

Spis treści

1 Ostrzeżenia	228
1.2 Przeznaczenie urządzenia	232
1.7 Jak czytać instrukcję obsługi	233
2 Opis	234
2.1 Opis ogólny	234
2.2 Strefy grzewcze	234
2.3 Oznaczenia	236
3 Użytkowanie	237
3.1 Czynności wstępne	238
3.2 Użytkowanie płyty	238
4 Czyszczenie i konserwacja	246
4.1 Czyszczenie powierzchni	246
4.2 Cotygodniowe czyszczenie płyty	246
4.3 Plamy z żywności lub resztki	246
4.4 Cotygodniowe czyszczenie	247
4.5 Co robić, jeżeli...	248
5 Montaż	249
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	249
5.2 Wycięcie blatu	249
5.3 Zabudowa	252
5.4 Podłączenie elektryczne	253
5.5 Instrukcje dla montażysty	254

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

Zalecamy 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



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 zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywą i wyłączyć strefę grzewczą.
- Należy stale nadzorować proces pieczenia. 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 wyposażać 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.

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.
- 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.



Ostrzeżenia

- 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.
- Podczas użytkowania płyty, nie kłaść na niej materiałów i substancji, które mogłyby się rozpuścić (plastik lub aluminiowa folia).
- 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).

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.
- 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 1,5 - 2 Nm.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- 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.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty wiroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odtąć 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.
- 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 wiroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ jeżeli są ostre mogłyby spowodować jej pęknięcie.



Ostrzeżenia

- 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.

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



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:



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- 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.

1.7 Jak czytać instrukcje 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



Wskazówka / Informacja

1. Sekwencja instrukcji obsługi.
- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

2.1 Opis ogólny

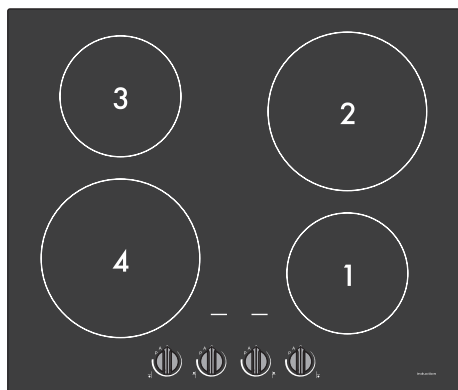
Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



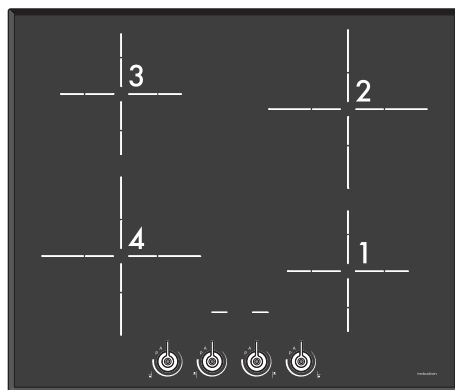
Płyta jest wyposażona w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym wytwarza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

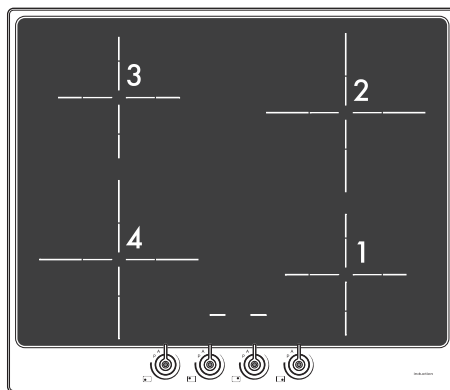
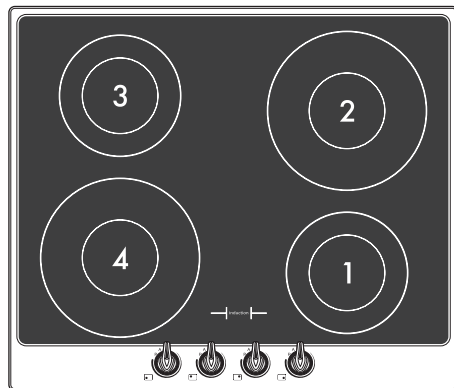
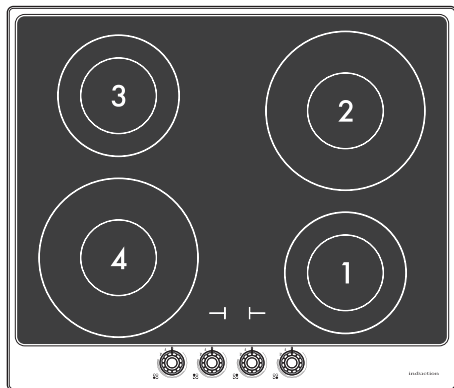
2.2 Strefy grzewcze



Modele z prostą krawędzią



Modele z krawędzią szlifowaną



Modele z ramką

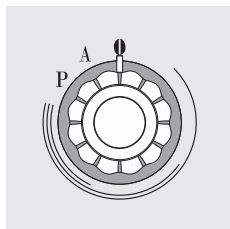
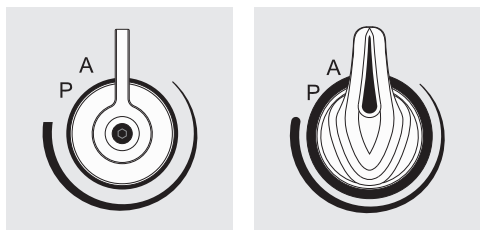
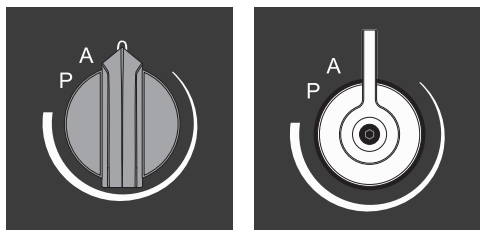
Strefa	Średnica zewnętrzna (mm)	Min. garnka Ø (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Moc pobrana podczas funkcji Booster (W)*
1	160	110	1300	1400
2	210	120	2300	3000
3	160	110	1300	1400
4	210	120	2300	3000

* wartości mocy są przykładowe i mogą się zmieniać w zależności od wybranych ustawień i napięcia sieci.



2.3 Oznaczenia

Pokrętła



Przekręcić pokrętło w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara lub w przeciwnym, aby zwiększyć lub zmniejszyć moc strefy grzewczej, której wartość jest widoczna na wyświetlaczu.

Pozycja OFF **O**

Strefa grzewcza jest wyłączona.

Pozycja booster **P**

Na tej pozycji uaktywnia się funkcję booster strefy grzewczej.

Pozycja funkcji przyspieszania **A**

Na tej pozycji uaktywnia się funkcję przyspieszania strefy grzewczej.

Strefy grzewcze

-  /  /  Przednia lewa
-  /  /  Tylna lewa
-  /  /  Tylna prawa
-  /  /  Przednia prawa



3 Użytkowanie

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 szczątkowe.
- 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.



3.1 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.

3.2 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. Obok każdego pokrętki jest wskazana przypisana mu strefa grzewcza. Wystarczy przekręcić pokrętkę w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na żądaną wartość mocy.

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

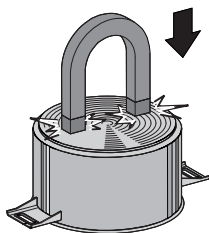


Nieodpowiednie naczynia:

- 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.

Rozpoznawanie garnka

Jeżeli na strefie grzewczej nie znajduje się żaden garnek lub jest zbyt mały, płyta nie wytwarza energii i na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Jeżeli na strefie grzewczej znajduje się odpowiedni garnek, system rozpoznawania włącza ją na poziomie mocy ustawionym za pomocą pokrętki. Przekazywanie energii następuje również po usunięciu garnka ze strefy grzewczej (na wyświetlaczu pojawia się symbol .

Jeżeli uaktywni się funkcję rozpoznawania garnka, w przypadku ograniczonych wymiarów garnków lub patelni umieszczonych na strefie grzewczej, zostanie przekazana wyłącznie niezbędna energia.

Ograniczenia w rozpoznawaniu garnka:

Minimalna średnica podstawy garnka jest zaznaczona okrągłym elementem graficznym lub krzyżykiem na strefie grzewczej (w zależności od modeli).

Garnki o mniejszych średnicach mogą nie zostać odczytane i w związku z tym cewka indukcyjna może się nie uaktywnić.



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 .

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

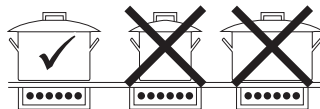
Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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 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 możliwewzawsze 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 WYŁ
1 - 2	Gotowania niewielkich ilości (moc minimalna)
3 - 4	Pieczenie
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

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 **H**. Gdy temperatura zejdzie poniżej 60°C symbol zniknie.

Funkcja booster



Funkcja booster umożliwia uaktywnienie strefy grzewczej na maksymalnej mocy na okres 5 minut. Jest użyteczna, gdy chce się szybko doprowadzić do wrzenia duże ilości wody lub podsmażyć mięso na dużym ogniu.

- Przekręcić pokrętko na dwie sekundy w prawo, na pozycję **P** i puścić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **P**. (Wyłącznie na strefach grzewczych 2 i 4): Po 5 minutach funkcja Booster zostanie automatycznie wyłączona i gotowanie będzie kontynuowane na poziomie mocy 9.



Funkcja booster ma pierwszeństwo w stosunku do funkcji przyspieszania nagrzewania.



Użytkowanie

Przyspieszanie nagrzewania



Każda strefa grzewcza posiada funkcję przyspieszania nagrzewania, która pozwala na wytworzenie maksymalnej mocy przez czas proporcjonalny do wybranej mocy (strefa ta zaświeca się w przypadku najwyższego ustawienia, aby następnie działanie było kontynuowane na wybranej mocy).

1. Przekręcić pokrętko w lewo, na pozycję **A** i puścić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **A**.
2. W ciągu 3 sekund wybrać żądaną moc (**1...8**). Wybrana moc i symbol **A** będą zamiennie migać na wyświetlaczu.

W każdej chwili można zwiększyć poziom mocy. Okres „maksymalnej mocy” jest automatycznie zmieniany.



Aby dezaktywować funkcję przyspieszania nagrzewania, ustawić pokrętko na mocy **9**. Następnie ustawić je na żądanej mocy (**1...8**).

Jeżeli funkcja przyspieszania nagrzewania zostanie ustawiona na mocy **9**, przekręcić pokrętko w lewo.

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.



Pierwszeństwo zależy od pierwszej ustawionej strefy.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

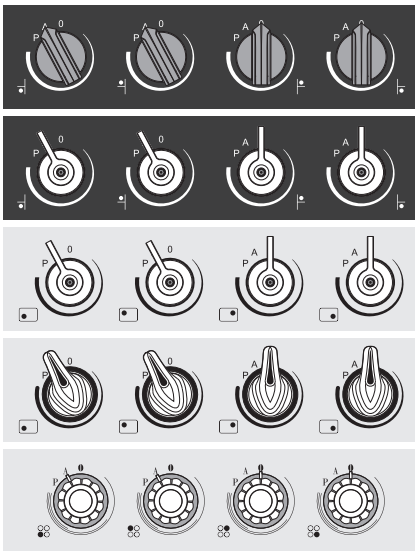


Blokada sterowania



Blokada sterowania to urządzenie pozwalające na zabezpieczenie przed przypadkowym lub nieprawidłowym użyciem.

1. Gdy wszystkie strefy grzewcze są wyłączone, równocześnie przekręcić dwa pokręta sterownicze strefy grzewczej w lewo (pozycja **A**).



2. Przytrzymać przekręcone pokręta, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole **E**.
3. Puścić pokręta.

Aby dezaktywować blokadę sterowania powtórzyć te same czynności, opisane wyżej.



Przekręcenie jakiegokolwiek pokręta na pozycję **A** na dłużej niż 30 sekund, powoduje pojawienie się komunikatu błędu na wyświetlaczu **E**.

Kody błędów

Jeżeli wyświetlacz przedstawia jeden ze wskazanych kodów błędów **E**, **E**, skonsultować się z serwisem technicznym.

Ograniczenie mocy



Płyta indukcyjna została tak skonfigurowana, aby jej moc działania wynosiła **7,4 kW**, ale można ją ograniczyć i wówczas będzie działać z mocą **4,5 kW**, **3,8 kW**, **3 kW**, **2,6 kW** lub **1,9 kW**.

1. Odtąć urządzenie od sieci elektrycznej i poczekać 10 sekund przed przywróceniem zasilania.

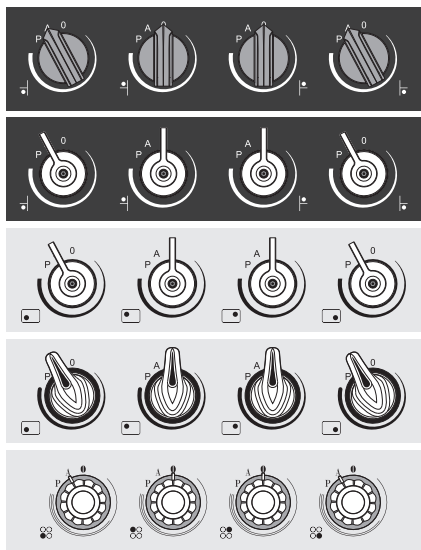


Ustawienie poziomu mocy należy wykonać w ciągu 2 minut od podłączenia do sieci elektrycznej.



Użytkowanie

2. Obrócić równocześnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara pokrętkiem sterującym lewą przednią strefą grzewczą oraz pokrętkiem sterującym prawą przednią strefą grzewczą (położenie **A**) i pozostawić w takim położeniu.



Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawią się cyfry „7.” i „4”.

3. Puścić pokrętła.
4. Ponownie przekręcić obydwa pokrętła w prawo i przytrzymać w tej pozycji.
- Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawi się moc wskazana wartościami „4.” i „5”.
5. Puścić pokrętła.
6. Ponownie przekręcić obydwa pokrętła w prawo i przytrzymać w tej pozycji.

Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawi się moc wskazana wartościami „3.” i „8”.

7. Puścić pokrętła.
8. Ponownie przekręcić obydwa pokrętła w prawo i przytrzymać w tej pozycji.
- Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawi się moc wskazana wartościami „3.” i „0”.
9. Puścić pokrętła.

10. Ponownie przekręcić obydwa pokrętła w prawo i przytrzymać w tej pozycji.

Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawi się moc wskazana wartościami „2.” i „6”.

11. Puścić pokrętła.
12. Ponownie przekręcić obydwa pokrętła w prawo i przytrzymać w tej pozycji.
- Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawi się moc wskazana wartościami „1.” i „9”.
13. Puścić pokrętła.



Po zwolnieniu pokręteł na żądanej mocy poczekać aż do zgaśnięcia wyświetlaczy.



Moc można zmienić ponownie jeszcze przez około 4 minuty po zgaśnięciu wyświetlaczy (bez konieczności odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej).



Aby przywrócić produkt do początkowego poziomu mocy (lub do innego poziomu mocy), należy powtórzyć konfigurację.



Ostatnie ustawienie mocy zostanie zachowane nawet w przypadku braku zasilania elektrycznego.

Możliwe kombinacje stref grzewczych

MOC	Strefa 1	Strefa 2	Strefa 3	Strefa 4
7,4 kW	9	9	9	9
	7	P	7	P
	P	9	7	P
	P	9	P	9
	7	9	P	9
4,5 kW	8	8	8	8
	8	-	9	9
	8	8	-	9
	-	8	8	9
	9	8	9	-
	9	-	9	8
	8	9	-	8
3,8 kW	-	9	8	8
	7	7	7	7
	-	-	9	9
	-	8	-	9
	9	-	-	9
	-	-	7	P
	8	-	-	P
	9	-	P	7
	9	7	P	-
P	7	9	-	
P	-	9	7	

MOC	Strefa 1	Strefa 2	Strefa 3	Strefa 4
3,0 kW	8	-	8	8
	-	8	-	8
	-	-	7	9
	7	-	-	9
	-	8	9	-
	9	-	9	-
	-	8	9	-
	9	-	9	-
	-	-	9	8
	7	-	7	7
2,6 kW	-	7	-	7
	-	-	8	8
	8	-	-	8
	9	-	9	-
	-	7	9	-
	-	-	9	7
	9	7	-	-
	9	-	-	7
1,9 kW	8	8	-	-
	7	-	-	7
	-	-	7	7
	-	-	-	8
	7	-	9	-
	-	8	8	-
-	8	-	-	



4 Czyszczenie i konserwacja

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).
- 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.



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

4.1 Czyszczenie powierzchni

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

4.2 Co tygodniowe 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.

4.3 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 wysypały się na płytę przy czyszczeniu szafy 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.



Po wyczyszczeniu należy dokładnie wytrzeć urządzenie, ponieważ pozostałości po środkach czyszczących lub wodzie mogą niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz jego wygląd.

Pokręta



Do czyszczenia pokręteł nie stosować agresywnych środków zawierających alkohol lub produktów do mycia stali lub szkła, ponieważ mogłyby je nieodwracalnie uszkodzić.

Pokręta należy czyścić miękką ściereczką nasączoną letnią wodą, a następnie dokładnie wytrzeć. Można je wyjąć, wyciągając je z gniazda.



4.4 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 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.
- **UWAGA:** temperatura powierzchni przekracza 95°C . Aby uniknąć zagrożeń, dostęp do dolnej części płyty powinien być ograniczony.

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 wycięcia blatu na tylnej stronie, jak wskazano na rysunkach montażowych.

5.2 Wycięcie blatu

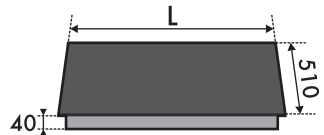


Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik.

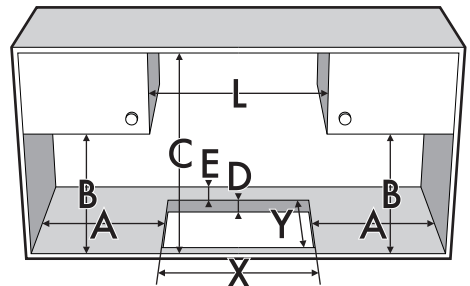
Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornych na wysoką temperaturę ($>90^{\circ}\text{C}$).

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach (mm).

Płyty z ramką i krawędzią szlifowaną



L	X	Y
600	555÷560	478÷482



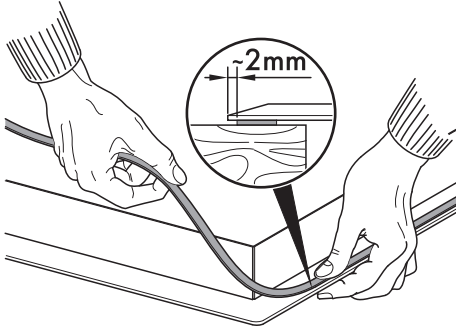
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



Montaż

Uszczelnienie płyty kuchennej

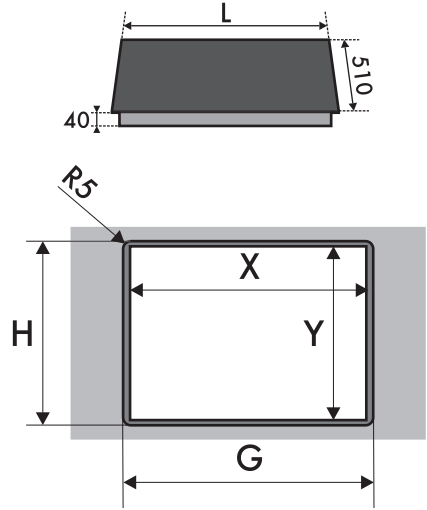
Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.



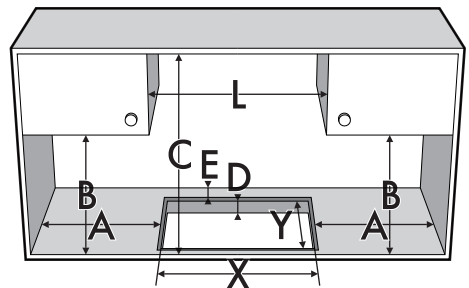
Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.

Płyty kuchenne z prostymi krawędziami

W przypadku takiego rodzaju płyty konieczne jest frezowanie na otworze, jeżeli chce się zainstalować urządzenie na równi z blatem.



L	X	Y	G	H
600	555÷560	478÷482	604	514

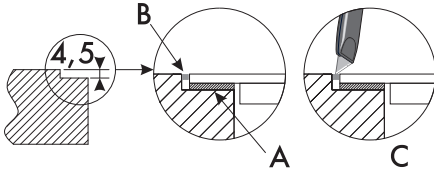


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



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

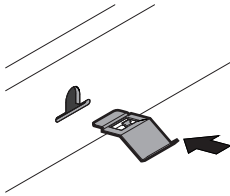
Jeżeli okaże się konieczne wyjęcie płyty kuchennej, przed podniesieniem przeciąć silikon nożykiem (C).



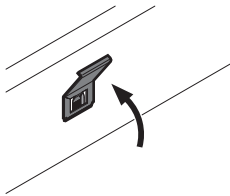
Klipsy mocujące

Aby zapewnić idealne mocowanie i wyśrodkowanie, należy użyć klipsów znajdujących się w wyposażeniu:

1. Włożyć klipsy i zaczepić je poziomo, delikatnie wciskając do wskazanego rowka.

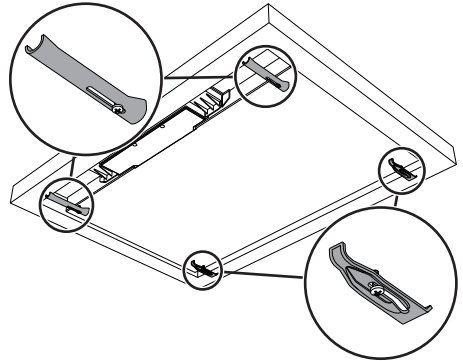


2. Następnie obrócić je do góry, aby zaczepić ostatecznie.



Elementy mocujące

- Wkręcić elementy mocujące do poszczególnych otworów na bokach osłony dolnej, aby prawidłowo umocować płytę grzewczą do konstrukcji.



Zbyt mocne dokręcenie mogłoby naprężyć szkło powodując jego pęknięcie.

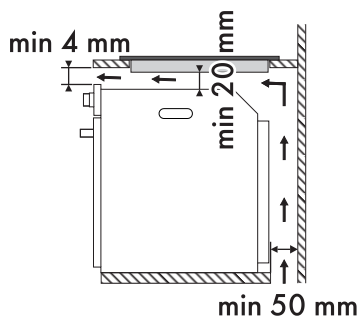


5.3 Zabudowa

Na wnęcie zabudowy piekarnika

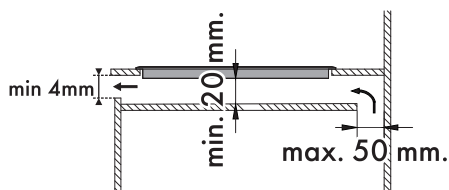
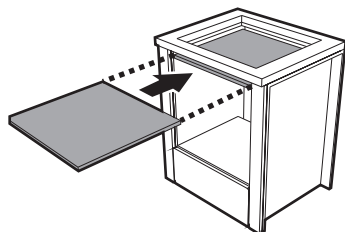
Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza.

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

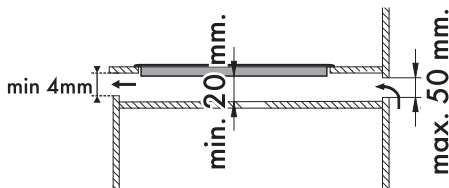


Na neutralnej wnęcie lub szufladzie

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 **20 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.



5.4 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.
- Odtąć 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 1,5 - 2 Nm.

Informacje ogólne

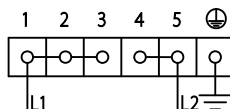
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

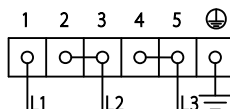
Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 2[~]



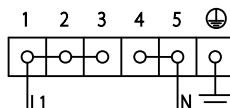
Kabel **trójżyłowy 3 x 6 mm²**.

- 220-240 V 3[~]



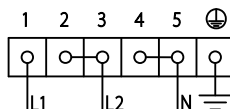
Kabel **czterójżyłowy 4 x 2,5 mm²**.

- 220-240 V 1N[~]



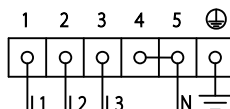
Kabel **trójżyłowy 3 x 6 mm²**.

- 380-415 V 2N[~]



Kabel **czterójżyłowy 4 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 3N[~]

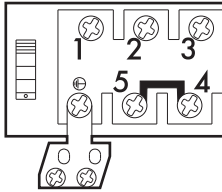


Kabel **pięćżyłowy 5 x 1,5 mm²**.



Montaż

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



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.



Przeciwną część kabla zasilającego 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.

Podłączenie stałe

Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.

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.

5.5 Instrukcje dla montażysty

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. 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.



91 477 8730/E