

OSTRZEŻENIA	157	UŻYTKOWANIE	165
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	157	Czynności wstępne	165
Montaż	161	Funkcje podstawowe	166
Przeznaczenie urządzenia	162	Użytkowanie płyty	166
Instrukcja obsługi	162	Funkcja bezpieczeństwa	169
Odpowiedzialność producenta	162	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	170
Tabliczka znamionowa	163	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	170
Utylizacja	163	Co robić, jeżeli...	171
Oszczędność energii	163	MONTAŻ	172
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/ gotowości	163	Podłączanie do instalacji elektrycznej	172
Jak czytać instrukcje obsługi	163	Menu ograniczania mocy	172
OPIS	164	Wycięcie blatu	173
Opis ogólny	164	Zabudowa	174
Panel sterowania	165	Mocowanie do mebla w formie zabudowy	175
		Instrukcje dla montażysty	176

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 słoików magnetycznych.
- Nie używać podstawek pod garnki ani innych materiałów pomiędzy dnem naczynia a powierzchnią vitroceramiczną, 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 onipolarnej, 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

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odcąć 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.



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

- 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 możliwewzawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



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.

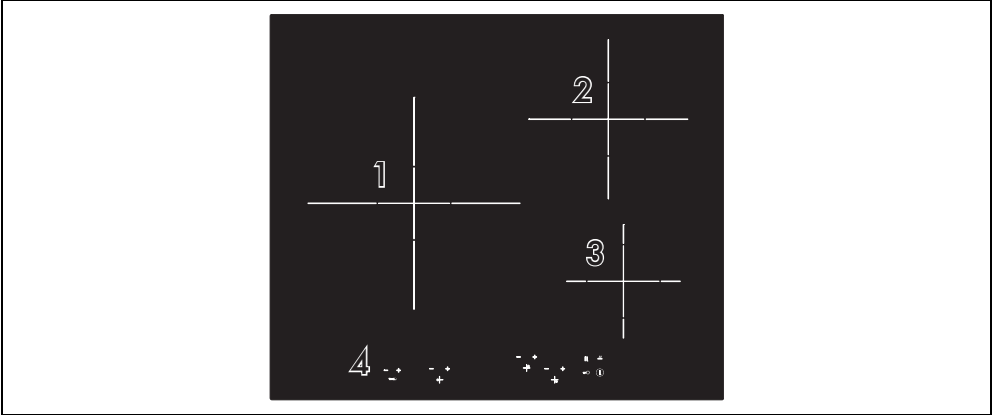
Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole



OPIS

Opis ogólny

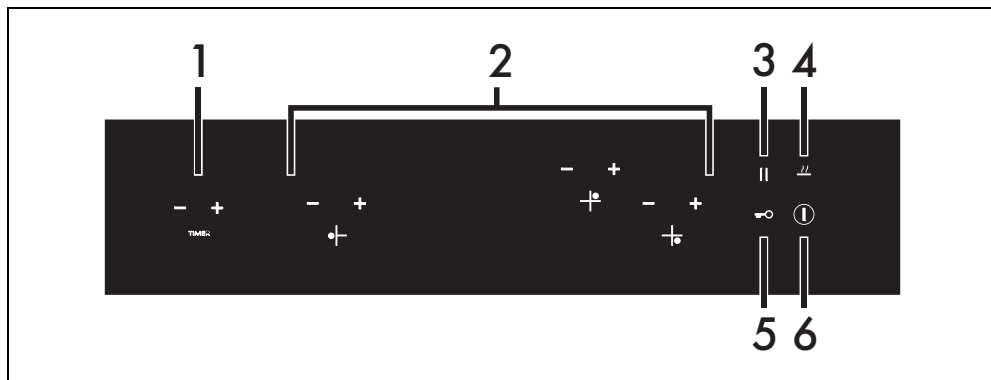


- 1 Lewa strefa grzewcza
- 2 Tylna prawa strefa grzewcza
- 3 Przednia prawa strefa grzewcza
- 4 Panel sterowania

Strefa	Wymiary: wys. x dł. (mm)	Ø garnka minimum (mm)	Ø garnka zalecana (mm)	Maks. pobór mocy (W)*	Pobór mocy w fun- kcji Booster (W)*
1	280 x 280	110	280	2700	3600
2	210 x 210	110	210	1500	2000
3	145 x 145	90	145	1200	1600

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

Panel sterowania



- 1 Przyciski minutnika
- 2 Przyciski stref grzewczych
- 3 Przycisk funkcji Pauza
- 4 Przycisk funkcji podgrzewania
- 5 Przycisk blokowania elementów sterowania
- 6 Przycisk On/Off

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 przekroczą 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.



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

Nieodpowiednie naczynia:

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

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 wyświetlacz; 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 nacisnąć przycisk  do momentu wyemitowania trzech sygnałów akustycznych.

Użytkowanie płyty

Włączanie stref grzewczych

Po włączeniu urządzenia:

1. Ustawić naczynie (odpowiednie do gotowania indukcyjnego i napełnione) na strefie grzewczej, której zamierza się użyć.
2. Wybrać strefę za pomocą odpowiedniego przycisku lub .

Regulacja stref grzewczych

Po wybraniu strefy grzewczej użyć przycisków



w celu przewijania poziomów

mocy. Aby przewijać szybko, powyższe przyciski można po naciśnięciu przytrzymać. Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.

Wyłączanie stref grzewczych

Aby wyłączyć strefę, należy:

1. Wybrać ją, naciskając na przycisk lub .
2. Naciskać na przyciski i do momentu ustawienia poziomu .



Aby wyłączyć jednocześnie wszystkie strefy grzewcze, wystarczy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku



Pośrednie poziomy mocy (1,5, 2,5 i 3,5) są oznaczane diodą zaświecającą się w pobliżu wartości ustawianej strefy (np. odpowiada 1,5).

Wskazanie rozpoznania naczyń

Po uaktywnieniu/wybraniu danej strefy pojawienie się symbolu na wyświetlaczu wskazuje, że naczynie jest nieodpowiednie.

Symbol jest również wyświetlany, jeśli nie ma żadnego naczynia lub jeśli zostało ono usunięte.



Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić odczytanie garnka na płycie.



Uważać, aby nie ustawiać garnków nad przednimi elementami sterowania urządzenia.

Wskazanie wykrycia przedmiotów na płycie

Gdy płyta jest włączona i na panelu sterowania wykrywany jest przez dłużej niż 10 sekund jakikolwiek przedmiot lub gdy na panelu sterowania znajduje się brud lub woda:

- Jeśli tylko jeden przycisk wykrywa

przedmiot, pojawiają się naprzemiennie symbole **F** i **b**.

- Jeśli kilka przycisków wykrywa przedmiot, pojawiają się naprzemiennie symbole **F** i **d**.

Jeśli po 10 sekundach przedmioty nie zostają usunięte, urządzenie wyłącza się automatycznie.



Co 30 sekund emitowany jest sygnał dźwiękowy.

Tabela podsumowująca poziomy mocy

Można ustawić moc na kilku poziomach. W poniższej tabeli wskazano informacje dotyczące różnych rodzajów przyrządzanych potraw.

Poziom mocy	Odpowiedni do następujących funkcji:
0	Pozycja WYŁ.
1, 1,5, 2, 2,5	Gotowanie niewielkich ilości (minimalne moce)
3, 3,5, 4	Gotowanie
5, 6	Gotowanie dużych ilości, pieczenie dużych kawałków
7, 8	Pieczenie, podsmażanie z mąką
9	Pieczenie
P	Zagotowywanie dużej ilości wody (maksymalna moc, patrz „Funkcja Booster”)

Funkcja Booster



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Funkcja Booster umożliwia podgrzewanie naczyń 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 **P**.



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.

Gotowanie na czas



Tej funkcji nie można ustawić razem z minutnikiem.



W minutniku można ustawić czas wynoszący maksymalnie 1 godzinę i 39 minut.

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

1. Umieścić naczynie na danej strefie grzewczej, wybrać strefę i poziom mocy.
2. Użyć przycisków **-** i **+** nad napisem **TIMER** w celu wybraniażądanego czasu.
- Nad napisem **TIMER** pojawia się migający symbol **00**.
- Dioda zaczyna migać w zależności od wybranej strefy.
3. Po ustawieniużądanego czasu rozpoczyna się gotowanie na czas. 5 sekund po naciśnięciu ostatniego przycisku anulowane jest ustawienie minutnika i wybrana wcześniej strefa nie jest już wybrana.
4. Wyświetlacz przestaje migać.
5. Po upływie czasu wybrana strefa wyłącza się i na jej wyświetlaczu widnieje symbol **0** na przemian z symbolem **H**. Na wyświetlaczu minutnika widnieje migający symbol **00** i dioda dla wybranej wcześniej strefy miga.



Po zakończeniu działania funkcji emitowany jest trwający 1 minutę sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk płyty.



- Funkcję tę można uaktywnić jednocześnie na kilku strefach grzewczych.
- Aby szybciej zwiększać/zmniejszać wartości, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk  lub .
- Jeśli przycisk zostaje naciśnięty i przytrzymany , kiedy wartość minutnika wynosi „0”, automatycznie ustawiana jest wartość „99”. Jeśli przycisk zostaje naciśnięty i przytrzymany , kiedy wartość minutnika wynosi „99”, automatycznie ustawiana jest wartość „0”.



Jeśli zostaje ustawione więcej niż jedno gotowanie na czas, miga dioda dla tego, które kończy się wcześniej.

Wyłączanie gotowania na czas

Aby wyłączyć gotowanie na czas, należy wybrać daną strefę i nacisnąć równocześnie przyciski minutnika  i .

Niezależny minutnik



Minutnik można ustawić w zakresie od 1 minuty do 99 minut.

Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnał akustyczny po upływie ustawionego czasu. Nie wpływa to na funkcjonowanie stref grzewczych, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustalonego czasu.

Po włączeniu płyty bez wybierania żadnej strefy:

- Nacisnąć przycisk  lub  nad napisem **TIMER**
- Wyświetlacz minutnika wskazuje .
- Użyć przycisków  i  w celu wybraniażądanego czasu; nacisnąć i przytrzymać przyciski, aby szybko zmieniać wartości.



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

Zmiana wartości i wyłączanie minutnika

Użyć przycisków  i  w celu zmienienia odliczania lub wyzerowania minutnika. Wyzerowanie minutnika powoduje wyłączenie go.

Blokada sterowania



Ta funkcja jest przeznaczona do blokowania wszystkich przycisków płyty. Jest ona zawsze aktywna po włączeniu płyty. Blokuje wszystkie inne przyciski z wyjątkiem swojego i przycisku ON/OFF .

Funkcja ta jest niezbędna podczas operacji czyszczenia i w celu zapobiegania przypadkowym interakcjom.

Aby włączyć blokadę elementów sterowania:

- Nacisnąć przycisk  na co najmniej jedną sekundę.
- Dioda led wyświetlacza zapala się aby wskazać, że funkcja została aktywowana.

Aby wyłączyć Blokadę elementów sterowniczych, nacisnąć przycisk  przez co najmniej sekundę.



Gdy funkcja jest aktywna, po naciśnięciu dowolnego przycisku, przycisk blokady elementów sterowania miga wskazując, że jest aktywna funkcja blokady elementów sterowania.

Funkcja Pauza

Funkcja ta pozwala na zawieszenie działania wszystkich stref grzewczych wraz z ewentualnymi minutnikami.

Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

- Gdy aktywna jest przynajmniej jedna strefa grzewcza, nacisnąć przycisk .
- Dźwięk sygnalizuje uruchomienie funkcji.
- Na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych pojawia się animacja symbolu  i dioda zaczyna migać.

4. Wszystkie przyciski będą zablokowane.



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

Aby wyłączyć funkcję Pauza, należy:

1. Nacisnąć przycisk .
2. Dźwięk sygnalizuje zakończenie działania funkcji.
3. Teraz funkcja Pauza jest nieaktywna, a funkcje ustawione wcześniej są przywracane.



Podczas działania funkcji Pauza można nacisnąć tylko przycisk ON/OFF lub przycisk pauzy.

Szybkie podgrzewanie



Funkcja ta nie jest dostępna w przypadku funkcji Booster lub jeśli moc jest ustawiona na 0 lub 9.

Funkcja ta pozwala na szybkie podgrzanie naczynia, a tym samym znajdującej się w nim potrawy w krótkim czasie.

Po wybraniu strefy grzewczej i ustawieniu poziomu mocy:

1. Przytrzymać przyciski  i  żądanej strefy przez kilka sekund w pozycji naciśniętej.
2. Na wyświetlaczu strefy widnieje symbol  na przemian z wybranym poziomem mocy.
3. Po upływie czasu podgrzewania strefa grzewcza powraca do wcześniej wybranego poziomu mocy.



Gdy funkcja ta jest aktywna, w przypadku zwiększenia mocy wybranej strefy, czas szybkiego podgrzewania odświeża się zgodnie z ustawionym poziomem (patrz tabela poniżej).

Funkcję tę można wyłączyć, wybierając niższy poziom mocy niż ten ustawiony wcześniej lub

wyłączając urządzenie.

Czas szybkiego podgrzewania (sekundy)	
Poziom mocy	
0	Niedostępny
1	40
1,5	60
2	70
2,5	100
3	120
3,5	150
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195
9	Niedostępny
P	Niedostępny

Utrzymywanie ciepła



Dzięki tej funkcji można podtrzymać żądaną temperaturę potraw tak, aby były ciepłe.

Aby włączyć funkcję utrzymywania ciepła, po wybraniu strefy należy nacisnąć przycisk .

pojawia się symbol .

Aby wyłączyć tę funkcję, należy:

- Po wybraniu danej strefy nacisnąć przycisk  lub ; moc strefy jest ustawiana na poziom 1.
- Nacisnąć przycisk ; moc strefy jest ustawiana na 1.
- Wyłączyć urządzenie.

Funkcja bezpieczeństwa



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Ograniczenie czasu gotowania

Urządzenie to posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania działania.

Jeżeli nie zmieni się ustawień gotowania dla danego naczynia, maksymalny czas działania

będzie zależny od poziomu wybranej mocy. W momencie uruchomienia funkcji ograniczającej czas trwania działania podgrzewanie danego naczynia zostaje wyłączone.

Poziom mocy	Maksymalny czas gotowania (w godzinach)
1	10
1,5	5
2	5
2,5	5
3	5
3,5	4
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5

Wskaźniki ciepła resztkowego

W momencie wyłączenia stref grzewczych, jeśli ich temperatura przekroczy określoną bezpieczną wartość progową, na odnośnym wyświetlaczu pojawi się symbol . Gdy temperatura spada poniżej wspomnianej wartości progowej, symbol  znika.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez

długi czas oraz w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego.

Po osiągnięciu określonych progów bezpieczeństwa następuje wyłączenie jednej lub kilku stref grzewczych. W najgorszym wypadku, jeśli temperatura wewnętrzna jest bardzo wysoka, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Komunikaty o błędzie

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

Kody błędów zawsze zaczynają się od litery „F”, po której następuje cyfra lub litera (na przykład „Ft lub F4”).

Błędy zakodowane jako:

- „Fc”
- „Ft”
- „FE”

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, należy zapisać kod i skontaktować się z serwisem pomocy technicznej.



Wskaźniki ciepła resztkowego nie powinny być uważane za kody błędów.

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

Eventualne 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 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.

- 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 wydzieli 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.

Co robić, jeżeli...

Płyta nie działa:

- Sprawdzić, czy płyta kuchenna jest podłączona oraz, czy wyłącznik główny jest włączony.

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.

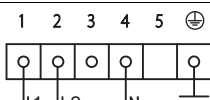
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej. Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może działać w następujących trybach:

380-415 V 2N~

4 x 1,5 mm²

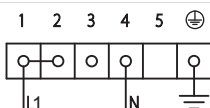
kabel czterobiegunowy



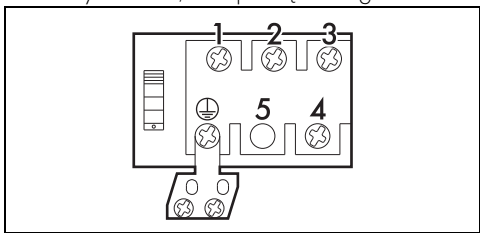
220 – 240 V 1 N~

3 x 4 mm²

kabel trójżyłowy



Poniższy schemat przedstawia zespół zacisków widziany od dołu, bez podłączonego kabla.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju przewodu.



Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednocześnieści (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 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.

Menu ograniczania mocy



- Domyślnie urządzenie jest ograniczone do mocy 7,2 kW.
- Po ustawieniu ograniczenia, w razie przekroczenia go emitowany jest sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu danej strefy pojawia się symbol  na przemian z możliwym do ustawienia poziomem maksymalnym.



Ograniczenie można ustawić wyłącznie w ciągu pierwszych 30 sekund od włączenia urządzenia.



Funkcja blokowania elementów sterowania powinna być wyłączona.

Poniższa procedura pozwala na wejście do menu w celu zmienienia generowanej przez urządzenie mocy.

1. Przytrzymać przycisk w pozycji naciśniętej  w celu odblokowania elementów sterowania.
2. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i  nad napisem **TIMER** oraz przycisk .

Zostanie wyemitowany sygnał akustyczny i na wyświetlaczu pojawi się .

Na wyświetlaczach widnieje teraz moc; numer po lewej stronie wskazuje tysiące watów, a ten po prawej setki (np. 2,8 odpowiada 2800).

3. Aby zmienić wartość, należy naciskać na przyciski **+** i **-**.

Aby wyjść z menu i zapisać nowe ustawienia:

4. Nacisnąć jednocześnie przyciski **+** i **-** nad napisem **TIMER** oraz przycisk **||**.

Jeśli wszystko powiodło się, urządzenie uruchomi się ponownie, a na wszystkich przyciskach płyty pojawią się diody; można w tym momencie używać go jak zazwyczaj, ale z ustawionym ograniczeniem mocy.

Jeśli przyciski nie zostaną naciśnięte w ciągu maksymalnego możliwego czasu, ustawienia nie zostaną zapisane.

Moc na wyświetlaczu	Moc w kW
72	7,2
60	6,0
45	4,5
40	4,0
35	3,5
28	2,8
25	2,5

Wycięcie blatu

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji



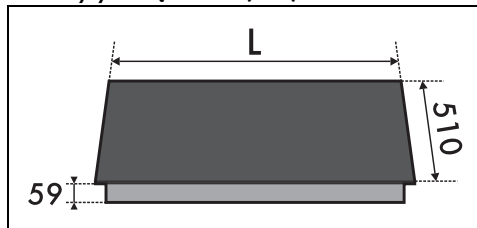
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- 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 tworzywa sztucznego 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.

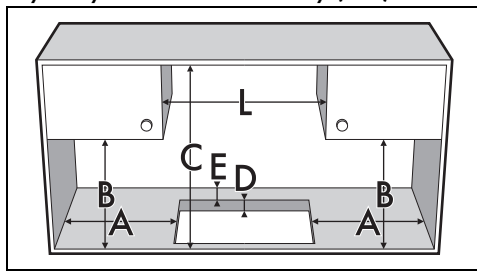
- Minimalna odległość, jaką należy zachować między okapem wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.
- Należy również zachować minimalne odległości wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano w instrukcjach montażowych.
- Jeżeli urządzenie 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

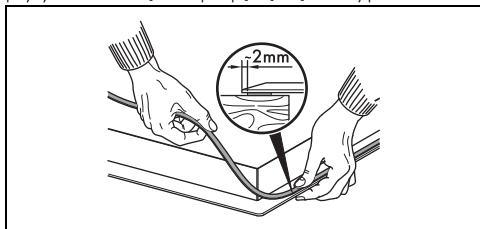
E min. 50

L min. 600

Uszczelnienie płyty kuchennej

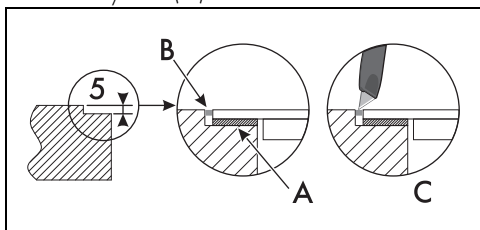
Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie

płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.

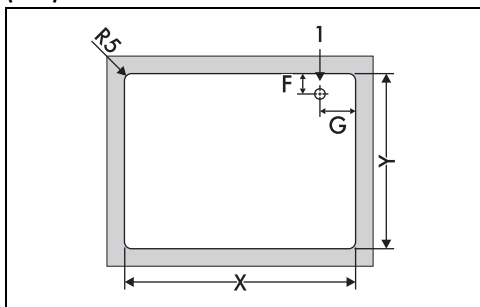


Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to zdjęcie płyty kuchennej bez jej uszkodzenia.

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

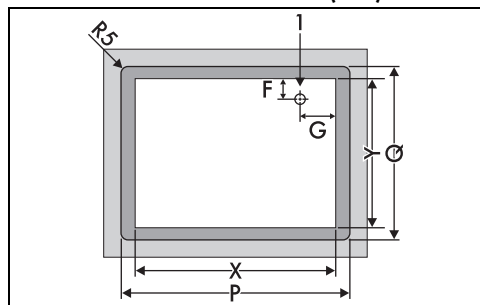
Y 478 - 482

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

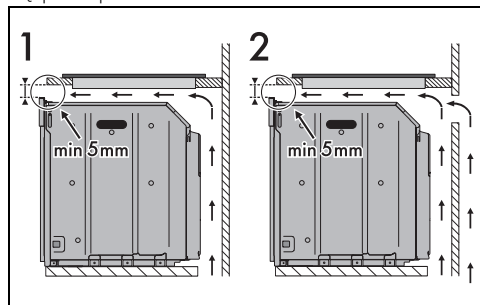
Zabudowa



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.

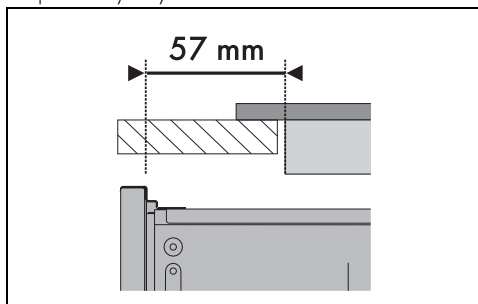


1 Z otwarciem pod spodem

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

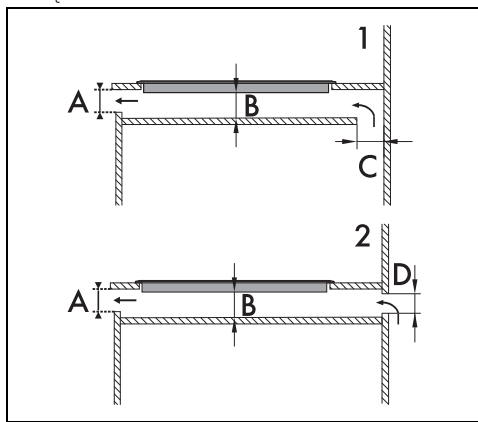
na poniższym rysunku.



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

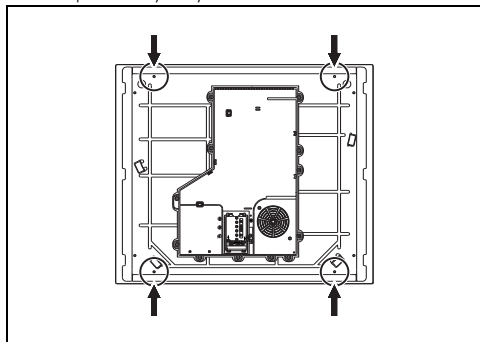


Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.

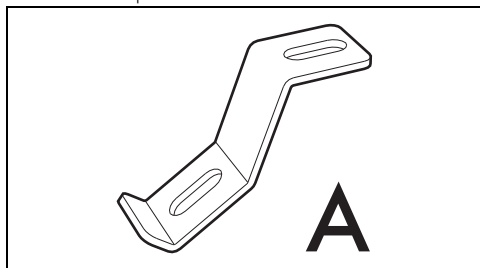
Mocowanie do mebla w formie zabudowy

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

1. Odkręcić śruby w otworach zaznaczonych na poniższym rysunku.



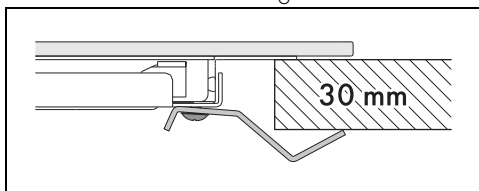
2. Przykręcić elementy mocujące (A) w wyszczególnionych otworach za pomocą odkręconych wcześniej śrub, aby umocować prawidłowo płytę kuchenną do konstrukcji.



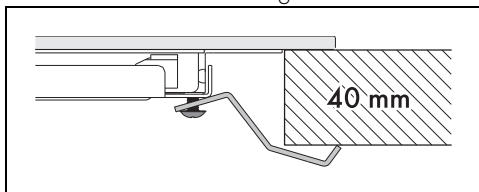
Zbyt mocne dokręcenie mogłoby naprężyć szkło powodując jego pęknięcie.

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

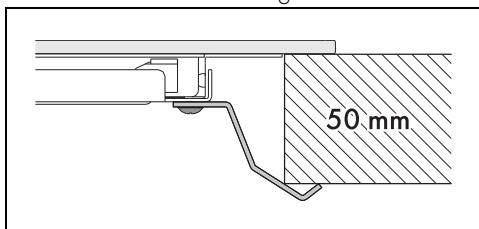
- Grubość blatu roboczego 30 mm:



- 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.

Instrukcje dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji. Nie wolno zginać ani przytrząsować 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.