

Spis treści

PL

1 Ostrzeżenia	4
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Odpowiedzialność producenta	5
1.3 Przeznaczenie urządzenia	5
1.4 Utylizacja	5
1.5 Tabliczka znamionowa	6
1.6 Instrukcja obsługi	6
1.7 Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi	6
2 Opis	7
2.1 Opis ogólny	7
3 Użytkowanie	9
3.1 Ostrzeżenia	9
3.2 Czynności wstępne	10
3.3 Użytkowanie płyty	10
4 Czyszczenie i konserwacja	17
4.1 Ostrzeżenia	17
4.2 Czyszczenie powierzchni	17
4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty	17
4.4 Plamy z żywności lub resztki	17
4.5 Co robić, jeżeli...	18
5 Montaż	19
5.1 Podłączenie elektryczne	19
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	20
5.3 Wycięcie blatu	21
5.4 Zabudowa	22
5.5 Listwy mocujące	24

Zalecamy Państwu uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com



Ostrzeżenia

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Szkody powstałe na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu metalowych przedmiotów takich, jak widelce, łyżki i pokrywki.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą; wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nie wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i gąbek metalowych) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas gotowania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.



Informacje na temat omawianego urządzenia

- Nie polegać wyłącznie na ewentualnym czujniku obecności garnka.
- Jeżeli obecny, przed otwarciem usunąć z pokrywy ewentualny płyn, który się wylał.
- Przed zamknięciem pokrywy, poczekać na całkowite ostudzenie płyty kuchennej.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odtńczyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN55011).

1.2 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkownika;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub w połączeniu z systemami zdalnego sterowania.

1.4 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE). Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odtńczyć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtńczyć główne zasilanie elektryczne.
- Odtńczyć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.



Ostrzeżenia

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrům selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie mają wpływu na środowisko i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

1.5 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

1.6 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

Przed użyciem urządzenia, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.7 Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące gotowania.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje o prawidłowym czyszczeniu i konserwacji urządzenia.

Montaż



Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



Porada

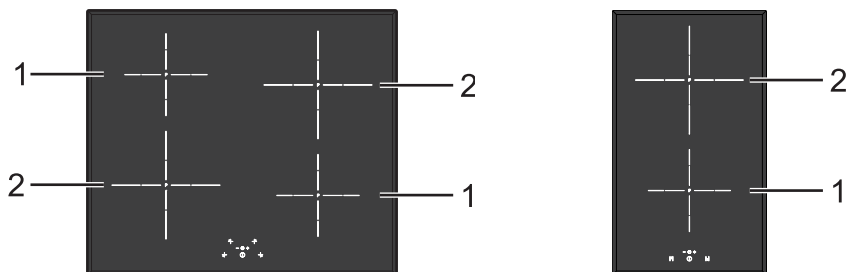
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



Strefa	Średnica Zewnętrzna (mm)	Średnica wewnętrzna (mm)	Max. pobrana moc (W)*	Moc pobrana podczas funkcji power (W)*
1	160	100	1300	1400
2	210	100	2300	3000

* wartości mocy są przybliżone i mogą się zmieniać w zależności od stosowanego naczynia lub wybranych ustawień.



Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



Płyta jest wyposażona w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym wytwarza się bezpośrednio wewnątrz naczynia.

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnes).
- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazaniu energii wyłącznie do naczynia znajdującego się na płycie.
- Duża wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej do dna garnka.
- Bardzo szybkie nagrzewanie.
- Ograniczone ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia grzewcza jest nagrzewana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura. Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas użytkowania chronić dłonie za pomocą rękawic termicznych.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczytkowe.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.



Wysoka temperatura. Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie stosować lub pozostawiać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- Do gotowania nie stosować puszek, zamkniętych pojemników, naczyń i pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas gotowania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub wyłączenie urządzenia będzie niemożliwe, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- Nie kłaść garnków, których dno nie jest idealnie płaskie i regularne.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Jeżeli pojawią się rysy lub pęknięcia natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Nie stosować jako blatu.



3.2 Czynności wstępne

Aby usunąć ewentualną wilgoć nagromadzoną podczas produkcji, dla zapewnienia prawidłowego funkcjonowania obwodów elektrycznych i klawiatury sterowniczej:

1. Usunąć folię ochronną z zewnętrznych powierzchni urządzenia oraz z akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).
3. Umieścić garnek napełniony wodą na wszystkich przednich strefach grzewczych i włączyć je z maksymalną mocą na przynajmniej 30 minut.
4. Po upływie 30 minut, wyłączyć przednie strefy grzewcze i powtórzyć czynność na tylnych i ewentualnej środkowej.
5. Jeżeli, po wykonaniu takich czynności elementy sterownicze nie będą prawidłowo funkcjonować, może się okazać konieczne ich wydłużenie, aż do całkowitego odparowania wilgoci.

3.3 Użytkowanie płyty



Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej następuje automatyczna kontrola, która powoduje włączenie się wszystkich lampek kontrolnych na kilka sekund.

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Płyta indukcyjna jest używana za pomocą przycisków sensorowych Touch-Control. Delikatnie dotknąć symbolu na powierzchni vitroceramicznej. Każde poprawne dotknięcie jest potwierdzone sygnałem dźwiękowym.



On/Off: włącza lub wyłącza płytę kuchenną.



Zwiększanie: zwiększa poziom mocy lub czas gotowania.



Zmniejszanie: zmniejsza poziom mocy lub czas gotowania.



Przednia lewa strefa



Tylna lewa strefa



Tylna prawa strefa



Przednia prawa strefa



Tylna strefa



Przednia strefa



Naczynia, których można używać


Naczynia stosowane do gotowania indukcyjnego muszą być metalowe, posiadać właściwości magnetyczne i dno o odpowiedniej średnicy.

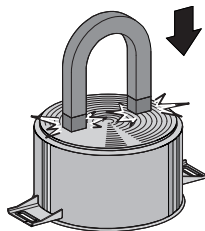
Odpowiednie naczynia:

- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emaliowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

Nieodpowiednie naczynia:

- Naczynia z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła ogniotrwałego, drewna, ceramiki i terakoty.

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 zostanie wyświetlony symbol  to oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić odczytanie garnka na płycie.



Użytkowanie

Ograniczenie czasu gotowania

Płyta grzewcza posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa będzie gorąca, na ekranie wyświetli się symbol **H**.

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 ½

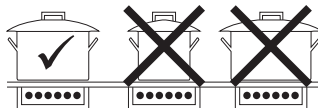
Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego.

Aby uniknąć zbyt wysokiej temperatury w systemie elektronicznym, moc strefy grzewczej zostaje automatycznie obniżona.

Porady dotyczące oszczędności energii

- Średnica dna garnka musi odpowiadać średnicy strefy grzewczej.



- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzonym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- Jeżeli możliwewawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



Jeżeli równocześnie używa się płyty kuchennej i piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.





Poziomy mocy

Na strefie grzewczej można ustawić moc na kilku poziomach. W tabeli wskazano informacje dotyczące różnych rodzajów przyrządzania posiłków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja OFF
1 - 2	Gotowania niewielkich ilości (moc minimalna)
3 - 4	Gotowania
5 - 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
7 - 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
p *	Pieczenia / Podsmażania, gotowania (moc maksymalna)

* patrz funkcja booster

Włączenie/wyłączenie płyty




Aby włączyć płytę, należy przytrzymać przynajmniej przez 1 sekundę przycisk On/Off ; aby ją wyłączyć, przytrzymać przez przynajmniej 2 sekundy przycisk .




Jeżeli w ciągu kilku sekund nie zostanie wybrana żadna wartość mocy, nastąpi automatyczne wyłączenie płyty.

Włączenie strefy grzewczej


Po włączeniu płyty:

- Wybrać strefę grzewczą, którą chce się włączyć za pomocą odpowiednich przycisków wyboru strefy ( np. tylna prawa strefa grzewcza).
- Za pomocą przycisków  i  wybrać moc gotowania od 1 do 9 lub uaktywnić funkcję power, patrz „Funkcja Power”.

Wyłączenie strefy grzewczej

- Wypróbować strefę grzewczą do wyłączenia za pomocą odpowiednich przycisków wyboru strefy.
- Za pomocą przycisku  przywrócić wartość mocy na 0 (zero).




W celu wyłączenia wszystkich stref grzewczych, przytrzymać jednocześnie przez przynajmniej 2 sekundy przycisk On/Off .

Ciepło szczątkowe



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie pozwolić, aby dzieci dotykały takich stref.

Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeżeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol . Gdy temperatura zejdzie poniżej 60°C symbol zniknie.



Użytkowanie

Funkcja Power



Dzięki tej funkcji można użyć maksymalnej możliwej mocy na strefie grzewczej.

Po uaktywnieniu żądanej strefy grzewczej:

1. Wcisnąć przycisk **+**, aby osiągnąć poziom mocy 9.
2. Dodatkowo wcisnąć przycisk **+**, na wyświetlaczu pojawi się symbol **P**.

Aby dezaktywować funkcję power wcisnąć przycisk **⓪**.



Tylko na strefach grzewczych przedniej lewej i tylnej prawej:

Funkcja power pozostaje aktywna przez maksymalnie 10 minut, po upływie których poziom mocy automatycznie obniża się do poziomu 9.

Zegar minutnik



Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnał po upływie ustawionego czasu (od 1 do 99 minut).

Po włączeniu płyty:

1. Jednocześnie wcisnąć przyciski **+** i **-**, wyświetli się **00**.
2. Za pomocą przycisków **+** i **-** wybrać żądany czas w minutach (dla szybszej zmiany przytrzymać przyciski). Wyświetlą się migające kropki wskazujące odliczanie.



Użycie minutnika nie wpływa na funkcjonowanie stref grzewczych, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustalonego czasu.



Minutnik można uaktywnić zarówno na włączonych jak i wyłączonych strefach grzewczych.

3. Po upływie ustawionego czasu, płyta powiadomi użytkownika serią sygnałów dźwiękowych. Aby wyłączyć sygnał należy wcisnąć jakikolwiek przycisk.












Aby dezaktywować minutnik podczas odliczania, należy go wyzerować przyciskiem **-**. Gdy wyświetlacz pokaże napis **00** minutnik zostanie wyłączony.



Zegar automatycznego wyłączenia strefy grzewczej







Za pomocą tej funkcji można zaprogramować automatyczne wyłączenie każdej strefy po upływie określonego czasu (od 1 do 99 minut).

1. Jeżeli nie wybrano strefy grzewczej, równocześnie wcisnąć przyciski  i , zostanie wyświetlony napis .
2. Ponownie wcisnąć przyciski  lub  (jeżeli przynajmniej jedna ze stref jest aktywna) pojawi się kropka wskazująca strefę, w której programowane jest automatyczne wyłączenie.
3. Za pomocą przycisków  i  (dla szybszej zmiany przytrzymać przyciski) wybrać czas automatycznego wyłączenia lub wybrać dodatkową płytę za pomocą przycisków  i .









Jeżeli zegar zostanie uaktywniony, gdy żadna ze stref nie jest aktywna, będzie on spełniał funkcję Minutnika.

4. Równocześnie wcisnąć przyciski  i , dopóki nie pojawi się kropka pod wyświetlaczem strefy, w której chce się zmienić ustawiony czas. Po wybraniu żądanej strefy, za pomocą przycisków  i  można zmienić ustawiony wcześniej czas.
5. Po upływie ustawionego wcześniej czasu, płyta wyłączy strefę grzewczą i powiadomi użytkownika serią sygnałów dźwiękowych. Aby wyłączyć sygnał należy wcisnąć jakikolwiek przycisk.

Blokada elementów sterowniczych

Po włączeniu płyty:





1. jednocześnie wcisnąć przyciski  i  / .
2. po emisji sygnału dźwiękowego potwierdzenia wcisnąć przycisk  / .

W tym momencie elementy sterownicze są zablokowane i na wyświetlaczu pojawia się napis .



Brak napięcia w sieci powoduje dezaktywację blokady elementów sterowniczych.

Aby odblokować elementy sterownicze:

1. Jednocześnie wcisnąć przyciski  i  / .
2. po emisji sygnału dźwiękowego potwierdzenia wcisnąć przycisk .



Użytkowanie

Zarządzanie mocą

Aby zoptymalizować zużycie, zespoły składające się z dwóch pól nie mogą wytwarzać więcej niż określoną maksymalną moc. Karta elektroniczna, ograniczy maksymalny możliwy do wyboru poziom mocy drugiej uaktywnionej strefy.

- Nie jest możliwe uaktywnienie wszystkich stref jednocześnie.
- Pierwszeństwo zarządzania mocą zależy od pierwszej ustawionej strefy.
- Ze względu na zarządzanie mocą, jeżeli uaktywniono przednią lewą płytę nie będzie możliwe uaktywnienie tylnej prawej płyty i odwrotnie.

Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczą maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytwarzaną przez pola.

Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.

Miganie jednej z mocy oznacza, że jest ona automatycznie ograniczana do nowej wartości wybranej przez moduł zarządzania mocą.

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.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
1 - 2	Podgrzewanie posiłków, podtrzymywanie wrzenia niewielkich ilości wody, sosy na bazie żółtka lub masła.
3 - 4	Gotowanie płynów i stałych pokarmów, podtrzymywanie wrzenia wody, rozmrażanie mrożonek, jajecznic z 2-3 jajek, potrawy z owoców i warzyw, inne potrawy.
5 - 7	Przyrządzanie mięsa, ryb i warzyw w sosie, potrawy z wodą lub z małą ilością wody, przygotowywanie dżemów itp.
8-9	Pieczenie z mięsa i ryb, steki, wątróbka, podsmażanie mięsa i ryb, jajka itp.
P	Smażenie na głębokim oleju frytek itp., szybkie zagotowanie wody.



Pierwszeństwo zależy od ostatniej ustawionej strefy.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas użytkowania płyty, nie kłaść na niej materiałów i substancji, które mogłyby się rozpuścić (plastik lub aluminiowa folia).
- Utrzymywać w czystości przyciski sensorowe i nie kłaść na nich żadnych przedmiotów.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i gąbek metalowych) na częściach szklanych. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.

4.2 Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia szklanych powierzchni. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

4.4 Plamy z żywności lub resztki

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.

Ziarnka piasku, które wyspały się na płytę przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogą ją porysować podczas przesuwania garnków.

Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni.



Czyszczenie i konserwacja

Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu.

Mogą się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarcieniem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.

4.5 Co robić, jeżeli...

Płyta nie działa:

- Sprawdzić, czy płyta kuchenna jest podłączona oraz, czy wyłącznik główny jest włączony.
- Sprawdzić, czy nie zaistniała przerwa w dostawie prądu.
- Sprawdzić, czy nie został wybity bezpiecznik. W takim przypadku wymienić bezpiecznik.
- Sprawdzić, czy nie wyzwolił się wyłącznik instalacyjny domowej instalacji elektrycznej. W takim przypadku uaktywnić wyłącznik.

Gotowanie nie jest zadowalające.

- Sprawdzić, czy temperatura gotowania nie jest zbyt niska lub zbyt wysoka.

Z płyty wydziela się dym.

- Po zakończeniu gotowania poczekać na ostygnięcie płyty i wyczyścić ją.
- Sprawdzić, czy żywność nie wydostała się na płytę i ewentualnie użyć większego garnka.

Bezpieczniki lub wyłącznik instalacyjny domowej instalacji ciągle się wybijają.

- Skontaktować się z Serwisem Technicznym lub elektrykiem.

Na płycie kuchennej pojawiły się rysy lub pęknięcia:

- Natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.



5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów typu H05V2V2-F odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie należy nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

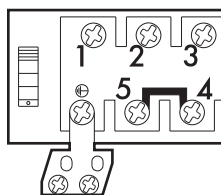
Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe, o długości co najmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

Rodzaj płyty (cm)	Rodzaj podłączenia	Rodzaj kabla
30	220-240 V 1N~	trójżyłowy 3 x 1,5 mm ²
60	220-240 V 1N~ 	trójżyłowy 3 x 4 mm ²
	380-415 V 2N~ 	czterójżyłowy 4 x 4 mm ²

Modele 60 cm:

Poniższy schemat przedstawia widok listwy zaciskowej od dołu, bez podłączonych kabli. Podłączenie między zaciskami **4** i **5** musi być zawsze obecne.





Instalacja

Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.



Przeciwnąć kabel zasilający w tylnej części mebla. Uważać, aby nie zetknął się z dolną obudową płyty kuchennej lub ewentualnie znajdującym się pod nią piekarnikiem.



Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.

Próba techniczna

Po dokonaniu montażu przeprowadzić krótką próbę techniczną. W przypadku niefunkcjonowania, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skonsultować się z Serwisem Technicznym.

5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Wydzielanie się ciepła podczas działania urządzenia

Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.
- W żadnym z rodzajów montażu nie zatykać kratki wentylacyjnej znajdującej się z przodu produktu.

Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (>90°C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.

Minimalna odległość, jaką należy zachować między okapem wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.

Należy również zachować minimalne odległości wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano na rysunkach montażowych.

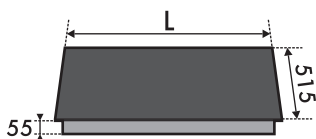


5.3 Wycięcie blatu

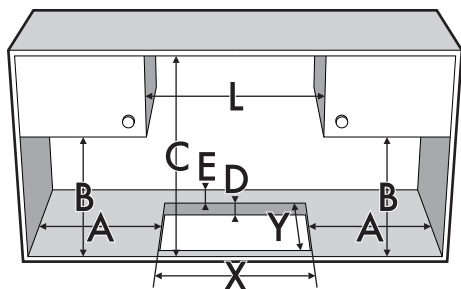
i Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik. Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornych na wysoką temperaturę (>90°C).

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach.

Wymiary zabudowy płyty ze skośnym ścięciem

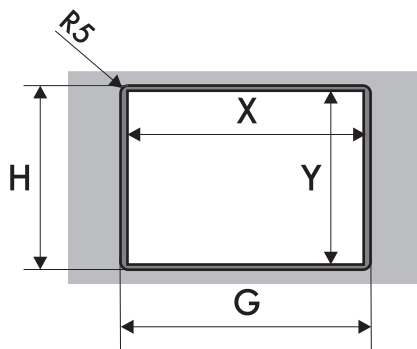


L (mm)	X (mm)	Y (mm)
300	270	490
600	555 - 560	478 - 482



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 50	min 460	min 750	20÷60	min 50

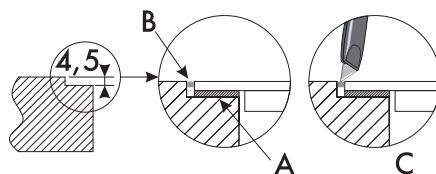
Wymiary zabudowy płyty na równi



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)
300	270	490	304	519
600	555 - 560	478 - 482	604	519

Po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) (patrz) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty, napełnić brzegi silikonem (B), a następnie usunąć jego nadmiar.

Jeżeli okaże się konieczne wycięcie płyty kuchennej, przed podniesieniem przeciąć silikon nożykiem (C).





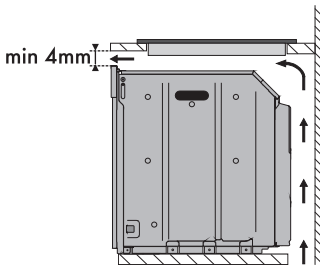
Instalacja

5.4 Zabudowa

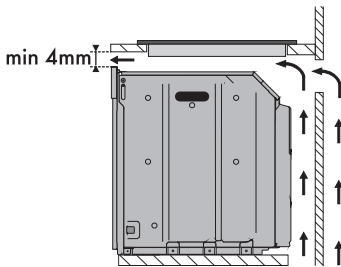
Na wnęce zabudowy piekarnika

Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza.

Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną płaszczyzną urządzenia znajdującego się pod spodem.



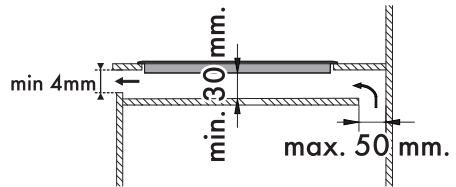
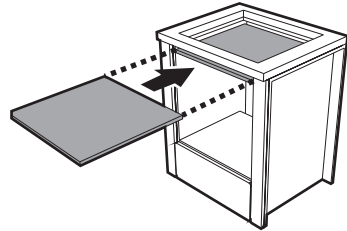
z otwarciem pod spodem



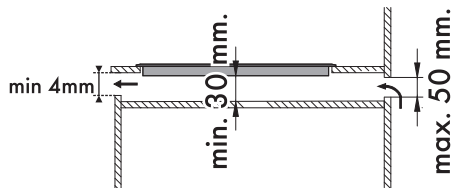
z otwarciem pod spodem i z tyłu

Na neutralnej wnęce lub szufladzie

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble (boczne ścianki, szuflady itp.), zmywarka lub lodówką, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zamontować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości **30 mm** od dolnej powierzchni płyty. Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



z otwarciem pod spodem



z otwarciem z tyłu



Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.

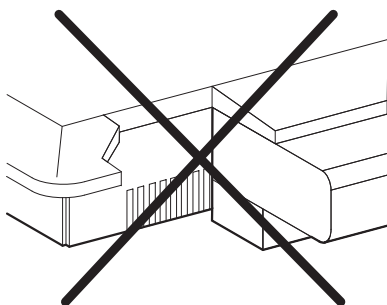
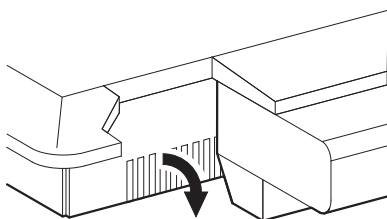
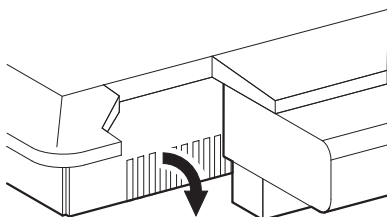


Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.



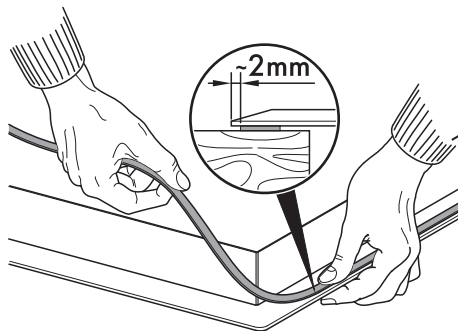
Wentylacja

Poniżej przedstawiono dwa rodzaje montażu zapewniające prawidłową wentylację oraz nieprawidłowy montaż, którego należy unikać.



Uszczelnienie płyty kuchennej

Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.

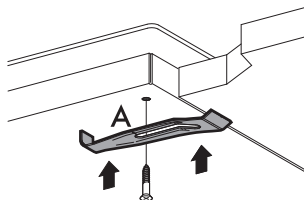


Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.



5.5 Listwy mocujące

W celu prawidłowego przymocowania płyty kuchennej do konstrukcji, przykręcić listwy mocujące (**A**) w otworach znajdujących się na bokach dolnej obudowy.



Zbyt mocne dokręcenie mogłoby naprężyć szkło powodując jego pęknięcie.



914776356/D