMU MOCY

(poniższe wartości mają charakter informacyjny)

1 do 2	Topienie Podgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Potrawy przygotowane wcześniej
2 do 3	Gotowanie Rozmrażanie	Ryż, budyń, syrop cukrowy Suszone warzywa, ryby, mrożonki
3 do 4	Gotowanie na parze	Warzywa, ryby, mięso

4 do 5	Gotowanie	Parowane ziemniaki, zupy, makarony, świeże warzywa
6 do 7	Gotowanie na wolnym ogniu	Mięso, jajka, kielbaski, gulasz, rolada, flaki
7 do 8	Smażenie	Ziemniaki, frytki,
9	Pieczenie, smażenie, gotowanie wody	Steki, omlety, pieczone potrawy,
P	Smażenie, pieczenie, gotowanie wody	Przegrzewki, steki, gotowanie dużej ilości wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Co?	Jak?	Ważne!
Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania (odciski palców, niewielkie ślady, plamy od jedzenia lub plamy od kipienia produktów bez cukru)	1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Nanieś preparat do mycia płyt ceramicznych, gdy płyta jest nadal ciepła (nie nanoś na zbyt gorącą powierzchnię). 3. Przetrzyj całą płytę, po czym wytrzyj ją do sucha czystą ścierką lub papierowym ręcznikiem. 4. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.	• Gdy odłączysz płytę kuchenną od źródła zasilania elektrycznego, nie będzie ona sygnalizowała wskaźnikiem świetlnym, czy jej powierzchnia jest gorąca! Zachowaj ostrożność! • Skrobaki do naczyń metalowych, niektóre drapaki z szorstkiego nylonu oraz mleczka i preparaty do szorowania grożą zarysowaniem powłoki szklanej płyty kuchennej. Sprawdź, czy detergent i drapak nadaje się do mycia płyt ceramicznych. • Dokładnie usuń resztki po preparacie do mycia płyty ceramicznej, może on odbarwić powłokę szklaną.
Przypalona przelana zawartość naczyń, stopione plamy oraz plamy po wykipiałych potrawach z dużą zawartością cukru na powłoce szklanej	Należy usuwać je dokładnie ostrym nożem, żyłetką lub specjalistycznym drapakiem do indukcyjnych płyt kuchennych, zachowując ostrożność podczas czyszczenia gorących pól grzejnych. 1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Zdrap przypalone zabrudzenia i plamy po wykipieniu potraw, przykładając ostrych narzędzia (drapaka) pod kątem 30° do powłoki szklanej, odczekawszy, aż ta ostygnie do w miarę bezpiecznej temperatury. 3. Wytrzyj do czysta resztki brudu i plamy po wykipieniu za pomocą ściěrki do naczyń lub ręcznika papierowego. 4. Czyść według instrukcji w krokach od 2 do 4 w pkt. „Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania”.	• Plamy od żywności stopionej ciepłem od produktów słodkich lub wykipienia należy usuwać natychmiast. Jeżeli ostygną i przywra do szkła, będzie je trudno usunąć, a w skrajnych przypadkach mogą uszkodzić powłokę szklaną. • Niebezpieczeństwo skażenia: ostry drapak do czyszczenia powłoki szklanej płyty kuchennej jest bardzo ostry i odstonięty po odciągnięciu osłonki ochronnej. Używaj drapaka z wielką ostrożnością i przechowuj go poza zasięgiem dzieci.

Plamy od wykipienia na elementach sterowania dotykowego

1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej.
2. Połóż ścierkę na płomie, aby ją wchłoniąć.
3. Wytrzyj do czysta powierzchnię panelu z elementami dotykowymi za pomocą czystej, wilgotnej gąbki lub ściereki.
4. Wytrzyj powierzchnię zupełnie do sucha ręcznikiem papierowym.
5. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.

- Płyta kuchenna może uruchomić dźwięk i wyłączyć się, zaś elementy sterowania dotykowego nie będą działały prawidłowo, gdy panel sterowania jest mokry. Wytrzyj panel sterowania i elementy dotykowe do sucha, zanim ponownie włączysz płytę kuchenną.

USUWANIE USTEREK

KIEDY POJAWI SIĘ SYMBOL [E 4] :

- ▶ Płyta musi zostać zrekonfigurowana. Prosimy postępować według poniższych kroków:

I. Upewnij się, że nie ma żadnych naczyń na płycie.

II. Odłącz urządzenie od sieci, wyjmując bezpiecznik lub wyłączając wyłącznik automatyczny

III. Ponownie podłącz do sieci.

IV. Procedura

Weź garnek z ferromagnetycznym dnem o średnicy minimum 16 cm . Wykonaj poniższe czynności w ciągu 2 minut od podłączenia do sieci. Nie naciskaj [O]

V. Krok pierwszy: Zresetuj bieżące ustawienia

1. Naciśnij i przytrzymaj [-]

2. Drugą ręką , kolejno i szybko (krócej niż 2s) na każdy przycisk [O] .

Zacznij od prawego przedniego pola a potem kolejno b od a do d – rysunek obok.

Podwójny sygnał dźwiękowy oznacza, że wystąpił błąd (należy zacząć procedurę od pkt 1).

3. Naciskaj jednocześnie [+] i [-] przez kilka sekund , dopóki nie pojawi się migający symbol [E] .
 4. Poczekaj do momentu aż symbol [E] przestanie migać.
 5. Po kilku sekundach, [E] automatycznie zmieni się w [C] . Istniejące ustawienia zostały anulowane.
- VI. Krok drugi: nowe ustawienia
1. Weź garnek z ferromagnetycznym dnem o średnicy min 16 cm.
 2. Wybierz strefę grzejną, naciskając odpowiedni przycisk [O]
 3. Umieść garnek na wybranym polu.

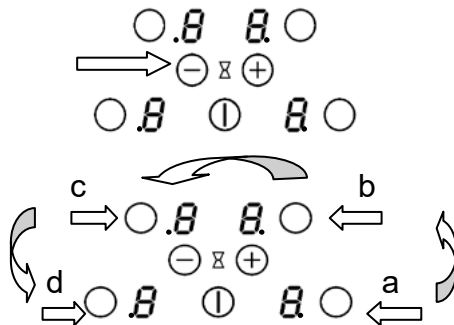
4. Poczekaj aż symbol [C] zmieni się w [-] . Strefa została skonfigurowana.
 5. Postępuj tak z każdą strefą z symbolem [C] na wyświetlaczu.
 6. Do całej procedury używaj tego samego garnka.
- Nigdy nie używaj kilku garnków jednocześnie w trakcie konfiguracji. Jeżeli mimo powyższych czynności symbol [E 4] dalej się świeci – skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

PŁYTA LUB STREFA GRZEJNA NIE DZIAŁA:

- ▶ Niewłaściwe podłączenie do prądu.
- ▶ Zadziałał bezpiecznik w instalacji elektrycznej.
- ▶ Aktywna jest funkcja blokady sterowania.
- ▶ Panel sterowania pokryty jest wodą lub inną cieczą.
- ▶ Na panelu znajduje się jakiś przedmiot

NA PANELU WYŚWIELA SIĘ SYMBOL [U] :

- ▶ Na polu grzejnym nie ma garnka.



- ▶ Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnych.
- ▶ Zbyt mała średnica garnka.

NA PANELU WYŚWIELA SIĘ SYMBOL [C] LUB [E]:

- ▶ Skontaktuj się z serwisem.

ODCIĘCIE JEDNEJ LUB WSZYSTKICH STREF GOTOWANIA:

- ▶ Zadziałał system bezpieczeństwa.
- ▶ Strefa gotowania była włączona przez długi czas.
- ▶ Panel sterowania został przysłonięty.
- ▶ Na polu pozostawiono pusty garnek z przegrzanym dnem.
- ▶ Płyta posiada funkcję automatycznej redukcji poziomu mocy i system ochrony przed przegrzaniem.

WENTYLATOR PRACUJE PO WYŁĄCZENIU PŁYTY:

- ▶ To nie jest usterka, wentylator chłodzący wyłączy się automatycznie po schłodzeniu urządzenia

NA PANELU WYŚWIELA SIĘ SYMBOL [L]:

Zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi blokowania panelu sterowania

NA PANELU WYŚWIELA SIĘ [] LUB [ER03]:

- ▶ Przedmiot lub ciecz pokrywa panel sterowania. Symbol zniknie po usunięciu przedmiotu lub wytarciu cieczy.

NA PANELU WYŚWIELA SIĘ SYMBOL [E2] LUB [E H]:

- ▶ Płyta jest przegrzana. Po wystygnięciu – uruchom ponownie

NA PANELU WYŚWIELA SIĘ SYMBOL [E3]:

- ▶ Naczynie nie jest przystosowane do gotowania na płycie indukcyjnej.

NA PANELU WYŚWIELA SIĘ SYMBOL [E6]:

- ▶ Uszkodzona sieć, skontroluj napięcie w sieci przyłączeniowej

NA PANELU WYŚWIELA SIĘ SYMBOL [E8]:

- ▶ Zatkany wlot powietrza do wentylatora. Usuń zanieczyszczenia

NA PANELU WYŚWIELA SIĘ SYMBOL [E C]:

- ▶ Błąd konfiguracji. Powtórz czynności związane z symbolem [E 4].

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta indukcyjna została podłączona do źródła zasilania i czy włączono jego dopływ. Sprawdź, czy w instalacji domowej jest prąd. Jeżeli nie można rozwiązać problemu, wezwij wykwalifikowanego serwisanta.
Przyciski nie reagują na dotyk.	Włączono blokadę bezpieczeństwa.	Wyłącz blokadę bezpieczeństwa. Patrz pkt „Jak używać płyty kuchennej”.
Przyciski dotykowe nie działają zbyt dobrze.	Powierzchnia szkła nad elementami dotykowymi jest nieco wilgotna lub dotykasz ich tylko czubkiem palca, przez co nie reagują należycie.	Powierzchnia przycisków dotykowych powinna być idealnie sucha. Dotykaj przycisków całym opuszką palca.
Powłoka szklana jest porysowana.	Gotowano w naczyniach o nierównych, ostrych krawędziach. Płytę kuchenną czyszczono szorstkim drapakiem lub mleczkiem do szorowania (ze środkiem ściernym).	Używaj naczyń o gładkim spodzie i krawędziach dolnych. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Patrz pkt „Pielęgnacja i czyszczenie”.

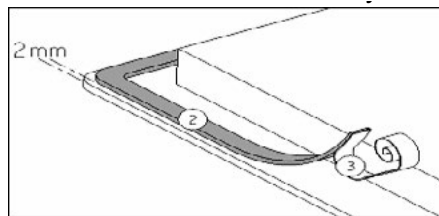
Niektóre naczynia stukają lub strzelają.	Może to wynikać z konstrukcji używanych naczyń (tj. różnic w drganiach indukowanych w materiałach dna indukcyjnego).	Jest to normalne zjawisko i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna brzęczy cicho podczas gotowania z dużą mocą grzejną.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to zjawisko normalne. Brzęczenie powinno przycichnąć lub zupełnie ustać, gdy wybierzesz niższy stopień mocy grzejnej.
Z płyty indukcyjnej słychać szum wentylatora.	Włączył się wentylator układu chłodzenia wbudowanego w płytę indukcyjną, aby nie doszło do przegrzania się elektroniki. Wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne zjawisko i nie wymaga interwencji. Nie odłączaj dopływu zasilania elektrycznego od płyty indukcyjnej, dopóki wentylator pracuje.
Naczynia nie nagrzewają się i nie włączają się wskaźniki świetlne na panelu.	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń na polu grzejnym, bo nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń na polu grzejnym, bo jest ono albo za małe dla danego pola grzejnego, lub nie stoi na jego środku.	Używaj naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Ustaw naczynie na środku pola grzejnego. Średnica jego spodu powinna odpowiadać wielkości pola.
Płyta indukcyjna lub pole grzejne wyłączyło się, słychać sygnał dźwiękowy, a na wskaźniku wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wskaźniku zegara).	Usterka techniczna urządzenia.	Zapisz sygnalizowany kod błędu (literowo-cyfrowy), odłącz płytę indukcyjną od zasilania elektrycznego i wezwij wykwalifikowanego serwisanta.

INSTRUKCJA MONTAŻU

Montaż urządzenia powinien być wykonany przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.

JAK PRZYKLEIĆ USZCZELKĘ:

Uszczelka dostarczona z płytą kuchenną zapobiega przedostawaniu się płynów do szafki. Instalację należy wykonać starannie, zgodnie z poniższym rysunkiem.

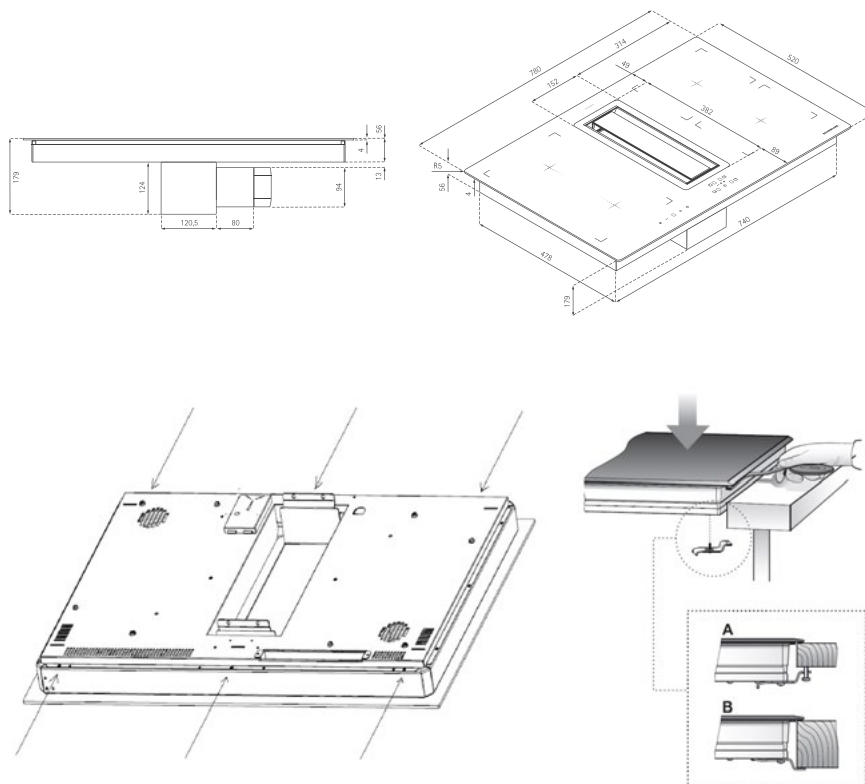


Po zdjęciu folii ochronnej (3), nakleić uszczelkę (2) dwa milimetry od zewnętrznej krawędzi szyby.

INSTALACJA:

Model	Wymiar otworu
PSC-IOZ-1070	750 x 490 mm

PL



- ▶ **Upewnij się, że pozostawiono minimum 50 mm wolnej przestrzeni wokół płyty.**
- ▶ Płyty posiadają klasę „Y” w zakresie ochrony przed wysoką temperaturą. Idealnie byłoby, gdyby płyta była zainstalowana z dużą ilością miejsca po obu stronach. Z tyłu może znajdować się ściana i wysokie szafki lub ściana z boku.

- ▶ Mebel lub podstawa, w której ma zostać zamontowana płyta, a także krawędzie mebli, powłoki laminowane i klej użyty do ich mocowania muszą być odporne na temperatury do 100 ° C.
- ▶ Listwy ścienne na krawędzi blatu muszą być odporne na ciepło.
- ▶ Od spodu urządzenia – należy zapewnić 20 mm wolnej przestrzeni zapewniającej dobrą

cyrkulację powietrza urządzenia elektronicznego

- ▶ Aby zabezpieczyć wyciętą krawędź, nałóż warstwę lakieru lub specjalnego uszczelniacza. Szczególną uwagę należy zwrócić na przyklejenie uszczelki, aby zapobiec przeciekom do wnętrza mebli.

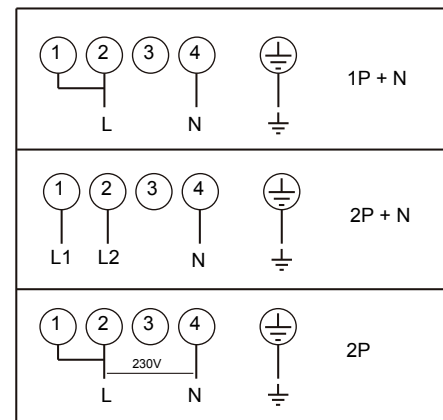
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- ▶ Instalację tego urządzenia i podłączenie do sieci elektrycznej należy powierzyć elektrykowi z odpowiednimi uprawnieniami
- ▶ Dane niezbędne do podłączenia znajdują się na naklejkach umieszczonych na obudowie płyty w pobliżu skrzynki przyłączeniowej.
- ▶ Podłączenie do sieci zasilającej należy wykonać za pomocą uziemionej wtyczki lub przez wyłącznik wielobiegunowy z rozwarciem styków co najmniej 3 mm

- ▶ Kabel przyłączeniowy należy umieścić tak, aby nie dotykał żadnej z gorących części płyty grzejnej lub piekarnika.

UWAGA! Zawsze podłączaj przewód uziemiający.

Podłączenie płyty musi być wykonane przez osobę z uprawnieniami. Należy wykonać zgodnie ze schematem. Puszka przyłączeniowa znajduje się pod spodem płyty. Aby otworzyć jej pokrywę, użyj średniego śrubokręta. Włóż go w szczeliny i otwórz pokrywę.



Sieć	Podłączenie	Srednica kabla	Kabel	Bezpiecznik
230V~ 50/60Hz	1 Faza + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A
400V~ 50/60Hz	2 Fazy + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A

PODŁĄCZENIE PŁYTY

Dla różnych połączeń używaj mosiężnych mostków znajdujących się w puszcze

1 FAZA 230V~1P+N

Użyj mostka między stykiem 1 i 2.

Podłącz uziemienie do styku "uziemienie", przewód neutralny N do styku 4, fazę L do styku 1 lub 2.

2 FAZY 400V~2P+N

Podłącz uziemienie do styku "uziemienie", przewód neutralny N do styku 4, fazę L1 do styku 1 a fazę L2 do styku 2.

UWAGA! Częste odkręcanie i wkręcanie śrub na skrzynce rozdzielczej grozi utratą prawi-

łowego przylegania po wkręceniu. Dlatego zaleca się ograniczenie wkręcania i wykręcania do minimum. Upewnij się, że kable są prawidłowo włożone i mocno przykręcone

AUTORYZOWANY SERWIS

**MOŻLIWE USTERKI I CZYNNOŚCI
JAKIE NALEŻY WYKONAĆ PRZED
WEZWANIEM AUTORYZOWANEGO
SERWISU.**

OŚWIETLENIE NIE DZIAŁA:

- ▶ Urządzenie należy podłączyć do gniazdka z uziemieniem o napięciu 220-240V
- ▶ Sprawdź, czy oświetlenie zostało włączone.
- ▶ Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do prądu, a bezpieczniki są nienaruszone.

URZĄDZENIE NIE DZIAŁA:

- ▶ Urządzenie należy podłączyć do gniazdka z uziemieniem o napięciu 220-240V
- ▶ Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do prądu lub czy wtyczka jest wsadzona do gniazdka prawidłowo.
- ▶ Sprawdź bezpiecznik, do którego jest podłączone urządzenie, a także główny bezpiecznik w Twoim domu.

NISKA WYDAJNOŚĆ PRACY URZĄDZENIA, WYSOKI POZIOM HAŁASU:

- ▶ Sprawdź, czy średnica wylotu przewodu kominowego jest odpowiednia (min. 120mm).
- ▶ Otwór wylotowy powietrza jest otwarty.
- ▶ Sprawdź, czy filtry metalowe są czyste. W normalnych warunkach należy czyścić filtry przynajmniej raz w miesiącu.
- ▶ Upewnij się, że filtry węglowe nie są starsze niż 6 miesięcy. W normalnych warunkach filtry węglowe należy wymieniać przynajmniej raz na trzy miesiące.
- ▶ Zwróć uwagę na wentylację w kuchni, zapewniającą odpowiedni przepływ powietrza. Jeżeli nadal nie jesteś zadowolony z funkcjonowania urządzenia, skonsultuj się z autoryzowanym serwisem technicznym.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są
na tabliczce znamionowej produktu.

UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

Kuchnia jutra

Kuchnia to doskonałe miejsce na realizację marzeń i rozwój kulinarnego talentu. Szukaj nowych rozwiązań, pomysłów – eksperymentuj! Nie bój się wyzwań, łączenia starego z nowym, innowacyjnych smaków i składników.

Nowe możliwości

Zaplanuj swój kulinarny sukces z odpowiednim sprzętem agd. Wybierając markę Sam Cook zapewniasz sobie profesjonalną pomoc w kuchni.

Będziesz zaskoczony jak łatwo stworzyć coś wyjątkowego i poczuć się ekspertem.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.



Karta gwarancyjna/ Warranty card

nazwa-model/
name-model **PSC-IOZ-1070**

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym w Szczytnie pod numerem telefonu (0-89) 623 11 00 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

3. ODBIERZ

W terminie 14 dni od daty dostarczenia produktu do naprawy pracownik serwisu skontaktuje się z Tobą i odeśle naprawione urządzenie nieodpłatnie (dotyczy zasadnych napraw gwarancyjnych).

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

🏠 12-100 Szczytno,
Korpele 71,
☎ (22) 380 52 40

✉ serwis@samcook.eu
🌐 www.samcook.eu

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesiące od daty zakupu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez Gwaranta w terminie ustawowym lub 14 dni liczonym od daty dostarczenia produktu do Gwaranta w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas naprawy. **Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.**
 2. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez Gwaranta czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
 3. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem sprzętu; żarówki
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne.
 4. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) Serwis Centralny stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
 - b) naprawa nie jest wykonywana w terminie wymienionym w pkt. 1 lub innym terminie, uzgodnionym na piśmie z reklamującym,
 5. Reklamowany sprzęt może zostać przesłany na koszt gwaranta zwykłą przesyłką pocztową po wcześniejszym uzgodnieniu tego faktu z gwarantem.
 6. Sprzęt dostarczany do Serwisu Centralnego powinien być czysty. Serwisant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt nabywcy.
 7. Faktyczną datę naprawy gwarancyjnej Serwis Centralny poświadcza w karcie gwarancyjnej.
 8. Uprawnienia z tytułu udzielanej gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika WAŻNEJ karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie naprawy we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji.
 9. Karta gwarancyjna jest ważna na terytorium Polski.
 10. Urządzenia marki Sam Cook mają zastosowanie do użytkowania przez konsumenta wyłącznie w gospodarstwie domowym, chyba że mają inne przeznaczenie np. witryna handlowa. Użytkowanie sprzętu niezgodne z przeznaczeniem spowoduje utratę gwarancji.
 11. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować utratę prawa gwarancji
- Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, a także czytelnego podpisu kupującego jest **NIEWAŻNA**.

Data naprawy/ Date of repair	Numer naprawy/ Number repair	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts	Pieczęć punktu serwisowego/ Stamp service point

Numer seryjny/
Serial number

WARNING AND SAFETY PRECAUTIONS

- This appliance can be used by children of 8 years and older, people with physical, sensory or mental capability deficiency or people with lack of experience or knowledge; as long as they are provided supervision or instructions for the safe use of the appliance and they comprehend the dangers.
- Children should not tamper with the appliance. Cleaning and user maintenance operations must not be performed by children unless supervised.
- This product is designed for home use.
- Usage voltage of your product is 220-240 Volt~ 50-60 Hz.
- Power cord of your product is fitted with a grounded plug. This cord must be plugged into a grounded outlet.
- The whole electrical wiring must be installed by a qualified electrician.
- Installation by unauthorized persons could lead to poor operation performance, damage to the product, and accidents.
- Feeder cable of the appliance mustn't be exposed to jamming or crashing during assembly. Feeder cable mustn't be placed near the cooker. In such cases, it might melt down and lead to fire.
 - Do not plug in the appliance before the installation.
 - Make sure that the installation



place allows the user to easily unplug the power cable in case of any danger.

- Do not touch your product's lamps when they work for a long time. The lamps may burn your hand as they will be hot.
- Kitchen hoods are manufactured for household use in normal home cooking. There is a risk of malfunction in other types of use, and the product guarantee will be void.
- Comply with the rules and instructions regarding discharge of outgoing

air, stipulated by the relevant authorities. (This warning does not apply to uses without flue.)

- Flammable foods must not be cooked under the appliance.
- Start your product after you place pot, pan etc. on the stoves. Otherwise, high temperature may cause same parts of your products to deform.
- Turn off the cooker's burner before taking the saucepan, pan, etc. off the cooker.
- Do not leave boiling oil on the stove. Pots that contain boiling oil may catch fire by itself.

- Since oils could catch fire when you cook fried foods in particular, be careful about your curtains and tablecloths.
- Ensure timely replacement of the filters. Filters not replaced in a timely manner pose risk of fire due to accumulated grease deposits on them.
- Do not use non-fire-resistant filtering materials instead of the filter.
- Do not operate your product without filter, and do not remove the filters when the product is in operation.
- In case of any fire, de-energize the hood

and any other cooking devices. (Plug off the appliance or turn off the main switch.)

- If your product's periodic cleaning is not made in a timely manner, it could pose risk of fire.
- De-energize the appliance before any maintenance operations. (Plug off the appliance or turn off the main switch.)
- Gas or fuel oil burning appliances, such as room heaters, which share the same environment with your product, must be fully insulated from the exhaust of this product

or they must be hermetic.

- When you make a flue connection for your product, use pipes with a diameter of 150 mm or 120 mm. The length of the duct connection as well as the number of elbows must be as minimum as possible.
- Children must not play with the appliance.
- For your safety, use "MAX 6 A" fuse in the hood system.
- Since the packing materials could be dangerous, keep them away from children.

- If the feeder cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or its authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
- In case of any deflagration, de-energize the cooker hood and cooking appliances, and cover the flame. Never use water to extinguish the fire.
- When cooking appliances are in operation, their accessible parts could be hot.

- This appliance is not intended to be used by people with physical, sensory and mental disabilities (including children) or those who have not adequate experience and knowledge regarding its use, unless they are under the supervision of a person responsible for the safety of the appliance.
- After the installation of the hood, the minimum distance must be 65 cm between the product and any electric cooker; and 75 cm between it and any gas ranges or cookers burning other fuels.
- Output of the hood must not be connected to air ducts, where there exist another smokes.
- You must be careful when using the appliance spontaneously with other appliances (e.g. gas, diesel fuels, coal, wood, etc. burning heaters, shower heaters), which use the same air in the same environment. Attention must be paid when using them simultaneously. It is because the hood could adversely affect the combustion, by discharging the ambient air.
- This warning does not apply to uses without flue.
- When electric cooker hood is used simultaneously with devices that use gas or other fuels, there must be sufficient ventilation in the room (might not apply to devices that discharges the air back into the room).

LETHAL RISK, DANGER OF POISONING



DANGER! Warning – Choking Hazard

The packaging materials are dangerous for children. Never allow children to play with packaging materials.



DANGER! Warning – Death Hazard

There are life-threatening danger and poisoning danger due to reabsorbed combustion gases. During the air discharge outlet use, unless sufficient air supply is provided, do not use the appliance simultaneously with devices that discharge toxic gases through flue such as ventilated, gas, oil, wood or coal burning heaters, shower heaters, water heaters, etc. Fig. 2



WARNING! Fire danger!

- ▶ The oil residue in the oil filter may catch fire. Clean the oil filter at least once every 3 months. Never operate the device without the oil filter.
- ▶ The oil residue in the oil filter may catch fire. Never work with open flame (ex. flambe) near the device. The apparatus is allowed to be installed near a solid fuel (e.g. wood or coal) heater only if it has a non-removable cover. No sparks should be scattered.
- ▶ Hot oils and fats catch fire easily. Hot oils and fats should never be left unattended. Never try to put out the fire with water. Turn off the cooker. Kill the flames carefully using a cover, fire blanket or a similar material.



Fig. 2



WARNING! Electrocution hazard!

- ▶ A malfunctioning device may cause electric shock. Never turn on a malfunctioning device. Pull the power plug and switch off the circuit breaker. Call customer service.
- ▶ Unsuitable repairs pose hazards. Repairs and replacement of damaged power cords must be performed only by a customer services technician trained by us. If the device is malfunctioning pull the power plug and switch off the circuit breaker. Call customer service.
- ▶ Water leaking into the device may cause electric shock. High pressure or steam cleaners must not be used.



DANGER! Danger of physical injury!

- ▶ During the installation, there is a danger of physical injury due to the sharp edges. Use protective gloves throughout the installation process of the appliance.
- ▶ Due to risk of dropping the appliance, assembly of all safety bolts and covers must be performed as specified in the user manual.



Fig. 3

- ▶ Objects placed on the appliance may fall over.

- ▶ Do not place any objects on the device.
- ▶ LED lights are very bright and may damage eyes (Risk group 1). You must not look directly at running LED lights for longer than 100 seconds.



WARNING! Risk of burn, risk of electric shock!

- ▶ Allow the appliance to cool before cleaning or maintenance process. Switch off the fuse or pull out the mains plug from the socket.
- ▶ There is risk of damage due to ingress of moisture in the electronics. Do not clean the control components with a wet cloth.
- ▶ The surface could be damaged due to a wrong cleaning process. Clean stainless steel surfaces only in their brushing direction. Do not use a stainless steel cleaner for the control elements.
- ▶ The surface could be damaged due to aggressive and abrasive cleaning agents. Never use aggressive and abrasive cleaning agents.



WARNING! Dangers of fire and physical injury!

- ▶ In case of repairing that is not performed according to the rules or as required, turn off the fuse or unplug the feeder cable of your appliance. Repairing must be performed only by the authorized technical service or authorized experts.



NOTICE!

- ▶ If the appliance is faulty or damages, turn off the fuse or unplug the feeder cable of your appliance and call the authorized service.
- ▶ If the feeder cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or its authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
- ▶ When the bulbs of the device malfunction, switch off the circuit breaker and unplug the device's power plug from the socket. Replace the defective bulbs immediately (leave bulbs

to cool down first), in order to protect the remaining bulbs against overloading.

- ▶ Accessible components might be heated when used with cooking devices.



DANGER!

- ▶ Air outlet pipe of this appliance mustn't be connected in the flue used to discharge the fume generated by devices that use gas or other fuels.

DAMAGE REASONS



CAUTION!

- ▶ Damage hazard due to corrosion. Always run the appliance to prevent condensate formation while cooking. Condensates may cause corrosion damage. Replace the malfunctioning lamp right away to prevent overloading of other lamps. Moisture intrusion in electronic

USAGE WITH AND WITHOUT CARBON FILTER

You can use this appliance in exhaust air mode and ventilated air mode.

EXHAUST AIR MODE

The absorbed air is cleaned by the grease filters, and is discharged through a piping system. Fig. 4

NOTICE! Exhaust air must not be transferred to an active smoke or waste gas flue; or a flue

used for ventilation of the places, where heat sources are installed.

- ▶ If you want to transfer exhaust air to an inactive smoke or waste gas flue, you need to obtain permission from an authorized chimney sweep.

VENTILATED AIR MODE

Absorbed air is cleaned by the grease filters and an active carbon filter, and then it is transferred back to the kitchen. Fig. 5.

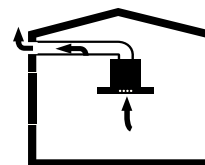


Fig. 4

Air Outlet without Carbon Filter

parts poses a risk of damage. Never clean the control elements with a wet cloth. The surface could be damaged due to a wrong cleaning process. Clean stainless steel surfaces only in their brushing direction. Do not use a stainless steel cleaner for the control elements. The surface could be damaged due to aggressive and abrasive cleaning agents. Never use aggressive and abrasive cleaning agents. There is a risk of damage due to condensate liquid backflow. Install the air exit canal with a small downward inclination (1° inclination) from the appliance.

You need to install an active carbon filter, in order to catch the substances, which cause stink in the circulating air. Consult your author-

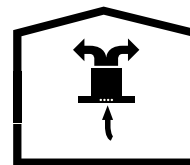


Fig. 5

Air Circulation with Carbon Filter

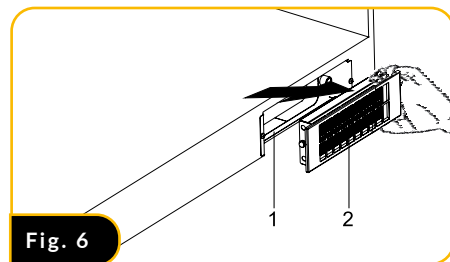
ized dealer to know the different opportunities available for enabling the appliance to function

in circulating air mode. You can buy the accessories required for this process from the

relevant outlets, authorized technical service or online sales center.

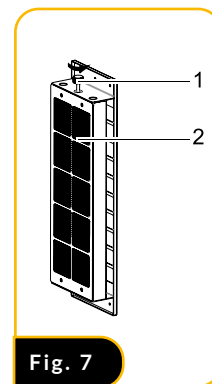
REPLACEMENT OF CARBON FILTER

1. active carbon filter (Fig. 6/2) by pulling it towards the direction of the arrow (Fig. 6).



2. Remove the connection screw of the active carbon filter (Fig. 7/1) by turning in the direction of the arrow.
3. Remove the active carbon filter (Fig. 8).
4. Make the active carbon filter reusable by holding in the at 175-200°C for 60-90 minutes in the oven.

5. Attach the active carbon filter by performing the reverse of the procedures given above.



CLEANING AND PREVENTIVE MAINTENANCE

CAUTION! Cleaning and user maintenance of the appliance shall not be performed by unattended children.

- ▶ The surface could be damaged due to aggressive and abrasive cleaning agents. Never use aggressive and abrasive cleaning agents. Supply your cleaning and protective substances that are appropriate for your appliance from the authorized technical service. Surface of appliance and control units are sensitive to scratching.
- ▶ Clean the surfaces with a soft and damp cloth, dish-washing liquid or mild glass cleaning agent. Soften the dry, sticky dirt with a damp cloth. Do not scrape!

- ▶ It is not appropriate to use dry cloths, sponges that may scratch, materials that require rubbing, and other aggressive cleaning agents containing sand, soda, acid or chlorine.
- ▶ Clean the stainless steel surfaces in their brushing direction only.
- ▶ Do not use stainless steel cleaning agents and wet clothes for control units. Cleaning of metal grease filters Used metal grease filters retain the greasy particles in the moisture and vapour generated in the kitchen. Clean the metal grease filters about every two months, under normal use conditions (1 to 2 hours a day). In case of intensive usage, clean it every two weeks.
- ▶ Do not use excessively effective, acidic or alkaline cleaning agents.

- ▶ For cleaning the metal grease filters, clean the holder parts of the metal grease filters in the appliance, with a damp cloth as well.
- ▶ You can clean the metal grease filters in the dishwasher or by hand.
- ▶ Do not apply spray cleaning supplies directly to the product.
- ▶ Do not keep flammable and/or heavy decorative items on the product.

CLEANING THE METAL OIL FILTERS

WARNING! Clean the metal oil filter at least every 2 months or when the oil filter cleaning warning is displayed. Never operate the hood without a metal oil filter.

REMOVING THE METAL OIL FILTERS

1. Press on the label on the appliance, open the lighting and filter group (Fig. 9).
2. Remove the main waste bin upwards and remove it (Fig. 10).
3.
 - ▶ Pull back the aluminium metal filter via the holder on it. (Fig. 11).
 - ▶ Remove the active carbon filter by pulling it towards the direction of the arrow (Fig. 11).
4. Clean the metal oil filter with hand or in the dishwasher.

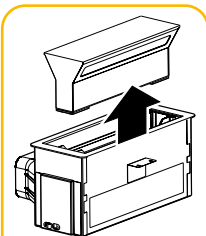


Fig. 9

HAND-CLEANING

5. Material damage due to wrong detergent! Soften the metal oil filter in hot water and clean it with a soft brush.
6. Rinse the metal oil filter or the main waste bin with hot water.

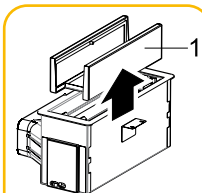


Fig. 10

WASHING IN A DISHWASHER

7. Place the active carbon filter in the dishwasher loosely and steeply and without any other dishes.

8. Start a program with a maximum temperature of 55° C. Colour changes may occur due to cleaning in the dishwasher. This will not adversely affect the oil filter or main waste bin functions.

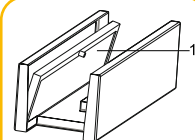


Fig. 11

AFTER CLEANING

9. Allow the metal oil filter to dry on an absorbent coaster.
10. Insert the main waste bin and metal filter by following the instructions above in reverse.

CLEANING AND PREVENTIVE MAINTENANCE

INSTALLATION AND UNPACKING OF THE APPLIANCE

- ▶ Check that your appliance is not deformed.
- ▶ Report the transport issues immediately to transport operator.
- ▶ Any faults encountered shall be reported to the dealer, too.
- ▶ Do not allow children to play with packaging materials!

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

- ▶ Replace the carbon filters on a regular basis.
- ▶ Regularly clean your aluminium filters. Since dirty filters would block the air passage, you might have to use the appliance at a higher speed.
- ▶ Use your product according to its normal speeds.
- ▶ Use at higher speed would cause an increase in the energy consumption.

ASSEMBLY OF PRODUCT

Parts inside the appliance may have sharp edges. Use protective gloves (Fig. 12).



Fig. 12

CAUTION!

- ▶ The furniture that the appliance will be mounted on should be resistant to 90°C temperature.
- ▶ The durability of the furniture that will be mounted on should also be ensured after the cutting operations have been completed.
- ▶ Particularly in thin plates the carrying capacity and durability should be provided with suitable support parts. Consider the weight of the appliance by including additional loads. The reinforcing material used should be heat and moisture resistant. The weight of the appliance is specified in the label on the package.
- ▶ Clean the sawdust after cutting. Cover the cut surfaces so that they are heat resistant and waterproof.
- ▶ The cross-sectional surface angle to the working plate should be 90°.

MEASURES OF THE EXTRACTION HOOD

Remove the body cover before installing the appliance. Remove the appliance package.

1. Press on the label on the appliance, open the lighting and filter group (Fig. 13). Pull the lighting and filter group upwards and remove it (Fig. 13).
2. Prepare the mount surface in align with the dimensions specified in the technical

Fig. 13

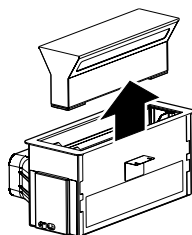


Fig. 14

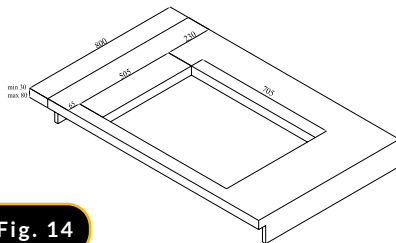


illustration (Fig. 14). Observe the warnings regarding preparing the kitchen counter (Fig. 14).

3. Prepare the mount surface for the motor box in align with the dimensions specified in the technical illustration (Fig. 15). Observe the warnings regarding preparing the kitchen counter (Fig. 15).
4. Place the cooker to the kitchen counter that was prepared prior (Fig. 16).
5. Place the exterior container of the hood to the mounting plates behind the lower section of the cooker and tighten 2 screws to attach them (Fig. 17).

Fig. 15

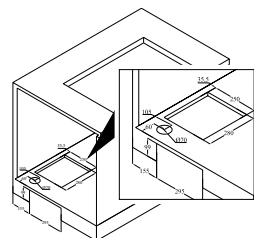


Fig. 16

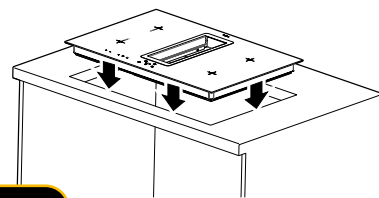
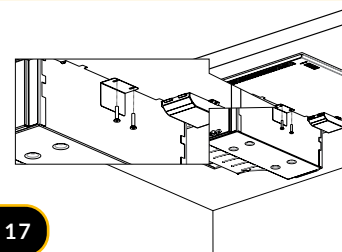


Fig. 17



6. There shall be 4 mounting screws in the interior section of the exterior container. Mount the exterior container with 4 screws (Fig. 18).

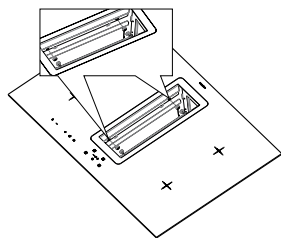


Fig. 18

8. Remove the motor box package. Remove the 6 flue ingress plate connection screw and remove the flue ingress plate (Fig. 20).

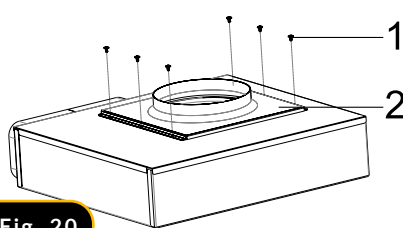


Fig. 20

10. Insert the flue ingress plate on the motor box with the screws that you have removed (Fig. 22).

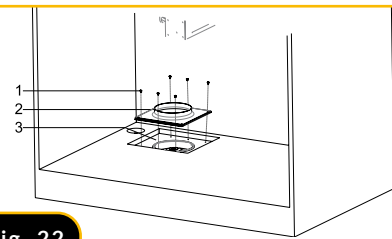


Fig. 22

7. Insert the lighting and filter group in the container and press lightly. (Fig. 19).

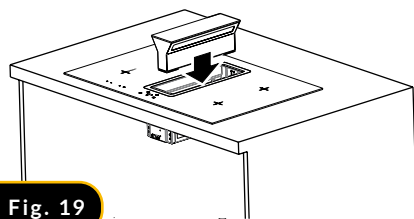


Fig. 19

9. Insert the motor box under the kitchen cupboard (Fig. 21).

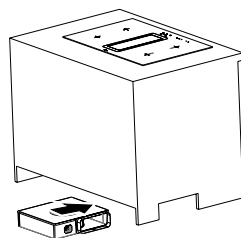


Fig. 21

11. Mount the electronic circuit box inside the kitchen counter with 4x3,9x22 screws with M4 nuts (Fig. 23).

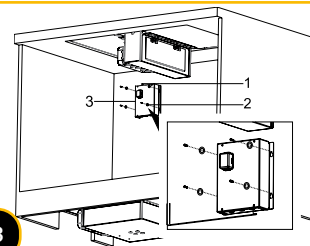
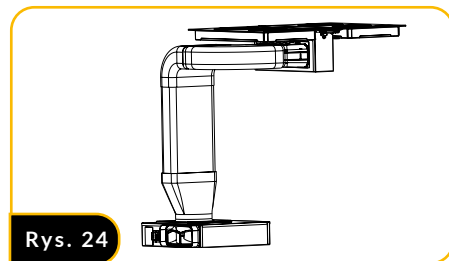


Fig. 23

12. Make the air connections of the product (Fig. 24).



Your hood is equipped with a potential-free relay that can be connected to an external device (eg decentralized / recyclable). The relay can be found inside the hood or on top of the hood next to the trigger, depending on the model. To make the connection, the following should be followed:

1. Press the lid in the direction of the arrows and pull up (Fig. 25)
- ▶ Red-NC: Normally Closed – Normally Closed
- ▶ Black-COM: Common – Common connection
- ▶ White-NO: Normally Open – Normally Open

CONNECTION METHODS:

1. NC / COM: When these two connections are used and the hood is switched off, then will the hood give the connected device a constant signal. (Fig. 26).
2. NO / COM: When these 2 connections are used and the hood is switched on, then will the hood give the connected device a constant signal. (Fig. 26).

OPERATING

SAFETY WHEN OPERATING



WARNING!

Improper operation may cause injury and the danger of material damage.

- ▶ Test this device for every possible use. A defective device cannot be used.
- ▶ Do not place any objects on the device as these could fall off.
- ▶ Never use the device without metal fat filter. A danger of burning exists.
- ▶ Keep the device turned on to prevent corrosion caused by condensation.



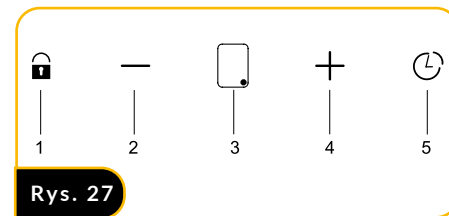
CAUTION! Open the filter group by pressing the hood glass prior to turning the appliance on.

1. In turned off state the appliance digital screen is in standby mode and a dot is displayed. If any button is pressed „L“ (lock) flashes three times on the digital screen.

2. Then keep the timer button pressed until  is displayed on the digital screen (Fig. 27/1).
3. After the fan is unlocked, you can use “+/-” button to adjust the operation speed (Fig. 27/2,4).

You can change the fan power level by using the control unit or remote control and adjust as you like. In order to turn the fan off, press button until “0” is displayed. If the appliance is left idle for 10 minutes, it will switch to standby mode and will be locked.

4. As the appliance is being operated at any level, pressing  button will enable the 15 minute timer. As the timer counts back, the speed rate on the digital screen will flash. After 15 minutes, any function that is enabled before the timer will be turned off. (Fig. 27/5).
5. When  is displayed on the digital screen, the metal oil filter shall be cleaned. In order to delete the clean the filter message, follow the below SH is displayed press “-”



press the timer button (Figure 10/2). Metal oil filter clean message is deleted.

When the product is switched to maximum speed while it is operated, a  symbol shall be displayed on the screen.  (b) symbol indicates that boost (boost ventilation) mode is active on the model. Product shall operate for 7 minutes in this mode and ‘b’ symbol shall flash on the screen during this period. After 7 minutes, product shall automatically switch down one speed level and shall resume operation in the lower speed level.

Please read these instructions carefully before installing or using your appliance. It is advisable to keep your purchase and installation receipts with these instructions in a safe place for future reference. Included is some important safety information in addition to guidelines and recommendations that will enable you to take full advantage of all the functions available.

This quality appliance has been tested and certified to meet all applicable electrical and safety standards.

This appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

After unpacking the appliance ensure that there is no visible damage. If the appliance has been damaged during transit, do not use it, contact your retailer immediately.

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard!

- ▶ Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- ▶ Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- ▶ Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

- ▶ Failure to follow this advice may result in electrical shock or death!

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- ▶ Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- ▶ Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- ▶ Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- ▶ This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- ▶ During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- ▶ Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- ▶ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- ▶ Keep children away.
- ▶ Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- ▶ Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- ▶ The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- ▶ Failure to use caution could result in injury or cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- ▶ Never use your appliance as a work or storage surface.
- ▶ Never leave any objects or utensils on the appliance.
- ▶ Never use your appliance for warming or heating the room.
- ▶ After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- ▶ Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- ▶ Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- ▶ Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- ▶ Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- ▶ Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- ▶ Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- ▶ Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- ▶ Do not stand on your cooktop.
- ▶ Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- ▶ Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- ▶ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
 - bed and breakfast type environments

WARNING! 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 made by children without supervision.

WARNING! Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING! Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING! If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

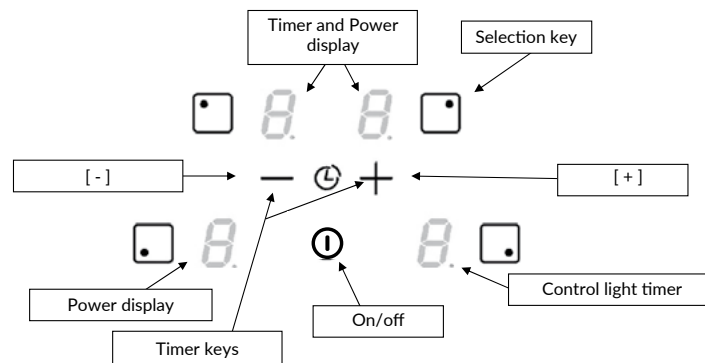
- ▶ A steam cleaner is not to be used.
- ▶ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Total power		7100 W	
Front left heating zone	210x177 mm	Rear right heating zone	210x177 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power	1400 W	Nominal power	2300 W
Booster power	2000 W	Booster power	3000 W
Rear left heating zone	210x177 mm	Front right heating zone	210x177 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power	1400 W	Nominal power	1400 W
Booster power	-		

CONTROL PANEL



USE OF THE APPLIANCE

DISPLAY

<i>Display</i>	<i>Designation</i>	<i>Function</i>
0	Zero	The heating zone is activated
1...9	Power level	Selection of the cooking level
U	Pan detection	No pan or inadequate pan
E	Error message	Electronic failure
H	Residual heat	The heating zone is hot
P	Booster	The boosted power is activated
L	Locking	Control panel locking
II	Bridge	2 cooking zones are combined

VENTILATION

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the

calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops

automatically when the electronic circuit is cooled enough.

BEFORE THE FIRST USE

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

mand is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound. In the case of a general use press only one key at the same time.

SENSITIVE TOUCH

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding com-

STARTING-UP

- Start-up/ switch off the hob:

Action	Control panel	Display
To start	Press key 	4 x [0]

- Start-up/ switch off a heating zone:

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key 	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] do [9]
Decrease power	Press key [-]	[9] do [1]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

PAN DETECTION

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level setted before. After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

RESIDUAL HEAT INDICATION

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display. The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger. As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burns and fire.**

BOOSTER FUNCTION

The booster function [P] grants a boost of power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones works during 5 minutes with an ultra high power. The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

- Start up / Stop the booster function :

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key 	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Start up the booster	Press key [+]	[P] during 5 min
Stop the booster	Press key [-]	[9]

TIMER

The timer is able to be used simultaneous with all 4 heating zones and this with different

time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- Setting and modification of the cooking time:

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key 	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
To select « Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	Timer [00] min
Decrease the time	Press key [-]	[00] wents to 30,29....
Increase the time	Press key [+]	

After a few seconds the control light stops with blinking. The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [00].

- To stop the cooking time:

Action	Control panel	Wyświetlacz
Zone selection	Press key 	[0]
To select « Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press key [-]	[00]

If several timers are activated repeat the process.

AUTOMATIC STOP AT THE END OF THE COOKING TIME:

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.
To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

BRIDGE FUNCTION

This function allows to use the 2 cooking zones at the left at same time with the same features as a single cooking zone. Power function isn't allowed.

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press ①	[0] or [H] on the 4 displays

Activate the bridge	Press on the 2 cooking zones left	[0] appears on the before area []] on the rear zone. [1 to 9]
Increase bridge	Press [+]	[0] or [H] on the 2 zones
Stop the bridge	Press [-]	

CONTROL PANEL LOCKING

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [①]).

► Locking :

Action	Control panel	Display
--------	---------------	---------

Start	Press ①	4 x [0] or [H]
Hob locking	Press simultaneously [-] and [①] at front right	
	Repress key [①]	4 x [L]

► Unlocking:

Action	Control panel	Display
Start	Press ①	4 x [L]

In the 5 seconds after start:

Action	Control panel	Display
Unlocking the hob	Press simultaneously [-] and [①] at front right Repress key [-]	4 x [0] No light on the displays

EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers

9	<i>Frying, roasting, boiling water</i>	<i>Steaks, omelettes, fried dishes, water</i>
P	<i>Frying, roasting Boiling water</i>	<i>scallops, steaks Boiling significant quantities of water</i>

MAINTENANCE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

WHEN THE SYMBOL [E 4] APPEARS:

- The table must be reconfigured. Please implement the following steps:

- I. Make sure there is no more pot on the hob.
- II. disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
- III. Reconnect the table to the grid.

- IV. Procedure
take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid don't use the [O] touch.
- V. First step : cancel the existing configuration
 1. Press [-] and hold down
 2. With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [O] key.
Begin from the front right side and turn contrary clockwise, as described on the picture (from a to d).
A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).
 3. Remove your fingers from the touch control, press simultaneously [+] and [-] during few seconds, until blinking [E] symbols appear.
 4. Wait until [E] symbols stop blinking.
 5. After few seconds, [E] are automatically transformed in [C]. The existing setup has been cancelled.
- VI. Second step: new setup
 1. Take a ferromagnetical pot with a minimum diameter of 16 cm
 2. Select a cooking zone by pushing on the corresponding [O] key
 3. Place the pot on the area to be set
 4. Wait until the [C] display becomes a [-]. The selected zone is now configured.
5. Follow the same procedure for each cooking zone with a [C] display.
6. All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.
Please use the same pot for the whole procedure.
Never put several pots together on the zones during the set-up-process.
If [E 4] displaying remains, please call the customer care.

THE HOB OR THE COOKING ZONE DOESN'T START-UP:

- ▶ The hob is badly connected on the electrical network.
- ▶ The protection fuse cut-off.
- ▶ The locking function is activated.
- ▶ The sensitive keys are covered with grease or water.
- ▶ An object is put on a key.

THE CONTROL PANEL DISPLAYS [U]:

- ▶ There is no pan on the cooking zone.
- ▶ The pan is not compatible with induction.
- ▶ The bottom diameter of the pan is too small.

THE CONTROL PANEL DISPLAYS [C] OR [E]:

- ▶ Call the After-sales Service.

ONE OR ALL COOKING ZONE CUT-OFF:

- ▶ The safety system functioned.

- ▶ You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- ▶ One or more sensitive keys are covered.
- ▶ The pan is empty and its bottom overheated.
- ▶ The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic over-heating.

CONTINUOUS VENTILATION AFTER CUTTING OFF THE HOB:

- ▶ This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- ▶ The fan cooling stops automatically.

THE CONTROL PANEL DISPLAYS [L]:

Refer to the chapter control panel locking page.

THE CONTROL PANEL DISPLAYS [] OR [ER03]:

- ▶ An object or liquid covers the control keys.
The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

THE CONTROL PANEL DISPLAYS [E2] OR [E H]:

- ▶ The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

THE CONTROL PANEL DISPLAYS [E3]:

- ▶ The pan is not adapted, change the pan.

THE CONTROL PANEL DISPLAYS [E 6]:

- Defective network. Control the frequency and voltage of the electrical network.

THE CONTROL PANEL DISPLAYS [E 8]:

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

THE CONTROL PANEL DISPLAYS [E C]:

- Configuration error. Set the table again, referring to the chapter "The [E 4] appears."

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).

Technical fault.

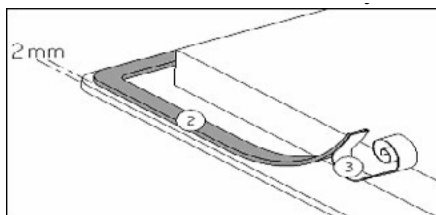
Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

HOW TO STICK THE GASKET:

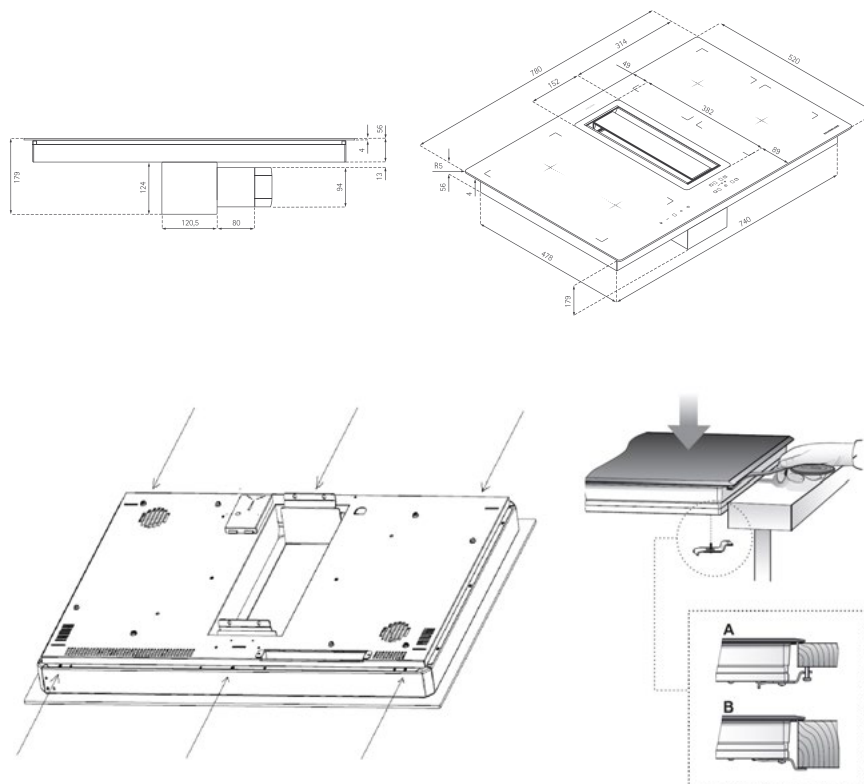
The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

FITTING - INSTALLING:

Reference	Cut-size
PSC-IOZ-1070	750 x 490 mm



- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- The hobs are classified as "Y" class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing **a space of 20 mm** to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make work-tops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.**

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorpo-

rated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.

- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

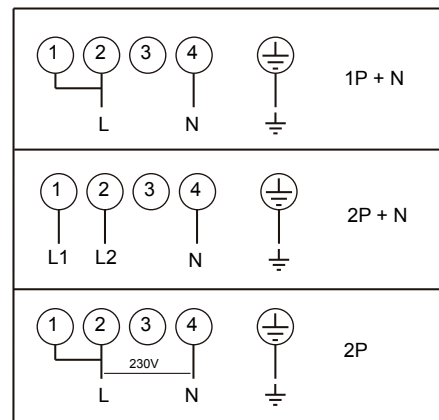
CAUTION!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.



Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A

CONNECTION OF THE HOB

Setting up the configurations:
For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal.

MONOPHASE 230V~1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.
Attach the earth to the terminate "earth", the

neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

BIPHASE 400V~2P+N

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

CAUTION! Frequent loosening and screwing of the screws on the connection box risks damaging the efficiency of the tightness once screwed. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum. Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

AUTHORIZED SERVICE

POSSIBLE FAULTS AND THINGS THAT YOU CAN DO BEFORE CALLING TECHNICAL SERVICE

IF LIGHTING IS NOT FUNCTIONING:

- Make sure that the plug is plugged in, and that the fuses are intact.

IF THE DEVICE DOES NOT RUN IN ANY WAY:

- Check to see if the hood is plugged in or if the plug is fit properly into the socket.

- Check the fuse, to which the appliance is connected, as well as the main fuse of your house.

IF THE DEVICE PERFORMANCE IS NOT ENOUGH AND IT CREATES HIGH NOISE WHILE RUNNING:

- Is the outlet diameter of the appliance's flue adequate? (min. 120 mm).
- Are the metal filters clean? Please check.
- If you use the hood without flue, make sure that the carbon filters are not older than 6 months.

- Be attentive to ventilate your kitchen adequately, in order to provide an airflow. If you are still not satisfied with the performance of the appliance, consult the authorized technical service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical specifications.

CAUTION! MPM AGD S.A. MAY CHANGE THE TECHNICAL FEATURES OF THE PRODUCT WITHOUT NOTICE.

The kitchen of tomorrow

The kitchen is the best place to make your culinary dreams come true, and allow your cooking prowess to grow. Test out new ideas and find better ways of doing things! Never be afraid of new challenges, of fusing the old with the new, or of innovative tastes and ingredients.

New opportunities

Plan your culinary success with the right appliances. Choosing the Sam Cook household brand is like enlisting professional help in your kitchen. Surprise yourself with how easy it is to make something new and feel like a professional chef!

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

Poland



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.