

OSTRZEŻENIA	143	Funkcje podstawowe	152
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	143	Użytkowanie płyty	152
Montaż	147	Funkcje dodatkowe	153
Przeznaczenie urządzenia	148	Funkcje związane z bezpieczeństwem	154
Instrukcja obsługi	148	Komunikaty o błędzie	154
Odpowiedzialność producenta	149	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	154
Tabliczka znamionowa	149	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	154
Utylizacja	149	Co robić, jeżeli...	155
Oszczędność energii	149	MONTAŻ	155
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/ gotowości	149	Podłączanie do instalacji elektrycznej	155
Jak czytać instrukcje obsługi	150	Menu ograniczania mocy	156
OPIS	150	Wycięcie blatu	157
Opis ogólny	150	Zabudowa	158
Panel sterowania	151	Mocowanie do mebla w formie zabudowy	159
UŻYTKOWANIE	152	Instrukcje dla montażysty	160
Czynności wstępne	152		

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 zapalą 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 sztucce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie używać stoików magnetycznych.
- Nie używać podstawek pod garnki ani innych materiałów pomiędzy dnem naczynia a powierzchnią witrażową,

- 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 POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- NIE WPROWADZAĆ 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 vitroceramicznej 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.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).

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 omipolarnej, 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.
- Nie ustawiać płyty na mocy przewyższającej moc obsługiwaną przez instalację elektryczną.

Przeznaczenie urządzenia

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 B&B.

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

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiedniemu centrum 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 wiroceramicznej.
- 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 możliwie 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.



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 instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



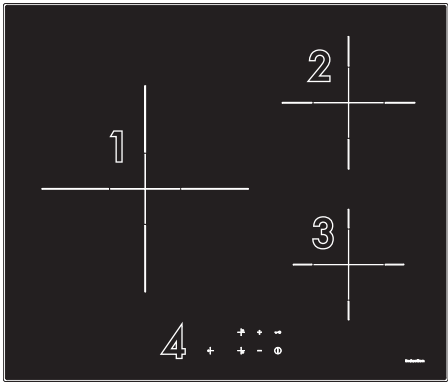
Informacja/Wskazówka



Ostrzeżenie/Uwaga

OPIS

Opis ogólny

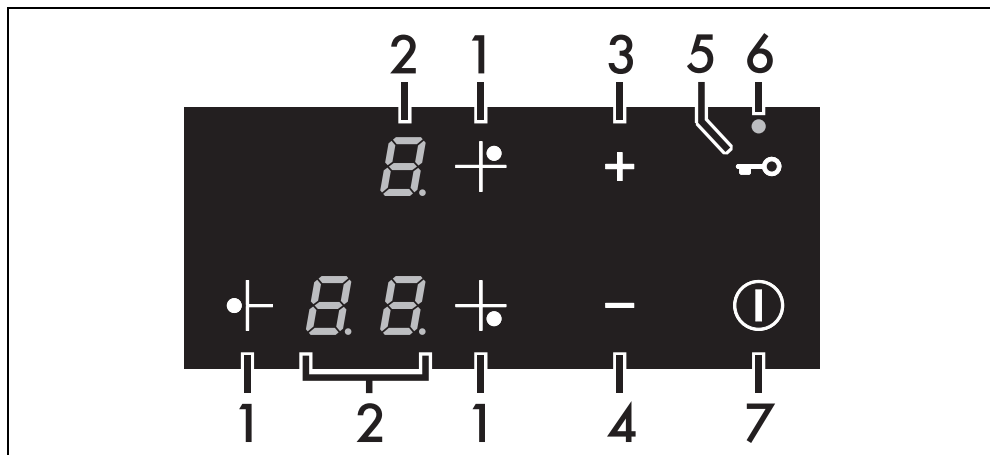


- 1 Środkowa lewa strefa grzewcza
- 2 Prawa tylna strefa grzewcza
- 3 Prawa przednia strefa grzewcza
- 4 Panel sterowania

Stre- fa	Wymiary Wys. x Dł. (mm)	Ø garnka minimum (mm)	Ø garnka zalecana (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W) *
1	280 x 280	110 - 130	280	2700	3600
2	180 x 180	110 - 130	180	1500	2000
3	145 x 145	90 - 110	145	1200	1600

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

Panel sterowania



- 1 Przyciski wyboru stref grzewczych
- 2 Wyświetlacz stref grzewczych
- 3 Przycisk zwiększania wartości
- 4 Przycisk zmniejszania wartości
- 5 Przycisk blokady elementów sterowania
- 6 Lampka blokady elementów sterowania
- 7 Przycisk On/Off

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 przekroczyć maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytwarzaną przez pola. Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Zniknięcie symbolu  oznacza, że nie ma już możliwości zwiększenia poziomu mocy danej strefy grzewczej.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



Urządzenie jest wyposażone w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią wiotceramiczną 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



Pierwszeństwo ma pierwsza ustawiona strefa w porządku chronologicznym.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

UŻYTKOWANIE

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).

Naczynia, których można używać

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

Odpowiednie naczynia:

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

Nieodpowiednie naczynia:

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

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 zaświecane są na kilka sekund lampki i wyświetlacze; następnie uruchomi się funkcja blokady elementów sterowania w trybie automatycznym, o której świadczy zaświecona lampka blokady elementów sterowania. Aby móc włączyć urządzenie, należy nacisnąć na co najmniej 2 sekundy przycisk

Włączanie i wyłączanie

Nacisnąć przycisk aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. Aby wyłączyć urządzenie, należy naciskać przycisk do momentu wyemitowania trzech sygnałów akustycznych.

Użytkowanie płyty

Włączanie stref grzewczych

Po włączeniu urządzenia:

1. Wybrać strefę grzewczą, którą zamierza się włączyć, za pomocą przewidzianych przycisków wyboru (np.: przednia prawa strefa).
2. Za pomocą przycisków i wybrać poziom mocy w zakresie od 1 do 9 lub włączyć funkcję Booster.

Wyłączanie stref grzewczych

1. Wybrać strefę grzewczą, którą zamierza się wyłączyć.
2. Za pomocą przycisku przywrócić poziom mocy do 0 (zero).



- W celu wyłączenia wszystkich stref grzewczych należy przytrzymać jednocześnie przez przynajmniej 2 sekundy przycisk .
- Daną strefę można szybko wyłączyć, naciskając jednocześnie przyciski i .

Jeśli na aktywnej strefie zostanie zastosowane naczynie, które nie jest przeznaczone do indukcji lub jeśli naczynie nie jest obecne, strefa taka nie będzie generować mocy i na odpowiadającym jej wyświetlaczu pojawi się symbol naprzemiennie z numerem poziomu mocy.

Tabela podsumowania poziomów mocy

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

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

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
P	Zagotowywania dużych ilości wody (maksymalny poziom mocy, patrz „Funkcja Booster”)

Funkcja Booster



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Funkcja Booster umożliwia podgrzewanie naczynia na maksymalnym poziomie przez ograniczony czas. Przydatna jest ona do gotowania dużych ilości wody w krótkim czasie.

Po wybraniu strefy:

1. Ustawić poziom mocy 9.
2. Nacisnąć ponownie przycisk ; na wyświetlaczu pojawi się symbol .



Funkcja Booster pozostaje aktywna przez maksymalnie 10 minut, po upływie których poziom mocy danej strefy powraca do 9.

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

Funkcje dodatkowe

Gotowanie na czas

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

Ustawianie gotowania na czas:

1. Wybrać dowolną strefę grzewczą za pomocą specjalnych przycisków.
2. Wybrać poziom mocy (od 1 do 9).



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

3. Nacisnąć ponownie na przycisk wyboru stref grzewczych; działanie zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym.

Na wyświetlaczu wybranej strefy pojawi się symbol , a na wyświetlaczach sąsiednich

stref będą widoczne .



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

4. Użyć przycisków  i , aby wybrać minuty (naciśnięcie i przytrzymanie powoduje szybkie zmienianie wartości).
5. Nacisnąć dowolny przycisk wyboru stref grzewczych lub poczekać 10 sekund, aby uruchomić minutnik.

Na wyświetlaczu strefy z włączonym minutnikiem widoczny jest ustawiony wcześniej poziom mocy z kropką u dołu po prawej stronie (np.: .

Po zakończeniu gotowania na czas dana strefa grzewcza jest wyłączana, na wyświetlaczu miga  i emitowane są sygnały akustyczne. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas

1. Wybrać strefę z włączonym minutnikiem.
2. Nacisnąć ponownie przycisk wyboru strefy, aby wyświetlić dla niej pozostały czas.
3. Użyć przycisków  i , aby zmienić lub wyzerować odliczanie. Wyzerowanie odliczania powoduje wyłączenie gotowania na czas.

Blokada sterowania

Funkcja ta pozwala na zablokowanie przycisków na panelu elementów sterowania. Funkcję tę można włączyć zarówno przy włączonym, jak i przy wyłączonym urządzeniu. W celu uruchomienia blokady elementów sterowania przy włączonym urządzeniu:

1. Nacisnąć przycisk  na co najmniej 1 sekundę.
2. Po zaświeceniu się lampki blokady elementów sterowania elementy sterowania będą zablokowane (z wyjątkiem przycisków  i .

Aby wyłączyć blokadę elementów sterowania, należy nacisnąć przycisk  na co najmniej 1 sekundę i sprawdzić, czy znajdująca się nad

nim lampka jest zgaszona.



Przerwa w zasilaniu nie powoduje wyłączenia blokady elementów sterowania.

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.

Poziomy mocy	Maksymalny czas gotowania:
1 - 8	10 godzin
9	3 godziny
Booster (P)	10 minut

Wskaźniki ciepła resztkowego

Przy wyłączaniu stref grzewczych, jeśli mają one wyższą temperaturę niż określona wartość progowa bezpieczeństwa, na odnośnym wyświetlaczu pojawi się symbol . Gdy temperatura spada poniżej takiej wartości

progowej, symbol  znika.

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.

Po osiągnięciu określonych wartości progowych bezpieczeństwa wyłączana jest jedna lub więcej stref grzewczych. Ewentualnie, jeśli temperatura wewnętrzna jest bardzo wysoka, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Komunikaty o błędzie

W przypadku nieprawidłowego działania lub nietypowego zachowania wyświetlacze poszczególnych stref grzewczych wyświetlają kod powiązany z danym błędem.

Błędy związane z przegrzaniem urządzenia lub jednej z jego części można wyeliminować wyłącznie pozwalając urządzeniu ostygnąć, a odpowiadają im następujące kody: „C”, „c” i „Fc”.



Wskaźniki ciepła resztkowego nie powinny być uważane za kody błędów.

Jeżeli te błędy będą się powtarzać lub gdy pojawią się inne błędy, należy 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. Ziarenka piasku, które mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu salaty 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 tarcieniem 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 wybit 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 wydzielą 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.

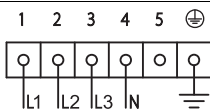
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej. Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²

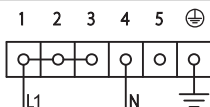
kabel pięciziołowy



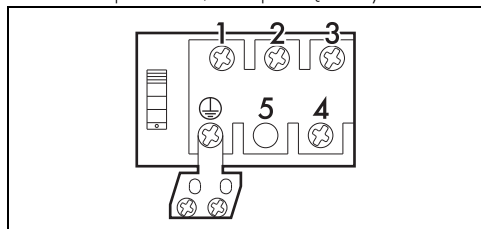
220-240 V 1N~

3 x 4 mm²

kabel trójżyłowy



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



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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



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

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegowej, 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.

Menu ograniczania mocy



- Dostęp do tego menu jest przeznaczony wyłącznie dla instalatora.
- Urządzenie to jest fabrycznie wyregulowane na maksymalną moc wynoszącą 7,2 kW.

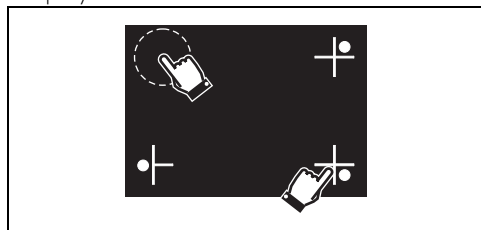
Warunki pracy przy wysokiej mocy

Poniższa procedura pozwala na dostęp do menu, w którym można zmienić moc generowaną przez urządzenie. Do wyboru są wartości od 7,2 do 2,8 kW:

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

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

4. Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby odblokować elementy sterowania.
5. Należy użyć następującej kombinacji przycisków:



Zostanie wyemitowany sygnał akustyczny i na wyświetlaczu pojawi się aktualna wartość mocy: „72”, odpowiada wartości 7,2 kW.

6. Aby zmieniać poszczególne dostępne opcje, należy użyć przycisków  i .
- Aby zapisać zmiany, należy użyć tej samej kombinacji przycisków, którą zastosowano, aby wejść do menu. Urządzenie wyłączy się i konieczne będzie ponowne uruchomienie go, aby móc korzystać z niego z nową mocą.
- Aby odrzucić zmiany, wystarczy nie używać wyświetlacza przez co najmniej 60 sekund, aż do wyłączenia się.

Warunki pracy przy niskiej mocy

1. Wykonywać jednakowe czynności, jak opisano wcześniej, aż do punktu 4.
2. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby wejść do menu.

Zostanie wyemitowany sygnał akustyczny i na wyświetlaczu pojawi się wartość „28”, odpowiadająca wartości 2,8 kW.

3. Aby zmieniać poszczególne dostępne opcje, należy użyć przycisków  i .
 - Aby zapisać zmiany, należy nacisnąć jednocześnie przyciski  i .
- Urządzenie wyłączy się i konieczne będzie ponowne uruchomienie go, aby móc korzystać z niego z nową mocą.
- Aby odrzucić zmiany, wystarczy nie używać wyświetlacza przez co najmniej 60 sekund, aż do wyłączenia się.

Warunki pracy przy wysokiej mocy

Moc na wyświetlaczu	Moc w kW
	7,2 - wartość domyślna
	6,0
	3,4
	2,8

Warunki pracy przy niskiej mocy

Wartość na wyświetlaczu	Wartość w kW
	2,8 - wartość domyślna
	2,2
	1,6
	1,0

Wycięcie blatu

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji



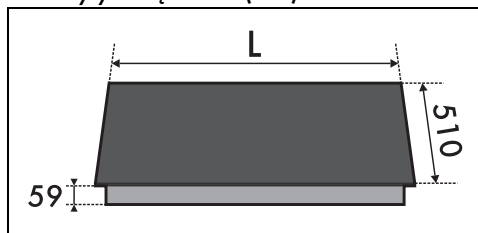
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite

drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, odpornych na wysoką temperaturę ($> 90^{\circ}\text{C}$).

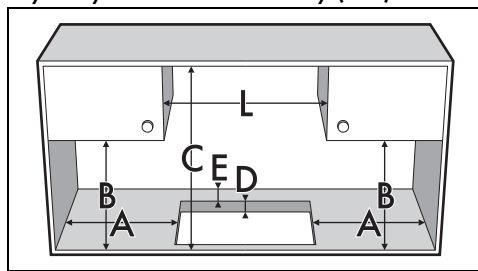
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę ($> 90^{\circ}\text{C}$), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.
- Jeśli mebel nie ma posiada wymaganego otworu wnękowego, musi zostać on wykonany 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)



L 600

Wymiary mebla do zabudowy (mm)



A min. 50

B min. 460

C min. 750

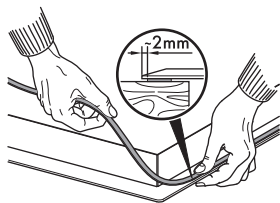
D 30 ÷ 50

E min. 50

L min. 600

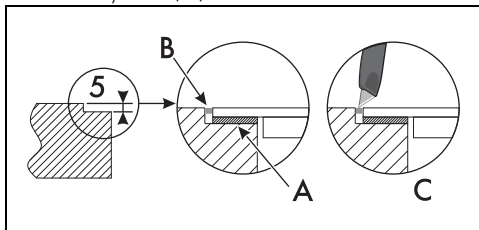
Uszczelnienie płyty kuchennej

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

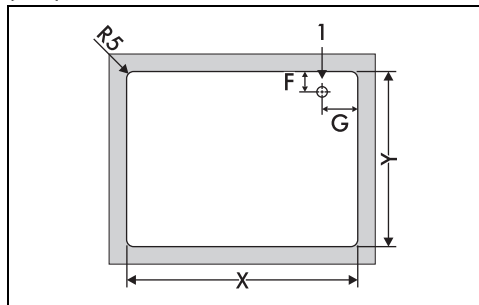


Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to zdjęcie płyty kuchennej bez jej uszkodzenia.

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



Zabudowa z wpuszczeniem częściowym (mm)



X 555 - 560

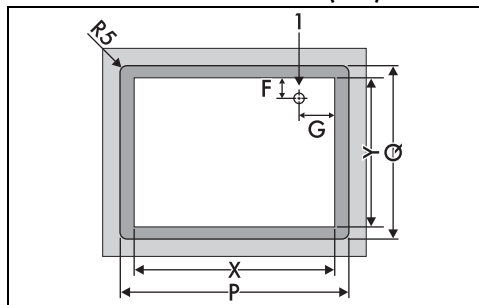
Y 478 - 482

F 88

G 317

1 Podłączenie elektryczne

Zabudowa na równi z blatem (mm)



X 555 - 560

Y 482

P 603

Q 513

F 88

G 317

1 Podłączenie elektryczne

Zabudowa

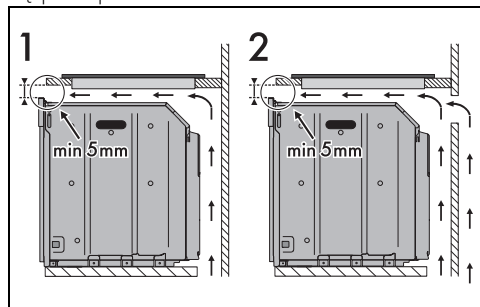


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

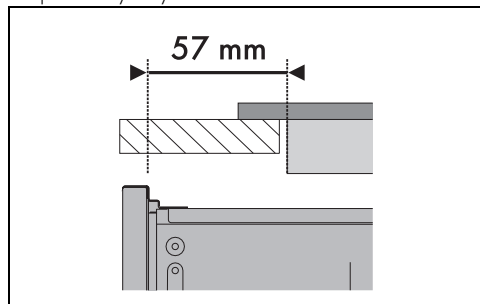
pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną płaszczyzną urządzenia znajdującego się pod spodem.



1 Z otwarciem pod spodem

2 Z otwarciem pod spodem i z tyłu

Ponadto konieczne jest zachowanie odległości wynoszącej około 57 mm od panelu piekarnika do przedniej strony urządzenia, jak pokazano na poniższym rysunku.

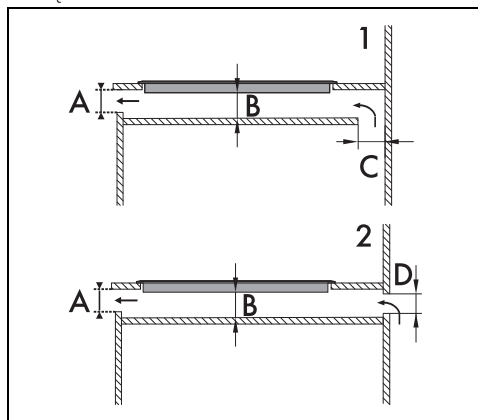


Aby zapewnić prawidłową wentylację, konieczne jest pozostawienie co najmniej 20 mm przestrzeni między płytą kuchenną a znajdującym się poniżej niej piekarnikiem.

Na neutralnej wnęce

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble, 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.



1 Z otwarciem pod spodem

2 Z otwarciem z tyłu

A min. 5 mm

B min. 20 mm

C min. 30 mm - maks. 50 mm

D min. 30 mm - maks. 50 mm

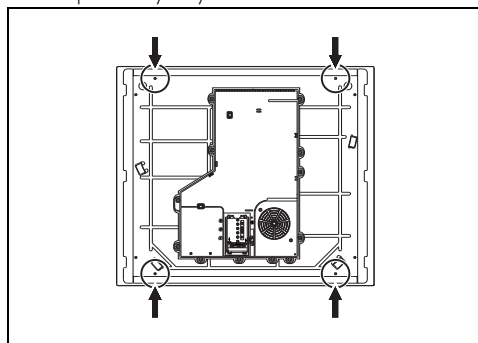


Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.

Mocowanie do mebla w formie zabudowy

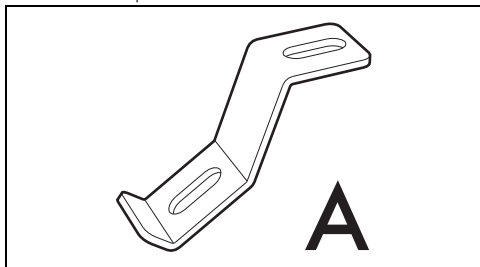
Mocowanie do mebla należy wykonać przy użyciu śrub przednich i tylnych:

1. Odkręcić śruby w otworach zaznaczonych na poniższym rysunku.



2. Przykręcić elementy mocujące (A) w wyszczególnionych otworach za pomocą odkręconych wcześniej śrub, aby

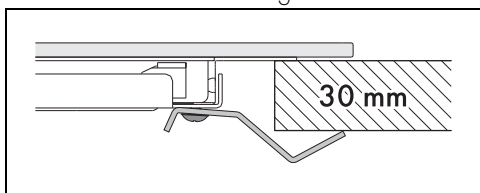
umocować prawidłowo płytę kuchenną do konstrukcji.



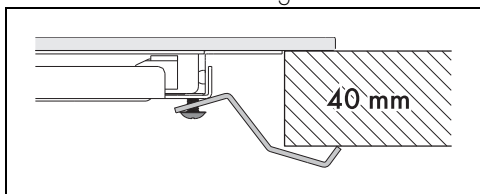
Zbyt mocne dokręcenie mogłoby naprężyć szkło powodując jego pęknięcie.

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

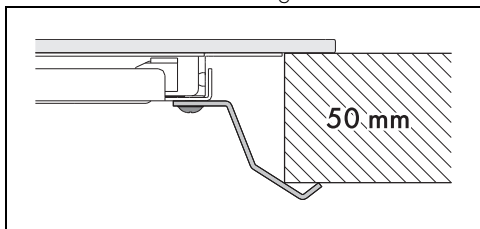
- Grubość blatu roboczego 30 mm:



- Grubość blatu roboczego 40 mm:



- Grubość blatu roboczego 50 mm:



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

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 urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.

Instrukcje dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą