

1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA.....	4
2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	6
3. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	8
4. ZAPOZNAJCIE SIĘ Z WASZYM URZĄDZENIEM .....	9
5. UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ .....	10
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	26
7. UMIESZCZENIE W BLACIE.....	29

INSTRUKCJE SĄ WAŻNE WYŁĄCZNIE W KRAJACH, KTÓRYCH SYMBOLE ZOSTAŁY PRZEDSTAWIONE NA OKŁADCE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.



**INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA:** zawierają porady dotyczące użytkowania, opis elementów sterowniczych oraz prawidłowy sposób czyszczenia i konserwacji urządzenia.



**INSTRUKCJE DLA MONTAŻYSTY:** są przeznaczone dla wykwalifikowanego technika, który dokonuje montażu urządzenia, uruchomienia i próby technicznej.



Dodatkowe informacje o produktach dostępne na stronie [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA



NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI NIEODŁĄCZNĄ CZĘŚĆ URZĄDZENIA. NALEŻY JĄ PRZECHOWYWAĆ W CAŁOŚCI I W MIEJSCU ZAWSZE DOSTĘPNYM DO KONSULTACJI PODCZAS CAŁEGO OKRESU EKSPLOATACJI URZĄDZENIA.

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA ZALECA SIĘ UWAŻNE PRZECZYTANIE INSTRUKCJI I WSZYSTKICH ZAWARTYCH W NIEJ WSKAZÓWEK. MONTAŻU MUSI DOKONAĆ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI. NINIEJSZE URZĄDZENIE ZOSTAŁO ZAPROJEKTOWANE DO UŻYTKU DOMOWEGO I JEST ZGODNE Z OBOWIĄZUJĄCYMI DYREKTYWAMI EWG. URZĄDZENIE ZOSTAŁO SKONSTRUOWANE DO NASTĘPUJĄCEGO CELU: PIECZENIE POTRAW; KAŻDE INNE UŻYCIE NALEŻY UZNAĆ ZA NIEWŁĄCZIWĄ.

PRODUCENT UCHYŁA SIĘ OD WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI W PRZYPADKU UŻYTKOWANIA INNEGO NIŻ WSKAZANE.



JEŻELI URZĄDZENIE ZOSTANIE ZAMONTOWANE NA ŁODZI LUB W PRZYCZEPIE TURYSTYCZNEJ, NIE WOLNO GO STOSOWAĆ DO OGRZEWANIA POMIESZCZENIA.



NIGDY NIE STOSOWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.



ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/WE ODNOŚNIE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE) NINIEJSZE URZĄDZENIE POSIADA OZNAKOWANIE.

DYREKTYWA TA OKREŚLA ZASADY ZBIÓRKI I RECYKLINGU ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ OBOWIĄZUJĄCE NA CAŁYM TERYTORIUM UNII EUROPEJSKIEJ.



TABLICZKA ZNAMIONOWA, ZAWIERAJĄCA DANE TECHNICZNE, NUMER REJESTRACYJNY I OZNACZENIE, JEST UMIESZCZONA NA URZĄDZENIU W WIDOCZNYM MIEJSCU.

NIGDY NIE ZDEJMOWAĆ TABLICZKI ZNAMIONOWEJ.



PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA NALEŻY OBOWIĄZKOWO USUNĄĆ CAŁĄ FOLIĘ OCHRONNĄ.



ZALECA SIĘ STOSOWANIE RĘKAWIC OCHRONNYCH PODCZAS KAŻDEJ CZYNNOŚCI.



ABY NIE USZKODZIĆ POWIERZCHNI, NALEŻY UNIKAĆ STOSOWANIA METALOWYCH GĄBEK LUB OSTRYCH SKROBAKÓW.

UŻYWAĆ ZWYCZAJNYCH PRODUKTÓW, NIEŚCIERNYCH, EWENTUALNIE STOSUJĄC DREWNIANE LUB PLASTIKOWE NARZĘDZIA. UMYĆ DOKŁADNIE WODĄ, NASTĘPNIE WYSUSZYĆ MIĘKKĄ SZMATKĄ LUB ŚCIERECZKĄ Z MIKROFIBRY.



NIE ZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU PODCZAS GOTOWANIA POTRAW, KTÓRE MOGĄ WYDZIELAĆ TŁUSZCZ LUB OLEJ. TŁUSZCZE I OLEJE MOGĄ SIĘ ZAPALIĆ.



## Ogólne zalecenia

PL



PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA ZAWSZE SPRAWDZIĆ, CZY POKRĘTŁA ZNAJDUJĄ SIĘ NA POZYCJI **O** (WYŁĄCZONE).



NIE KŁAŚĆ NA KRATKACH PŁYTY KUCHENNEJ GARNKÓW, KTÓRYCH DNO NIE JEST IDEALNIE GŁADKIE I PŁASKIE.



NIE STOSOWAĆ NACZYŃ LUB PATELNI GRILLOWYCH WYKRACZAJĄCYCH POZA ZEWNĘTRZNY OBWÓD PŁYTY.



NIE ZATYKAĆ OTWORÓW, SZCELIN WENTYLACYJNYCH I ODPROWADZAJĄCYCH CIEPŁO.



(TYLKO W MODELACH WITROCERAMICZNYCH)  
UWAŻAĆ, ABY PODCZAS GOTOWANIA NIE ROZSYPAC CUKRU I INNYCH SŁODKICH MIESZANEK LUB MATERIAŁÓW I SUBSTANCJI, KTÓRE MOGŁYBY SIĘ ROZPUŚCIĆ (PLASTIK LUB ALUMINIOWA FOLIA); JEŻELI TAK SIĘ STANIE, W CELU UNIKNIĘCIA USZKODZENIA POWIERZCHNI, NALEŻY NATYCHMIAST WYŁĄCZYĆ STREFY GRZEWCZE I WYCZYŚCIĆ PŁYTĘ, GDY JEST ONA JESZCZE CIEPŁA. **JEŻELI OD RAZU NIE WYCZYŚCI SIĘ PŁYTY WITROCERAMICZNEJ, PO WYSTYGNIĘCIU MOŻE POWSTAĆ OSAD TRUDNY DO USUNIĘCIA.**



## 2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PO INFORMACJE NA TEMAT ZASAD BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH LUB GAZOWYCH ORAZ FUNKCJI WENTYLACJI SKONSULTOWAĆ INSTRUKCJE MONTAŻU.

DLA PAŃSTWA DOBRA I BEZPIECZEŃSTWA, USTALONO PRAWNIE, ŻE MONTAŻ I SERWIS WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH MUSI BYĆ WYKONANY PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI.

NASI AUTORYZOWANI MONTAŻYŚCI GWARANTUJĄ PEŁNE USATYSFAKCJONOWANIE.

URZĄDZENIA GAZOWE I ELEKTRYCZNE MUSZĄ BYĆ WYCOFANE Z UŻYTKU PRZEZ KOMPETENTNE OSOBY.



PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ SPRAWDZIĆ DANE WSKAZANE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ, MUSZĄ BYĆ ZGODNE Z DANymi SIECI.



TABLICZKA ZNAMIONOWA ZAWIERAJĄCA DANE TECHNICZNE, NUMER SERYJNY I OZNAKOWANIE JEST UMIESZCZONA W WIDOCZNYM MIEJSCU POD OBUDOWĄ URZĄDZENIA.

NIE WOLNO USUWAĆ TABLICZKI ZNAMIONOWEJ Z OBUDOWY.



PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO MONTAŻU / KONSERWACJI, NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ, ŻE URZĄDZENIE NIE JEST ZASILANE Z SIECI ELEKTRYCZNEJ.



WTYCZKA DO PODŁĄCZENIA DO KABLA ZASILAJĄCEGO MUSI BYĆ TEGO SAMEGO RODZAJU CO GNIAZDKO I ZGODNA Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI.

PO ZABUDOWIE URZĄDZENIA GNIAZDKO MUSI BYĆ DOSTĘPNE.

NIGDY NIE WYJMOWAĆ WTYCZKI POCIĄGAJĄC ZA KABEL.



JEŻELI KABEL ZASILAJĄCY ZOSTANIE USZKODZONY, NALEŻY NATYCHMIAST SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z SERWISEM TECHNICZNYM, KTÓRY GO WYMIENI.



NALEŻY OBOWIĄZKOWO WYKONAĆ UZIEMIENIE, ZGODNIE Z NORMAMI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCYMI INSTALACJI ELEKTRYCZNYCH.



NATYCHMIAST PO MONTAŻU PRZEPROWADZIĆ KRÓTKĄ PRÓBĘ TECHNICZNĄ URZĄDZENIA STOSUJĄC SIĘ DO PRZEDSTAWIONYCH DALEJ INSTRUKCJI. W PRZYPADKU NIEFUNKCJONOWANIA ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD SIECI ELEKTRYCZNEJ I SKONSULTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ.

NIGDY NIE PRÓBOWAĆ NAPRAWIAĆ URZĄDZENIA.



PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZENIE STAJE SIĘ GORĄCE. UWAŻAĆ, ABY NIE DOTYKAĆ ELEMENTÓW GRZEJNYCH.



URZĄDZENIA NIE MOGĄ STOSOWAĆ OSOBY (W TYM DZIECI) O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH PSYCHOFIZYCZNYCH LUB NIEPOSIADAJĄCE ODPOWIEDNIEGO DOŚWIADCZENIA I WIEDZY CHYBA, ŻE BĘDĄ NADZOROWANE PRZEZ OSOBY DOROSŁE ODPOWIEDZIALNE ZA ICH BEZPIECZEŃSTWO.



## Ogólne zalecenia

PL



NIE POZWOLIĆ, ABY DZIECI ZBLIŻAŁY SIĘ DO URZĄDZENIA PODCZAS JEGO FUNKCJONOWANIA LUB BAWIŁY SIĘ NIM.



NIE WKŁADAĆ OSTRO ZAKOŃCZONYCH METALOWYCH PRZEDMIOTÓW (SZTUĆCE LUB INNE NARZĘDZIA) DO SZCZELIN URZĄDZENIA.



NIE STOSOWAĆ PARY DO CZYSZCZENIA URZĄDZENIA. PARA MOŻE SPOWODOWAĆ POWSTANIE RDZY NA CZĘŚCIACH ELEKTRYCZNYCH, USZKADZAJĄC JE I DOPROWADZAJĄC DO ZWARĆ.



NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.



W PRZYPADKU PODGRZANIA TŁUSZCZ I OLEJ MOGĄ SIĘ ZAPALIĆ. DLATEGO TEŻ PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW Z UŻYCIEM OLEJU LUB TŁUSZCZU ZALECA SIĘ POZOSTANIE W KUCHNI. JEŻELI TŁUSZCZ LUB OLEJ ZAPALĄ SIĘ NIE GASIĆ OGNIA WODĄ, PRZYKRYĆ GARNEK POKRYWKĄ I WYŁĄCZYĆ STREFĘ GRZEWCZĄ.



JAK TYLKO ZAUWAŻY SIĘ JAKIEKOLWIEK PĘKNIĘCIE NA POWIERZCHNI PŁYTY WITROCERAMICZNEJ, NALEŻY NATYCHMIAST ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD SIECI ELEKTRYCZNEJ I ZWRÓCIĆ SIĘ DO AUTORYZOWANEGO CENTRUM SERWISOWEGO.



PODCZAS FUNKCJONOWANIA NIE UŻYWAĆ W POBLIŻU URZĄDZENIA PRODUKTÓW W SPRAY'U.

NIE UŻYWAĆ PRODUKTÓW W SPRAY'U, DOPÓKI URZĄDZENIE CAŁKOWICIE NIE WYSTYGNIE.



OSOBY POSIADAJĄCE ROZRUSZNIK SERCA LUB INNE PODOBNE URZĄDZENIA POWINNY SIĘ UPEWNIĆ, CZY ICH FUNKCJONOWANIE NIE ZOSTANIE ZAKŁÓCONE PRZEZ POLE INDUKCYJNE, KTÓREGO CZĘSTOTLIWOŚĆ ZAWIERA SI W PRZEDZIALE OD 20 DO 50 KHZ.



ZGODNIE Z PRZEPISAMI DOTYCZĄCYMI KOMPATYBILNOŚCI ELEKTROMAGNETYCZNEJ, PŁYTA INDUKCYJNA NALEŻY DO GRUPY 2 I KLASY B



*Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia na osobach i szkody na rzeczach wynikające z nieprzestrzegania takich zaleceń lub z powodu wprowadzenia zmian nawet na jednej części urządzenia oraz zastosowania nieoryginalnych części zamiennych.*



### 3. OCHRONA ŚRODOWISKA

#### 3.1 Nasz wkład w ochronę środowiska



Zgodnie z Dyrektywami 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE, dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również utylizacji odpadów „Symbol przekreślonego kosza umieszczony na urządzeniu wskazuje, że po zakończeniu jego eksploatacji musi być poddany oddzielnej utylizacji”. Z tego powodu użytkownik musi przekazać urządzenie odpowiednim centrům selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać urządzenie sprzedawcy w momencie zakupu nowego. Odpowiednia selektywna zbiórka wycofanych z użytku urządzeń umożliwiającą zgodny ekologicznie recykling, obróbkę i utylizację oraz przyczynia się do uniknięcia niekorzystnych skutków na środowisku i zdrowiu jak również pozwala na odzysk materiałów, z których są zbudowane. Nieprawidłowa likwidacja produktu przez użytkownika podlega karze administracyjnej.

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z aktualnymi dyrektywami europejskimi.

#### 3.2 Ochrona środowiska

Do pakowania naszych produktów stosujemy nieszkodliwe materiały, które nie wpływają na środowisko i nadają się do recyklingu. Prosimy o współpracę i prawidłową utylizację opakowania. Należy się skonsultować z najbliższym sprzedawcą lub kompetentną organizacją w celu uzyskania adresu centrum zbiórki, recyklingu i utylizacji.



*Nie porzucać lub zostawiać bez nadzoru opakowania i jego elementów. Takie elementy, w szczególności plastikowe worki, mogą stanowić niebezpieczeństwo uduszenia dla dzieci.*

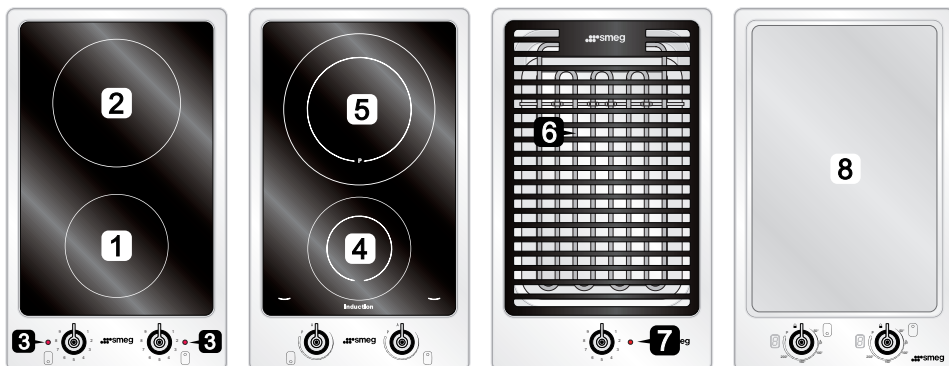
W przypadku starego urządzenia, należy również zastosować się do odpowiednich wskazówek dotyczących utylizacji.

**Ważne:** przekazać urządzenie do firmy autoryzowanej do zbiórki zużytych artykułów gospodarstwa domowego. Prawidłowa utylizacja umożliwia odzyskanie cennych materiałów.

Przed wyrzuceniem urządzenia, należy wyjąć drzwiczki i pozostawić półki w pozycji użytkowania, aby bawiące się dzieci nie zostały uwięzione wewnątrz. Poza tym, należy odciąć kabel podłączeniowy i usunąć go razem z wtyczką.



## 4. ZAPOZNAJCIE SIĘ Z WASZYM URZĄDZENIEM



- |          |                               |          |                                       |
|----------|-------------------------------|----------|---------------------------------------|
| <b>1</b> | Mała płyta vitroceramiczna    | <b>5</b> | Duża płyta indukcyjna                 |
| <b>2</b> | Duża płyta vitroceramiczna    | <b>6</b> | Grzałka barbecue                      |
| <b>3</b> | Kontrolki ciepła szczątkowego | <b>7</b> | Kontrolka termostatu grzałki barbecue |
| <b>4</b> | Mała płyta indukcyjna         | <b>8</b> | Płyta teppan yaki                     |



*Używając płyt elektronicznych lub grilla (gdy obecny) po raz pierwszy zaleca się ich nagrzanie z maksymalną temperaturą przez czas wystarczający na spalenie ewentualnych pozostałości po produkcji, które mogłyby nadać żywności nieprzyjemnego zapachu.*



## 5. UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

### 5.1 Płyta vitroceramiczna

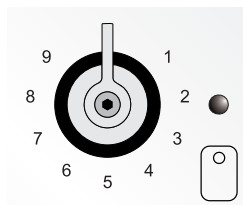
Urządzenie posiada dwie strefy grzewcze o różnych średnicach i mocy.

Pozycje zostały wyraźnie oznaczone kołami i nagrzewanie następuje wyłącznie wewnątrz zaznaczonej na płycie średnicy. Strefy grzewcze włączają się po kilku sekundach i ich nagrzewanie jest uaktywniane pokrętle regulatora energii.



Aby włączyć strefy grzewcze przekręcić pokrętko na żadaną pozycję od **1** do **9**.

Regulacja następuje stopniowo, czyli można użyć wszystkich środkowych stref. Kontrolki znajdujące się z boku pokręteł wskazują obecność ciepła szczątkowego: włączają się, gdy płyty elektryczne przekroczą temperaturę 50°C i wyłączają się, gdy temperatura zejdzie poniżej takiej wartości. Informacje dotyczące czyszczenia w paragrafie „6.2 Czyszczenie komponentów płyty kuchennej”.







## 5.1.1 Tabela gotowania

W poniższej tabeli przedstawiono możliwe do ustawienia wartości mocy oraz odpowiadający im rodzaj potrawy do przygotowania. Wartości mogą się zmieniać w zależności od ilości produktu oraz indywidualnego smaku.

Pozycja Pokrętła	Rodzaj gotowania
1	Rozpuszczanie masła, czekolady lub podobnych.
2 - 3	Podgrzewanie posiłków, podtrzymywanie wrzenia niewielkich ilości wody, sosy na bazie żółtka lub masła.
4 - 5	Podgrzewanie płynów i stałych pokarmów, podtrzymywanie wrzenia wody, rozmrażanie mrożonek, jajecznica z 2-3 jajek, potrawy z owoców i warzyw, inne potrawy.
6	Przyrządzanie mięsa, ryb i warzyw w sosie, potrawy z wodą lub z małą ilością wody, przygotowywanie dżemów itp.
7 - 8	Pieczenie z mięsa i ryb, steki, wątróbka, podsmażanie mięsa i ryb, jajka itp.
9	Smażenie na głębokim oleju frytek itp., szybkie zagotowanie wody.

Aby zapewnić skuteczność i odpowiednie zużycie energii konieczne jest stosowanie odpowiednich garnków:

- Dno naczynia musi być bardzo grube i idealnie płaskie. Poza tym powinno być czyste i suche, tak samo jak płyta kuchenne.
- Nie stosować garnków z żeliwa lub z nieregularnym dnem, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię płyty.

Średnica dna garnków musi być taka sama jak obręcz wskazana na strefie grzewczej; niespełnienie takiego zalecenia wiąże się z utratą energii.



## 5.2 Płyta indukcyjna



*Nie wolno kłaść metalowych przedmiotów takich, jak sztućce lub pokrywki na powierzchni płyty grzewczej, ponieważ mogą się nagrzać.*

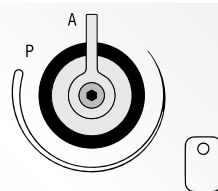
### 5.2.1 Strefy grzewcze

Urządzenie posiada dwie strefy grzewcze o różnych średnicach i mocy. Ich pozycja jest określona kółkami, a wytwarzane ciepło ograniczone w średnicach wskazanych na szkle.

Pod każdą strefą grzewczą znajduje się cewka nazywana indukcyjną, która jest zasilana z systemu elektronicznego i wytwarza zmienne pole magnetyczne. Gdy garnek zostanie umieszczony wewnątrz takiego pola magnetycznego, prądy o wysokiej częstotliwości skoncentrują się bezpośrednio na jego dnie i wytworzy się ciepło niezbędne do gotowania potrawy.

Symbol znajdujący się z boku pokrętki wskazuje strefę grzewczą, którą ono zarządza. Aby włączyć, należy wcisnąć i przekręcić pokrętło na żądaną pozycję. Regulacja jest ciągła i dlatego urządzenie działa również na pośrednich wartościach. Aby wyłączyć, ustawić pokrętło na pozycji **0**.

Dwa znajdujące się z boku stref grzewczych wyświetlacze dostarczają informacji na temat mocy grzewczych i funkcji specjalnych „Booster” i „Automatyczne nagrzewanie”.





## 5.2.2 Funkcja booster

Płyta indukcyjna posiada funkcję booster umożliwiającą szybkie osiągnięcie temperatury i jest zalecana w przypadku garnków i naczyń zawierających wodę. Booster generuje chwilową emisję mocy większej nawet od znamionowej mocy strefy.

Funkcję booster można uaktywnić przekręcając w prawo pokrętko, na pozycję **P**.

Włączenie funkcji booster wskazuje symbol **P** który zapala się na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej.

Booster jest aktywna przez maksymalnie 10 minut, następnie wyłącza się. Na wyświetlaczu wskazywana jest maksymalna wartość mocy [9]. W ciągu ostatnich 3 sekund działania funkcji booster, migający symbol **P** wskazuje o zbliżającym się jej wyłączeniu.

Automatyczne wyłączenie funkcji booster może również nastąpić po osiągnięciu nadmiernej temperatury płyty i z powodu zadziałania wbudowanego zabezpieczenia mocy.

Jeżeli ponownie przekręci się pokrętko na pozycję **P**, gdy funkcja booster jest już uaktywniona, na wyświetlaczu pojawi się maksymalna wartość mocy [9].

Funkcję można również wyłączyć przekręcając pokrętko w lewo, na wartość mniejszej mocy.



## 5.2.3 Automatyczna kontrola nagrzewania

Automatyczna kontrola nagrzewania jest stosowana do wytworzenia maksymalnej mocy jednej ze stref grzewczych przez okres zależny od wartości wybranej mocy. Po zakończeniu funkcji, automatyczna kontrola nagrzewania wyłączy się przedstawiając na wyświetlaczu wybraną wcześniej moc funkcjonowania.

Aby uaktywnić taką funkcję należy przekręcić pokrętko w lewo, na pozycję **A**, na wyświetlaczu pojawi się symbol **A**. W ciągu 10 sekund wybrać żądaną moc. Po upływie takiego czasu automatyczna kontrola nagrzewania uaktywni się i pojawi się symbol **A**, aż do jej wyłączenia.

Po zakończeniu działania funkcji automatycznej kontroli nagrzewania na wyświetlaczu pojawi się wybrana wcześniej wartość mocy.

Automatyczną kontrolę nagrzewania można wyłączyć przekręcając pokrętko na większą lub mniejszą wartość mocy lub uaktywniając funkcję przyspieszania nagrzewania.



### 5.2.4 Moce funkcjonowania

Poniższa tabela przedstawia zużycie płyt podczas funkcji.

Strefa Numer	Średnica strefy	Pobrana moc	
1	210 mm	Funkcjonowanie normalne:	1850 W
		Z funkcją booster:	2500 W
2	140 mm	Funkcjonowanie normalne:	1400 W
		Z funkcją booster:	1800 W



*Podczas pierwszego użycia płyty należy ją nagrzać do maksymalnej temperatury na czas niezbędny do spalenia ewentualnych tłustych pozostałości fabrycznych, które mogłyby nadać potrawom nieprzyjemnego zapachu.*

### 5.3 Rodzaj garnków


Taki rodzaj urządzeń wymaga stosowania specjalnych garnków.

Dno garnka musi być żelazne lub stalowo-żelazne, aby mogło generować pole magnetyczne niezbędne do nagrzania.

Nie nadają się naczynia ze:

- szkła;
- ceramiki;
- terakoty;
- stali, aluminium lub miedzi bez magnetycznego dna;

Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni. Jeżeli nie posiada się magnesu, można wlać do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę. Jeżeli na wyświetlaczu, na miejscu mocy pojawi się

symbol  oznacza to, że garnek nie nadaje się lub jest źle umieszczony.

Garnki stosowane do gotowania muszą posiadać minimalne średnice dla zagwarantowania prawidłowego funkcjonowania.

Poniżej przedstawiono tabelę z minimalnymi średnicami garnków w odniesieniu do strefy grzewczej.



## STREFY GRZEWcze PŁYTY

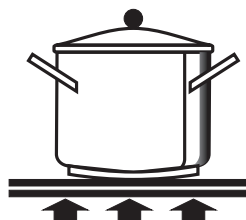
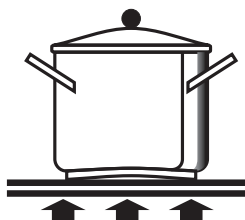
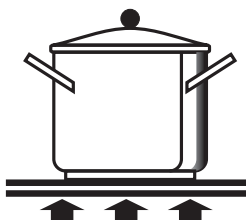
Ø min. (w cm)

- |   |                        |    |
|---|------------------------|----|
| 4 | Mała strefa indukcyjna | 9  |
| 5 | Duża strefa indukcyjna | 14 |

Można również użyć garnków większych od stref grzewczych, uważając jednak, aby ich dno nie wchodziło w kontakt z innymi strefami grzewczymi i było zawsze na środku obwodu danej strefy.




Stosować wyłącznie naczynia specjalnie zaprojektowane do gotowania indukcyjnego, o **grubym i całkowicie płaskim dnie** lub, w przypadku ich braku, naczynia z dnem, które nie jest wybrzuszone (wkłęsłe lub wypukłe).






### 5.3.1 Czujnik obecności garnka


Każda strefa grzewcza jest wyposażona w urządzenie wykrywające obecność garnka, które uaktywnia nagrzewanie, gdy na płycie znajduje się dobrze ustawione naczynie o właściwej charakterystyce.

Jeżeli naczynie nie jest prawidłowo umieszczone lub wykonane z nieodpowiedniego materiału i próbuje się, mimo wszystko, uaktywnić płytę, na wyświetlaczu pojawi się na kilka sekund od jej włączenia symbol  wskazujący błąd.



### 5.3.2 Ciepło szczątkowe


Każda płyta jest wyposażona w urządzenie powiadamiające o ciepłe szczątkowym. Po wyłączeniu jednej z płyt, na wyświetlaczu może się wyświetlić migająca . Oznacza to, że dana strefa grzewcza jest jeszcze bardzo gorąca.

Można wznowić gotowanie potrawy nawet, gdy  miga.



### 5.3.3 Blokowanie elementów sterowniczych płyty

Można zablokować elementy sterownicze płyty, gdy znajduje się ona w spoczynku, aby uniknąć ich włączenia przez dzieci.


Gdy strefy są wyłączone przekręcić i przytrzymać przez około 2 sekundy obydwie pokrętki na symbolu **A**, dopóki na wyświetlaczach mocy nie pojawią się symbole , następnie puścić.

Funkcję można uaktywnić przekręcając i przytrzymując przez przynajmniej 5 sekund na symbolu **A** jedno pokrętko.

W celu odblokowania powtórzyć tę samą czynność: na wyświetlaczach stref pojawi się cyfra 0, która wskazuje, że wyłączono blokadę.



### 5.3.4 Komunikaty błędów

Funkcje wszystkich elementów sterowniczych są monitorowane. Jeżeli pojawi się błąd na jednym z pokręteł, strefy grzewcze, których nie dotyczy kontynuują normalne działanie. Strefa grzewcza, na której wystąpił błąd automatycznie wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .



## 5.3.5 Zabezpieczenie termiczne karty elektronicznej

Urządzenie jest wyposażone w urządzenie stałego pomiaru temperatury karty elektronicznej.

Jeżeli temperatura przekroczy ustaloną wartość, urządzenie uaktywni funkcje powodujące jej obniżenie i umożliwi płycie vitroceramicznej kontynuację prawidłowego funkcjonowania.

Poniżej wskazano tabelę z uaktywniającymi się automatycznie czynnościami oraz temperaturą wyjściową:

Czynność	Temperatura interwencji
Włączenie się wentylatora z małą prędkością	50° C
Włączenie się wentylatora z dużą prędkością	60° C
Powrót wentylatora do małej prędkości	55° C
Wyłączenie wentylatora	45° C
Redukcja mocy funkcjonowania z booster na 9	76° C
Redukcja mocy o jeden punkt na każdej strefie grzewczej	85° C
Wyłączenie wszystkich stref grzewczych	90° C
Ponownie włączenie stref grzewczych z ograniczoną mocą	85° C
Normalne funkcjonowanie wszystkich stref grzewczych	80° C

Każda taka interwencja jest wskazywana na płycie mignięciem wyświetlaczy mocy.

## 5.3.6 Zabezpieczenie termiczne płyty vitroceramicznej

Każda strefa grzewcza jest wyposażona w urządzenie, które stale mierzy jej temperaturę.

Jeżeli temperatura przekroczy ustaloną wartość, urządzenie uaktywni funkcje powodujące jej obniżenie i umożliwi płycie vitroceramicznej kontynuację prawidłowego funkcjonowania.

Poniżej wskazano tabelę z uaktywniającymi się automatycznie czynnościami oraz temperaturą wyjściową:




Czynność	Temperatura interwencji
Redukcja mocy funkcjonowania z Power na 9	250° C
Redukcja mocy o jeden punkt	280° C
Wyłączenie strefy grzewczej	300° C
Powrót do ustawionej wartości mocy	250° C

Każda taka interwencja jest wskazywana na płycie mignięciem wyświetlaczy mocy.



### 5.3.7 Funkcja utrzymywania

Celem funkcji utrzymywania jest zapewnienie stałej temperatury dna garnka na około 70°C. Umożliwia to utrzymanie temperatury potrawy na idealnym poziomie energetycznym, jak również delikatne podgrzewanie. Maksymalny czas trwania funkcji utrzymywania wynosi 2 godziny.

Funkcja utrzymywania zawiera się w zakresie od [0] do [1] i jest wskazywana symbolem  w odniesieniu do stref grzewczych

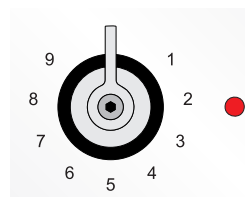
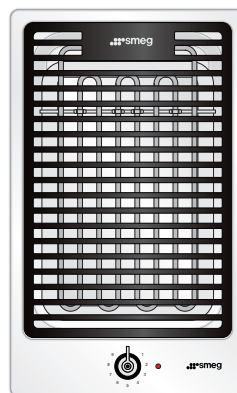
## 5.4 Płyta barbecue

Moc płyty barbecue reguluje się pokrętką sterowniczym, ustawiając je na żądanej pozycji od 1 do 9.

Regulacja następuje stopniowo, czyli można użyć wszystkich środkowych stref.

Włączenie kontrolki wskazuje, że płyta znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłączenie takiej kontrolki wskazuje osiągnięcie ustalonego poziomu mocy.

Regularne miganie oznacza, że moc płyty jest utrzymywana na stałym ustawionym poziomie. W celu zdjęcia i wyczyszczenia rusztu konsultować paragraf „6.3 Czyszczenie barbecue”.







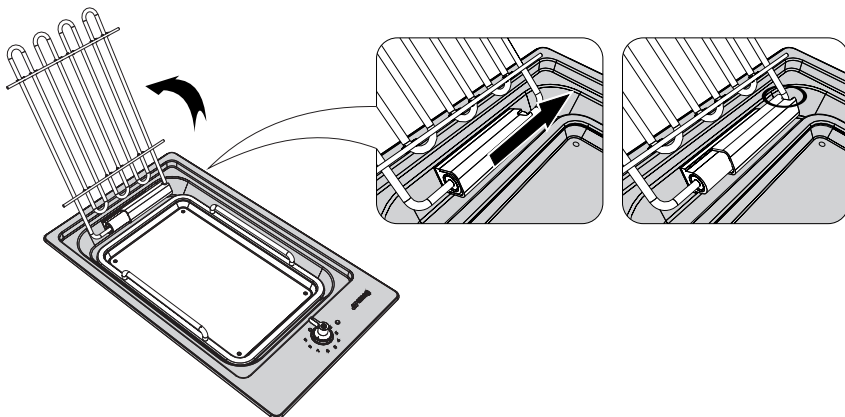
Grilla można używać do grillowania, opiekania lub jako barbecue.

Na tacce znajdującej się pod grzałką można umieścić:

- wodę do zbierania tłuszczu z potraw (nie wlewać do tacki więcej niż półtora litra wody) lub;
- kamień lawowy, który umożliwia dłuższe utrzymanie ciepła i w związku z tym skrócenie czasu i poprawę jakości przyrządzanej potrawy.

W obydwu przypadkach uważać, aby nie przekroczyć krawędzi tacki.

Przed waniem do tacki wody lub włożeniem kamienia lawowego, zablokować grzałkę jak przedstawiono na rysunku.



## **UWAGA!**



- *Po podniesieniu pochyłej grzałki, należy ją zawsze zablokować odpowiednim urządzeniem przesuwnym.*
- *Przed podniesieniem upewnić się, że jest zimna. Niebezpieczeństwo poparzeń!*
- *Gdy grzałka jest podniesiona uważać, aby nie uaktywnić urządzenia sterowniczego. Niebezpieczeństwo poparzeń!*



## 5.5 Płyta teppan yaki

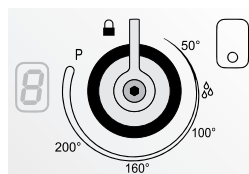
Taki element umożliwia przyrządzanie posiłków lub ich podgrzewanie bezpośrednio na płycie, z olejem lub bez. Zasadą na której opiera się taki rodzaj przyrządzania jest funkcjonowanie w temperaturach nie przekraczających nigdy punktów dymienia produktów (czyli temperatur, w których różne produkty zaczynają się przypalać) oraz bardzo krótki czas.

Urządzenie posiada dwie strefy grzewcze o takich samych średnicach i mocy. Ich pozycję można określić jako połowę przednią i połowę tylną płyty.

Pod każdą strefą grzewczą znajduje się cewka nazywana indukcyjną, która jest zasilana z systemu elektronicznego i wytwarza zmienne pole magnetyczne. Płyta teppan yaki, znajdująca się wewnątrz takiego pola magnetycznego, gromadzi na spodzie prądy o wysokiej częstotliwości wytwarzając ciepło niezbędne do nagrzewania i przyrządzania potraw.

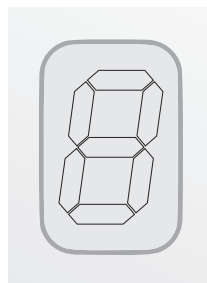


Symbol znajdujący się z boku pokręta wskazuje strefę grzewczą, którą ono zarządza. Aby włączyć, należy przekręcić pokrętkę na żadaną pozycję. Regulacja jest ciągła i dlatego urządzenie działa również na pośrednich wartościach. Aby wyłączyć, ustawić pokrętkę na pozycji **0**.



## 5.6 Wyświetlacz

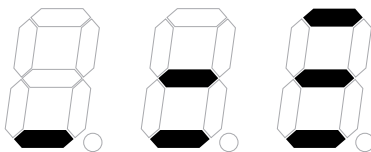
Dwa wyświetlacze znajdujące się z boku pokręteł przedstawiają informacje dotyczące mocy gotowania, nagrzewania i chłodzenia płyty oraz funkcji „Booster”. Na wyświetlaczach są wyświetlane poziomy temperatury, cyfry od **1** do **9**. Zgodność pomiędzy poziomem a wartością znamionową temperatury wskazano w tabeli wartości w paragrafie „5.8 Temperatury funkcjonowania”.





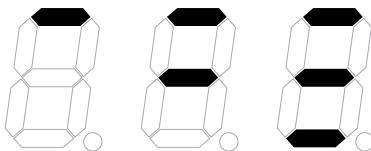
## 5.6.1 Podgrzewanie

Ustawienie pokrętki na wartości większej od wartości wyjściowej spowoduje uaktywnienie etapu nagrzewania. Podczas nagrzewania jednej ze stref grzewczych na wyświetlaczu są wyświetlane na zmianę (co około sekundę) symbole przedstawione z boku, łącznie z etapem przyciemnienia.



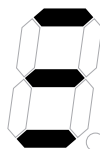
## 5.6.2 Chłodzenie

Ustawienie pokrętki na wartości mniejszej od wartości wyjściowej spowoduje uaktywnienie etapu chłodzenia. Podczas chłodzenia jednej ze stref grzewczych na wyświetlaczu są wyświetlane na zmianę (co około sekundę) symbole przedstawione z boku, łącznie z etapem przyciemnienia.




## 5.6.3 Osiągnięcie temperatury

Gdy strefa grzewcza osiągnie ustawioną temperaturę na wyświetlaczu wyświetli się na stałe przez około 5 sekund symbol przedstawiony z boku.



## 5.6.4 Zmienność wizualizacji symboli

Podczas regulacji poziomu temperatury i przez około 5 od ostatniego ustawienia jest wyświetlany wybrany poziom (od 1 do 9). Następnie, w zależności, czy płyta będzie się nagrzewać lub chłodzić, będą wyświetlane symbole jej nagrzewania lub chłodzenia. Po osiągnięciu temperatury zostanie wyświetlony przez około 5 sekund symbol , po czym pojawi się poziom temperatury.



### 5.6.5 Funkcja booster

Płyta indukcyjna posiada funkcję booster umożliwiającą szybkie osiągnięcie temperatury i jest zalecana w przypadku garnków i naczyń zawierających wodę. Booster generuje chwilową emisję mocy większej nawet od znamionowej mocy strefy.

Funkcję booster można uaktywnić przekręcając w prawo pokrętło, na pozycję **P**.

Włączenie funkcji booster wskazuje symbol **P**, który zapala się na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej.

Booster jest aktywna przez maksymalnie 10 minut, następnie wyłącza się. Na wyświetlaczu wskazywana jest maksymalna wartość mocy [9]. W ciągu ostatnich 3 sekund działania funkcji booster, migający symbol **P** wskazuje o zbliżającym się jej wyłączeniu.

Automatyczne wyłączenie funkcji booster może również nastąpić po osiągnięciu nadmiernej temperatury płyty i z powodu zadziałania wbudowanego zabezpieczenia mocy.

Jeżeli ponownie przekręci się pokrętło na pozycję **P**, gdy funkcja booster jest już uaktywniona, na wyświetlaczu pojawi się maksymalna wartość mocy [9].

Funkcję można również wyłączyć przekręcając pokrętło w lewo, na wartość mniejszej mocy.



### 5.6.6 Ciepło szczątkowe

Każda płyta jest wyposażona w urządzenie powiadamiające o ciepłe szczątkowym. Po wyłączeniu jednej z płyt, na wyświetlaczu może się wyświetlić migająca **H**. Oznacza to, że dana strefa grzewcza jest jeszcze bardzo gorąca.


Można wznowić gotowanie potrawy nawet, gdy **H** miga.




### 5.6.7 Blokowanie elementów sterowniczych płyty

Można zablokować elementy sterownicze płyty, gdy znajduje się ona w spoczynku, aby uniknąć ich włączenia przez dzieci.

Gdy strefy są wyłączone przekręcić i przytrzymać przez około 2 sekundy

obydwa pokrętła na symbolu , dopóki na wyświetlaczach mocy nie pojawi się symbol **L**, następnie puścić.

Funkcję można również uaktywnić przekręcając i przytrzymując przez przynajmniej 5 sekund na symbolu  jedno pokrętło.

W celu odblokowania powtórzyć tę samą czynność: na wyświetlaczach stref pojawi się cyfra **0**, która wskazuje, że wyłączono blokadę.



## 5.7 Używanie tłuszczu i oleju

Podczas przyrządzania posiłków przy użyciu tłuszczu i oleju ważne jest, aby wiedzieć jakie temperatury można stosować. Ustawiając prawidłową temperaturę, takie produkty zachowają wszystkie swoje właściwości. Jeżeli temperatura będzie nadmierna tłuszcz i olej mogą zacząć się dymić (punkt dymienia) i w konsekwencji przypalić.

Tłuszcz - olej	Temperatura maksymalna (°C)	Punkt dymienia (°C)
Masło	130	150
Smalec	170	200
Łój wołowy	180	210
Oliwa z oliwek	180	200
Olej słonecznikowy	200	220
Olej arachidowy	200	235

## 5.8 Temperatury funkcjonowania

W poniższej tabeli przedstawiono temperatury odpowiadające pojedynczym poziomom nagrzewania płyty

Pozycja	Temperatura (°C)
0	-
1	50
2	80
3	100
4	130
5	160
6	180
7	200
8	220
9	230



*Wartości temperatur są przybliżone, rzeczywista wartość może odchyłać się od wskazanej o  $\pm 10^\circ$ .*



*Dane przedstawione w tabeli są przybliżone i dotyczą wstępnie nagrzanego urządzenia. Wartości mogą się zmieniać w zależności od rodzaju i ilości produktu. Umieścić produkt tylko po zakończeniu etapu wstępnego nagrzewania.*



### 5.8.1 Zabezpieczenie termiczne teppan yaki

Każda strefa grzewcza jest wyposażona w urządzenie, które stale mierzy jej temperaturę. Jeżeli temperatura przekroczy ustaloną wartość, urządzenie uaktywni funkcje powodujące jej obniżenie i umożliwi płycie teppan yaki kontynuację prawidłowego funkcjonowania. Poniżej wskazano tabelę z uaktywniającymi się automatycznie czynnościami oraz temperaturą wyjściową:

Czynność	Temp. interwencji
Redukcja mocy funkcjonowania z Power na 9	250° C
Redukcja mocy o jeden punkt	280° C
Wyłączenie strefy grzewczej	300° C
Powrót do ustawionej wartości mocy	250° C

Każda taka interwencja jest wskazywana na płycie mignięciem wyświetlaczy mocy.

### 5.8.2 Zabezpieczenie termiczne karty elektronicznej

Urządzenie jest wyposażone w urządzenie stałego pomiaru temperatury karty elektronicznej. Jeżeli temperatura przekroczy ustaloną wartość, urządzenie uaktywni funkcje powodujące jej obniżenie i umożliwi płycie teppan yaki kontynuację prawidłowego funkcjonowania. Poniżej wskazano tabelę z uaktywniającymi się automatycznie czynnościami oraz temperaturą wyjściową:

Czynność	Temp. interwencji
Włączenie się wentylatora z małą prędkością	50° C
Włączenie się wentylatora z dużą prędkością	60° C
Powrót wentylatora do małej prędkości	55° C
Wyłączenie wentylatora	45° C
Redukcja mocy funkcjonowania z booster na 9	76° C
Redukcja mocy o jeden punkt na każdej strefie grzewczej	85° C
Wyłączenie wszystkich stref grzewczych	90° C
Ponownie włączenie stref grzewczych z ograniczoną mocą	85° C
Normalne funkcjonowanie wszystkich stref grzewczych	80° C

Każda taka interwencja jest wskazywana na płycie mignięciem wyświetlaczy mocy.



## 5.9 Środki ostrożności podczas stosowania płyty teppan yaki



*Płyta nie została stworzona do przygotowania posiłków w garnkach lub innych naczyniach.*



*Pomimo, że powierzchnia gotowania wykonana ze stali jest bardzo odporna i równa, z upływem czasu pojawią się na niej ślady zużycia. Nie wpływa to jednak to na skuteczność płyty. Niewielkie przebarwienia stalowej powierzchni w kolorze żółtym są normalnym zjawiskiem.*



*Aby nie porysować płyty nie używać na jej powierzchni noża do cięcia produktów. Do przewracania produktów nie stosować ostro zakończonych elementów. Takie środki ostrożności zapobiegają powstawaniu zarysowań na teppan yaki.*



## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



*Przed każdą interwencją odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego*



**NIE STOSOWAĆ PARY DO CZYSZCZENIA URZĄDZENIA.**

### 6.1 Czyszczenie stali nierdzewnej



*Aby utrzymać powierzchnię ze stali nierdzewnej w dobrym stanie, należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.*

#### 6.1.1 Codzienne czyszczenie płyty

Do czyszczenia i konserwacji powierzchni ze stali nierdzewnej stosować **wyłącznie** produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

**Sposób zastosowania:** nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i przetrzeć powierzchnię, dokładnie wypłukać a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z naturalnej skóry.

#### 6.1.2 Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, nie stosować metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Używać zwyczajnych produktów, nieściernych, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych narzędzi.

Dokładnie umyć wodą, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z naturalnej skóry.



### 6.2 Czyszczenie komponentów płyty kuchennej



*Należy regularnie czyścić płytę vitroceramiczną, najlepiej po każdym użyciu, gdy wszystkie lampki wskazujące ciepło szczytkowe są wyłączone.*

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką.

Nigdy nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np.: produktów z granulakami, spray'u do piekarników, odplamiaczy i metalowych gąbek).



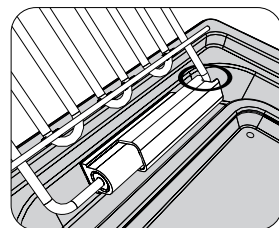
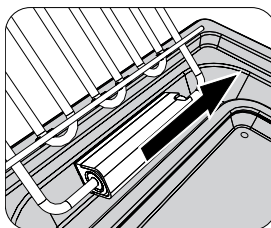
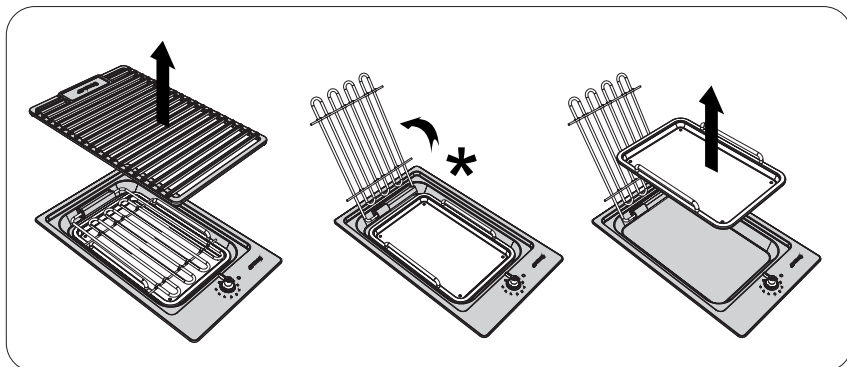


*Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.*

## 6.3 Czyszczenie barbecue

Po ostygnięciu wyjąć kratkę. Wyczyścić używając zwykajnego detergentu i nieściernej gąbki. W celu wyjęcia tacki znajdującej się pod grzałką barbecue:

- 1 Wyjąć kratkę jak opisano wyżej;
- 2 Podnieść grzałkę i zablokować przesuwając ogranicznik w prawo (jak przedstawiono na rysunku);
- 3 Wyjąć tackę używając dwóch uchwytów i wyczyścić odpowiednim detergentem do stali nierdzewnej i nieścierną gąbką.



### **UWAGA:**

- *Przed podniesieniem upewnić się, że jest zimna. Niebezpieczeństwo poparzeń!*
- *Gdy grzałka jest podniesiona uważać, aby nie uaktywnić urządzenia sterowniczego. Niebezpieczeństwo poparzeń!*



## 6.4 Czyszczenie płyty teppan yaki

Zawsze po użyciu zaleca się wyczyszczenie urządzenia, w przeciwnym wypadku pozostałe resztki mogą zaschnąć na powierzchni i ich usunięcie będzie trudne.

Nie czyścić urządzenia, gdy jest jeszcze gorące, odczekać przynajmniej 15 minut, aż wystygnie.

W celu ułatwienia czyszczenia zaleca się użycie kostek lodu do których można dodać kilka kropel płynu do naczyń. Poczekać na zmiękczenie brudu (maksymalnie 1 godzinę), a następnie wyczyścić.



### **UWAGA:**

*Nie wlewać wody na gorące urządzenie, ponieważ powoduje to wytworzenie się gorącej pary i odprysków.*

W zależności od przygotowanej potrawy, na powierzchni mogą pozostawać białe plamy. Można je usunąć przy użyciu soku cytrynowego, octu lub delikatnego środka do kamienia. Nigdy nie stosować detergentów zawierających substancje ściernie, kwasy lub na bazie chloru. Używać zwyczajnych produktów, nieściernych, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych narzędzi.

Wytrzeć powierzchnię wilgotną szmatką.


Miękką ściereczką lub gąbką z płynem do naczyń wyczyścić brzegi urządzenia.

Po wyczyszczeniu dokładnie wytrzeć całość.



*Po zakończeniu ręcznego czyszczenia i przed ponownym użyciem pamiętać o całkowitym usunięciu detergentu.*

### 6.4.1 Czyszczenie wspomagane

Płyta teppan yaki posiada funkcję pomocniczą do czyszczenia ręcznego. Włączyć urządzenie ustawiając obydwa pokręćła na funkcji wspomaganego czyszczenia . Wyczyścić powierzchnię wilgotną szmatką.



## 7. UMIESZCZENIE W BLACIE

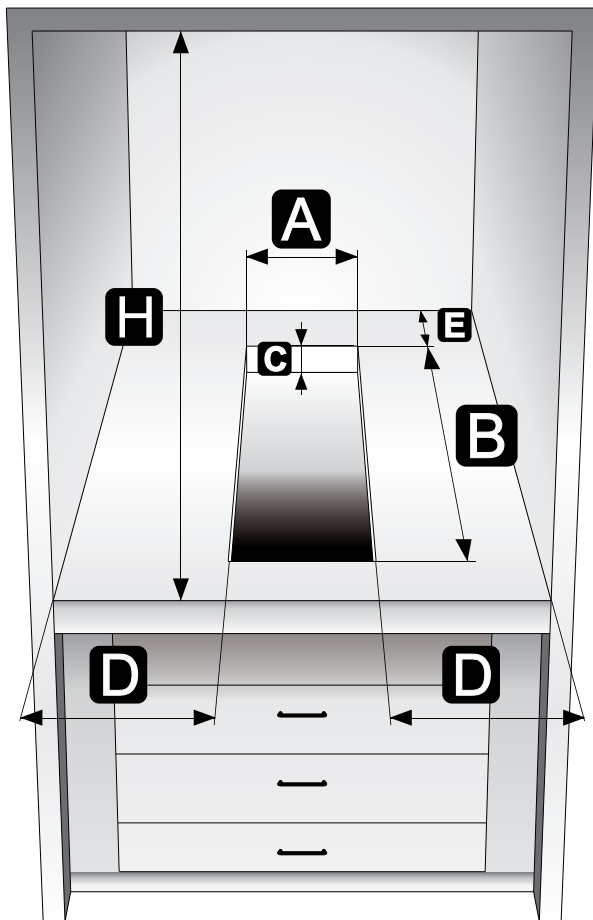


Niniejsze urządzenie należy do klasy 3 (do zabudowy)

Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik.

Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, odpornych na wysoką temperaturę ( $T 90^{\circ}\text{C}$ ).

### 7.1 Wymiary zabudowy



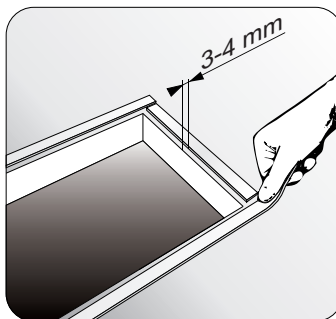
ODLEGŁOŚCI	A	B	C	D	E	H
MINIMALNA	292 mm	494 mm	20 mm	110 mm	50 mm	750 mm
MAKSYMALNA	292 mm	494 mm	70 mm	-	-	-



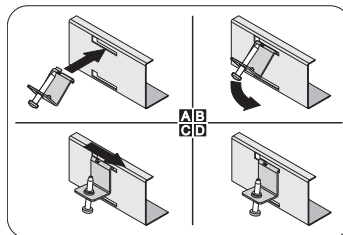
## 7.2 Przymocowanie do konstrukcji nośnej

Precyzyjnie nałożyć znajdujące się w wyposażeniu uszczelnienie na zewnętrznym obwodzie otworu wykonanego w blacie, jak wskazano na rysunku z boku, lekko dociskając rękami, aby przylegało na całej powierzchni.

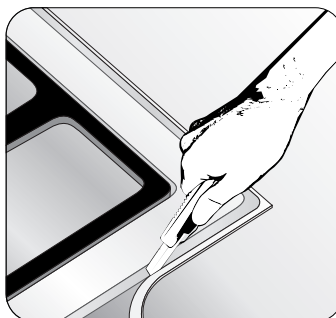
Ważne jest, aby uszczelka znajdowała się w odległości 3-4 mm od zewnętrznego obwodu otworu w blacie.



Po wykonaniu takich czynności położyć płytę na uszczelce izolującej i za pomocą śrub i listew mocujących przymocować ją do konstrukcji nośnej, aż do uzyskania idealnej płaskości.

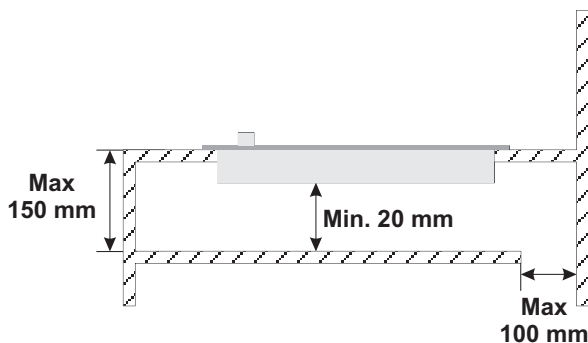


Usunąć nadmiar uszczelnienia.





*Uwaga: temperatura dolnej powierzchni płyty może przekraczać 125° C. Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy ograniczyć dostęp pod spód. Skonsultować instrukcje montażowe*



**WAŻNE:** jeżeli urządzenie zostanie zamontowane na meblu, należy zamontować panel oddzielający, jak wskazano na rysunku. Jeżeli natomiast urządzenie zostanie umieszczone nad piekarnikiem nie będzie konieczny panel oddzielający. Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.



### 7.3 Podłączenie elektryczne



Upewnić się, że napięcie i wymiary linii zasilającej odpowiadają danym wskazanym na tabliczce znajdującej się pod obudową urządzenia. Nigdy nie zdejmować tabliczki znamionowej.



Wtyczka na końcu kabla zasilającego powinna być tego samego rodzaju co gniazdko znajdujące się na ścianie. Wtyczka i gniazdko muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych. Sprawdzić, czy linia zasilająca posiada odpowiednie uziemienie.



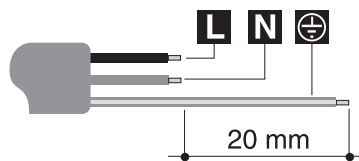
Zastosować na linii zasilającej płytę wyłącznik omnipolarny o minimalnym rozwarciu styków 3 mm. Należy go zamontować w łatwo dostępnym miejscu, w pobliżu urządzenia.



Unikać stosowania przejściówek, przedłużaczy i boczników.



W razie konieczności wymiany kabla zasilającego, przekrój nowego kabla nie może być mniejszy niż 1,5 mm<sup>2</sup> (kabel 3 x 1,5). Należy pamiętać, że przewód uziemienia (żółto-zielony) końcówki podłączanej do urządzenia musi być dłuższy o przynajmniej 20 mm.



Stosować wyłącznie kable typu H05V2V2-F lub równoznaczne, odporne na maksymalną temperaturę 90°C. Wymiany musi dokonać wykwalifikowany technik, który wykona podłączenie do sieci zgodnie z poniższym schematem.

L = brązowy

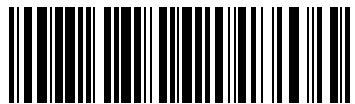
N = niebieski

⊕ = żółto-zielony



*Producent uchyła się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia na osobach i szkody na rzeczach wynikające z nieprzestrzegania takich zaleceń lub z powodu dokonania zmiany nawet na jednej z części urządzenia.*





914777472/B