

OSTRZEŻENIA	155
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	155
Montaż	159
Przeznaczenie urządzenia	160
Instrukcja obsługi	161
Odpowiedzialność producenta	161
Tabliczka znamionowa	161
Utylizacja	161
Oszczędność energii	161
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	162
Jak czytać instrukcje obsługi	162
OPIS	162
Opis ogólny	162
Panel sterowania	162
UŻYTKOWANIE	163
Funkcje podstawowe	163

Czynności wstępne	163
Użytkowanie płyty	164
Funkcje dodatkowe	166
Funkcje związane z bezpieczeństwem	167
Komunikaty o błędzie	168
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	168
Czyszczenie płyty vitroceramicznej	168
Co robić, jeżeli...	169
MONTAŻ	169
Podłączanie do instalacji elektrycznej	169
Wycięcie blatu	170
Zabudowa	171
Wentylacja	172
Mocowanie do mebla w formie zabudowy	172
Mocowanie do mebla w formie zabudowy	173
Instrukcje dla montażysty	173

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.

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Trzymać urządzenie z dala od dzieci.
- 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, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.

- 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 obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.
- 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.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- UWAGA: Gotowanie bez nadzoru żywności zawierającej tłuszcze i/lub oleje może być niebezpieczne i wywołać pożar.
- 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 zapalał się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.
- Nie używać funkcji Booster i/lub Double Booster (jeśli obecne) do podgrzewania tłustej żywności lub olejów (ryzyko pożaru).
- Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztućce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie używać słoików magnetycznych.
- Nie używać podstawek pod garnki ani innych materiałów pomiędzy dnem

naczynia a powierzchnią wtroceramiczną, niebezpieczeństwo poparzenia.

- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucze lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie stosować lub przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę (jeśli obecny).
- W POKŁIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- NIE WPROWADZĄĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają

jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.

- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty wtroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.

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 wolno stosować vitroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Nie używać urządzenia jako blatu.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- 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.
- 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.
- Powierzchnia vitroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia, jednak należy unikać upadku twardych przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ mogą one

- spowodować jej pęknięcie.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.
- Aby uniknąć zarysowań na szklanej powierzchni, nie należy przesuwac patelni po płycie, ale podnosić je i umieszczać w danym miejscu.

Montaż

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Niniejszego urządzenia nie można instalować nad zmywarką.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Montaż i naprawy powinny

być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- 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.
- Przeciągnąć 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.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,2 - 1,5 Nm.
- Nie mocować urządzenia zbyt mocno do mebla, ponieważ może to spowodować uszkodzenia podczas użytkowania lub częściowo zablokować szczeliny odprowadzania

ciepła.

- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- 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.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- 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.

- Jeśli dostęp do zasilania elektrycznego jest ograniczony, elementy odłączające wszystkie bieguny powinny być dostępne i wbudowane w stałe okablowanie zgodnie z zasadami stosowania połączeń.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Przeznaczenie urządzenia

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Ponadto nie należy go używać:

- w kuchni przeznaczonej dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/agroturystycznych;
- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu bed and breakfast;



Instalacja i użytkowanie tego urządzenia są możliwe wyłącznie w pomieszczeniach.

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

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.

Tabliczka znamionowa

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

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.



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i

usunąć go.

- 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.

Oszczędność energii

- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza linie oznaczone na powierzchni vitroceramicznej.
- Garnki nie mogą być umieszczane poza obwodem płyty ani na wyświetlaczu.
- 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 pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



W przypadku jednoczesnego użycia płyty kuchennej i ewentualnego piekarnika, w niektórych warunkach istnieje możliwość przekroczenia maksymalnego limitu mocy określonego dla własnej instalacji elektrycznej.

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

Jak czytać instrukcję obsługi

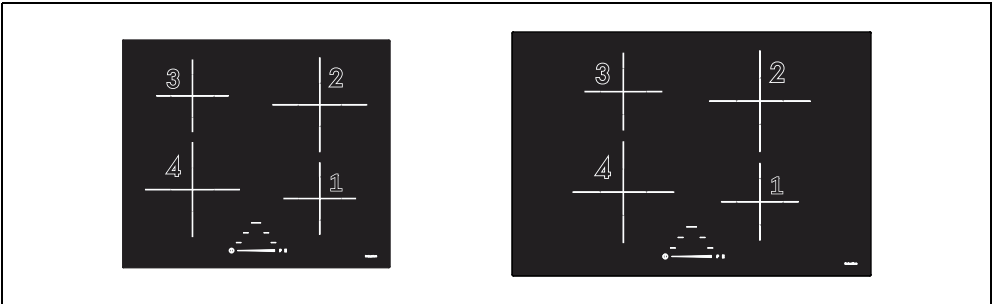
W instrukcji zastosowano następujące

symbole ułatwiające czytanie:

	Ostrzeżenie/Uwaga
	Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny

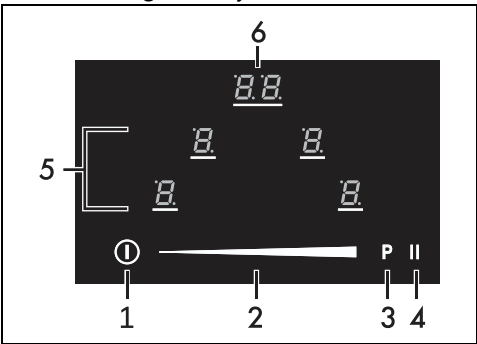


Strefa	Wymiary Wys. x Dł. (mm)	Pobrana moc na poz.9 (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W) *
1 - 3	160 x 160	1400	2100
2 - 4	200 x 200	2300	3000

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

Panel sterowania

Obszar stref grzewczych



1. Przycisk ON/OFF
2. Pasek przesuwany
3. Przycisk funkcji booster
4. Przycisk funkcji pauza
5. Obszar wyboru stref grzewczych
6. Obszar ustawiania minutnika

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Urządzenie jest wyposażone 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.

Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczy 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.



Pierwszeństwo zależy od ostatniej ustawionej strefy.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

UŻYTKOWANIE

Funkcje podstawowe

Pierwsze podłączenie do prądu

Przy pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania lub po przerwie w zasilaniu, a następnie przywróceniu go przeprowadzana jest automatyczna kontrola, w ramach której zapalane są na kilka sekund lampki i wyświetlacze. Po wykonaniu tych czynności urządzenie może być normalnie użytkowane.

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów (jeżeli są obecne).
- Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).

Użyteczne średnice naczyń

Palnik	Średnica naczyń
Strefa 1 - 3	7 - 9
Strefa 2 - 4	9 - 11

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

dnem.

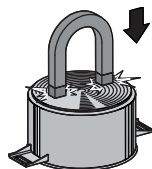
- Naczynia z żeliwa z emaliowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnem.

Nieodpowiednie naczynia:

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

Porady dotyczące oszczędności energii

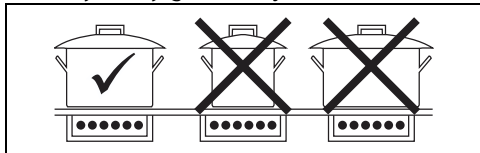
Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni. Jeżeli nie posiada się magnesu, można włączyć do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć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



Porady dotyczące oszczędności energii

Średnica dna garnkamusi odpowiadać

średnicy strefy grzewczej.



- Przy zakupie garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do spodu czy części górnej naczynia, ponieważ jest ono prawie zawsze większe od średnicy dolnej części.
- Dno naczyń musi być bardzo grube i idealnie płaskie. Ponadto musi być czyste i suche, tak samo jak płyta kuchenna.
- Podczas przygotowywania potraw z długim czasem gotowania, można zaoszczędzić czas i energię: użyć garnka ciśnieniowego, który pozwala zachować witaminy zawarte w żywności.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość cieczy, ponieważ przegrzanie spowodowane jej brakiem może uszkodzić garnek i strefę gotowania.
- Jeśli to możliwe, zawsze przykrywać garnki odpowiednią pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości żywności do ugotowania. Duży garnek lecz do połowy pusty, sprzyja marnowaniu energii.
- Nie stosować garnków z żeliwa lub z szorstkim dnem.



Jeśli płyta kuchenna i piekarnik są używane jednocześnie, w określonych warunkach może zostać przekroczony maksymalny limit mocy, który może być używany przez własną instalację elektryczną.

Tabela podsumowania poziomów mocy

Moc można ustawić na kilku poziomach. W poniższej tabeli wskazano informacje dotyczące różnych sposobów

przyrządzania posiłków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
od 1 do 2	Gotowania niewielkich ilości żywności (minimalne poziomy mocy)
od 3 do 4	Gotowania
od 5 do 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
od 7 do 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
P	Zagotowywania dużych ilości wody (maksymalny poziom mocy, patrz „Funkcja Booster”)

Włączanie i wyłączanie

W celu włączenia płyty kuchennej, przytrzymać przez 1 sekundę przycisk ON/OFF .

Po upływie 5 sekund od włączenia, jeżeli nie uaktywni się żadnej strefy, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się.

Użytkowanie płyty

Włączanie stref grzewczych



Urządzenie posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń.

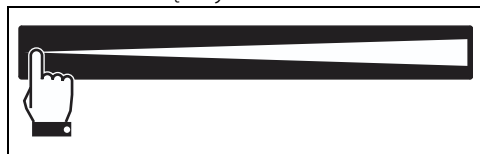
Po włączeniu urządzenia:

1. Ustawić naczynie (odpowiednie do gotowania indukcyjnego i napełnione) na strefie grzewczej, której zamierza się użyć.
2. Wyświetlacz strefy, na której znajduje się naczynie, zaświeca się automatycznie i widoczne jest wskazanie .

Regulacja stref grzewczych

Po umieszczeniu naczynia i upewnieniu się, że strefa została uaktywniona:

1. Umieścić palec po lewej stronie paska przesuwnej strefy grzewczej, której zamierza się użyć.



Teraz wskazywana wartość mocy wynosi



2. Przesunąć palec w prawo lub w lewo, aby wybrać moc od 1 do 9 lub włączyć funkcję Booster lub Double Booster (patrz dedykowane rozdziały).



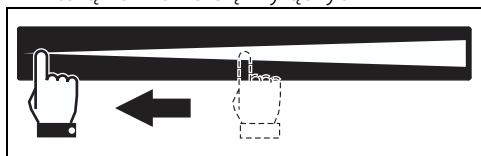
Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.



Poziom mocy można również wybrać poprzez bezpośrednie naciśnięcie paska przesuwanego, w punkcie odpowiadającym żdanemu poziomowi mocy.

Wyłączanie stref grzewczych

1. Przesunąć palec w lewo, aż do końca paska przesuwanego strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć.



1. Na wyświetlaczu wybranej strefy widoczna jest wartość



Aby wyłączyć więcej niż jedną strefę grzewczą w tym samym czasie, wystarczy wyłączyć urządzenie przyciskiem

Szybkie wybieranie



Urządzenie posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń.

Po włączeniu urządzenia i wybraniu strefy grzewczej:

1. Umieścić palec na żądanej mocy na pasku przesuwnym.



2. Przesunąć palec w prawo lub w lewo w celu wybrania żądanej mocy gotowania.

Funkcja Booster

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy, aby uaktywnić funkcję:

1. Wybrać przycisk

2. Funkcja Booster zostaje aktywowana, a na wyświetlaczu strefy grzewczej widoczny jest symbol

Aby wyłączyć funkcję Booster, wystarczy zmniejszyć poziom mocy strefy grzewczej lub wyłączyć urządzenie.



- Funkcja Booster pozostaje aktywna przez maksymalnie 10 minut, po upływie których poziom mocy automatycznie obniża się do 9.
- Jeżeli temperatura wewnętrzna jest zbyt wysoka, funkcja Booster zostanie chwilowo wyłączona.

Funkcja Pauza



Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych.

Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

1. Uruchomić przynajmniej jedną strefę grzewczą.
 2. Przytrzymać wciśnięty przycisk pauzy
- Na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol

Aby dezaktywować funkcję Pauza:

1. Przytrzymać wciśnięty przycisk
- Symbol pauzy, tuż po naciśnięciu na niego, zaczyna migać.
2. Nacisnąć dowolny przycisk z wyjątkiem przycisku Pauza.
 3. Teraz funkcja Pauza jest nieaktywna, a funkcje ustawione wcześniej są przywracane.



Podczas funkcji Pauza pozostają aktywne: czas trwania gotowania, symbole wciąż gorącej płyty i funkcja blokowania elementów sterowania.



W razie przerwy w zasilaniu energii elektrycznej i późniejszego przywrócenia jej funkcja Pauza zostanie wyłączona.



Funkcja Pauza może być utrzymywana maksymalnie przez 10 minut, po upływie których urządzenie wyłącza się.

Funkcje dodatkowe

Blokada elementów sterowania



Funkcja tę opracowano w celu blokowania wszystkich stref płyty, z wyjątkiem przycisku ON/OFF.



Aby uruchomić tę funkcję, na płycie nie powinny znajdować się naczynia.



Aby uruchomić tę funkcję, nie powinna być wybrana żadna strefa.

Funkcja ta jest niezbędna podczas czyszczenia i wówczas, kiedy zamierza się uniknąć przypadkowego użycia urządzenia.

Aby uruchomić blokadę elementów sterowania, należy wykonać w ciągu 10 sekund następujące czynności:

1. Naciśnąć równocześnie przycisk przedniej prawej strefy grzewczej i przycisk **P**.

2. Naciśnąć ponownie przycisk przedniej prawej strefy grzewczej.

Wyświetlacze stref grzewczych i minutnika wskazują symbol **L**.

Aby tymczasowo wyłączyć blokadę elementów sterowania, należy wykonać w ciągu 10 sekund następującą czynność:

1. Naciśnąć równocześnie przycisk przedniej prawej strefy grzewczej i przycisk **P**.

Aby wyłączyć blokadę elementów sterowania, należy wykonać w ciągu 10 sekund następujące czynności:

1. Naciśnąć równocześnie przycisk przedniej prawej strefy grzewczej i przycisk **P**.

2. Naciśnąć ponownie przycisk **P**.

Po odblokowaniu elementów sterowania urządzenie wyłącza się.

Funkcja szybkiego nagrzewania



Funkcja ta nie jest dostępna w przypadku poziomów mocy 9, Booster i Double Booster

Funkcja szybkiego podgrzewania pozwala na podgrzanie do maksimum danej strefy grzewczej przez ograniczony czas, aby następnie kontynuować gotowanie na ustawionym poziomie mocy.

Po wybraniu strefy grzewczej:

- Przytrzymać wciśnięty przez co najmniej 3 sekundy dany poziom mocy (od 1 do 8).
- Na wyświetlaczu strefy grzewczej widnieje symbol **A**.
- Po upływie czasu podgrzewania strefa grzewcza powraca do wcześniej wybranego poziomu mocy.
- Funkcję tę można wyłączyć poprzez przytrzymanie naciśniętego przez 3 sekundy ustawionego poziomu mocy lub wybierając poziom niższy.

Tabela czasów podgrzewania szybkiego

Poziomy mocy	Czas automatycznego podgrzewania (minuty/sekundy)
1	48 s
2	2 min 24 s
3	3 min 50 s
4	5 min 12 s
5	6 min 48 s
6	2 m
7	2 min 48 s
8	3 min 36 s

Funkcja warming

Aby uaktywnić funkcję Warming, po włączeniu płyty, należy:

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Aby uaktywnić tę funkcję, należy wcisnąć lewy kraniec paska przesuwnego, mniej więcej pomiędzy poziomem 0 a 1; na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej pojawi się symbol **L**.

Aby wyłączyć funkcję Warming, należy wybrać dowolny poziom mocy. Lub nacisnąć przycisk **I**.



Za pomocą tej funkcji można utrzymywać temperaturę ugotowanych wcześniej potraw lub dłużej gotować wrzącą wodę.



Funkcja warming wyłącza się automatycznie po 2 godzinach pracy i wyłącza używaną strefę grzewczą.

Minutnik

Po włączeniu płyty kuchennej bez wybrania żadnej strefy:

1. Nacisnąć na obszar ustawiania minutnika.
2. Wyświetlacz wskazuje **0 -**.
3. Po ponownym wciśnięciu zaczyna migać cyfra z lewej strony i można ustawić minuty, używając paska przesuwanego (np. **-5**).
4. Gdy cyfra z lewej strony ponownie świeci stale, można, w taki sam sposób, ustawić dziesiątki minut (na przykład **15**).
5. Po krótkiej chwili minutnik zacznie odliczanie.
6. Po upływie czasu zostaną wyemitowane sygnały dźwiękowe; wcisnąć obszar minutnika, aby go wyłączyć.

 Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnały dźwiękowe po upływie ustawionego czasu.

 Można ustawić maksymalnie 99 minut.

Gotowanie na czas

 Maksymalnie można ustawić 99 minut.

 Za pomocą tej funkcji można zaprogramować automatyczne wyłączenie każdej strefy po upływie określonego czasu.

 Można jednocześnie uaktywnić funkcję na kilku strefach grzewczych.

Aby uaktywnić funkcję gotowania na czas, po włączeniu przynajmniej jednej strefy grzewczej:

1. Wybrać poziom mocy.
2. Zastosować taką samą procedurę jak w przypadku ustawiania minutnika.
 - W narożnikach obszaru ustawiania minutnika pojawiają się symbole  wskazujące, że strefy zostały ustawione na czas.
3. Gotowanie na czas włączy się kilka sekund po ostatnim wyborze.
4. Po upływie czasu zostaną wyemitowane sygnały dźwiękowe; wcisnąć obszar minutnika, aby go wyłączyć.

Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas

Aby zmienić czas lub wyłączyć minutnik i gotowanie na czas, wystarczy nacisnąć na obszar ustawiania minutnika i przeprowadzić procedurę, jaką zastosowano przy ustawianiu go, zmieniając wartość minut lub całkowicie zerując minutnik.

Funkcja Recall



Funkcja ta pozwala na przywrócenie niektórych uruchomionych operacji po przypadkowym wyłączeniu urządzenia.

W razie przypadkowego wyłączenia urządzenia wykonać w ciągu 6 sekund poniższe czynności:

1. Włączyć urządzenie.
- Przycisk  zaczyna migać.
2. Następnie od razu nacisnąć przycisk pauzy , aby przywrócić aktywne wcześniej funkcje.



Funkcja ta przywraca działanie poszczególnych stref grzewczych, funkcje minutnika oraz podgrzewanie szybkie; wszystkie pozostałe funkcje nie zostaną przywrócone.

Ciepło szczątkowe

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

Funkcje związane z bezpieczeństwem



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Ograniczenie czasu gotowania

Urządzenie posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień gotowania naczynia, maksymalny czas funkcjonowania będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas trwania pracy, podgrzewanie naczynia wyłączy się i wyświetli się

symbol **H** na wyświetlaczu.

Poziomy mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Ustawianie wartości mocy urządzenia

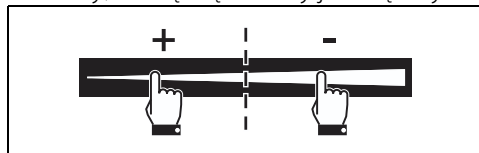


- Funkcja ta pozwala na ustawienie maksymalnej wartości mocy posiadanego urządzenia.
- Płyta indukcyjna została tak skonfigurowana, aby jej moc działania wynosiła 7,4 kW, ale można ją ograniczyć i wówczas będzie działać z mocą 6,0 kW, 5,5 kW, 5,0 kW, 4,5 kW, 4,0 kW, 3,5 kW, 2,8 kW i 2,4 kW.

Gdy urządzenie jest wyłączone:

- Nacisnąć przycisk **P** na co najmniej 3 sekundy.
 - Na wyświetlaczach stref grzewczych pojawią się symbole **-**.
 - Równocześnie wcisnąć przyciski dwóch dowolnych stref grzewczych.
- Obszar ustawiania minutnika wskaże aktualną wartość mocy **7.4**

- Nacisnąć na prawą część paska przesuwanego, aby zmniejszyć wartości mocy, i lewą część – aby je zwiększyć.



- Nacisnąć przycisk **1**, aby zapisać nowe ustawienie; płyta wyłączy się wraz z sygnałem dźwiękowym.



Po jednej minucie nieaktywności płyta wyłączy się automatycznie.

Komunikaty o błędzie

W przypadku nieprawidłowego działania lub nietypowego zachowania na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający kod związany z błędem.

Kody błędów zaczynają się zawsze od „E” lub „Er”, po których widnieje seria cyfr (na przykład „Er47-30”).

Błędy zakodowane jako:

- „E02”
- „E2”
- „Er21”

Wskazują na przegrzanie urządzenia lub jego części, dlatego konieczne jest natychmiastowe wyłączenie urządzenia, usunięcie wszystkich naczyń i pozostawienie do ostygnięcia.

Jeżeli te błędy będą się powtarzać lub gdy pojawią się inne błędy, zapisać kod i skontaktować się z serwisem pomocy technicznej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie płyty vitroceramicznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codziennie czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru. Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie

umyć powierzchnię, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.



W przypadku uporczywych zabrudzeń, przeprowadzić czyszczenie na zimno gąbką do naczyń zwilżoną wodą i neutralnym detergentem; następnie osuszyć szmatką z mikrofibry.

Cotygodniowe czyszczenie

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia powierzchni vitroceramicznych. 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.

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 mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogłyby 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 powstawać błyszczące powierzchnie spowodowane tarciami dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich środków czyszczących. 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.



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.



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

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.
- Upewnić się, że płyta posiada odpowiednią wentylację i że wloty powietrza są całkowicie wolne.
- Do gotowania indukcyjnego używać certyfikowanych i przetestowanych garnków.

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.

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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.

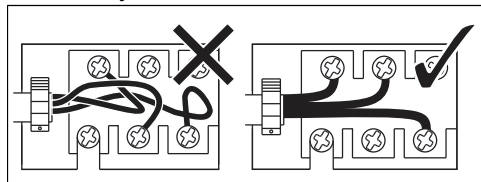
Nie wolno zdejmować tabliczki

znamionowej.

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

Podłączenie listwy zaciskowej

Ułożyć kable w sposób uporządkowany, aby nie zachodziły na siebie i nie stykały się z mostkami. Kable muszą mieć odpowiednią długość, aby uniknąć nagromadzenia/skręcenia wewnątrz listwy zaciskowej.



Urządzenie można podłączać na jeden z następujących sposobów:

220-240V ~ 3 x 6 mm ² kabel trójżyłowy	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
220V 2 ~ 3 x 6 mm ² kabel trójżyłowy	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
220-240V 3~ 4 x 4 mm ² kabel czteryżyłowy	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
380-415V 2N~ 4 x 4 mm ² kabel czteryżyłowy	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
380-415V 3N~ 5 x 1,5 mm ² kabel pięćżyłowy	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju przewodu.



Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).



W przypadku każdego podłączenia, jeśli przewidziano, należy stosować zawsze dołączony na wyposażeniu mostek

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

W przypadku rynku australijskiego/ nowozelandzkiego:

odłącznik wbudowany w przyłączy stałe powinien być zgodny z normami AS/NZS 3000.

Wycięcie blatu

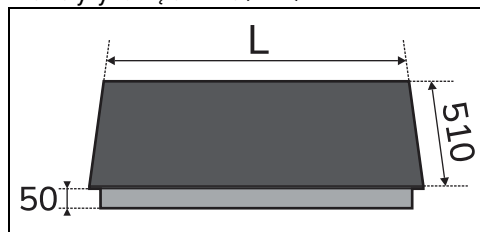
Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

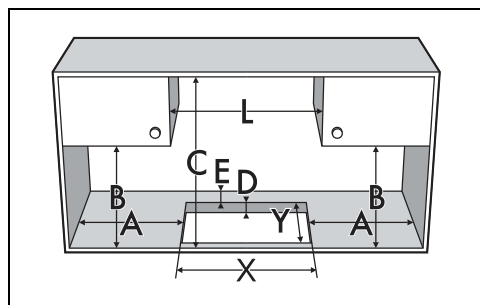
- Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, odpornych na wysoką temperaturę (> 90°C).
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (> 90°C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.
- Jeśli mebel nie ma posiada wymaganego otworu wnękowego, musi zostać on wykonany przez stolarza i/lub murarza, a prace muszą być nadzorowane przez kompetentnego technika.
- 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 w instrukcjach montażowych.
- Jeżeli urządzenie jest montowane nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator chłodzenia.

Gabaryty urządzenia (mm)



MODELE (cm)	L
60	600
70	700

Zabudowa normalna i na równi z blatem (mm)

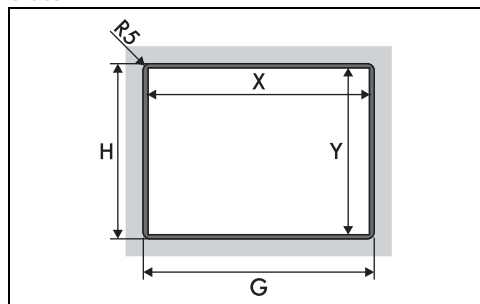


A	B	C	D	E
min 150	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

L	X	Y	G	H
600-750	560	490/ 478÷482	604	514

Zabudowa na równi z blatem

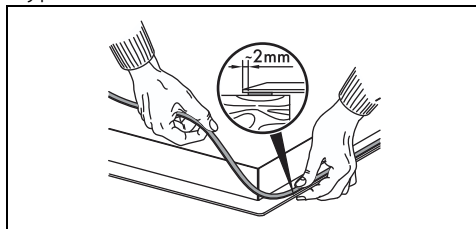
W przypadku takiego rodzaju zabudowy konieczne jest wykonanie frezowania na krawędziach otworu mebla, jeżeli zamierza się zainstalować urządzenie na równi z blatem.



*Odniesić się do wartości w powyższej tabeli.

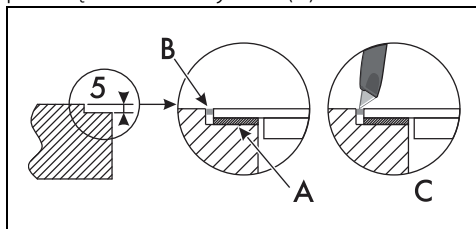
Uszczelnienie płyty kuchennej

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 zdjęcie płyty kuchennej bez jej uszkodzenia.

W przypadku zabudowy na równi z blatem, po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty kuchennej należy wypełnić brzęgi silikonem izolacyjnym (B), a następnie usunąć jego nadmiar. Jeżeli okaże się konieczne wyjęcie płyty kuchennej, przed podniesieniem przeciąć silikon nożykiem (C).

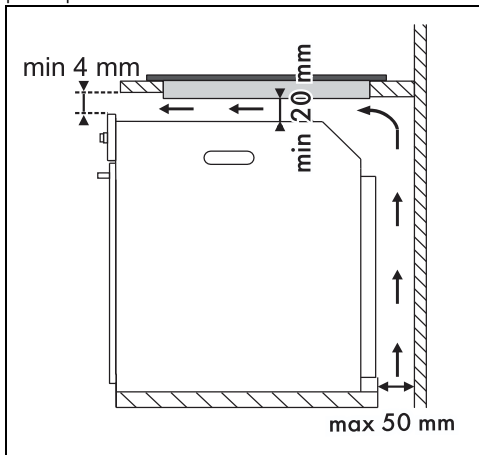


Zabudowa

Na wnęce zabudowy piekarnika

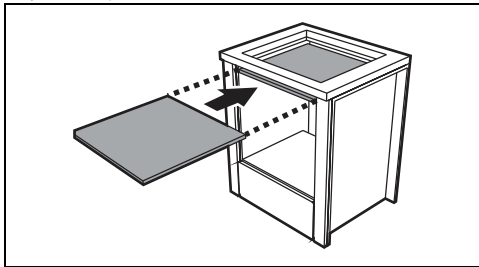
Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza. Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną płaszczyzną urządzenia znajdującego się

pod spodem.

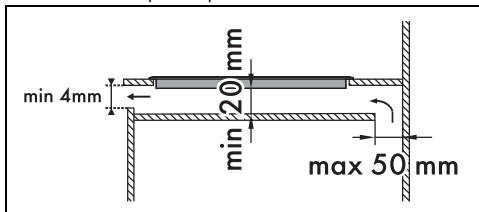


Na neutralnej wnęce lub szufladzie

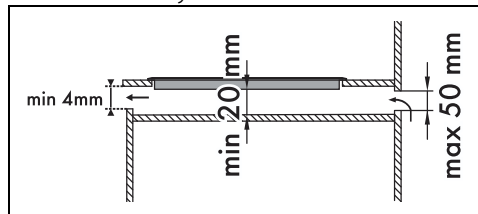
Jeśli w pobliżu znajdują się inne meble (ściany boczne, szuflady itp.), zmywarki do naczyń lub lodówki, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zamontować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości 20 mm od dolnej powierzchni płyty kuchennej. Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



Z otwarciem pod spodem:



Z otwarciem z tyłu:



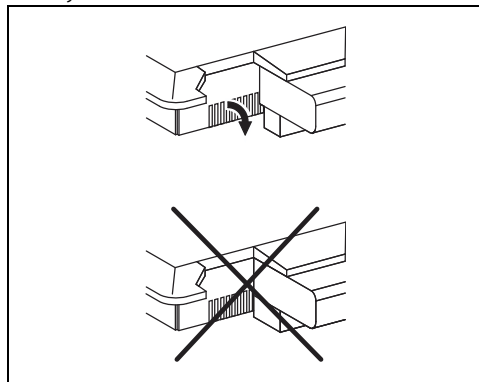
Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.



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

Wentylacja

Poniżej przedstawiono przypadek instalacji zapewniającej prawidłową wentylację oraz przypadek instalacji nieprawidłowej, której należy unikać.



Mocowanie do mebla w formie zabudowy

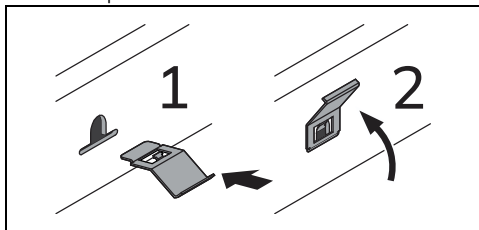


Klipsów nie należy montować z przodu urządzenia.

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.

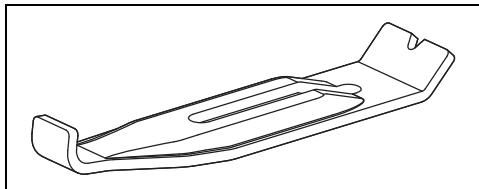
2. Następnie obrócić je do góry, aby zaczepić ostatecznie.



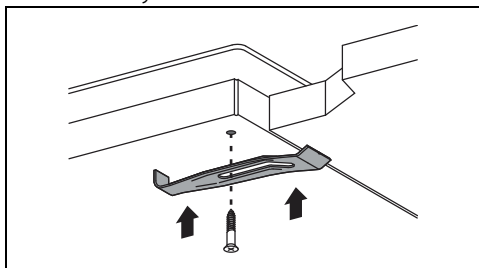
urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.

Mocowanie do mebla w formie zabudowy

Aby zapewnić mocowanie do mebla w formie zabudowy i optymalne wyśrodkowanie, należy przykręcić dostarczone elementy mocujące zgodnie z otworami znajdującymi się w dolnej obudowie.



Przykręcić elementy mocujące do poszczególnych otworów, aby prawidłowo zamocować płytę kuchenną do konstrukcji do zabudowy.



Instrukcje dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji. Nie wolno zginać ani przytrząskiwać kabla zasilającego.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- 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