

Spis treści

PL

1 Ostrzeżenia	4
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Odpowiedzialność producenta	5
1.3 Przeznaczenie urządzenia	5
1.4 Utylizacja	5
1.5 Tabliczka znamionowa	6
1.6 Instrukcja obsługi	6
1.7 Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi	6
2 Opis	7
2.1 Opis ogólny	7
2.2 Panel sterowania	8
2.3 Zalety gotowania na płycie indukcyjnej	9
3 Użytkowanie	10
3.1 Ostrzeżenia	10
3.2 Prawidłowe użytkowanie płyty	11
3.3 Zasady funkcjonowania	12
3.4 Czynności wstępne	13
3.5 Użytkowanie płyty	14
3.6 Porady dotyczące oszczędności energii	19
4 Czyszczenie i konserwacja	20
4.1 Ostrzeżenia	20
4.2 Czyszczenie powierzchni	20
4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty	20
4.4 Plamy z żywności lub resztki	20
4.5 Co robić, jeżeli...	21
4.6 Kody błędów	21
5 Montaż	22
5.1 Podłączenie elektryczne	22
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	23
5.3 Wycięcie blatu	24
5.4 Zabudowa	24
5.5 Klipsy mocujące	26

Zalecamy Państwu 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

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Szkody powstałe na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu metalowych przedmiotów takich, jak widelce, łyżki i pokrywki.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nie wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i gąbek metalowych) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas gotowania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.



Informacje na temat omawianego urządzenia

- Nie polegać wyłącznie na ewentualnym czujniku obecności garnka.
- Jeżeli obecny, przed otwarciem usunąć z pokrywy ewentualny płyn, który się wylał.
- Przed zamknięciem pokrywy, poczekać na całkowite ostudzenie płyty kuchennej.
- 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).

1.2 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 użytkownika;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub w połączeniu z systemami zdalnego sterowania.

1.4 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE). Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Abby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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



Ostrzeżenia

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrům selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie mają wpływu na środowisko i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie zostawiać bez nadzoru opakowania i jego elementów.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

1.5 Tabliczka znamionowa

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

1.6 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.7 Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące gotowania.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje o prawidłowym czyszczeniu i konserwacji urządzenia.

Montaż



Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



Porada

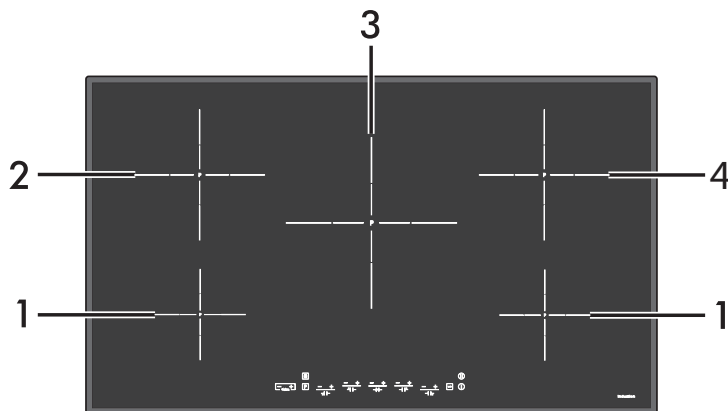
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



Strefa	Średnica Zewnętrzna (mm)	Średnica wewnętrzna (mm)	Max. pobrana moc (W)*	Moc pobrana podczas funkcji Power (W)*
1	145	100	1400	2200
2	180	100	1850	3000
3	270	120	2600	3700
4	210	100	2300	3700

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



2.2 Panel sterowania



Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej następuje automatyczna kontrola, która powoduje włączenie się wszystkich lampek kontrolnych na kilka sekund.

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu.

Płyta indukcyjna jest używana za pomocą przycisków sensorowych Touch-Control.

Delikatnie dotknąć symbolu na powierzchni vitroceramicznej.

Każde poprawne dotknięcie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Poniższa tabela przedstawia dostępne na płycie kuchennej elementy sterownicze oraz ich krótki opis.

Element sterowniczy	Opis
	Timer (Zegar): uaktywnia funkcje Minutnika i Gotowania na czas.
	Uaktywnia specjalne funkcje płyty: Melting, Keep Warm i Simmering.
	Uaktywnia funkcję Power.
	Zwiększanie: zwiększa poziom mocy lub czas gotowania.
	Zmniejszanie: zmniejsza poziom mocy lub czas gotowania.
	Przednia lewa strefa.
	Tylna lewa strefa.
	Strefa środkowa.
	Tylna prawa strefa.
	Przednia prawa strefa.
	Bezpieczeństwo dzieci: blokuje przyciski płyty kuchennej.
	Ustawia pauzę na płycie kuchennej.
	On/Off: włącza lub wyłącza płytę kuchenną.



2.3 Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



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

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnesy).
- 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.



Użytkowanie

3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura. Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas użytkowania chronić dłonie za pomocą rękawic termicznych.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.



Wysoka temperatura. Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie stosować lub pozostawiać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- Do gotowania nie stosować puszek, zamkniętych pojemników, naczyń i pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas gotowania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub wyłączenie urządzenia będzie niemożliwe, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- Nie kłaść garnków, których dno nie jest idealnie płaskie i regularne.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Nie stosować jako blatu.



3.2 Prawidłowe użytkowanie płyty

Naczynia, których można używać


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

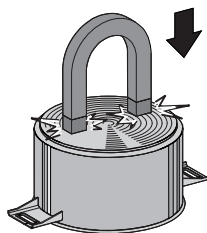
Odpowiednie naczynia:

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

Nieodpowiednie naczynia:

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

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



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




Użytkowanie

3.3 Zasady funkcjonowania

Ograniczenie czasu gotowania

Płyta grzewcza posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa będzie gorąca, na ekranie wyświetli się symbol .

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

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego.


Aby uniknąć zbyt wysokiej temperatury w systemie elektronicznym, moc strefy grzewczej zostaje automatycznie obniżona.

Ciepło szczątkowe



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie pozwól, aby dzieci dotykały takich stref.

Jeżeli po zakończeniu użytkowania, strefa grzewcza jest jeszcze gorąca, na wyświetlaczu pojawia się symbol , przy strefie grzewczej.

Symbol znika, gdy temperatura strefy grzewczej zejdzie poniżej 40°C.




Symbol  jest aktywny nawet, gdy płyta jest wyłączona.

Tabela gotowania






Na strefie grzewczej można ustawić moc na kilku poziomach.

Poniższa tabela przedstawia dostępne wartości mocy oraz rodzaj potraw możliwych do przygotowania.



Wartości mogą się zmieniać w zależności od ilości produktu oraz indywidualnego smaku.



Poziomy mocy	Odpowiedni do
0	Pozycja OFF
1 - 2	Podgrzewanie posiłków, podtrzymywanie wrzenia niewielkich ilości wody, sosy na bazie żółtka lub masła.
3 - 4	Gotowanie płynów i stałych pokarmów, podtrzymywanie wrzenia wody, rozmrażanie mrozonek, jajecznicza z 2-3 jajek, potrawy z owoców i warzyw, inne potrawy.
5 - 7	Przyrządzanie mięsa, ryb i warzyw w sosie, potrawy z wodą lub z małą ilością wody, przygotowywanie dżemów itp.
8-9	Pieczenie z mięsa i ryb, steki, wątróbka, podsmażanie mięsa i ryb, jajka itp.
	Smażenie na głębokim oleju frytek itp., szybkie zagotowanie wody.
	Szybkie zagotowanie wody.
	Rozmrażanie potraw.
	Podtrzymywanie temperatury gotowych potraw.
	Kontynuacja wrzenia wody znajdującej się w garnku.

3.4 Czynności wstępne

Aby usunąć ewentualną wilgoć nagromadzoną podczas produkcji, dla zapewnienia prawidłowego funkcjonowania obwodów elektrycznych i klawiatury sterowniczej:

1. Usunąć folię ochronną z zewnętrznych powierzchni urządzenia oraz z akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).
3. Umieścić garnek napełniony wodą na wszystkich przednich strefach grzewczych i włączyć je z maksymalną mocą na przynajmniej 30 minut.
4. Po upływie 30 minut, wyłączyć przednie strefy grzewcze i powtórzyć czynność na tylnych i ewentualnej środkowej.
5. Jeżeli, po wykonaniu takich czynności elementy sterownicze nie będą prawidłowo funkcjonować, może się okazać konieczne ich wydłużenie, aż do całkowitego odparowania wilgoci.



Użytkowanie

3.5 Użytkowanie płyty

Aby włączyć płytę, należy:

- Wcisnąć na przynajmniej 1 sekundę przycisk **On/Off** .

Aby włączyć płytę, należy:



- Wcisnąć na przynajmniej 2 sekundy przycisk **On/Off** .



Jeżeli nie zostanie uaktywniona żadna strefa grzewcza, płyta automatycznie wyłączy się po kilku sekundach.

Włączenie strefy grzewczej


Po włączeniu płyty:

- Wcisnąć przyciski  i  żądanej strefy grzewczej, aby wybrać moc (od 1 do 9).

Wyłączenie strefy grzewczej

- Wcisnąć przycisk  aż do przywrócenia wartości mocy na 0 (zero).



Aby równocześnie wyłączyć wszystkie strefy grzewcze, przytrzymać przez przynajmniej 2 sekundy przycisk **On/Off** .

Szybkie wybieranie



Za pomocą tej funkcji można szybko ustawić strefę grzewczą na maksymalnej mocy.

Po włączeniu płyty:






- Wcisnąć przycisk  żądanej strefy grzewczej. Ustawi się poziom mocy 9.

Funkcja przyspieszania



Dzięki tej funkcji można użyć maksymalnej możliwej mocy strefy grzewczej, aż do zagotowania płynu znajdującego się w garnku.

Aby uaktywnić funkcję przyspieszania, po włączeniu płyty:

1. Wcisnąć przycisk  żądanej strefy grzewczej, aż do osiągnięcia poziomu mocy 9.
2. Ponownie wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu migają symbole  oraz wskazanie poziomu mocy 9.
3. Wcisnąć przycisk  strefy grzewczej, aby ustawić poziom mocy, od 1 do 8. Na wyświetlaczu migają symbol  oraz wskazanie ustawionego poziomu mocy.



Gdy płyn znajdujący się w garnku gotuje się, strefa grzewcza automatycznie przechodzi do ustawionego poziomu mocy.

Aby dezaktywować funkcję Przyspieszania:

- Wcisnąć przycisk  danej strefy grzewczej.



Funkcja Power



Dzięki tej funkcji można użyć maksymalnej możliwej mocy na strefie grzewczej przez maksymalnie 10 minut.

Aby uaktywnić funkcję Power, po włączeniu płyty:

1. Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu nad przyciskiem miga LED.
2. Wcisnąć przycisk lub żądanej strefy grzewczej. Na wyświetlaczu pojawi się symbol na aktywnej strefie grzewczej. Po 10 minutach poziom mocy strefy grzewczej automatycznie obniży do 9.

Aby dezaktywować funkcję Power:

- Wcisnąć przycisk danej strefy grzewczej. Strefa grzewcza automatycznie przejdzie na poziom mocy 9.

Funkcja Melting



Za pomocą tej funkcji można rozmrażać potrawy.

Aby uaktywnić funkcję Melting, po włączeniu płyty:

1. Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu nad przyciskiem miga LED.
 2. Wcisnąć przycisk lub żądanej strefy grzewczej. Na wyświetlaczu pojawi się symbol na aktywnej strefie grzewczej.
- Aby dezaktywować funkcję Melting:
- Wcisnąć przycisk lub danej strefy grzewczej.








Użytkowanie

Funkcja Keep warm



Za pomocą tej funkcji można utrzymywać w temperaturze ugotowane wcześniej potrawy.

Aby uaktywnić funkcję Keep warm, po włączeniu płyty:

1. Dwukrotnie wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu z boku przycisku  miga LED.
2. Wcisnąć przycisk  lub  żądanej strefy grzewczej. Na wyświetlaczu pojawi się symbol  na aktywnej strefie grzewczej.

Aby dezaktywować funkcję Keep warm:






- Wcisnąć przycisk  lub  danej strefy grzewczej.

Funkcja Simmering




Za pomocą tej funkcji możliwa jest kontynuacja wrzenia płynu znajdującego się w garnku.

Aby uaktywnić funkcję Simmering, po włączeniu płyty:

1. Trzykrotnie wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu nad przyciskiem  migają dwie LED.
2. Wcisnąć przycisk  lub  żądanej strefy grzewczej. Na wyświetlaczu pojawi się symbol  na aktywnej strefie grzewczej.

Aby dezaktywować funkcję Simmering:

- Wcisnąć przycisk  lub  danej strefy grzewczej.






Funkcja Pauza



Za pomocą tej funkcji możliwe jest przerwanie funkcjonowania wszystkich stref grzewczych.




Aby uaktywnić funkcję Pauzy, po włączeniu przynajmniej jednej strefy grzewczej:

- Przytrzymać wciśnięty przycisk . Na wyświetlaczu nad przyciskiem  pojawi się LED i symbol  na wszystkich strefach grzewczych.



Wszystkie przyciski strefy, z wyjątkiem przycisku blokady elementów sterowniczych, zostaną dezaktywowane. Wszystkie strefy grzewcze wyłączą się.

Aby dezaktywować funkcję Pauza:

1. Wcisnąć przycisk .
2. Wcisnąć przycisk  lub  uaktywnionej wcześniej strefy grzewczej. Uaktywnione wcześniej strefy grzewcze powrócą do funkcjonowania z ustawionym poziomem mocy.





Jeżeli w ciągu 5 sekund nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, płyta wyłączy się automatycznie.

Blokada elementów sterowniczych



Za pomocą tej funkcji można dezaktywować wszystkie przyciski wyświetlacza; jest to zabezpieczenie przed dziećmi lub przypadkowym wciśnięciem.



Aby uaktywnić Blokadę elementów sterowniczych, po włączeniu płyty:

- Przytrzymać przez 3 sekundy przycisk . Na wyświetlaczu, nad przyciskiem pojawi się LED .



Chwilowy brak napięcia w sieci nie powoduje dezaktywacji blokady elementów sterowniczych.

Aby dezaktywować Blokadę elementów sterowniczych:

- Przytrzymać przez 3 sekundy przycisk . LED nad przyciskiem  wyłączy się.








Użytkowanie

Minutnik



Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnał po upływie ustawionego czasu (od 1 do 99 minut).

Aby uaktywnić Minutnik, po włączeniu płyty:

1. Jednocześnie wcisnąć przyciski zegara . Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik czasu . Migająca pod wskaźnikiem czasu LED oznacza uaktywnienie funkcji.
2. Wcisnąć przycisk  lub  zegara, aby zaprogramować minutnik (dla szybszej zmiany przytrzymać przycisk). Po kilku sekundach od ostatniego wyboru, LED znajdująca się z boku wskaźnika czasu wyłączy się  i nastąpi uaktywnienie Minutnika.



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




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

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- Wcisnąć jakikolwiek przycisk na płycie.









Aby dezaktywować minutnik podczas odliczania, należy go wyzerować przyciskiem  zegara.

Gotowanie na czas



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

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

1. Jednocześnie wcisnąć i przytrzymać przyciski zegara . Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik czasu . LED znajdująca się nad wskaźnikiem czasu wskaże po kolei uaktywnione strefy grzewcze, które można wybrać.
2. Puścić przyciski zegara , gdy LED wskaże żądaną strefę.
3. Wcisnąć przycisk  lub  zegara, aby zaprogramować czas działania w minutach wybranej strefy (dla szybszej zmiany przytrzymać przyciski). LED znajdująca się nad wskaźnikiem czasu miga. Po kilku sekundach LED z boku wskaźnika czasu wyłączy się  i rozpoczyna się Gotowanie na czas.



Można jednocześnie uaktywnić funkcję na kilku strefach grzewczych. Wskaźnik czasu i migająca LED odnoszą się do strefy, która jako kolejna zostanie wyłączona

Po upływie zaprogramowanego czasu, alarm dźwiękowy ostrzeże użytkownika a strefa grzewcza automatycznie wyłączy się. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:


- Wcisnąć jakikolwiek przycisk na płycie.




Aby zmienić lub dezaktywować funkcję Gotowania na czas:

1. Jednocześnie wcisnąć i przytrzymać przyciski zegara . Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik czasu



LED znajdująca się nad wskaźnikiem czasu wskaże po kolei uaktywnione strefy grzewcze, które można wybrać.

2. Puścić przyciski zegara , gdy LED wskaże żądaną strefę.

3. Wcisnąć przycisk  lub  zegara, aby zaprogramować nowy czas działania lub ustawić na 0 (zero) czas wybranej strefy grzewczej. Po kilku sekundach LED z boku wskaźnika czasu wyłączy się  i rozpoczyna się Gotowanie na czas. Jeżeli wybrano 0 (zero) dana strefa grzewcza wyłączy się.

3.6 Porady dotyczące oszczędności energii

- Średnica dna garnka musi odpowiadać średnicy strefy grzewczej.



- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzanym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- Jeżeli możliwe zawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



Jeżeli równocześnie używa się płyty kuchennej i piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas użytkowania płyty, nie kłaść na niej materiałów i substancji, które mogłyby się rozpuścić (plastik lub aluminiowa folia).
- Utrzymywać w czystości przyciski sensorowe i nie kłaść na nich żadnych przedmiotów.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulcami, odplamiaczy i gąbek metalowych) na częściach szklanych. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.

4.2 Czyszczenie powierzchni

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

4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia szklanych powierzchni. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

4.4 Plamy z żywności lub resztki

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

Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką.

Ziarnka piasku, które wysypały się na płytę przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogą ją porysować podczas przesuwania garnków.

Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni.



Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu.

Mogą się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarciami dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.

4.5 Co robić, jeżeli...

Poniżej przedstawiono spis możliwych rozwiązań w przypadku ewentualnych nieprawidłowości funkcjonowania.



Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany lub w razie innych nieprawidłowości skontaktować się z Serwisem Technicznym.

Płyta nie działa:

- Sprawdzić, czy płyta kuchenna jest podłączona do domowej sieci elektrycznej
- Sprawdzić, czy główny przetącznik domowej instalacji jest włączony.

Gotowanie nie jest zadowalające.

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

Z płyty wydziela się dym.

- Sprawdzić, czy żywność nie wy dostała się na płytę i ewentualnie użyć większego garnka.
- Po zakończeniu gotowania poczekać na ostygnięcie płyty i wyczyścić ją.

Wyłącznik główny lub wyłącznik instalacyjny domowej instalacji ciągle się wyzwalają:

- 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.

4.6 Kody błędów

W razie problemów na wyświetlaczu jest pokazywany kod błędu wskazujący rodzaj nieprawidłowości.

Poniższa tabela przedstawia możliwe kody błędów oraz czynności, które powinien wykonać użytkownik.

Kod	Czynność
	Wcisnąć jakikolwiek przycisk na płycie.
	Skontaktować się z serwisem Technicznym i podać kod błędu.
	Skontaktować się z serwisem Technicznym i podać kod błędu.
	Skontaktować się z serwisem Technicznym i podać kod błędu.



Montaż

5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.

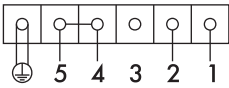
Informacje ogólne

Sprawdzić, czy 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.

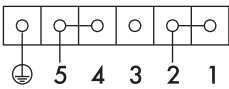
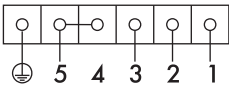
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

Urządzenie jest podłączone w następujący sposób:

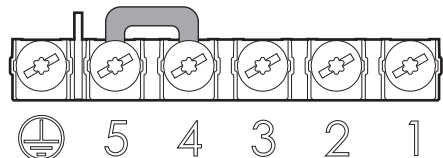
Rodzaj podłączenia	Rodzaj kabla
	ekranowany 6 x 1,5 mm ²

W przypadku wymiany kabla, urządzenie może również funkcjonować w następujący sposób:

Rodzaj podłączenia	Rodzaj kabla
220-240 V 1N~ 	trójżyłtowy* 3 x 4 mm ²
380-415 V 3N~ 	pięćżyłtowy 5 x 2,5 mm ²

*użyć mostka znajdującego się w wyposażeniu

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





Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.



Przeciwną 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.

5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Wydzielanie się ciepła podczas działania urządzenia

Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.
- W żadnym z rodzajów montażu nie zatykać kratki wentylacyjnej znajdującej się z przodu produktu.

Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (>90°C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.

Minimalna odległość, jaką należy zachować między okapem wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.

Należy również zachować minimalne odległości wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano na rysunkach montażowych.

Próba techniczna

Po dokonaniu montażu przeprowadzić krótką próbę techniczną. W przypadku niesfunkcjonowania, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skonsultować się z Serwisem Technicznym.



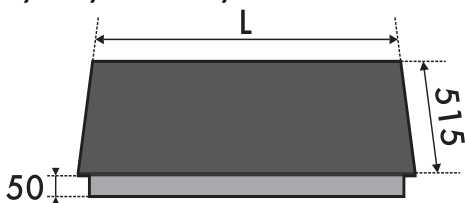
5.3 Wycięcie blatu

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

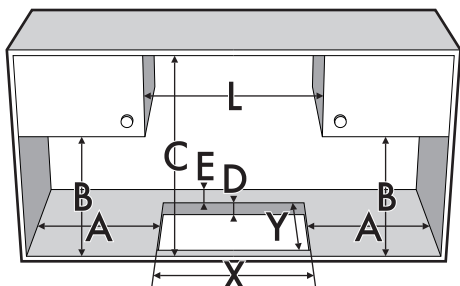
Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornych na wysoką temperaturę (>90°C).

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach.

Wymiary zabudowy



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
900	560	490



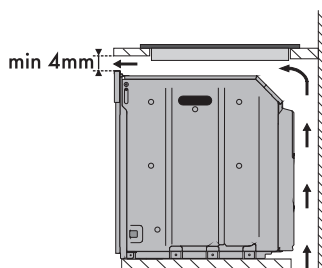
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 50	min 460	min 750	20÷60	min 50

5.4 Zabudowa

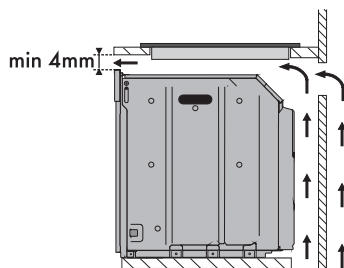
Na wnęcie zabudowy piekarnika

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

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



z otwarciem pod spodem



z otwarciem pod spodem i z tyłu

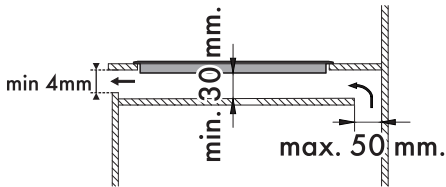
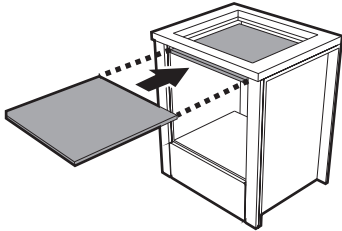


Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.

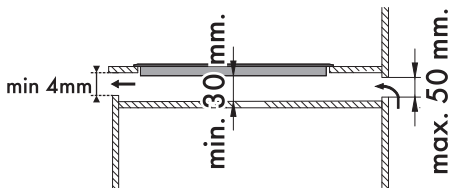


Na neutralnej wnęce lub szufladzie

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble (boczne ścianki, szuflady itp.), zmywarka lub lodówką, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zamontować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości **30 mm** od dolnej powierzchni płyty. Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



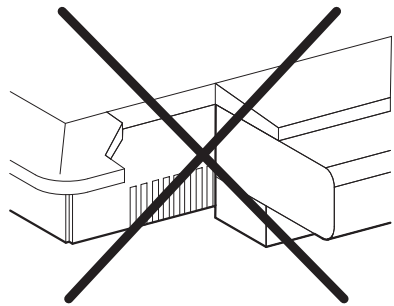
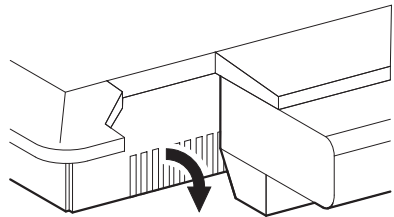
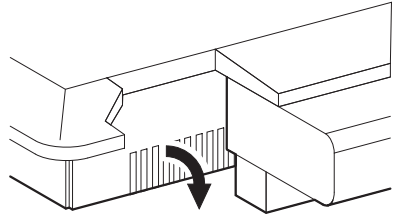
z otwarciem pod spodem



z otwarciem z tyłu

Wentylacja

Poniżej przedstawiono dwa rodzaje montażu zapewniające prawidłową wentylację oraz nieprawidłowy montaż, którego należy unikać.

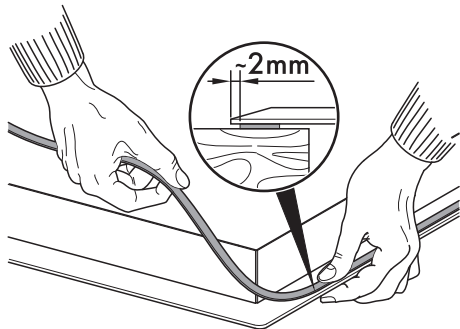


Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.



Uszczelnienie płyty kuchennej

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

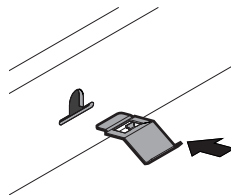
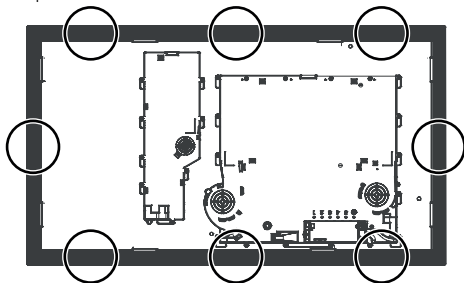


Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.

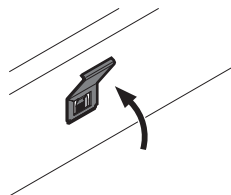
5.5 Klipsy mocujące

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

1. Przed zamontowaniem urządzenia w blacie, odwrócić je do góry nogami. Umieścić urządzenie na papierze gazetowym lub miękkiej powierzchni, aby nie porysować szklanej powierzchni.
2. Włożyć klipsy i zaczepić je poziomo, delikatnie wciskając do wskazanego rowka.



3. Następnie obrócić je do góry w celu ostatecznego zaczepienia.



914776357/C