

XTRA



XTRAVNT373F80X

Instrukcja obsługi z instrukcjami montażu

Please find further
information and
language versions here:



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

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO	3
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED URUCHOMIENIEM	3
OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
OCHRONA PRZED USZKODZENIAMI	4
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA	6
OCHRONA PRZED DALSZYMI ZAGROŻENIAMI	6
OPIS URZĄDZENIA.....	7
OPIS TECHNICZNY.....	7
PANEL STEROWANIA	7
OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ	8
WSKAZANIE	8
WENTYLACJA.....	8
URUCHOMIENIE PŁYTY KUCHENNEJ	8
PRZED PIERWSZYM NAGRZANIEM	8
ZASADA DZIAŁANIA INDUKCJI	8
FUNKCJA PÓŁ PRZEŁĄCZNIKÓW CZUJNIKÓW	9
STREFA WYBORU „SLIDER”	9
WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PŁYTY KUCHENNEJ	9
ROZPOZNAWANIE OBECNOŚCI GARNKA	10
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	10
FUNKCJA BOOST I FUNKCJA PODWÓJNY BOOST	10
PROGRAMATOR CZASOWY	11
AUTOMATYKA ZAGOTOWANIA	12
FUNKCJA STOP&GO	12
FUNKCJA MEMORY.....	13
FUNKCJA PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY	13
AUTOMATYCZNY MOSTEK I FUNKCJA MOSTKOWANIA.....	13
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI / BLOKADA PŁYTY GRZEJNEJ.....	14
FUNKCJA CHEF	14
FUNKCJA GRILLA.....	14
OBSŁUGA OKAPU.....	15
PIERWSZE KROKI	15
FUNKCJA BOOST.....	15
FUNKCJA ZEGARA STERUJĄCEGO	15
AUTOMATYCZNA WENTYLACJA PO ZAKOŃCZENIU PROCESU GOTOWANIA (OVERRUN).....	16
FUNKCJA AUTOMATYCZNA.....	16
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA OKAPU	17
WSKAZANIE CZYSZCZENIA FILTRA.....	17
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY KUCHENNEJ	18
CO ZROBIĆ, GDY.....	19
ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA	21
NACZYNIE DO GOTOWANIA	21
ROZMIAR NACZYNIA	21
USTAWIANIE ZAKRESÓW.....	22
OCHRONA ŚRODOWISKA.....	22
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MONTAŻU.....	22
PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE	25

BEZPIECZEŃSTWO

Środki ostrożności przed uruchomieniem

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

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Ochrona przed uszkodzeniami

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

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

Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia

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

Ochrona przed dalszymi zagrożeniami

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



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



OPIS URZĄDZENIA

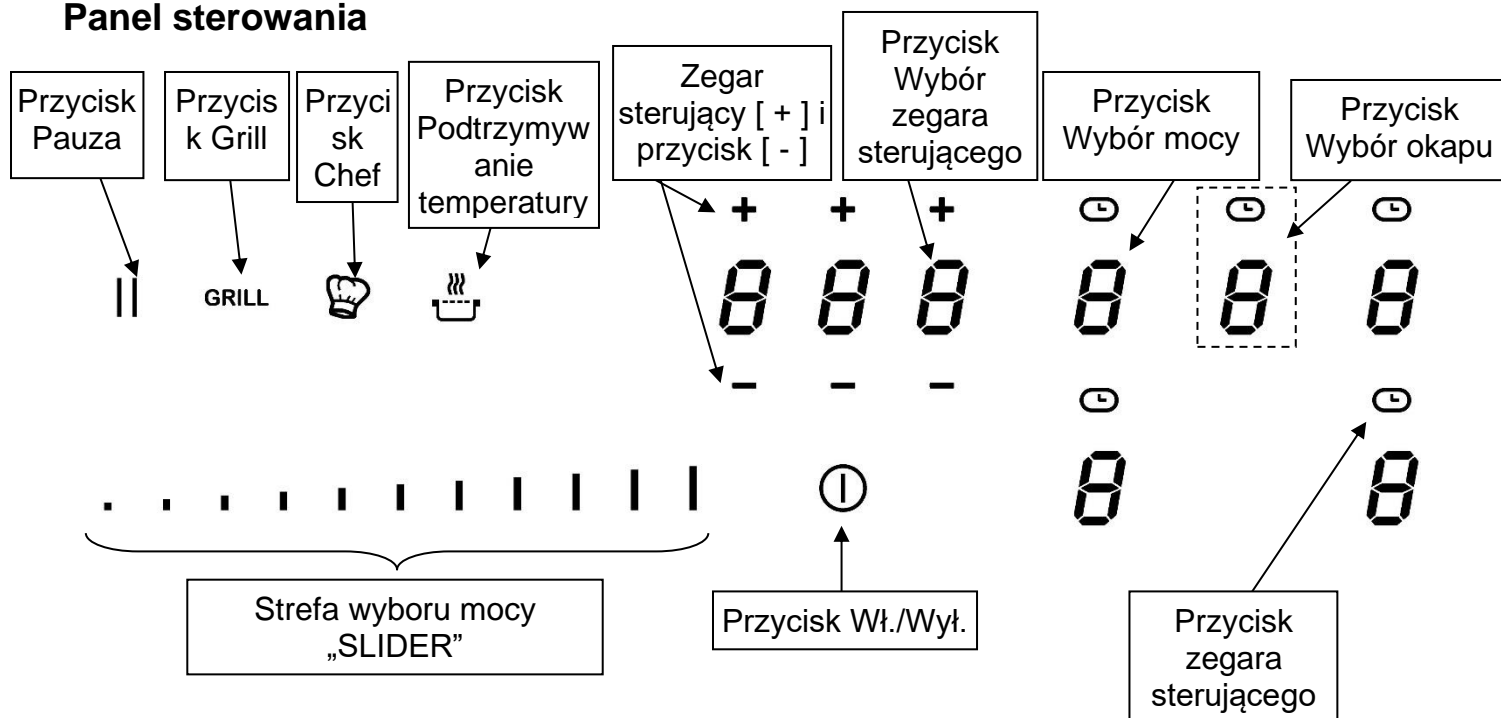
Opis techniczny

Typ	XTRAVNT373F80X
Moc całkowita	7570 W
Zużycie energii przez płytę grzejącą EC _{hob} **	180,5 Wh/kg
Pola grzejne	210 x 190 mm
Minimalna średnica dna garnka	Ø 110 mm
Moc nominalna*	2100 W
Moc zwiększona*	2500 / 3000 W
Znormalizowana kategoria naczyń do gotowania**	A
Zużycie energii EC _{cw} **	186,4 Wh/kg
Znormalizowana kategoria naczyń do gotowania**	B (x2)
Zużycie energii EC _{cw} **	188 Wh/kg
Znormalizowana kategoria naczyń do gotowania**	C
Zużycie energii EC _{cw} **	159,5 Wh/kg

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

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

Panel sterowania



OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ

Wskazanie

Wskazanie	Nazwa	Opis
0	Zero	Pole grzejne jest aktywne
1...9	Poziom mocy	Ustawienie mocy
	Brak wykrywania garnka	Garnek nie umieszczony lub nieodpowiedni
A	Automatyka zagotowania	Najwyższa moc + Zagotowanie
E	Wskazanie błędu	Błąd układu elektronicznego
H	Ciepło resztkowe	Pole grzejne jest gorące
P	Booster	Moc Boost jest aktywna.
	Podwójna funkcja Boost	Podwójna moc funkcji Boost jest aktywna.
U	Funkcja Podtrzymywanie temperatury	Funkcja utrzymuje ciepło potraw w temperaturze 70°C.
II	Stop&Go	Płyta kuchenna jest w trybie przerwy.
	Mostek	2 pola grzejne są zmostkowane.
	Funkcja Grill	Funkcja Grill jest aktywna
L	Blokada	Panel sterowania płyty grzewczej jest zablokowany

Wentylacja

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

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

URUCHOMIENIE PŁYTY KUCHENNEJ

Przed pierwszym nagraniem

Najpierw wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie używać żadnych środków czyszczących, które mogą powodować niebieskawy odcień na szklonej powierzchni.

Zasada działania indukcji

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

Indukcyjne pola grzejne działają tylko z naczyniami magnetycznymi:

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

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

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

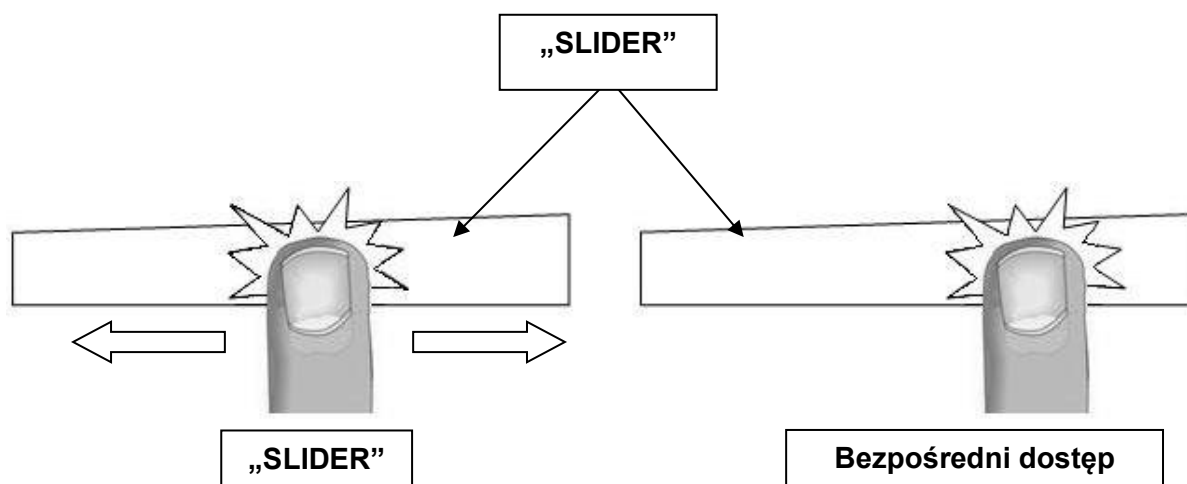
Funkcja pól przełączników czujników

Sterowanie płytą kuchenną odbywa się za pomocą przycisków czujników. Reagują one na lekkie dotknięcie szkła palcem. Dotknięcie przycisków przez około jedną sekundę powoduje wykonanie poleceń sterujących. Każda reakcja pól przełączników jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym i/lub wizualnym.

W przypadku ogólnego użytkowania naciskać tylko jeden przycisk jednocześnie.

Strefa wyboru „SLIDER”

Aby wybrać moc za pomocą przycisku „SLIDER”, przesunąć palec do strefy „STREFA SLIDER”. Ponadto można również uzyskać bezpośredni dostęp, dotykając palcem żądanej mocy (żądanego przycisku).



Włączanie i wyłączanie płyty kuchennej

Najpierw włączyć płytę kuchenną, a następnie pole grzejne.

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

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie	Nacisnąć przez 2 sekundy [①]	[0]
Wyłączanie	Nacisnąć przez 2 sekundy [①]	Brak lub [H]

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

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Zwiększenie mocy	Przesunąć palcem po „SLIDER”	[1] do [P]
Wyłączanie	Przesunąć palcem po „SLIDER” do 0	[0] lub [H]

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

Rozpoznawanie obecności garnka

Interaktywna obsługa tej płyty indukcyjnej sprawia, że jest ona bardzo intuicyjna i wygodna w użyciu. Włączyć płytę kuchenną i umieścić garnek na płycie szklano-ceramicznej: interaktywna obsługa automatycznie wykrywa garnek lub wyświetla się symbol [0] nad używanym suwakiem. Teraz można dostosować poziom gotowania do własnych potrzeb.

Wykrywanie garnka zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

- Jeżeli na polu grzejnym nie znajduje się żadne naczynie do gotowania lub jeśli jest używany garnek nieodpowiedni do indukcji. W takim przypadku nie można zwiększyć poziomu mocy, a na wskazaniu wyświetla się symbol [U]. Symbol [U] znika po umieszczeniu garnka na polu grzejnym.
- Jeśli garnek zostanie zdjęty z pola grzejnego podczas gotowania, pole grzejne natychmiast wyłącza się, a na wskazaniu wyświetla się symbol [U]. Symbol [U] znika po ponownym umieszczeniu garnka na polu grzejnym. Pole grzejne kontynuuje pracę z poprzednio ustawionym poziomem mocy.

Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć pole grzejne, aby funkcja rozpoznawania garnka [U] nie była już aktywna.

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

Funkcja Boost i funkcja Podwójny Boost

Wszystkie pola grzejne są wyposażone w funkcję Boost i funkcję Podwójny Boost, tzn. w funkcję wzmocnienia mocy. Funkcja Boost jest wyświetlana za pomocą [P]. Funkcja Podwójny Boost jest wyświetlana z migającym symbolem [P] [„ ”].

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

• Włączanie/wyłączanie funkcji Boost:

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączenie funkcji Boost	Przesunąć palcem po „SLIDER” aż do końca lub nacisnąć na samym końcu	[P]
Wyłączenie funkcji Boost	Przesunąć palcem po „SLIDER	[9] do [0]

• Włączanie/wyłączanie funkcji Podwójny Boost:

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączenie funkcji Boost	Przesunąć palcem po „SLIDER” aż do końca lub nacisnąć na samym końcu	[P]
Włączenie funkcji Podwójny Boost	Nacisnąć na końcu	[„ ” miga z P]
Wyłączenie funkcji Podwójny	Przesunąć palcem po „SLIDER”	[P] do [0]
Wyłączenie funkcji Boost	Przesunąć palcem po „SLIDER	[9] do [0]

- **Zarządzanie maksymalną mocą:**

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

Wybrane pole grzejne

[P] świeci

Inne pole grzejne (np.: Poziom mocy 9)

[9] jest zredukowane do [6] lub [8] i miga

Programator czasowy

Zintegrowany programator czasowy umożliwia ustawienie czasu gotowania od 1 minuty do 1 godz. i 59 minut na wszystkich czterech polach grzejnych (wskazanie [1.59]). Każde pole grzejne może mieć inne ustawienie.

- **Włączanie lub zmiana czasu trwania:**

Aktywowanie

Wybór pola grzejnego

Wybór mocy

Wybór programatora czasowego

Skrócenie czasu

Panel sterowania

Nacisnąć przycisk na polu grzejnym

Przesunąć palcem po „SLIDER” [1] do [P]

Nacisnąć []

Nacisnąć [-] na programatorze czasowym

Nacisnąć [+] na programatorze czasowym

Wskazanie

Wskazanie[0.00]

Czas w minutach skraca się

[0.50]

Po kilku sekundach miganie ustaje. Czas trwania jest aktywowany i rozpoczyna się upływ czasu.

- **Wyłączanie programatora czasowego:**

Aktywowanie

Wybór programatora czasowego

Wyłączanie programatora czasowego

Panel sterowania

Nacisnąć []

Nacisnąć [-] do [000]

Wskazanie

Wskazanie[0.50]

[0.00]

Jeśli działa kilka programatorów czasowych, należy powtórzyć procedurę.

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

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


Aktywowanie

Włączanie płyty grzejnej

Wybór programatora czasowego

Skrócenie czasu

Panel sterowania

Nacisnąć przez 2 sekundy []

Nacisnąć [000]

Nacisnąć [-] na programatorze czasowym

Nacisnąć [+] na programatorze czasowym

Wskazanie

[0]

[0.00]

Czas w minutach skraca się

[0.50]

Po kilku sekundach miganie ustaje. Czas trwania jest aktywowany i rozpoczyna się upływ czasu.

- **Automatyczne wyłączenie:**

Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania [000] zaczyna migać i rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i miganie, nacisnąć [000]

Automatyka zagotowania

Wszystkie pola grzejne są wyposażone w funkcję Automatyka zagotowania. Po włączeniu funkcji Automatyka zagotowania pole grzejne nagrzewa się automatycznie z maksymalną mocą, a następnie przełącza się z powrotem na wybrany poziom gotowania. Czas zagotowania zależy od wybranego poziomu gotowania.

- **Aktywacja funkcji Automatyka zagotowania:**

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Wybór mocy (np. „7”)	Przesunąć palcem po „SLIDER” do [7] i utrzymuje się przez 3 sekundy.	[7] miga z [A]

- **Wyłączanie funkcji Automatyka zagotowania:**

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Wybór mocy	Przesunąć palcem po „SLIDER”	[0] do [9]

Funkcja Stop&Go

Funkcja ta umożliwia tymczasowe przerwanie lub wznowienie gotowania z tymi samymi ustawieniami mocy.

- **Włączanie/wyłączanie funkcji Stop&Go:**

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie Stop&Go	Nacisnąć przez 2 sekundy [II]	[II] na wskazaniach
Włączanie Stop&Go	Nacisnąć przez 2 sekundy [II]	Migający „SLIDER”
	Nacisnąć migający „SLIDER”	Poprzednie ustawienia

Funkcja Memory

Po wyłączeniu płyty kuchennej pozostają zapisane ostatnie ustawienia. Funkcja Memory umożliwia ponowną aktywację tych wartości. Następujące ustawienia można ponownie aktywować za pomocą funkcji Memory:

- Poziomy mocy pól grzejnych.
- Ustawienia zegara sterującego pól grzejnych.
- Ustawienia funkcji Automatyka zagotowania



Wywołanie funkcji Memory:

- Włączyć płytę grzejną (naciśnąć przycisk [①] przez 2 sekundy)
 - W ciągu 6 sekund naciśnąć przycisk [II].
- Wartości ostatnich ustawień zostaną ponownie aktywowane.

Funkcja Podtrzymywanie temperatury

Funkcje te utrzymują ciepło potraw w temperaturze 70°C.
Funkcje te mają na celu zapobieganie przelaniu i spaleniu.

- **Włączanie i wyłączanie:**

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie	Naciśnąć []	[U]
Wyłączanie	Naciśnąć []	[0]

Automatyczny mostek i funkcja mostkowania

Funkcja ta umożliwia przełączenie dwóch pól grzejnych na jeden proces gotowania.

<u>Proces</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie płyty grzejnej	Naciśnąć przez 2 sekundy [①]	[0]
Włączanie mostka	Umieścić jeden garnek na jednym z dwóch pól grzejnych do zmostkowania i jednocześnie naciśnąć odpowiednie przyciski wyboru lub	[0] i [7]
	umieścić dużą patelnię na obu polach do zmostkowania	[7] miga [7]
Zwiększenie mocy	Przejechać nad „SLIDER”, który wskazuje moc, w prawo	[1] do [9]
Wyłączanie mostka	Naciśnąć oba wybrane pola	[0]

Zabezpieczenie przed dziećmi / Blokada płyty grzejnej

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

- **Aktywacja blokady:**





<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie płyty grzejnej	Nacisnąć przez 2 sekundy [①]	[0]
Włączanie blokady	Przytrzymać przycisk pola przez 3 sekundy a potem umieścić palec na „SLIDER”, który przewija, i przesunąć palcem od lewej strony do prawej.	Dioda świeci się
Wyłączanie blokady	Przytrzymać przycisk pola przez 3 sekundy a potem umieścić palec na „SLIDER”, który przewija, i przesunąć palcem od prawej strony do lewej.	Dioda gaśnie

Funkcja Chef

Funkcja ta zmienia płytę kuchenną w 2 duże pola.

Poziom mocy może zostać zmieniony przez użytkownika i zapisany do następnego użycia.


- **Włączanie/wyłączanie funkcji Chef:**

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie funkcji Chef	Nacisnąć []	[3] i [] po lewej stronie [9] oraz [] po prawej stronie
Wyłączanie funkcji Chef	Nacisnąć []	[0]

Funkcja grilla

Funkcja ta umożliwia optymalne wykorzystanie płyty grillowej poprzez połączenie dwóch pól i zastosowanie odpowiednich poziomów mocy.

- **Włączanie/wyłączanie funkcji Grill:**

<u>Aktywowanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie funkcji Grill	Nacisnąć [GRILL]	[]
Regulacja mocy	Przesunąć „SLIDER” na	[1] do [9]
Wyłączanie funkcji Grill	Nacisnąć [GRILL]	[0]

OBSŁUGA OKAPU

Pierwsze kroki

- **Włączanie/wyłączanie okapu**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie okapu	Nacisnąć przycisk wyboru	[0]
Ustawienie mocy ssania	Przesunąć palcem na „SLIDER”	[1] à [9]
Wyłączanie okapu	Przesunąć palcem na „SLIDER” w lewo.	[0]

Funkcja Boost

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



- **Włączanie/wyłączanie funkcji Boost**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Ustawienie mocy ssania	Przesunąć palcem na „SLIDER”	[1] à [9]
Włączenie funkcji Boost	Przesunąć palcem do końca „SLIDER”. Lub nacisnąć bezpośrednio na końcu „SLIDER”.	[P]
Wyłączanie funkcji Boost	Przesunąć palcem na „SLIDER”	[1] à [9]

Funkcja zegara sterującego


Funkcja ta umożliwia korzystanie z wyciągu przez 15 minut podczas gotowania.

- **Włączanie zegara sterującego**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie okapu	Nacisnąć przycisk wyboru	[0]
Ustawienie mocy ssania	Przesunąć palcem na „SLIDER”	[1] à [P]
Włączanie zegara sterującego	Nacisnąć [] nad przyciskiem wyboru.	Zegar sterujący [] zaświeca się [015] na wskazaniu zegara sterującego

Maska wyłącza się automatycznie po upływie czasu (15 minut).

- **Wyłączanie zegara sterującego**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Wyłączanie zegara sterującego	Nacisnąć [] nad przyciskiem wyboru.	Brak

Automatyczna wentylacja po zakończeniu procesu gotowania (Overrun)

Funkcja ta uruchamia się automatycznie po wyłączeniu płyty.

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

Gdy ta funkcja jest aktywna, zegar wyświetla [020], a pokrywa wyciągu [1].

Funkcja automatyczna

Funkcja ta automatycznie dostosowuje moc pokrywy do mocy pól grzejnych.

- **Aktywacja/dezaktywacja funkcji automatycznej**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Aktywacja funkcji automatycznej	Nacisnąć przycisk wyboru i przytrzymać go przez 3 sekundy.	[A]
Dezaktywacja funkcji automatycznej	Nacisnąć przycisk wyboru i przytrzymać go przez 3 sekundy.	[0]

Wskazówka: Gdy funkcja automatyczna jest włączona, można szybko zmienić moc odsysania okapu, przesuwając palcem po „SLIDER”.

Powoduje to tymczasowe zatrzymanie funkcji automatycznej.

Funkcja automatyczna zostanie ponownie aktywowana przy następnym uruchomieniu płyty kuchennej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA OKAPU

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

Wskazanie czyszczenia filtra

Gdy okap jest włączony, a moc ssania jest ustawiona na [0], pozostały czas do czyszczenia filtra jest wyświetlany na wyświetlaczu zegara sterującego.

Domyślnym ustawieniem jest 31 godzin, ale w razie potrzeby można je zmienić.

- **Wyświetlanie pozostałego czasu:**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie okapu	Nacisnąć przycisk wyboru	[Pozostały czas] na wskazanym zegara sterującego

- **Wskazanie czyszczenia filtra**

Gdy filtry tłuszczu wymagają czyszczenia, na wskazanym zegara sterującego wyświetla się [00h] i migająca kropka na przycisku wyboru.

- **Réinitialiser le temps restant avant le nettoyage du filtre de la hotte**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie płyty kuchennej	Nacisnąć przez 2 sekundy [①]	[0] i migająca kropka nad przyciskiem wyboru
Wybór okapu	Nacisnąć przycisk wyboru	[0] i [00h] na wskazanym zegara sterującego
Wyzerowanie licznika	Nacisnąć i przytrzymać wskazanie zegara sterującego przez 3 sekundy.	Ostatnie ustawienie zdefiniowane przez użytkownika zostaje ponownie aktywowane.
Potwierdzić ustawienie	Nacisnąć ponownie wskazanie zegara sterującego.	-

- **Zmiana pozostałego czasu do czyszczenia filtra okapu**

<u>Działanie</u>	<u>Panel sterowania</u>	<u>Wskazanie</u>
Włączanie płyty kuchennej	Nacisnąć przez 2 sekundy [①]	[0] na przycisku wyboru
Wybór okapu	Nacisnąć przycisk wyboru	[Pozostały czas] na wskazanym zegara sterującego
Zmiana licznika zegara sterującego	Nacisnąć i przytrzymać wskazanie zegara sterującego przez 3 sekundy. Dopasowanie za pomocą [+] i [-].	[Pozostały czas] na wskazanym zegara sterującego
Potwierdzić ustawienie	Nacisnąć ponownie wskazanie zegara sterującego	-

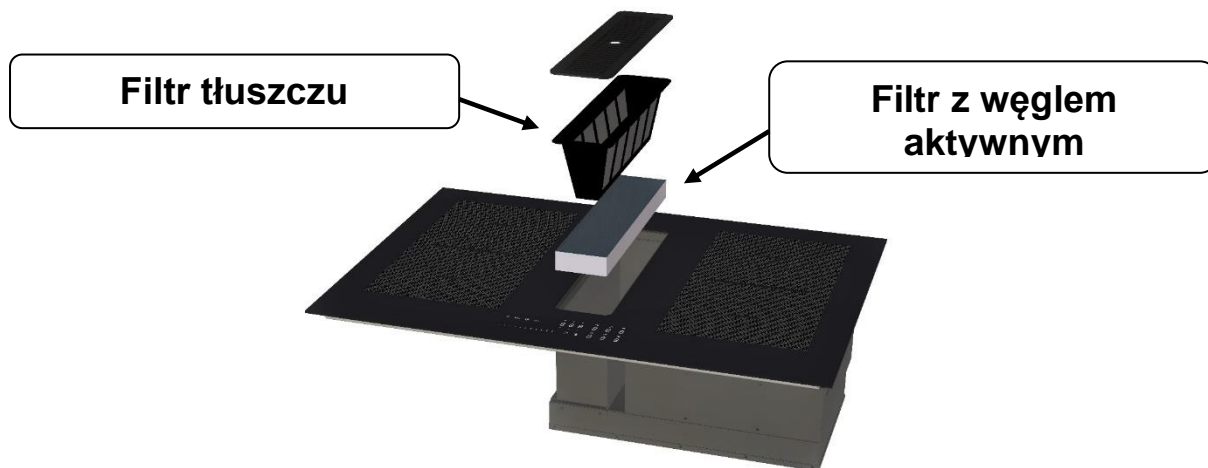
Czyszczenie filtrów tłuszczu w zmywarce

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

Po wyczyszczeniu należy wymienić filtry tłuszczu w okapie.

Wymiana filtra z węglem aktywnym

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



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY KUCHENNEJ

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

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




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

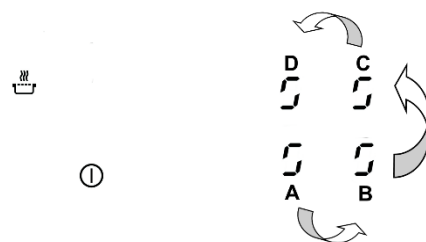
CO ZROBIĆ, GDY...

Jeżeli wyświetla się symbol [E 4]:

- Tabela musi zostać ponownie skonfigurowana. Wykonać następujące czynności:
 - I) Ważne:** Przed rozpoczęciem upewnić się, że na płycie kuchennej nie pozostał żaden garnek.
 - II)** Odłączyć urządzenie od zasilania, wyjmując bezpiecznik lub wyłączając wyłącznik ochronny.
 - III)** Ponownie podłączyć stół do zasilania.
 - IV)** Sposób postępowania: Przygotować garnek z ferromagnetycznym dnem i minimalną średnicą 16 cm
 - * Procedurę należy rozpocząć w ciągu 2 minut po ponownym podłączeniu płyty kuchennej do zasilania.
 - * nie używać przycisku [①]

V) Pierwszy krok: Anulowanie dotychczasowej konfiguracji

- Nacisnąć przycisk [] i przytrzymać go.
 - Na każdym wyświetlaczu wyświetla się symbol []
 - Drugą ręką nacisnąć po kolei i szybko (mniej niż 2 sekundy) wskazanie [].
Zacząć od lewej przedniej części i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, jak opisano na rysunku (od A do D).
- Podwójny sygnał dźwiękowy oznacza, że wystąpił błąd. W takim przypadku ponownie rozpocząć od punktu 1).
- Zdjąć palce z panelu dotykowego i nacisnąć przycisk [①], aż pojawią się migające symbole [E].
 - Poczekać, aż symbole [E] przestaną migać.
 - Po kilku sekundach symbole [E] automatycznie zmieniają się na [C].
Dotychczasowe ustawienie zostało usunięte.



VI) Drugi krok: Nowa instalacja

- Przygotować garnek z magnetycznym dnem o średnicy 16 cm.
 - Wybrać pole grzejne, naciskając odpowiednie wskazanie [C].
 - Umieścić garnek na polu grzejnym do ustawienia.
 - Poczekać, aż wskazanie [C] zmieni się na [-]. Wybrane pole grzejne zostało skonfigurowane.
 - Wykonać te same czynności dla każdego pola grzejnego ze wskazaniem [C].
 - Gdy wszystkie wskazania są wyłączone, wszystkie pola grzejne są skonfigurowane. Podczas całego procesu używać tego samego naczynia.
- Podczas procesu ustawiania nigdy nie ustawiać kilku garnków razem na strefach.

Jeśli nadal wyświetlane jest wskazanie [E 4], należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

Nie można włączyć płyty kuchennej lub pól grzejnych:

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

Na wskazaniu wyświetla się [U]:

- Naczynie do gotowania nie znajduje się na polu grzejnym.
- Naczynie do gotowania nie nadaje się do gotowania indukcyjnego
- Średnica dna garnka jest zbyt mała dla tego pola grzejnego.

Na wskazaniu wyświetla się [E]:

- Odłączyć urządzenie od zasilania i podłączyć je ponownie.
- Skontaktować się z działem obsługi klienta.

Jedno pole grzejne lub cała płyta kuchenna wyłącza się:

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

Dmuchawa chłodząca nadal pracuje po wyłączeniu urządzenia:

- Nie jest to usterka, ponieważ dmuchawa pracuje do momentu ostygnięcia urządzenia.
- Dmuchawa wyłącza się automatycznie.

Funkcja Automatyka zagotowania nie włącza się:

- Pole grzejne jest nadal gorące [H]
- Włączony jest najwyższy poziom mocy [9]

Wskazanie [U]:

- Więcej informacji można znaleźć w rozdziale Poziom podtrzymywania temperatury.

Wskazanie [II]:

- Funkcję tę można znaleźć w rozdziale Stop&Go.

Na wskazaniu wyświetla się [] lub [Er03]:

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

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

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

Na wskazaniu wyświetla się [E3]:

- Garnek nie pasuje, wymienić garnek.

Na wskazaniu wyświetla się [E6]:

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

Na wskazaniu wyświetla się [E8]:

- Wlot powietrza wentylatora jest zablokowany, należy go odblokować.

Na wskazaniu wyświetla się [E C]:

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

Jeśli nie jest wyświetlany żaden kod błędu, a interfejs użytkownika nie reaguje na naciśnięcie żadnego przycisku, należy sprawdzić napięcie zasilania pod kątem brakujących przewodów, brakujących mostków i nieprawidłowego podłączenia do 400 V.

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

ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Naczynie do gotowania

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

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

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

Aby sprawdzić kompatybilność indukcyjną garnków:

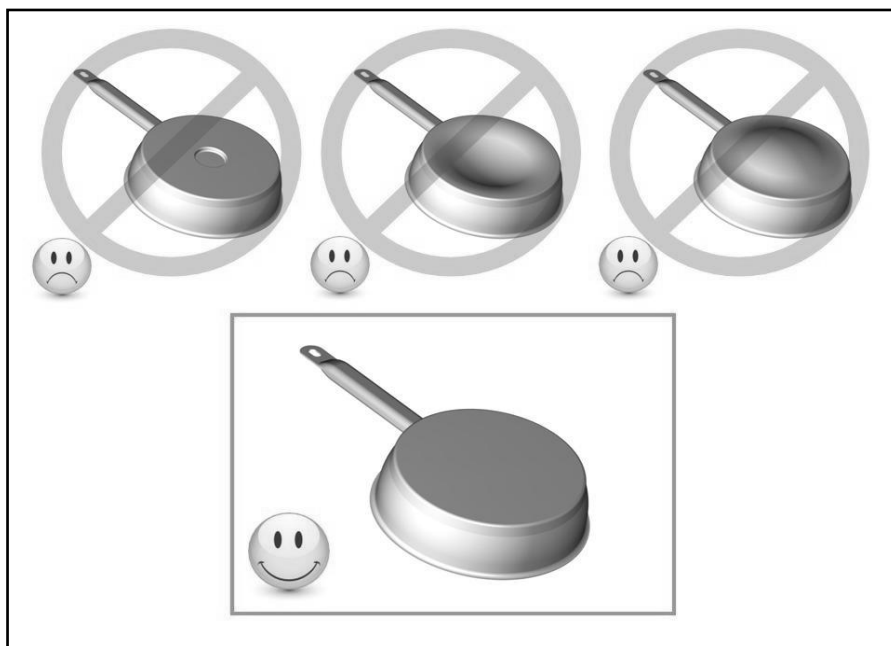
- Napełnić naczynie niewielką ilością wody i umieścić je na indukcyjnym polu grzejnym. Włączyć pole grzejne na poziomie mocy [9]. Woda musi nagrzać się w ciągu kilku sekund.
- Przytrzymać magnes na dnie naczynia. Jeśli magnes przylega, naczynie jest odpowiednie.

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

Rodzaj dna naczynia może mieć wpływ na jednorodność rezultatu gotowania.

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

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



Rozmiar naczynia

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

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

Ustawianie zakresów

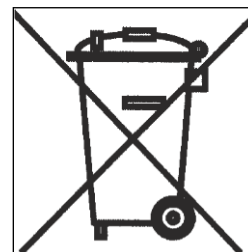
(dane te mają charakter orientacyjny)

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

OCHRONA ŚRODOWISKA

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

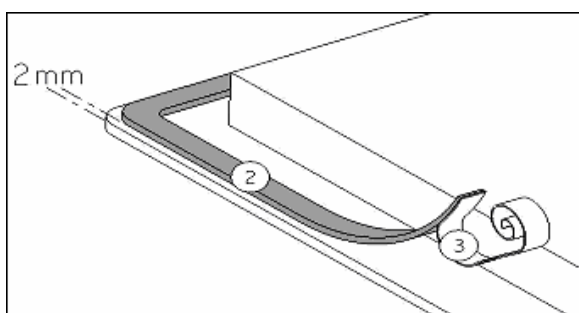
- Dlatego pod żadnym pozorem nie wolno wyrzucać starego urządzenia do odpadów resztkowych.
- Zamiast tego należy skorzystać z punktu zbiórki utworzonego przez gminę w celu zwrotu i utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MONTAŻU

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

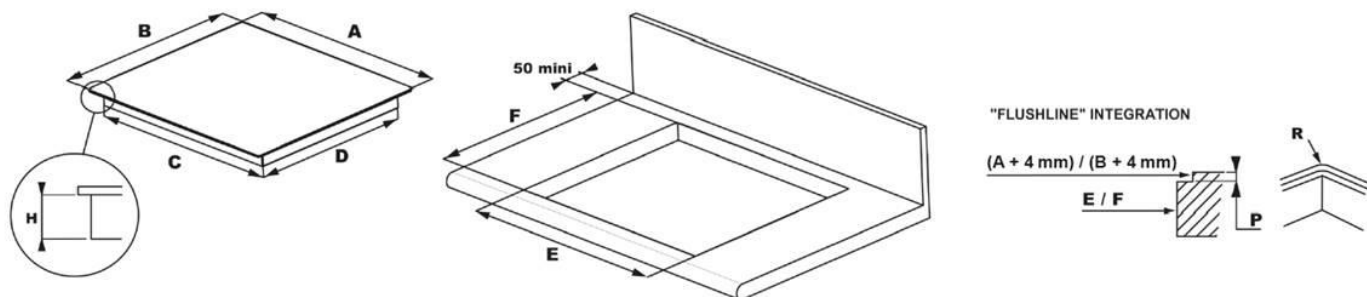
Montaż uszczelki:



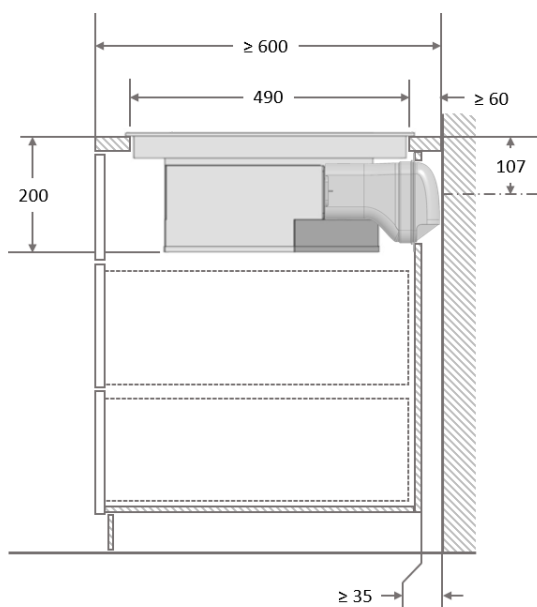
Po usunięciu folii ochronnej (3) przykleić uszczelkę (2) w odległości 2 mm od zewnętrznej krawędzi szyby.

Montaż:

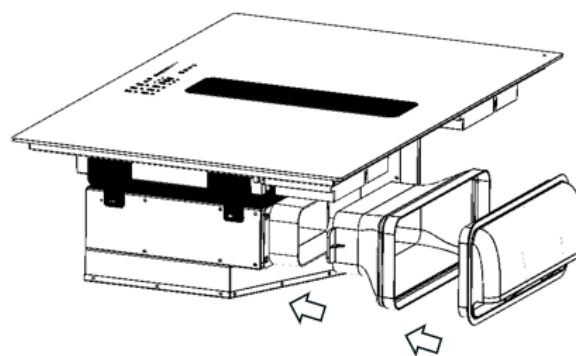
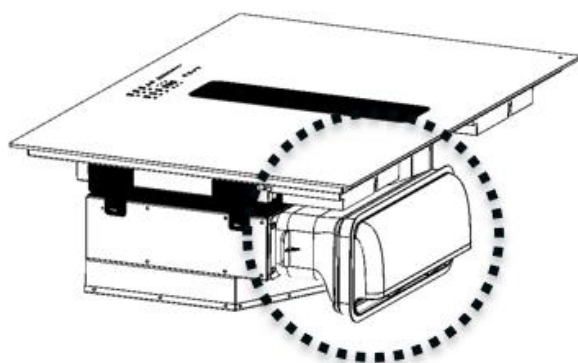
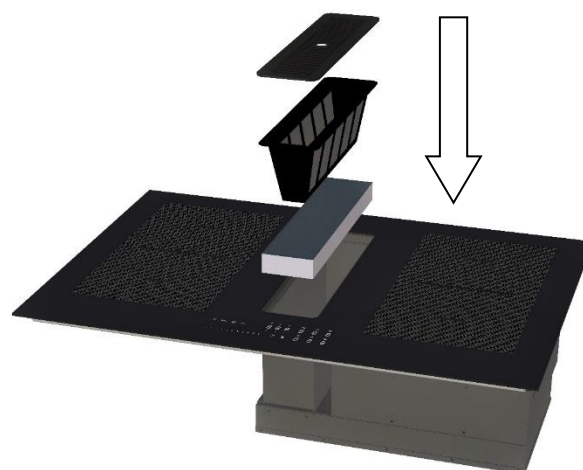
- Wymiary wprowadzania:

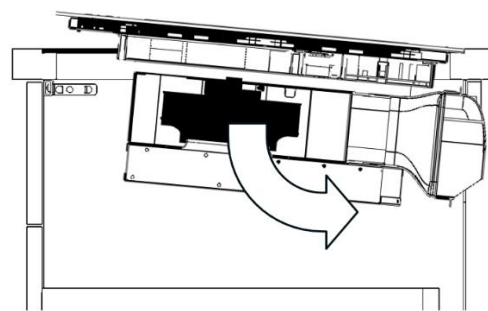
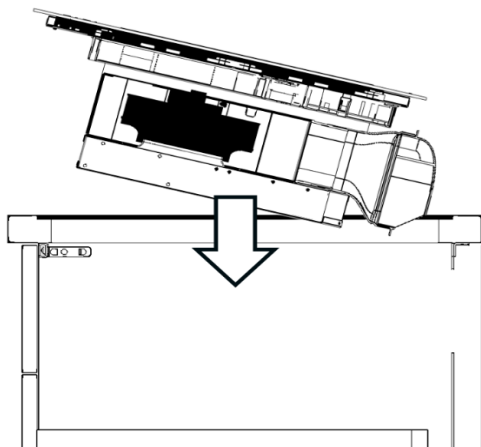


XTRAVNT373F80X												
A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glas	P	R	R flush
780	784	520	524	740	480	750	490	200	4	5	5	7



Montaż filtrów





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

PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

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

Uwaga!

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

Zawsze podłączać również przewód ochronny.

Przestrzegać schematu połączeń.

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

Główne	Połączenie	Średnica kabla	Kabel	Ochrona rozmiaru
220–240 V~ 50/60 Hz	1 faza + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 fazy + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

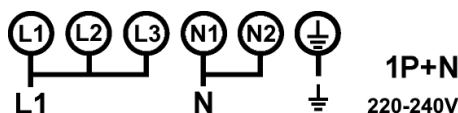
(*) zgodnie z normą EN 60 335-2-6

Podłączanie płyty kuchennej:

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

Podłączenie jednofazowe 220-240 V~1P+N

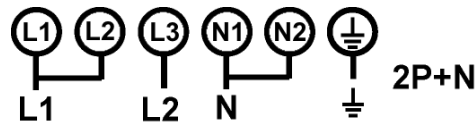
Umieścić mostek biegunowy między zaciskiem przyłączeniowym L1 i L2, następnie między zaciskiem przyłączeniowym L2 i L3, a następnie między zaciskiem przyłączeniowym N1 i N2. Podłączyć uziemienie do zacisku „uziemia”, przewód neutralny do zacisku N1 lub N2, a fazę L do zacisku L1, L2 lub L3.



Podłączenie dwufazowe 400 V~2P+N

Umieścić mostek biegunowy między zaciskiem przyłączeniowym L1 i L2, następnie między zaciskiem przyłączeniowym N1 i N2

Podłączyć uziemienie do zacisku „uziemienia”, przewód neutralny do zacisku N1 lub N2, a fazę L1 do zacisku 1 a fazę L2 do zacisku L3.



Uwaga: Upewnij się, że kable są prawidłowo włożone i mocno przykręcone.

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