

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 użytkownika	6
1.7 Jak czytać niniejszy podręcznik	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 Rutynowe cotygodniowe czyszczenie	17
4.4 Plamy z żywności lub pozostałości jedzenia	17
4.5 Co robić, jeżeli...	18
5 Instalacja	19
5.1 Podłączenie elektryczne	19
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	20
5.3 Wycięcie blatu	21
5.4 Zabudowa	22

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie jakości estetycznych i funkcjonalnych zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie: www.smeg.com



Ostrzeżenia

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Szkody powstałe na osobach

- Urządzenie i jego dostępne 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 pokrywy.
- Po zakończeniu prac 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.
- Instalacja i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie wprowadzać zmian w urządzeniu.

- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce 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.

Uszkodzenia urządzenia

- Na części szklane nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Używać ewentualnie przyrządów drewnianych lub plastikowych.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia potraw, które mogą wydzielać tłuszcze lub oleje.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.



Informacje na temat niniejszego urządzenia

- Nie należy sugerować się ewentualnym detektorem obecności garkna.
- Przed otwarciem pokrywy (jeśli jest) usunąć ewentualne płyny, które wydostały się na zewnątrz.
- Przed zamknięciem pokrywy należy poczekać, by płyta grzejna ostygła.
- W przypadku spękania powierzchni, szczelin, lub jeśli powierzchnia płyty ceramicznej jest pęknięta należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Wyłączyć zasilanie i skontaktować się z serwisem technicznym.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi podobnymi urządzeniami powinny upewnić się, że implanty nie są podatne na wpływ pola indukcyjnego, którego zakres częstotliwości mieści się od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcji elektromagnetycznej należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).

1.2 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe na osobach lub rzeczach w wyniku:

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

1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia 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 nieposiadających odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

1.4 Utylizacja



Urządzenie powinno być zutylizowane 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 aktualnymi dyrektywami europejskimi.

Abby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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



Ostrzeżenia

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrům selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać urządzenie 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 zostawiać bez nadzoru opakowania i jego elementów.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

1.5 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer rejestracyjny i oznaczenie. Nigdy nie należy zdejmować tabliczki znamionowej.

1.6 Instrukcja użytkownika

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania.

1.7 Jak czytać niniejszy podręcznik

Niniejszy podręcznik wykorzystuje następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące podręcznika, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące pieczenia.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje o prawidłowym czyszczeniu i konserwacji urządzenia.

Instalacja



Informacje dla wykwalifikowanego technika: instalacja, uruchomienie i testy.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



Rada

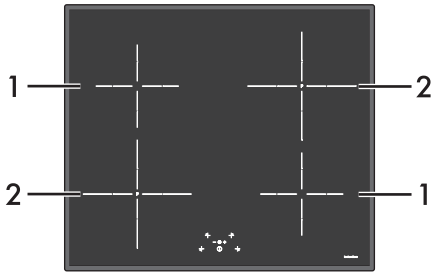
1. Sekwencja instrukcji użytkowania.

- Pojedyncza instrukcja użytkowania.

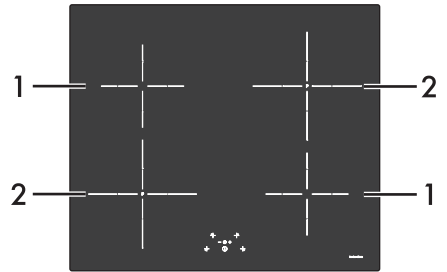


2 Opis

2.1 Opis ogólny



Model ze ściętymi krawędziami



Model z prostymi krawędziami

Strefa	Średnica Zewnętrzna (mm)	Średnica Wewnętrzna (mm)	Maksymalny pobór mocy (W)*	Pobór mocy Funkcja Power (W)*
1	160	110	1400	-
2	200	120	1850	2100

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



Zalety gotowania indukcyjnego



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 jest większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii na garnek (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów magnesowalnych).
- Zapewnione jest większe bezpieczeństwo gotowania dzięki przekazaniu energii bezpośrednio i wyłącznie na naczynie znajdujące się na płycie.
- Większa jest wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej płyty na dno garnka.
- Podgrzewanie jest o wiele szybsze.
- Ryzyko poparzenia jest ograniczone, ponieważ powierzchnia grzewcza jest nagrzewana tylko pod dnem garnka, a ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas użytkowania należy chronić ręce za pomocą rękawic termicznych.
- Nie dotykać, ani nie czyścić płyty podczas jej użytkowania lub dopóki kontrolki nagrzania płyty nie zgasną.
- Nie należy umieszczać pustych garnków i patelni na strefach grzewczych.
- Nie należy pozwolić, by dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do funkcjonującego urządzenia.
- Gdy w pobliżu są dzieci lub zwierzęta domowe, które mogłyby mieć dostęp do płyty, należy aktywować blokadę przycisków.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć pola grzejne. Pozostają one gorące przez pewien czas po ich wyłączeniu. Nie należy dotykać powierzchni płyty.



Wysoka temperatura Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie używać i nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- Nie podgrzewać produktów w puszkach, zamkniętych pojemnikach oraz naczyń kuchennych i pojemników z tworzyw sztucznych.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas gotowania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- W przypadku pojawienia się pęknięć, szczelin lub niemożności wyłączenia urządzenia, odłączyć zasilanie i skontaktować się z obsługą klienta.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie należy używać płyty kuchennej, jeśli w piecu zainstalowanym pod nią trwa proces pirolizy.
- Nie stawiać garnków, których dno nie jest idealnie płaskie i gładkie.
- Nie należy dopuścić, by duże i ciężkie przedmioty upadły na płytę powodując jej uszkodzenie.
- Nie używać płyty jako powierzchni roboczej.



3.2 Czynności wstępne

W celu usunięcia wilgoci nagromadzonej podczas obróbki fabrycznej oraz prawidłowego funkcjonowania układów elektronicznych i przycisków sterowniczych:

1. Usunąć folię ochronną z zewnętrznych powierzchni urządzenia i akcesoriów.
2. Usunąć wszelkie etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).
3. Na przednich strefach grzewczych umieścić garnki z wodą, podgrzewać je przy maksymalnej mocy przez co najmniej 30 minut.
4. Po 30 minutach wyłączyć przednie strefy grzewcze i powtórzyć operację na tylnych strefach grzewczych i na ewentualnie istniejącej centralnej strefie grzewczej.
5. W przypadku, gdy, po przeprowadzeniu powyższych operacji przyciski i pokręta nie działają prawidłowo, może być konieczne przedłużenie czasu trwania powyższych czynności, aż do całkowitego wyparowania wilgoci.

3.3 Użytkowanie płyty



Podczas pierwszego podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej uruchomiona zostaje jego automatyczna kontrola oraz na kilka sekund zapalają się wszystkie kontrolki.

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.



On / Off: Włącza lub wyłącza płytę.



Zwiększenie wartości: zwiększa poziom mocy lub czas gotowania.



Zmniejszenie wartości: obniża poziom mocy lub czas gotowania.



Strefa lewa przednia



Strefa lewa tylna



Strefa prawa tylna



Strefa prawa przednia

Naczynia przeznaczone do gotowania indukcyjnego

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



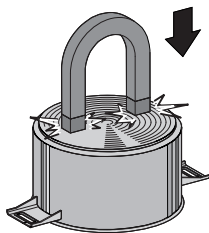
Naczynia nadające się do gotowania indukcyjnego:

- 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.

Naczynia nienadające się:

- 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 włączyć do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznacza to, że garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.



Należy używać wyłącznie naczyń z idealnie płaskim dnem, nadających się do gotowania na płycie indukcyjnej. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić wykrycie obecności 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.

Po włączeniu funkcji ograniczenia czasu gotowania, strefa grzewcza wyłączy się, emitowany jest krótki sygnał dźwiękowy i jeśli jest gorąca na wyświetlaczu pojawia się symbol .

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

Ochrona 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.



Użytkowanie

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 płyta i piekarnik używane są jednocześnie, przy pewnych uwarunkowaniach może zostać przekroczona maksymalna moc użytkowa 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 żywności (moc minimalna)
3 - 4	Gotowania
5 - 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
7 - 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
p *	Pieczenia / Opiekania, gotowania (moc maksymalna)

* patrz funkcja Power

Włączenie/wyłączenie płyty

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



Płyta wyłączy się automatycznie po kilku sekundach, jeśli nie wybrano żadnej wartości mocy.



Włączenie strefy grzewczej

Po włączeniu płyty:

1. Wybrać strefę grzewczą za pomocą odpowiednich przycisków (np. lewa, tylna strefa grzewcza).
2. Używając przycisków  lub  wybrać moc gotowania od **1** do **9** lub włączyć funkcję Power (patrz "Funkcja Power").

Wyłączenie strefy grzewczej

1. Wyłączyć strefę grzewczą za pomocą odpowiednich przycisków.
2. Za pomocą przycisku  ustawić wartość mocy na **0** (zero).



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

Funkcja Szybkie wybieranie



Dzięki tej funkcji można szybko rozgrzać strefy grzewcze do maksymalnej mocy.

Po włączeniu płyty:

1. Wybrać strefę grzewczą za pomocą odpowiednich przycisków (np. lewa, tylna strefa grzewcza).
2. Nacisnąć przycisk . Zostanie ustawiona moc **9**.

Ciepło resztkowe



Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć ostrzeżenia 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 40°C symbol zniknie.



Użytkowanie

Funkcja Power



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

Po włączeniu odpowiedniej strefy grzewczej:

1. Nacisnąć przycisk **+**, aby ustawić poziom mocy na **9**.
2. Ponownie nacisnąć przycisk **+**, na wyświetlaczu pojawi się symbol **P**.
3. Aby wyłączyć funkcję Power nacisnąć przycisk **-**.



Tylko na lewej przedniej i prawej tylnej strefie grzewczej:
Funkcja Power pozostaje aktywna przez maksymalnie 5 minut. Po upływie tego czasu 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 kuchennej:

1. Nacisnąć jednocześnie przyciski **+** i **-**, zostanie wyświetlony symbol **00**.
2. Wybrać żądany czas w minutach za pomocą przycisków **+** i **-** (przytrzymać wciśnięte przyciski, aby szybko ustawić żądany czas). Zostaną wyświetlone migające kropki wskazujące odmierzenie czasu.



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



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

3. Po upływie ustawionego czasu, użytkownik zostanie o tym powiadomiony za pomocą serii sygnałów dźwiękowych. Aby wyłączyć sygnał należy wcisnąć jakiegokolwiek przycisk.



Aby dezaktywować minutnik podczas odliczania, należy go wyzerować przyciskiem **-**. Gdy wyświetlacz pokaże napis **00** zegar 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. Wybrać strefę gotowania, którą chce się włączyć.
2. Używając przycisków **+** i **-** wybrać moc gotowania. Podświetlony zostanie symbol wskazujący strefę, na której odmierzaną jest czas gotowania.
3. Wybierać czas automatycznego wyłączenia za pomocą przycisków **+** i **-** (przytrzymać wciśnięte przyciski, aby szybko ustawić żądany czas).
4. Potwierdzić wybór wybierając odpowiednią strefę grzewczą.



Timer może być aktywowany na kilku strefach grzewczych jednocześnie.

Jeżeli chce się zmodyfikować ustawiony czas:

5. Wybrać strefę grzewczą, na której chce się edytować ustawiony czas.

6. Nacisnąć jednocześnie przyciski **+** i **-**, aż do momentu wyświetlenia symbolu pod odpowiednią strefą grzejną.

7. Nacisnąć przyciski **+** i **-**, aby wybrać nowy żądany czas gotowania.
8. Potwierdzić wybór wybierając odpowiednią strefę grzewczą.
9. Pod koniec ustawionego czasu gotowania odpowiedni display miga, płyta dezaktywuje strefę grzewczą i informuje o tym użytkownika za pomocą serii sygnałów dźwiękowych. Aby wyłączyć sygnał należy wcisnąć jakikolwiek przycisk.



Użytkowanie

Blokada elementów sterowniczych

Po włączeniu płyty kuchennej:

1. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i .
2. Po sygnale akustycznym nacisnąć przycisk .

Elementy sterownicze zostają wyłączone i na wyświetlaczu pojawi się symbol .



Tymczasowy brak napięcia sieci nie wyłącza blokady sterowania.

Aby odblokować elementy sterowania:

1. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i ,
2. a po sygnale akustycznym nacisnąć przycisk .

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	Podgrzewania żywności, utrzymywania wrzenia niewielkich ilości wody, ubijania sosów z żółtkiem lub masłem.
3 - 4	Gotowania stałej lub płynnej żywności, utrzymywania wrzenia niewielkich ilości wody, rozmrażania, smażenia omletów z 2-3 jaj, przygotowywania potraw na bazie warzyw i owoców oraz różnych innych typów gotowania.
5 - 7	Duszenia mięsa, ryb, warzyw, przygotowywania potraw z mniejszą lub większą zawartością wody, dżemów, itp..
8-9	Przygotowywania pieczeni z mięsa lub ryb, steków, wątróbki, opiekania mięsa, ryb, jaj, itp..
P	Smażenie na głębokim oleju frytek itp., szybkie zagotowanie wody.



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie wysypywać cukru i nie wylewać słodkich płynów na płytę kuchenną.
- Nie należy podgrzewać na płycie kuchennej żadnych materiałów lub substancji, które mogą się stopić (z folii aluminiowej lub z tworzywa sztucznego).
- Przyciski sensorowe należy utrzymywać w czystości i nie można kłaść na nich żadnych przedmiotów.
- Na części stalowe lub wykończone powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane) nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze.
- Na części szklane nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i gąbek metalowych). Używać ewentualnie przyrządów drewnianych lub plastikowych.

4.2 Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnię w dobrym stanie, należy po wystudzeniu regularnie czyścić je po każdym użyciu.

4.3 Rutynowe cotygodniowe czyszczenie

Czyścić płytę kuchenną raz w tygodniu ogólnie dostępnym środkiem do czyszczenia szkła. 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 pozostałości jedzenia

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć szmatką nasączoną octem.

Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, przemyć wodą i wytrzeć czystą szmatką.

Ziarna piasku, które mogą upaść na płytę podczas czyszczenia sałaty lub ziemniaków mogą zarysować powierzchnię podczas przesuwania garnków.

Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni.



Zmiana koloru nie wpływa w żaden sposób na prawidłowe działanie płyty i solidność szkła. Nie jest to kwestia zmian w materiale płyty, ale spowodowane jest nieusuniętymi resztkami żywności, które na niej zwały się.

Mogą się pojawić **błyszczące powierzchnie** spowodowane tarciem dnem garnków zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. Trudno jest je usunąć stosując jedynie zwykłe środki czyszczące. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie detergentów ściernych 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 kuchenka jest podłączona i przełącznik zasilania włączony.
- Sprawdzić, czy nie ma przerwy w dostawie prądu.
- Sprawdzić, czy nie wyskoczył bezpiecznik. W tym przypadku, należy wymienić bezpiecznik.
- Sprawdzić, czy nie wyskoczył przełącznik domowej instalacji elektrycznej. W tym przypadku, ponownie włączyć przełącznik.

Efekty gotowania nie są zadowalające.

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

Płyta wytwarza dym:

- Pozostawić płytę do ostygnięcia i wyczyścić ją po zakończeniu gotowania.
- Upewnić się, czy żywność nie wydostała się na zewnątrz i ewentualnie zastosować większe naczynie.

Bezpieczniki lub wyłącznik elektrycznej instalacji domowej wyskakują nieustannie.

- Skontaktować się z serwisem technicznym lub elektrykiem.

Na płycie pojawiły się rysy lub pęknięcia:

- Należy natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie i skontaktować się z serwisem technicznym.



5 Instalacja

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 instalacji elektrycznych.
- Odcłaczyć główne zasilanie elektryczne.
- Nie należy nigdy ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyki sieci elektrycznej odpowiadają danym z tabliczki znamionowej.

Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer rejestracyjny i oznaczenie, jest umieszczona w widocznym miejscu urządzenia.

Nie należy nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

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

Urządzenie jest połączone w następujący sposób:

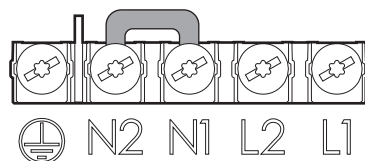
Typ podłączenia	Typ kabla
	sześciżyłowy 6 x 1,5 mm ²

W przypadku wymiany kabla, urządzenie może także być użytkowane również w następujący sposób:

Typ podłączenia	Typ kabla
220-240 V 1N~ 	tróżyłowy 3 x 2,5 mm ²
380-415 V 2N~ 	czterżyłowy 4 x 1,5 mm ²

* używać mostku elektrycznego dostarczonego w zestawie.

Poniższy schemat ilustruje blok zacisków zasilających oglądany od dołu, bez podłączonego kabla zasilającego. Powinno być zawsze wykonane połączenie między zaciskami **N1** i **N2**.





Instalacja

Podłączenie stałe

Na linii zasilającej przewidzieć wyłącznik omnipolarny zgodnie z zasadami wykonywania instalacji.

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 redukcji, przedłużaczy lub boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.



Przecignąć przewód zasilający z tyłu mebli kuchennych. Uważać, by nie miał styczności ze spodnią powierzchnią płyty grzejnej lub ewentualnie zamontowanym pod nią piekarnikiem.



Należy zachować ostrożność podczas pracy z elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego. Kable łączące nie mogą mieć styczności z gorącymi strefami grzejnymi.

Test urządzenia

Pod koniec instalacji należy wykonać szybki test urządzenia. W przypadku niezadziałania urządzenia, po upewnieniu się, że wszystkie czynności instalacyjne zostały wykonane zgodnie z instrukcją, należy odłączyć urządzenie od zasilania i wezwać serwis techniczny.

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 stornie, jak wskazano na rysunkach montażowych.



5.3 Wycięcie blatu

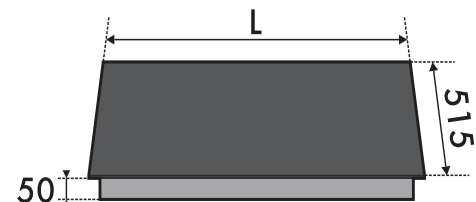


Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik.

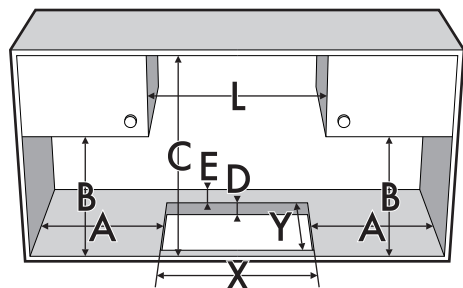
Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornym na wysoką temperaturę ($>90^{\circ}\text{C}$).

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach.

Wymiary płyty do zabudowy ze ściętą krawędzią

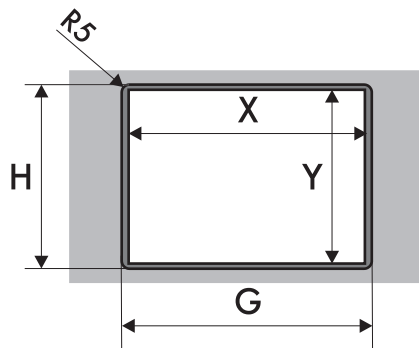


L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600	560	490



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

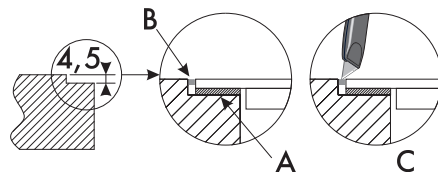
Wymiary płyty do zabudowy z prostą krawędzią



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)
600	560	490 - 492	604	519

Po przyłączeniu do powierzchni szkła samoprzylepnej uszczelki (A), po ustawieniu i zamocowaniu płyty grzejnej, wypełnić krawędzie za pomocą silikonu izolującego (B) oraz wytrzeć ewentualny jego nadmiar.

Jeśli konieczny jest demontaż płyty kuchennej, przed wyjęciem płyty (C) przeciąć silikon za pomocą nożyka.



Wskazane jest do wykonywania za pomocą nożyka otworów i rowków i podczas prac montażowych pozostawienie narzędzia w zasięgu ręki, tak aby móc skorzystać z niego w dowolnej chwili, w przypadku zaistnienia konieczności.



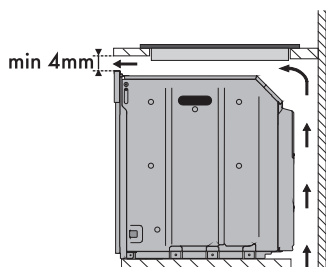
Instalacja

5.4 Zabudowa

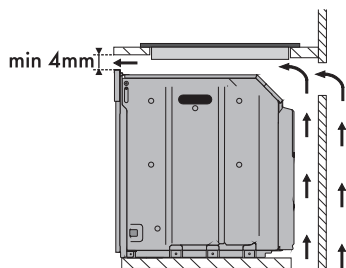
Na wnęcie zabudowy piekarnika

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 powierzchnią urządzenia znajdującego się pod spodem.



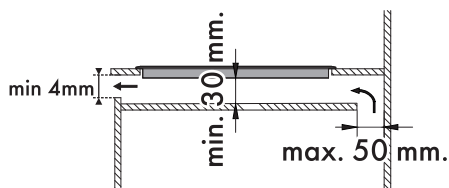
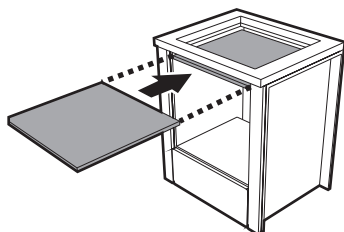
z otwarciem pod spodem



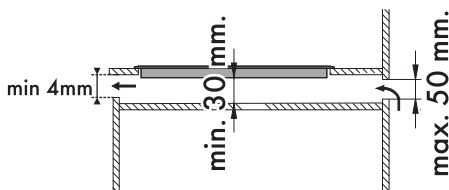
z otwarciem pod spodem i z tyłu

W neutralnej wnęcie lub szufladach

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.

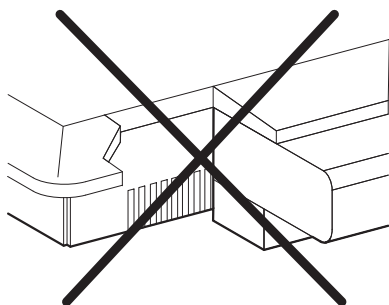
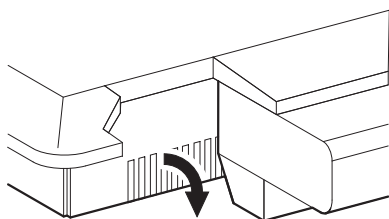
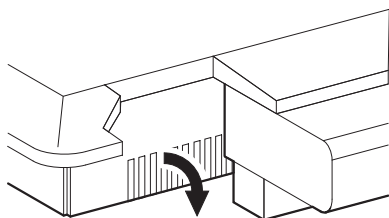


Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.



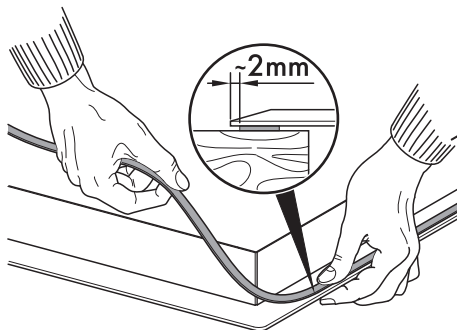
Wentylacja

Poniżej przedstawiono dwa przypadki instalacji: instalacji z prawidłową wentylacją oraz instalacji wykonanej w sposób nieprawidłowy.



Uszczelnienie płyty kuchennej

Przed montażem, aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej i blat, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę samoprzylepną znajdującą się w wyposażeniu.



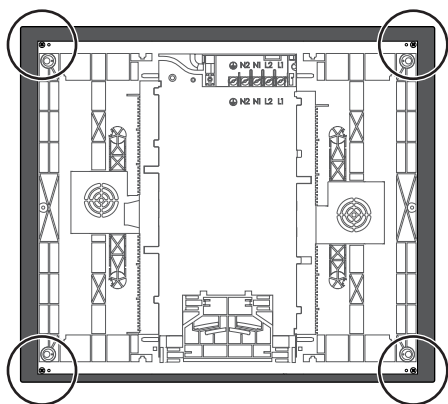
Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.



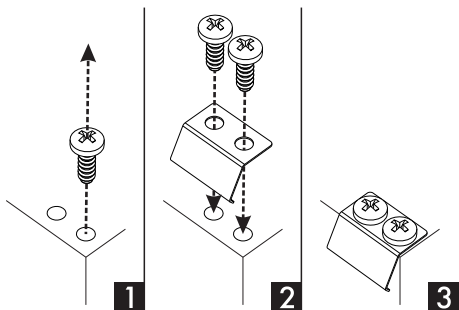
Instalacja

Elementy mocujące

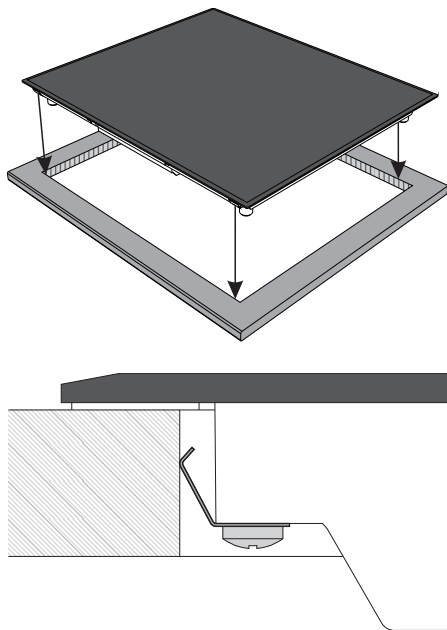
1. Przed zainstalowaniem urządzenia w zabudowie kuchennej, obrócić je do góry nogami. Użyć gazety lub innej miękkiej podkładki, na której można umieścić urządzenie, tak aby uniknąć uszkodzenia lub zarysowania szkła.



2. Odkręć 4 śruby w rogach urządzenia (1), umieść zaciski znajdujące się w wyposażeniu (2) i zamocować je za pomocą 4 usuniętych wcześniej śrub oraz dodatkowych śrub dostarczonych w zestawie (3).



3. Bardzo ostrożnie obrócić urządzenie i delikatnie umieścić je w wycięciu blatu mocując je odpowiednio.





914775918/C