

Spis treści

1 Ostrzeżenia	212
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	212
1.2 Przeznaczenie urządzenia	215
1.6 Utylizacja	216
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	217
2 Opis	218
2.1 Opis ogólny	218
2.2 Panel sterowania	219
3 Użytkowanie	220
3.1 Ostrzeżenia	220
3.2 Czynności wstępne	221
3.3 Pierwsze uruchamianie	221
3.4 Użytkowanie płyty	221
4 Czyszczenie i konserwacja	228
4.1 Ostrzeżenia	228
4.2 Czyszczenie powierzchni	228
4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty	228
4.4 Plamy z żywności lub resztki	228
4.5 Co robić, jeżeli...	229
5 Montaż	230
5.1 Podłączenie elektryczne	230
5.2 Instrukcje dla montażysty	231
5.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	231
5.4 Wycięcie blatu	232
5.5 Zabudowa	233
5.6 Elementy mocujące	235

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

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



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas użytkowania chronić dłonie za pomocą rękawic termicznych.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- 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 służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków: niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalać się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywą i wyłączyć strefę grzewczą.
- Nie używać funkcji Booster do podgrzewania żywności tłustej lub olejów – ryzyko pożaru.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Nie stosować lub przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.



- W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować jako blatu.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.



Ostrzeżenia

- Podczas gotowania nie kłaść na płycie materiałów lub substancji, które mogłyby się rozpuścić lub zapalić (papier, plastik lub folia aluminiowa).
- Kłaść naczynia bezpośrednio na powierzchni vitroceramicznej.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,2 - 1,5 Nm.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.

Informacje na temat omawianego urządzenia

Montaż

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odfaczyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.



- 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.
 - Po użyciu wyłączyć płyty. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.
 - Zwrócić maksymalną 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. Uważać, aby dzieci ich nie dotykały.
 - Powierzchnia vitroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ jeżeli są ostre mogłyby spowodować jej pęknięcie.
 - Nie wolno stosować vitroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
 - Jeżeli obecny, przed otwarciem usunąć z pokrywy ewentualny płyn, który się wylał.
 - Przed zamknięciem pokrywy, poczekać na całkowite ostudzenie płyty kuchennej.
 - 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 (EN 55011).
- ## 1.2 Przeznaczenie urządzenia
- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
 - Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.
- ## 1.3 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 użytkowania;
 - naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
 - używania nieoryginalnych części zamiennych.



Ostrzeżenia

1.4 Tabliczka znamionowa

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

1.5 Instrukcja obsługi

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

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.6 Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami. Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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

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

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska 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.



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo
porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.



1.7 Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

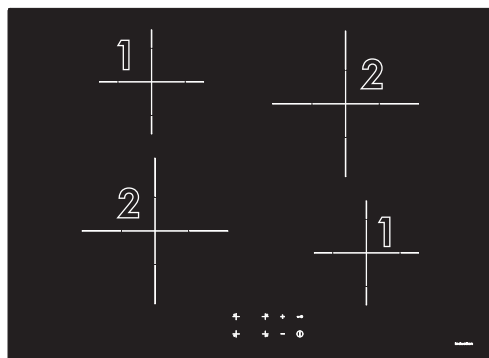
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.

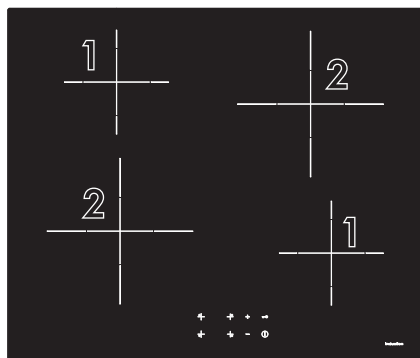


2 Opis

2.1 Opis ogólny



60 cm



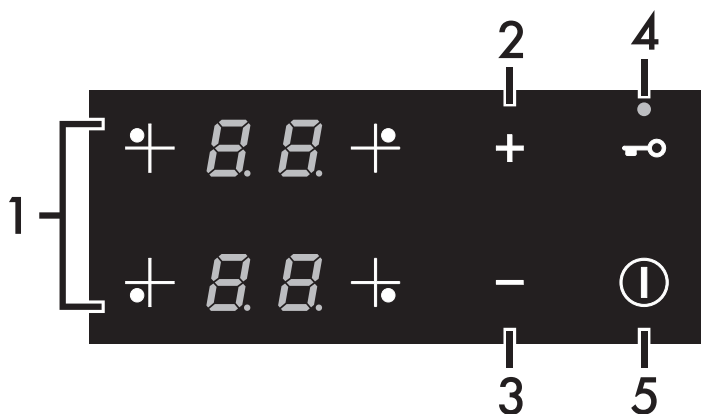
70 cm

Strefy	Wymiary (wys. x dł.) (mm)	Średnica minimalna garnka (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W)*
1	150 x 150	90	1200	1600
2	210 x 210	130	1500	2000

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



2.2 Panel sterowania



- 1 Obszar ustawiania stref grzewczych
- 2 Przycisk zwiększania wartości
- 3 Przycisk zmniejszania wartości
- 4 Przycisk funkcji blokowania elementów sterowania
- 5 Przycisk wł./wyl.

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 magnesy).
- 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.



Użytkowanie

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 przyrządzania 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 Pierwsze uruchamianie

Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej wykonywana jest automatyczna kontrola, która powoduje zaświecenie na kilka sekund **niektórych** lampek sygnalizacyjnych; następnie automatycznie uaktywni się funkcja blokowania elementów sterowania.

Aby móc włączyć płytę, należy nacisnąć na co najmniej 2 sekundy przycisk .

3.4 Użytkowanie płyty

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 potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

 Przycisk wł./wyt.: włącza lub wyłącza płytę kuchenną.

 Przycisk z kluczem: włącza lub wyłącza funkcję blokowania elementów sterowania.

 Przycisk zwiększania: zwiększa poziom mocy lub czas gotowania.

 Przycisk zmniejszania: zmniejsza poziom mocy lub czas gotowania.

 Przednia lewa strefa

 Tylna lewa strefa

 Tylna prawa strefa

 Przednia prawa strefa

Naczynia, których można używać

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

Odpowiednie naczynia:

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

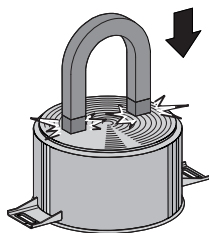


Użytkowanie

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.

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 .

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1 - 8	10
9	3

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 przyrządzanym 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 możliwe zawsze 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 ewentualnie piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.

Włączenie/wyłączenie płyty

Aby włączyć płytę, należy przytrzymać przynajmniej przez 1 sekundę przycisk wł./wyt. ; aby ją wyłączyć,

przytrzymać ten przycisk  przez przynajmniej 2 sekundy.



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

Włączanie strefy grzewczej

Po włączeniu płyty:

1. Wybrać strefę grzewczą, którą zamierza się włączyć, za pomocą przycisków wyboru strefy ( np. tylnej lewej strefy grzewczej).

Za pomocą przycisków  i  wybrać poziomy mocy w zakresie od 1 do 9 lub włączyć funkcję Booster, patrz „Funkcja Booster”.

Na poziomie mocy 0 przycisk  ustawia strefę grzewczą na poziomie 9.

Wyłączenie strefy grzewczej

1. Wybrać strefę grzewczą, którą zamierza się wyłączyć, za pomocą przycisków wyboru strefy.
2. Za pomocą przycisku  przywrócić do 0 (zero) wartość mocy.



- W celu wyłączenia wszystkich stref grzewczych, przytrzymać jednocześnie przez przynajmniej 2 sekundy przycisk wł./wyt. .
- Po wybraniu danej strefy, aby szybko ją wyłączyć, należy nacisnąć wspólnie przyciski  i .

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 55 °C symbol zniknie.



Użytkowanie

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 WYŁ
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

Funkcja Booster



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

Po włączeniu danej strefy grzewczej:

1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć poziom mocy 9.
2. Nacisnąć kolejny raz przycisk , na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Aby wyłączyć funkcję Booster, należy nacisnąć przycisk .



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

Gotowanie na czas



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



Minutnika nie można włączyć, jeśli poziom mocy wybranej strefy grzewczej jest zerowy (0).

1. Wybrać dowolną strefę grzewczą za pomocą specjalnych przycisków.
2. Wybrać poziom mocy (od 1 do 9).
3. Nacisnąć ponownie na przycisk wyboru stref grzewczych; działanie zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym.



- Na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej pojawi się symbol , a na wyświetlaczach sąsiednich stref będą widoczne .

i Jeśli wybrano jedną ze stref przednich, cyfry odliczania będą się pojawiać na wyświetlaczach stref tylnych i odwrotnie.

4. Użyć przycisków  i , aby wybrać minuty (naciśnięcie i przytrzymanie powoduje szybkie zmienianie wartości).
 5. Nacisnąć dowolny przycisk wyboru stref grzewczych lub poczekać 10 sekund, aby uruchomić minutnik.
- Na wyświetlaczu strefy z włączonym minutnikiem widoczny jest ustawiony wcześniej poziom mocy z kropką u dołu po prawej stronie (np. .

Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas

1. Wybrać strefę lub strefy z włączonym minutnikiem.
2. Nacisnąć ponownie przycisk strefy z włączonym minutnikiem, aby wyświetlić pozostały czas.
3. Użyć przycisków  lub , aby zmienić lub wyzerować odliczanie.

Blokada sterowania

1. Nacisnąć przycisk  na co najmniej dwie sekundy.

Po zaświeceniu się diody nad przyciskiem  elementy sterowania są zablokowane (z wyjątkiem przycisku ). Aby odblokować elementy sterowania, należy:

1. Nacisnąć przycisk  i sprawdzić, czy odnośna dioda jest wyłączona.



Brak napięcia w sieci nie powoduje wyłączenia blokady elementów sterowania.

Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczą maksymalny dozwolony limit, sterownik automatycznie ograniczy moc generowaną przez pola. Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Zniknięcie z wyświetlacza symbolu  oznacza, że nie ma już możliwości zwiększenia poziomu mocy danej strefy grzewczej.



Pierwszeństwo zależy od pierwszej ustawionej strefy.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.



Użytkowanie

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, jajecznica 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.

Ustawianie wartości mocy urządzenia



- Funkcja ta pozwala na ustawienie maksymalnej wartości mocy posiadanego urządzenia.
- Urządzenie to opuszcza fabrykę ustawione na maksymalny poziom wynoszący 7,2 kW, ale można je ustawić tak, aby działało z mocą 6,0, 3,5 i 2,8, 2,2, 1,6 oraz 1,0 kW.

Poniższa procedura pozwala na ustawienie maksymalnej mocy w zakresie od 7,2 do 2,8 kW (warunki pracy przy wysokiej mocy):

1. Przed rozpoczęciem należy wyłączyć wszystkie pola.
2. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
3. Podłączyć ponownie urządzenie.

W ciągu 30 sekund od ponownego podłączenia urządzenia wykonać następujące czynności:

4. Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby odblokować elementy sterowania.
5. Jednocześnie nacisnąć przyciski  i .
 - Zostanie wyemitowany sygnał akustyczny i na wyświetlaczu pojawi się aktualna wartość mocy.



6. Użyć przycisków  i , aby zmienić wartość.



- Aby zapisać nową wartość mocy, należy nacisnąć jednocześnie przyciski  i ; urządzenie wyłączy się i konieczne będzie uruchomienie go ponownie, aby używać go z nowym ograniczeniem mocy.
- Aby nie zapisywać zmian, wystarczy nie używać wyświetlacza przez co najmniej 60 sekund.

Poniższa procedura pozwala na ustawienie maksymalnej mocy w zakresie od 2,8 do 1,0 kW (warunki pracy przy niskiej mocy):

1. Wykonywać jednakowe czynności, jak opisano wcześniej, aż do punktu 4.
 2. Jednocześnie nacisnąć przyciski  i .
- Zostanie wyemitowany sygnał akustyczny i na wyświetlaczu pojawi się aktualna wartość mocy.



3. Użyć przycisków  i , aby zmienić wartość.
- Aby zapisać nową wartość mocy, należy nacisnąć jednocześnie przyciski  i ; urządzenie wyłączy się i konieczne będzie uruchomienie go ponownie, aby używać go z nowym ograniczeniem mocy.
 - Aby nie zapisywać zmian, wystarczy nie używać wyświetlacza przez co najmniej 60 sekund.



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować strumieni 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 ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) 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.

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

Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni.

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 tarciami 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 odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić od 1,2 do 1,5 Nm.

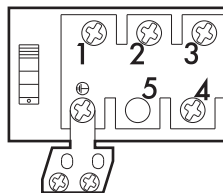
Informacje ogólne

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 wolno zdejmować tabliczki znamionowej. Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

Typ podłączenia	Typ przewodu
220-240 V 1N~ 	trójżyłowy 3 x 4 mm ²
380-415 V 3N~ 	pięciożyłowy 5 x 2,5 mm ²

Poniższy schemat przedstawia widok listwy zaciskowej od dołu, bez podłączonych kabli.



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 powodować nagrzewanie lub przepalenie.



Przeciagnąć 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 Instrukcje dla montażysty

- Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.

5.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia

Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy mebel 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 ($>90^{\circ}\text{C}$), 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.

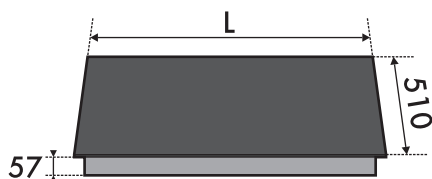


5.4 Wycięcie blatu



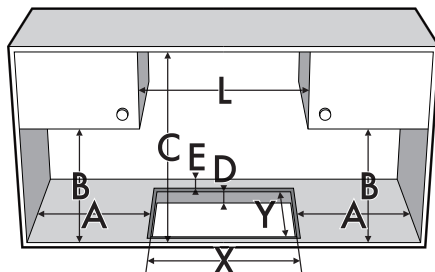
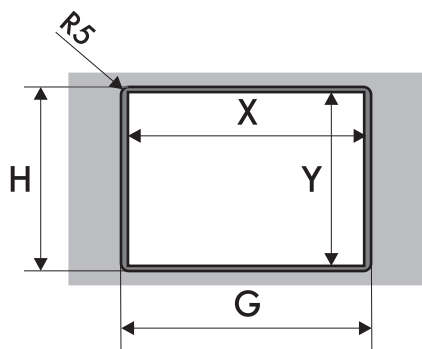
Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik. Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornym na wysoką temperaturę ($>90^{\circ}\text{C}$).

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach.



Wymiary zabudowy (model zabudowy na równi z blatem)

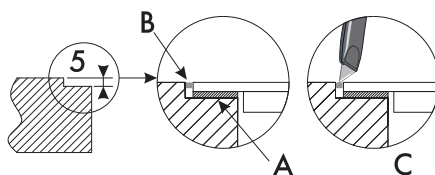
W przypadku takiego rodzaju zabudowy konieczne jest wykonanie frezowania na krawędziach otworu mebla, jeżeli zamierza się zainstalować urządzenie na równi z blatem.



A	B	C	D	E
min. 500	min. 460	min. 750	$30 \div 50$	min. 50
L	X	Y	G	H
600 - 700	596	510	604	514

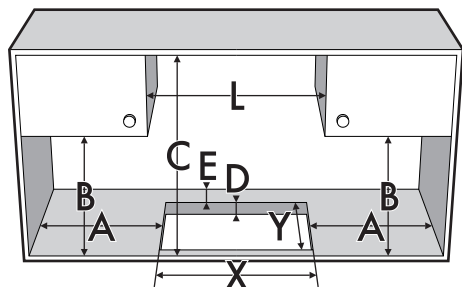
Po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty wypełnić brzegi silikonem (B), a następnie usunąć jego nadmiar.

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





Wymiary zabudowy (model zabudowy z wpuszczeniem częściowym)

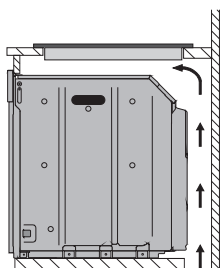


A	B	C	D	E
min. 500	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50
L	X	Y		
600 - 700	560	482		

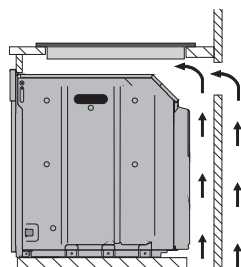
5.5 Zabudowa

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 powierzchnią urządzenia znajdującego się pod spodem.



z otwarciem pod spodem



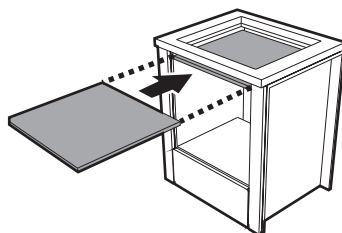
z otwarciem pod spodem i z tyłu



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

Na neutralnej wnęce lub szufladzie

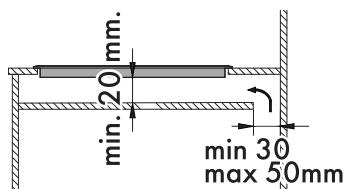
Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble (boczne ścianki, szuflady itp.), zmywarka lub lodówkę, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zamontować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości **20 mm** od dolnej powierzchni płyty. Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



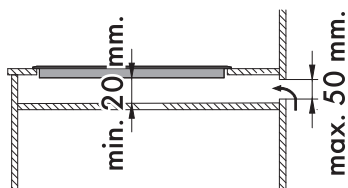
PL



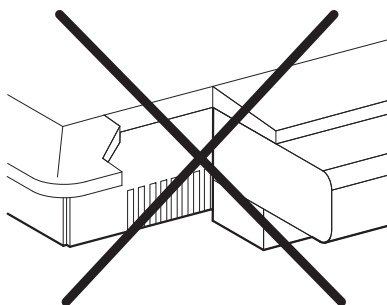
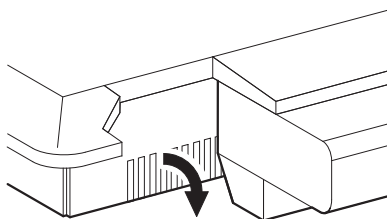
Montaż



z otwarciem pod spodem



z otwarciem z tyłu

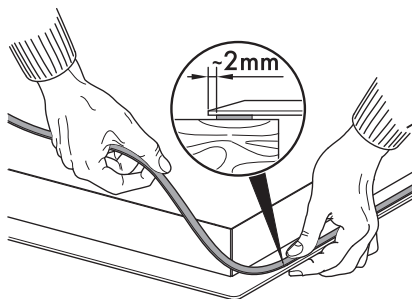
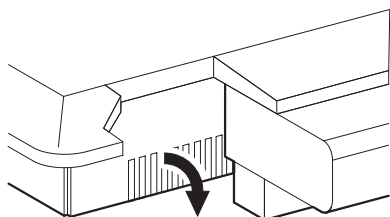


i

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.



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



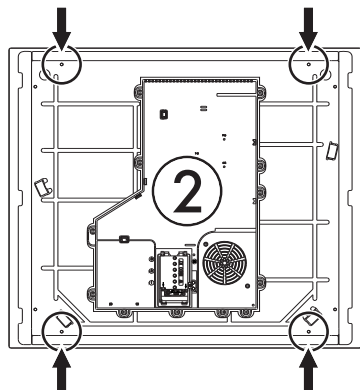
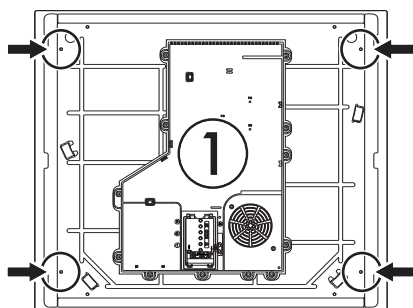
5.6 Elementy mocujące

Możliwe są dwie opcje mocowania, w zależności od konfiguracji mebla, w którym urządzenie zostanie zabudowane:

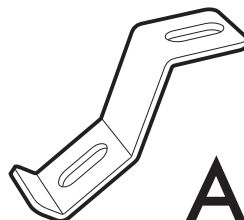
- 1 Za pomocą otworów bocznych.
- 2 Za pomocą otworów przednich i tylnych.

Aby umocować płytę, należy:

1. Odkręcić śruby w otworach wyszczególnionych na poniższych rysunkach, w zależności od wybranej opcji mocowania.



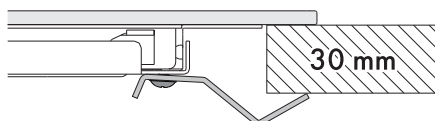
2. Przykręcić elementy mocujące (A) w wyszczególnionych otworach za pomocą odkręconych wcześniej śrub, aby umocować prawidłowo płytę kuchenną do konstrukcji.



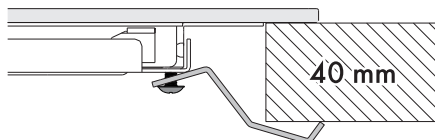
Zbyt mocne dokręcenie mogłoby naprężyć szkło powodując jego pęknięcie.

W zależności od grubości blatu roboczego elementy mocujące będą wymagały innego sposobu montażu.

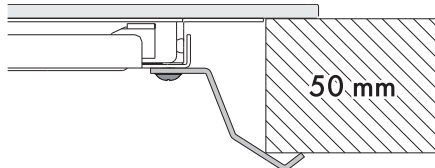
Grubość blatu roboczego 30 mm:



Grubość blatu roboczego 40 mm:



Grubość blatu roboczego 50 mm:



W przypadku blatów o grubości poniżej 30 mm konieczne jest zastosowanie dodatkowej podkładki pomiędzy elementem mocującym i blatem.



914779229/B