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 tłuszcz 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 sztućce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie używać słoików magnetycznych.
- Nie używać podstawek pod garnki ani innych materiałów pomiędzy dnem naczynia a powierzchnią witroceramiczną, niebezpieczeństwo poparzenia.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce 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 POBLIZU 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 witroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie wolno stosować witroceramicznej 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 witroceramicznej.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Powierzchnia witroceramiczna 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 przesuwać patelni po płycie, ale podnosić je i umieszczać w danym miejscu.

PL

Montaż

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA INSTALOWAĆ NA ŁODZIACH ANI W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.

- Niniejszego urządzenia nie można instalować nad zmywarką, jeśli nie będą przestrzegane instrukcje zawarte w rozdziale „INSTALACJA”.
- 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.
- Instalacja i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Zlecić wykonanie podłączenia elektrycznego wykwalifikowanemu serwisantowi.
- 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 (instalacja, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) należy zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki

ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu należy odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- Jeśli dostęp do źródła zasilania elektrycznego jest ograniczony, urządzenia umożliwiające odłączenie wszystkich biegunów muszą być dostępne i wbudowane w stałą instalację elektryczną zgodnie z normami w zakresie podłączania tego typu urządzeń.
- 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

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

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

PL



Instalacja i użytkowanie tego urządzenia są możliwe wyłącznie w pomieszczeniach.

Instrukcja obsługi

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

Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny

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

Tabliczka znamionowa

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

Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:
- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.
- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych
Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

Oszczędność energii

- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza linie oznaczone na powierzchni witroceramicznej.
- 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 ilości 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 możliwezawsze 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:



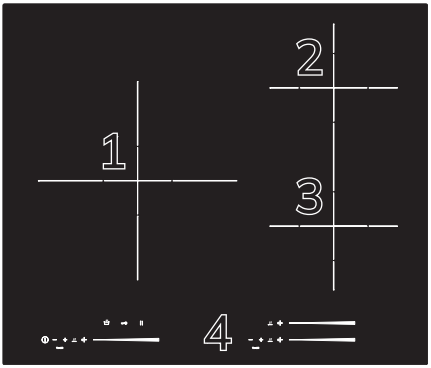
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny



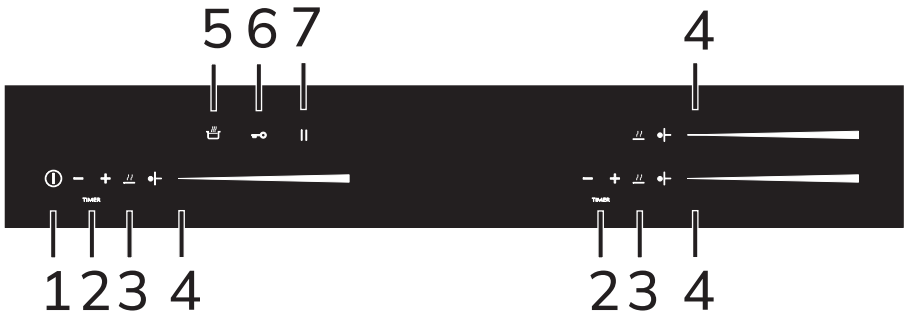
1 Lewa strefa grzewcza
2 Tylna prawa strefa grzewcza
3 Przednia prawa strefa grzewcza
4 Panel sterowania

PL

Strefa	Wymiary: wys. x dł. (mm)	Ø minimalna garnka (mm)	Ø zalecana garnka (mm)	Maks. pobór mocy (W)*	Pobór mocy w funkcji Booster (W)*
1	280 x 280	110	280	2700	3600
2	180 x 180	110	180	1500	2000
3	180 x 180	110	180	1500	2000
2+3	180 x 360	160	180 x 360	3000	-

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

Panel sterowania



1 Przycisk On/Off
2 Przyciski minutnika
3 Przycisk funkcji podgrzewania
4 Przycisk strefy i suwak
5 Przycisk szybkiego podgrzewania
6 Przycisk blokowania elementów sterowania
7 Przycisk funkcji Pauza

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

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

1. Po włączeniu płyty grzewczej wybrać daną strefę grzewczą za pomocą przycisków strefy.
2. Użyć suwaka, aby zwiększyć lub zmniejszyć żądaną moc.

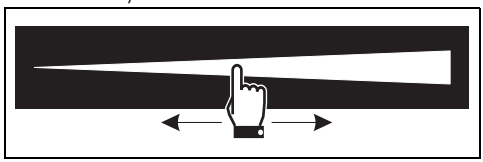
Regulacja stref grzewczych

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

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



2. Przesunąć palcem w prawo lub w lewo, aby wybrać moc od 1 do 12 lub włączyć funkcje Booster (patrz specjalny rozdział).

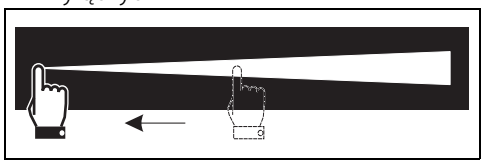


Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.

Poziom mocy można również wybrać, naciskając bezpośrednio suwak, mniej więcej w punkcie odpowiadającym żądanemu poziomowi mocy.

Wyłączanie stref grzewczych

1. Wybrać strefę, którą zamierza się wyłączyć, za pomocą przycisku strefy.
2. Przesunąć palec na lewy koniec suwaka strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć.



3. Na wyświetlaczu wybranej strefy widoczna jest wartość 0.

Aby wyłączyć jednocześnie więcej niż jedną strefę grzewczą, wystarczy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ⏻.

Wskazanie rozpoznania naczyń

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

Symbol U 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 (w tym płyn), następuje automatyczne wyłączenie się płyty.

Co 10 sekund emitowany jest sygnał dźwiękowy.

Tabela podsumowująca poziomy mocy

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

PL

przyrządzanych posiłków.

Poziom mocy	Odpowiedni do następujących funkcji:
0	Pozycja WYŁ.
1,2	Gotowanie niewielkich ilości (minimalne moce)
3,4	Gotowanie
5,6	Gotowanie dużych ilości, pieczenie dużych kawałków
7,8	Pieczenie, podsmażanie z mąką
9,10,11	Podsmażanie, gotowanie dużych ilości żywności
12, P	Zagotowywanie dużej ilości wody (maksymalna moc, patrz „Funkcja Booster")

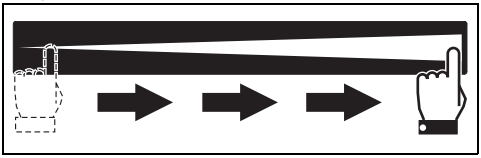
Funkcja Booster

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Funkcja Booster umożliwia rozgrzewanie naczynia z maksymalną mocą przez ograniczony czas. Funkcja przydatna do zagotowywania dużej ilości wody w krótkim czasie.

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy:

1. Przesunąć palec z lewego na prawy koniec suwaka, aż do ustawienia poziomu 12.



Funkcję Booster można uruchomić również poprzez pojedyncze naciśnięcie prawego końca suwaka.

2. Dotknąć suwaka w prawej części; funkcja Booster zostanie uaktywniona, a na wyświetlaczu strefy grzewczej pojawi się symbol P.

Funkcja Booster pozostaje aktywna przez maksymalnie 10 minut, po upływie których poziom mocy strefy obniża się do 12.

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. Wybrać jedną ze stref grzewczych i ustawić poziom mocy.
3. Użyć przycisków − i + nad napisem TIMER w celu wybrania żądanego czasu.

- Nad napisem TIMER pojawia się migający symbol 00.
- Dioda zaczyna migać w zależności od wybranej strefy.

4. Po ustawieniu żądanego czasu rozpoczyna się gotowanie na czas. 5 sekund po naciśnięciu ostatniego przycisku anulowane jest ustawienie minutnika i wybrana wcześniej strefa nie jest już wybrana.
5. Wyświetlacz przestaje migać.
6. Po upływie czasu wybrana strefa wyłącza się i na jej wyświetlaczu widnieje symbol 0. 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 +.

Lub

Ustawić za pomocą przycisku — wartość równą 00

Niezależny minutnik

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

De functie kan alleen worden ingesteld met behulp van de timerknoppen aan de linkerkant.

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:

1. Nacisnąć przycisk — lub + nad napisem TIMER
2. Wyświetlacz minutnika wskazuje 00 i dioda miga.
3. Użyć przycisków — i + w celu wybrania żądanego czasu; nacisnąć i przytrzymać przyciski, aby szybko zmieniać wartości.
4. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu pojawia się migający symbol 00, dioda miga, i emitowany jest dźwięk. Aby je zatrzymać, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

Jeśli minutnik jest aktywny, nie można ustawić gotowania na czas.

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 elementów sterowania

Funkcja tę opracowano w celu blokowania wszystkich przycisków płyty.
Jest ona zawsze aktywna, kiedy płyta zostaje ponownie podłączona do zasilania.

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

Aby wyłączyć blokadę elementów sterowania, należy:

1. Nacisnąć przycisk 🔑 na co najmniej jedną sekundę.
2. Zaświeca się dioda wyświetlacza sygnalizująca dokonanie aktywacji funkcji.

W celu wyłączenia blokady elementów sterowania, należy nacisnąć przycisk 🔑 na co najmniej jedną sekundę.

Gdy funkcja jest aktywna, po naciśnięciu dowolnego przycisku przycisk blokowania elementów sterowania miga, co oznacza, że aktywna jest funkcja blokowania elementów sterowania.

PL

Funkcję tę można włączać i wyłączać, zarówno kiedy płyta działa, jak i kiedy jest wyłączona. W tym pierwszym przypadku przycisku ON/OFF nadal można używać ze względów bezpieczeństwa, w drugim jest on również blokowany. Aby włączyć płytę, kiedy jest zablokowana, należy najpierw ją odblokować.

Funkcja Pauza

Funkcja ta pozwala na zawieszenie działania wszystkich stref grzewczych wraz z ewentualnymi minutnikami, aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem lub wstrzymać chwilowo gotowanie.

Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

1. Gdy aktywna jest przynajmniej jedna strefa grzewcza, nacisnąć przycisk .
2. Dźwięk sygnalizuje uruchomienie funkcji.
3. Pojawia się napis „STOP”.
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.

Funkcja Bridge

Funkcja ta automatycznie i równomiernie rozdziela moc pomiędzy dwie zaangażowane strefy.

Ustawić tę funkcję przed wybraniem poziomu mocy

Funkcja ta jest dostępna tylko w przypadku stref po prawej stronie.

Dzięki tej funkcji możliwe jest jednoczesne sterowanie dwiema strefami grzewczymi (prawą i lewą), w celu wykorzystania garnków takich jak brytfanki lub naczynia podłużne.

Aby włączyć funkcję Bridge należy:

1. Dotknąć równocześnie przycisków strefy po prawej stronie; pojawiają się symbole i .
2. Wybrać poziom mocy od 1 do 12.
3. Na wyświetlaczu strefy tylnej pojawia się symbol , a na wyświetlaczu strefy przedniej pojawia się ustawiony poziom mocy..

W przypadku używania garnka o dużych wymiarach, owalnego lub podłużnego, należy się upewnić o umieszczeniu go na środku strefy grzewczej.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy:

1. Ustawić poziom mocy na „0”.

Szybkie podgrzewanie

Funkcja ta nie jest dostępna w przypadku funkcji Booster lub jeśli moc jest ustawiona na 0 bądź 12.

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 wciśnięty przycisk .
2. Na wyświetlaczu strefy widnieje dedykowana animacja 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). Jeżeli moc wybranej strefy zostaje zmniejszona, funkcja zostaje anulowana.

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

Poziom mocy	Czas szybkiego podgrzewania (sekundy)
0	Niedostępny
1	40
2	60

Poziom mocy	Czas szybkiego podgrzewania (sekundy)
3	70
4	100
5	120
6	150
7	180
8	260
9	430
10	120
11	195
12	Niedostępny
P	Niedostępny

Przykładowa tabela głównych sposobów gotowania z użyciem funkcji szybkiego podgrzewania

Potrawy	Poziom mocy	Ciężar (kg)	Czas gotowania (minut)	Wskazania
MIĘSO				
Hamburger wołowy	6 - 8 +	0,2-0,3	2 – 4 (na stronę)	-
Pierś z kurczaka (w plastrach)	7+	0,1 – 0,3 (na plaster)	6 – 7 (na stronę)	-
WARZYWA				
Papryka peperoni (w paskach)	7+	0,2-0.3	4 – 5 (na stronę)	-
Cukinia (w paskach)	7+	0,2-0.3	3 – 4 (na stronę)	-
Bakłażan (w paskach)	7+	0,2-0.3	2 – 3 (na stronę)	-
USMAŻONE (I/LUB PODSMAŻONE) I OPANIEROWANE				
Pierożki sofficini (mrożone)	9+	zmienny	6 (na stronę)	Wlać na patelnię około 600 ml oleju, rozgrzać ją i po rozgrzaniu usmażyć pierożki sofficini.
Frittata	7+	4 średnie jajka	5 – 6 (na stronę)	Przed wlaniem mieszanki posmarować patelnię odrobiną oleju roślinnego.
Pancakes	9+	0,1 – 0,2 (każdy)	40 – 50 sekund (na stronę)	W celu przyrządzenia naleśników typu pancakes, można skorzystać z własnego przepisu lub wykorzystać gotową mieszankę.
SOSY				
Passata pomidorowa	4+	0,5 - 0,750 l	45-50	Podsmażyć seler, marchewkę i cebulę na oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia w trybie podgrzewania, a następnie gotować po dodaniu passaty pomidorowej.

*Podane w tabeli czasy gotowania dotyczą wyłącznie stref 180 mm.

**Mięso i warzywa należy umieścić na patelni po zakończeniu funkcji „szybkiego podgrzewania".

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 żądanej strefy; 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
2	5
3	5
4	5
5	5
6	4
7	4
8	3
9	2
10	2
11	2
12	1.5

Wskaźniki ciepła resztkowego

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

PL

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie płyty witroceramicznej

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru. Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, 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 zwyczajnym środkiem do czyszczenia powierzchni witroceramicznych. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

Plamy z żywności lub resztki

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką. Ziarnka piasku, które mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogłyby ją porysować podczas przesuwania garnków. Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni. Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu. Mogą powstawać błyszczące powierzchnie spowodowane tarciem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich środków czyszczących. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.



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

Co robić, jeżeli...

Płyta nie działa:

- Sprawdzić, czy płyta kuchenna jest podłączona oraz, czy wyłącznik główny jest włączony.
- Sprawdzić, czy nie zaistniała przerwa w dostawie prądu.
- Sprawdzić, czy nie został wybity bezpiecznik. W takim przypadku wymienić bezpiecznik.
- Sprawdzić, czy nie wyzwolił się wyłącznik instalacyjny domowej instalacji elektrycznej. W takim przypadku uaktywnić wyłącznik.

Gotowanie nie jest zadowalające:

- Sprawdzić, czy temperatura gotowania nie jest zbyt niska lub zbyt wysoka.
- Upewnić się, że płyta posiada odpowiednią wentylację i że wloty powietrza są całkowicie wolne.
- Do gotowania indukcyjnego używać certyfikowanych i przetestowanych garnków.

Z płyty wydziela się dym:

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

Bezpieczniki lub wyłącznik instalacyjny domowej instalacji ciągle się wybijają:

- Skontaktować się z Serwisem Technicznym lub elektrykiem.

Na płycie kuchennej pojawiły się rysy lub pęknięcia:

- Natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.

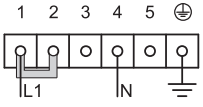
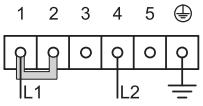
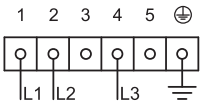
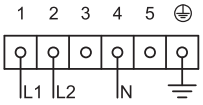
Podłączanie do instalacji elektrycznej

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

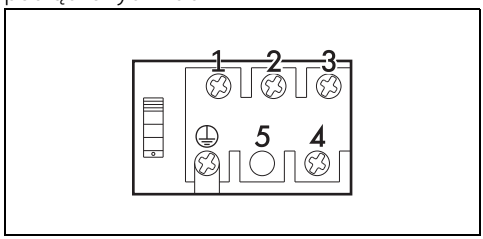
Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablice 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:

220-240 V 1N~ 3 x 6 mm ² kabel trójżyłowy	
220-240 V 2~ 3 x 6 mm ² kabel trójżyłowy	
220-240 V 3~ 4 x 2,5 mm ² kabel czterożyłowy	
380-415 V 2N~ 4 x 2,5 mm ² kabel czterożyłowy	

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 dołączony na wyposażeniu mostek

Podłączenie stałe

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

W przypadku rynku australijskiego/ nowozelandzkiego:

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

PL

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 przycisk nad napisem TIMER lewej strefy.

Zostanie wyemitowany sygnał akustyczny i na wyświetlaczu pojawi się „LP”.

3. Nacisnąć równocześnie przyciski + i •+.

Na wyświetlaczach widnieje teraz moc; numer po lewej stronie wskazuje tysiące watów, a ten po prawej setki (np. 28 odpowiada 2800).

1. Aby zmienić wartość, należy naciskać na przyciski + i −.

Aby wyjść z menu i zapisać nowe ustawienia:

2. Nacisnąć równocześnie przyciski + i •+.

Jeśli wszystko powiodło się, urządzenie uruchomi się ponownie.

Aby wyjść z menu bez zapisywania zmian, należy nacisnąć przycisk ⏻.

Lub nie naciskać przycisków przez jedną minutę; 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

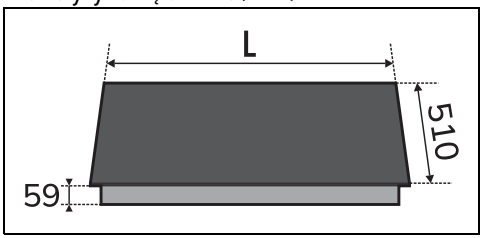
Wycięcie blatu

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

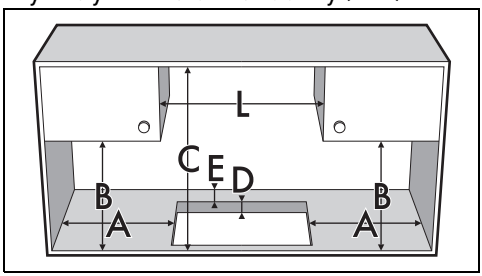
- Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, odpornych na wysoką temperaturę (> 90°C).
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (> 90°C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.
- Jeśli mebel nie ma posiada wymaganego otworu wnękowego, musi zostać on wykonany przez stolarza i/lub murarza, a prace muszą być nadzorowane przez kompetentnego technika.
- Minimalna odległość, jaką należy zachować między okapem wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.
- Należy również zachować minimalne odległości wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano w instrukcjach montażowych.
- Jeżeli urządzenie jest montowane nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator chłodzenia.

Gabaryty urządzenia (mm)



L	600

Wymiary mebla do zabudowy (mm)

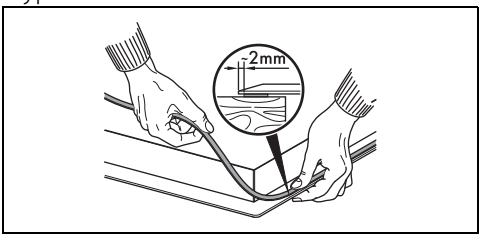


A	min. 50
B	min. 460
C	min. 750
D	30 ÷ 50
E	min. 50
L	min. 600

Uszczelnienie płyty kuchennej

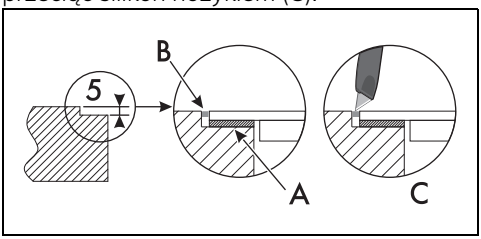
Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę znajdującą się w

wyposażeniu.

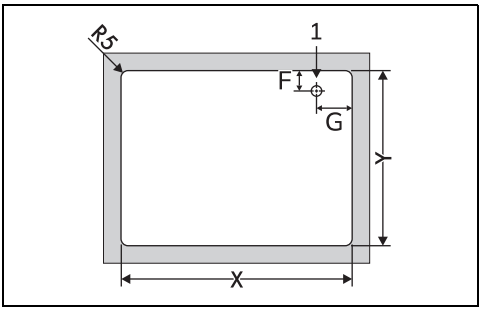


Nie przyklejać płyty kuchennej sylikonem. Uniemożliwiłoby to zdjęcie płyty kuchennej bez jej uszkodzenia.

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).

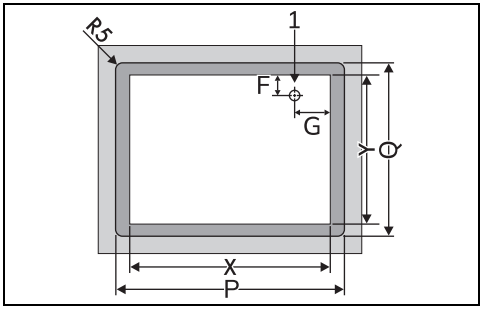


Zabudowa z wpuszczeniem częściowym (mm)



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

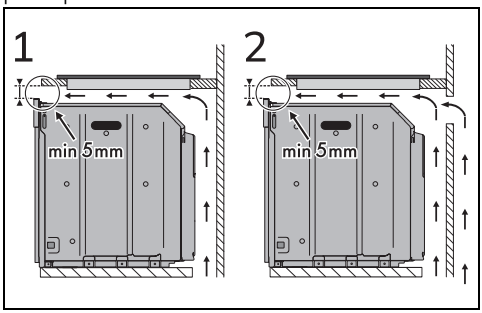
Zabudowa

PL

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Na wnęce zabudowy piekarnika

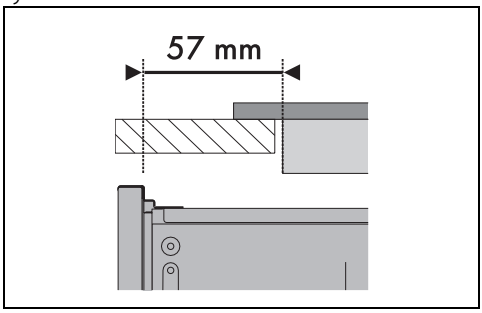
Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza. Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną płaszczyzną urządzenia znajdującego się pod spodem.



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

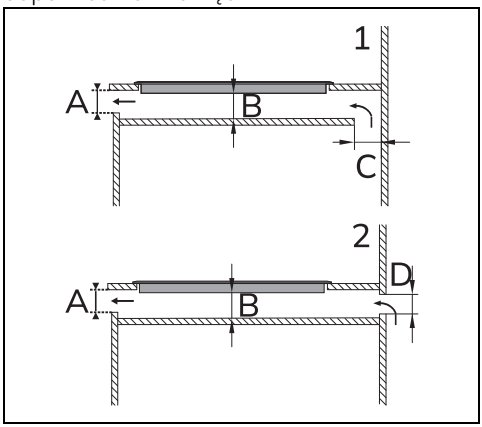
rysunku.



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.



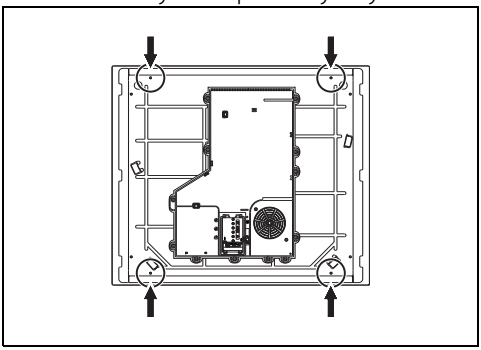
1	Z otwarciem pod spodem
2	Z otwarciem z tyłu
A	min. 5 mm
B	min. 20 mm
C	min. 30 mm - maks. 50 mm
D	min. 30 mm - maks. 50 mm

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

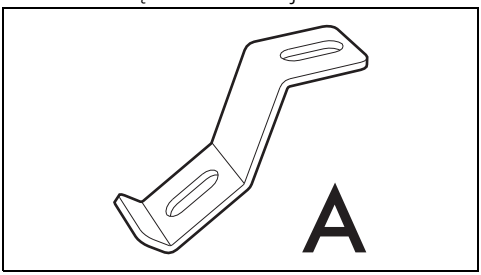
Mocowanie do mebla w formie zabudowy

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

1. Odkręcić śruby w otworach zaznaczonych na poniższym rysunku.



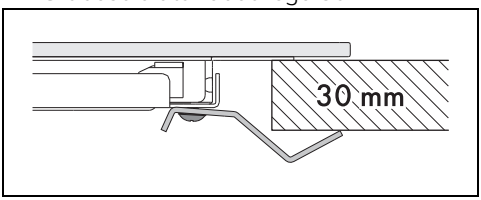
2. Przykręcić elementy mocujące (A) w wyszczególnionych otworach za pomocą odkręconych wcześniej śrub, aby umocować prawidłowo płytę kuchenną do konstrukcji.



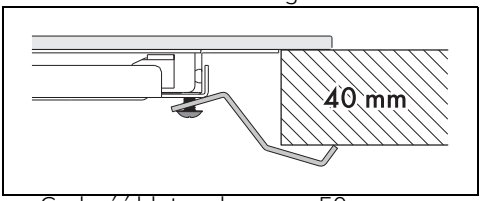
Zbyt mocne dokręcenie mogłoby naprężyć szkło powodując jego pęknięcie.

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

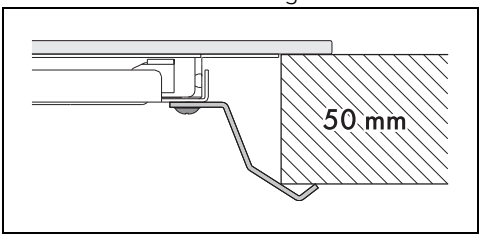
- Grubość blatu roboczego 30 mm:



- 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 przytrzaskiwać 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.

PL