

OSTRZEŻENIA	202	zastosowaniem funkcji „” w przypadku stref 145 mm	219
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa		Przykładowe tabele gotowania z zastosowaniem funkcji „” w przypadku stref	210
202		mm	220
Montaż	206	Przykładowa tabela pieczenia gotowania z zastosowaniem funkcji „”	220
Przeznaczenie urządzenia	207	Menu ustawień	221
Instrukcja obsługi	207	Menu ograniczania mocy	221
Odpowiedzialność producenta	208	Komunikaty o błędzie	222
Tabliczka znamionowa	208	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	222
Utylizacja	208	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	222
Oszczędność energii	208	Co robić, jeżeli...	223
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	208	MONTAŻ	223
Źródła światła	208	Podłączanie do instalacji elektrycznej	223
Jak czytać instrukcje obsługi	209	Wycięcie blatu	224
OPIS	209	Zabudowa	224
Opis ogólny	209	Wentylacja	225
UŻYTKOWANIE	210	Mocowanie do mebla w formie zabudowy	225
Czynności wstępne	210	Próba techniczna	225
Funkcje podstawowe	211	Instrukcje dla montażysty	225
Użytkowanie płyty	212		
Przykładowe tabele gotowania z			

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 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 (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 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.

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 przesuwać patelni po płycie, ale podnosić je i umieszczać w danym miejscu.

Montaż

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- 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 1,5 - 2 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 wyposażać się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
 - Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
 - Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
 - Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością

otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Przeznaczenie urządzenia

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

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



Instalacja i użytkowanie tego urządzenia są możliwe wyłącznie w pomieszczeniach.

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Odpowiedzialność producenta

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

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

Tabliczka znamionowa

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

Utylizacja



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

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrum selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać

do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

Oszczędność energii

- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza linie oznaczone na powierzchni vitroceramiczej.
- 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 przyrządzonym 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 możliwewawsze 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.

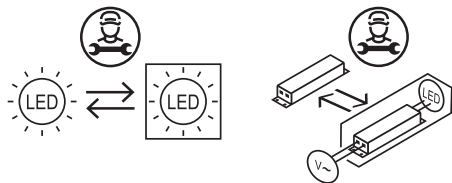
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

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

Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła, których użytkownik nie może

samodzielnie wymienić. Wymiana powinna być przeprowadzana wyłącznie przez dział wsparcia technicznego.



- Niniejsze urządzenie zawiera źródła

światła o klasie efektywności „F”.

Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



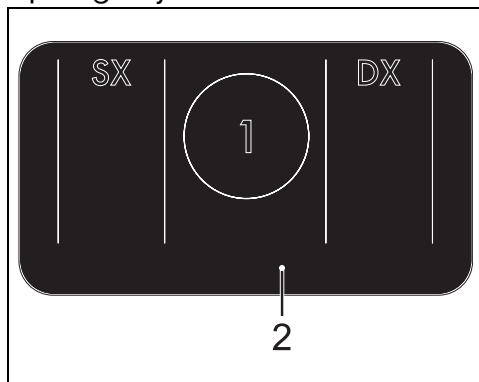
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny



- Środkowa strefa grzewcza
 - Przycisk panelu sterowania
- SX: lewa strefa Multizone
DX: prawa strefa Multizone

Strefa	Wymiary: wys. x dł. (mm)	Maks. pobór mocy, poz. 9 (W)*	Pobór mocy w funkcji Booster (W)*	Pobór mocy w funkcji Double Booster (W)*
Strefa lewa/prawa (pojedyncza)	190 x 210	2100	2500	3000
Strefa lewa/prawa (Multizone)	360 x 240	3000	3700	-
Strefa 1	200 x 200	2300	3000	-

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

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 nagrzwana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.

Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł

zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczy maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytwarzaną przez pola. Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.



Pierwszeństwo zależy od ostatniej ustawionej strefy.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

UŻYTKOWANIE

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.

Jeśli na powierzchni urządzenia zostanie umieszczone nieodpowiednie naczynie, na wyświetlaczu u góry

pojawi się znak zapytania: w przypadku wybrania garnka na wyświetlaczu i zamiaru ustawienia poziomu mocy numer żądanego poziomu mocy przybierze kolor czerwony, co oznacza, że nie można dokończyć operacji. Dotknąć ikony znaku zapytania, aby spowodować pojawienie się komunikatu o błędzie.

Dotknąć ikony , aby zamknąć komunikat o błędzie. W celu rozwiązania konfliktu należy zdjąć aktualnie położony garnek i użyć takiego, który przeznaczony jest na indukcyjność.

Średnice naczyń

Aby zapewnić prawidłowe rozpoznanie naczyń przez urządzenie oraz optymalne rezultaty gotowania, naczynia muszą mieć wymiary zgodne z wymiarami podanymi w poniższej tabeli.

Strefy grzewcze	Średnica minimalna (mm)	Średnica zalecana (mm)
SX (pojedyncza)	110	180
SX (Multizone)	190	220
Prawa (pojedyncza)	110	180
Prawa (Multizone)	190	220
1	110	200
2	90	160

Należy uwzględnić, co następuje:


- Naczynia do gotowania nie mogą przekraczać linii naniesionych na powierzchni urządzenia.
- Nie należy zbliżać naczyń do krawędzi powierzchni płyty ani do panelu sterowania.
- Ewentualna patelnia grillowa musi mieć maksymalne wymiary 36 x 19 cm.
- Nie używać patelni grillowej na strefie 1.


Funkcje podstawowe

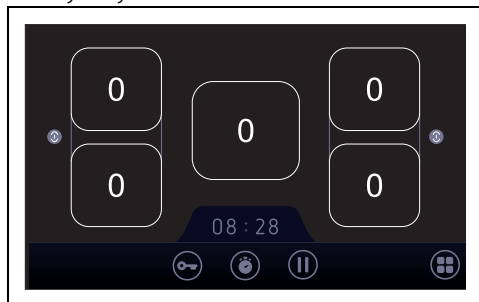
Pierwsze podłączenie do zasilania

Po pierwszym podłączeniu do zasilania lub po awarii zasilania i zresetowaniu urządzenia na wyświetlaczu przez około 20 sekund będzie wyświetlany czas ustawiony fabrycznie.





Włączanie i wyłączanie


 Domyślnym językiem wyświetlania jest angielski. Aby zmienić język, patrz „Menu ustawień”.

Nacisnąć przycisk  w celu włączenia lub wyłączenia urządzenia. Po włączeniu na wyświetlaczu pojawia się ekran początkowy, któremu towarzyszy sygnał akustyczny:



Pod wskaźnikiem czasu znajduje się pasek menu z ikonami powiązаныmi z następującymi funkcjami (patrz „Funkcje paska menu”):

	Blokada elementów sterowania
	Niezależny minutnik
	Funkcja Pauza
	Menu ustawień

Aby wyłączyć urządzenie, należy naciskać przycisk , aż do usłyszenia sygnału

dźwiękowego. Aktualny czas jest wyświetlany przez około 20 sekund.

Oświetlenie

Po włączeniu urządzenia włącza się oświetlenie LED znajdujące się u podstawy płyty, które pozostaje włączone przez cały czas korzystania z urządzenia.

Moduły LED świecą się nawet po wyłączeniu płyty, co sygnalizuje, że dany obszar jest nadal gorący. Wyłączają się, gdy temperatura nie jest już wysoka i wówczas znika symbol „H” (patrz rozdział „Ciepło szczątkowe”).

Tabela podsumowująca poziomy mocy

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

Naczynia na wyświetlaczu widnieją w różnych kolorach, w zależności od poziomu mocy:

- Poziom 0: niebieski.
- 1 / 1,5 / 2 / 2,5 / 3 / 3,5: niebieski/czerwony.
- 4 / 4,5 / 5 / 5,5 / 6 / 6,5: czerwony
- 7 / 7,5 / 8 / 8,5 / 9: czerwony/pomarańczowy.
- B i B²: pomarańczowy

Użytkowanie płyty

Automatyczne włączanie się stref grzewczych



Płyta jest wyposażona w system wykrywania naczyń, który automatycznie wybiera obszary, na których umieszczony jest odpowiedni garnek.



Jeżeli naczynie zostaje przesunięte z jednej strefy płyty do innej, na wyświetlaczu automatycznie pojawia się nazwa strefy, w której naczynie się znajduje i wszelkie dokonane ustawienia zostają zachowane (jeżeli naczynie zostaje przesunięte, gdy aktywna jest funkcja „pauza”, ustawienia nie są przenoszone).

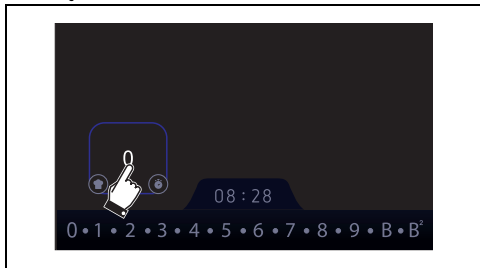
Po włączeniu urządzenia:

1. Ustawić naczynie (odpowiednie do gotowania indukcyjnego i napełnione) na strefie grzewczej, której zamierza się użyć.
- Strefa na wyświetlaczu odpowiadająca tej, na której znajduje się naczynie, włącza się automatycznie.

Regulacja stref grzewczych

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

1. Nacisnąć na strefę, którą zamierza się sterować.



W tym momencie pojawiają się przyciski  i  słupek możliwych do wybrania poziomów mocy.

2. Nacisnąć, aby wybrać moc od 1 do 9 lub włączyć funkcję Booster bądź

Double Booster (patrz specjalne rozdziały).

Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.



W zależności od ustawionego poziomu dana strefa zmienia kolor na różne sposoby, począwszy od niebieskiego na poziomie „0”, na pomarańczowym w trybie „Booster” skończywszy.

Wyłączanie stref grzewczych

1. Wybrać żądaną strefę grzewczą i ustawić poziom mocy „0” lub nacisnąć dwukrotnie na środek strefy grzewczej do wyłączenia.



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



Funkcja Booster

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy, aby uruchomić funkcję, należy:

1. Nacisnąć przycisk B.
2. Funkcja Booster jest w tym momencie aktywna, a na wyświetlaczu strefy grzewczej pojawia się litera „B”.

Aby wyłączyć funkcję Booster, wystarczy zmniejszyć poziom mocy strefy grzewczej lub nacisnąć dwa razy na środek strefy, którą zamierza się wyłączyć.



- Funkcja Booster pozostaje aktywna przez maksymalnie 15 minut, po upływie których poziom mocy automatycznie obniża się do 9.
- Jeśli temperatura wewnętrzna jest zbyt wysoka, funkcja Booster zostanie tymczasowo wyłączona.

Funkcja Double Booster



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Funkcja Double Booster pozwala na uzyskanie dodatkowej mocy w stosunku do funkcji Booster.

Aby ją włączyć, po wybraniu strefy grzewczej należy nacisnąć ikonę **B²**.

Aby anulować działanie tej funkcji, wystarczy ustawić poziom mocy na inną wartość lub nacisnąć dwa razy na środek strefy, którą zamierza się wyłączyć.



- Funkcja Double Booster pozostaje aktywna przez maksymalnie 15 minut, po upływie których poziom mocy automatycznie obniża się do 9.
- Jeśli temperatura wewnętrzna jest zbyt wysoka, funkcja Booster zostanie tymczasowo wyłączona.

Funkcja Multizone




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



Funkcję tę można uruchomić wyłącznie ze strefami po lewej lub prawej stronie.

Po włączeniu płyty:

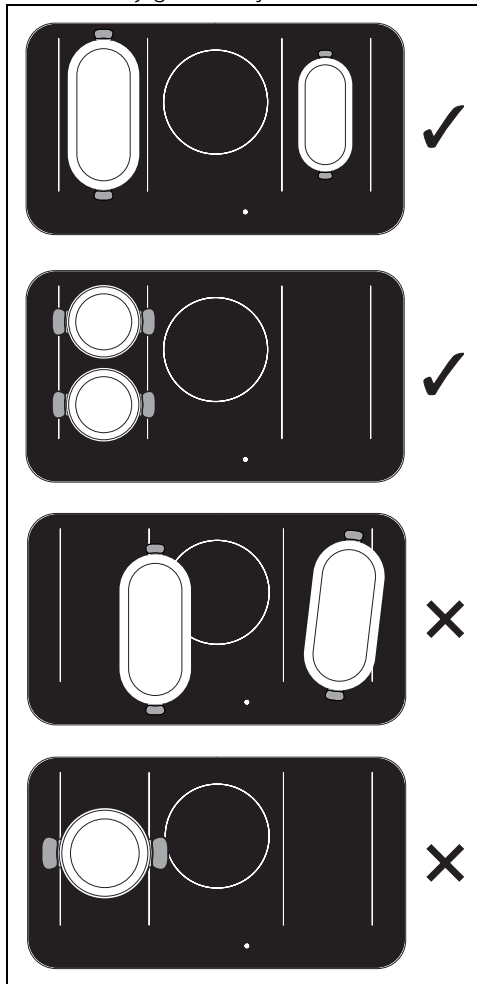
1. Nacisnąć ikonę .
- Teraz dwie strefy stają się jedną większą strefą.
2. Nacisnąć na środek strefy i ustawić żądany poziom mocy lub funkcję.



Gdy funkcja jest aktywna, na poszczególnych strefach nie można uaktywnić funkcji Booster i Double Booster.

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:

Nacisnąć przycisk „x”; te dwie strefy można w tym momencie regulować oddzielnie.



Jeśli jedna z części garnka zostaje przesunięta poza strefę, funkcja ta wyłącza się.



Jeśli pojawia się błąd, gdy funkcja jest aktywna, wyłącza się ona automatycznie.

Ciepło szczątkowe

Po wyłączeniu danej strefy grzewczej, jeżeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol **H**; nawet w przypadku wyłączenia płyty.

Moduły LED pozostają włączone, aby wskazać, że obszar jest nadal gorący. Gdy temperatura spada poniżej 60°C, symbol ten nie jest już wyświetlany.


Blokada elementów sterowania

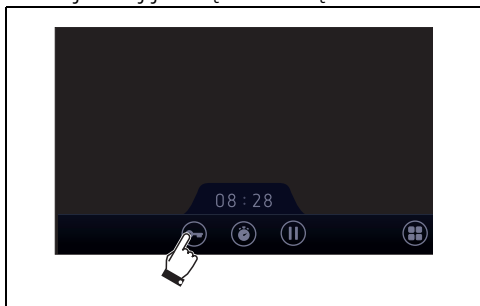


Funkcja tę opracowano w celu blokowania wszystkich przycisków płyty.

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. Aby wyłączyć blokadę elementów sterowania, należy nacisnąć i przytrzymać w pozycji naciśniętej przycisk pokazany na poniższym rysunku..



Niezależny minutnik




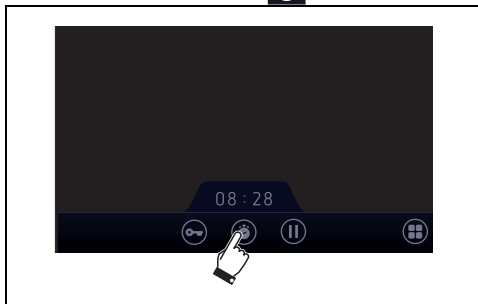
Minutnik można ustawić w zakresie od 1 minuty do 99 minut.

Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnał akustyczny po

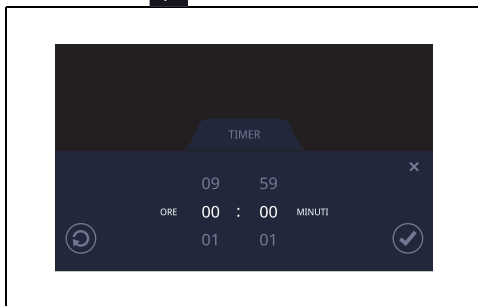
upływie ustawionego czasu. Nie wpływa to na funkcjonowanie stref grzewczych, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustalonego czasu.


Po włączeniu płyty bez wybierania żadnej strefy:

1. Nacisnąć przycisk .



2. Ustawić żądany czas i nacisnąć przycisk .



Aby ponownie ustawić szybko czas na 00:00, należy nacisnąć przycisk .



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

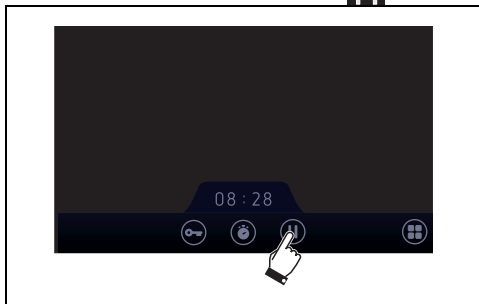
Funkcja Pauza



Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych.

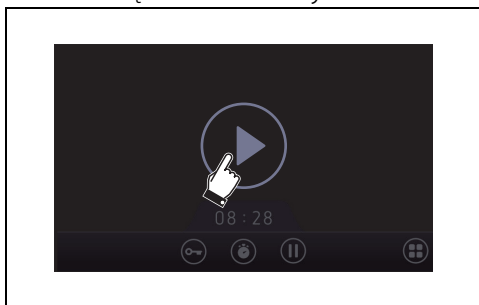
Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

1. Nacisnąć przycisk pauzy .



Aby wyłączyć funkcję Pauza, należy:

2. Nacisnąć na środek wyświetlacza.



3. Teraz funkcja Pauza jest nieaktywna, a funkcje ustawione wcześniej są przywracane.



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



W razie przerwy w zasilaniu energii elektrycznej i późniejszego przywrócenia jej funkcja Pauza wyłącza się.

Utrzymywanie temperatury



Za pomocą tej funkcji można utrzymywać określoną temperaturę potraw lub dłużej gotować wrzącą wodę. Można ją uruchomić np. podczas funkcji „smażenie” i „gotowanie”.




Przed uruchomieniem tej funkcji naczynie musi osiągnąć żądaną temperaturę.


Aby uruchomić tę funkcję, należy – po

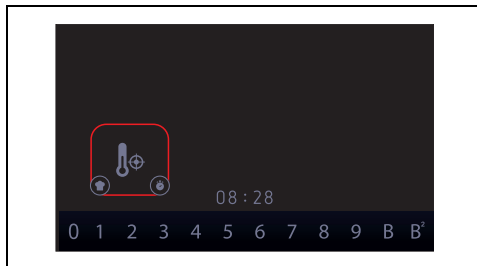
91477B892/A


włączeniu płyty i wybraniu ustawionej wcześniej strefy gotowania –:

1. Nacisnąć przycisk  i wybrać .




Ikona  miga, a kiedy zaczyna świecić światłem stałym, można regulować tę funkcję.



2. Nacisnąć ponownie ikonę .
3. Za pomocą strzałek można w tym momencie zwiększać lub zmniejszać temperaturę.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć dwukrotnie na środek strefy, którą zamierza się wyłączyć, wybrać inną funkcję lub nacisnąć „OFF”.



Gdy funkcja ta jest aktywna, można ustawić regulator czasowy wyłączania automatycznego, aby wybrać strefę i nacisnąć przycisk . Ustawić żądany czas trwania, po którym emitowany jest sygnał akustyczny i strefa wyłącza się. Nacisnąć, aby przerwać emisję dźwięku.

Gotowanie



Za pomocą tej funkcji można ugotować wodę.





Należy używać jedynie wody o temperaturze otoczenia.

Aby włączyć tę funkcję, należy – po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania –:

1. Nacisnąć przycisk  i wybrać .




2. Postępować zgodnie z instrukcjami


 Gdy funkcja ta jest aktywna, można ustawić regulator czasowy wyłączenia automatycznego, aby wybrać strefę i nacisnąć przycisk . Ustawić żądany czas trwania, po którym emitowany jest sygnał akustyczny i strefa wyłącza się. Nacisnąć, aby przerwać emisję dźwięku.


na wyświetlaczu.

3. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć dwukrotnie na środek strefy, którą zamierza się wyłączyć lub wybrać inną funkcję.

Makaron

 Funkcja ta umożliwia gotowanie makaronu; należy postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

 Po uruchomieniu tej funkcji nie należy dodawać już żadnego płynu.



 Należy używać jedynie wody o temperaturze otoczenia.

Aby włączyć tę funkcję, należy – po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania –:


1. Nacisnąć przycisk  i wybrać .



2. Postępować zgodnie z instrukcjami


 Gdy funkcja ta jest aktywna, można ustawić regulator czasowy wyłączenia automatycznego, aby wybrać strefę i nacisnąć przycisk . Ustawić żądany czas trwania, po którym emitowany jest sygnał akustyczny i strefa wyłącza się. Nacisnąć, aby przerwać emisję dźwięku.

na wyświetlaczu.

 Nie dolewać już wody po wysypaniu makaronu do naczynia.

3. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć dwukrotnie na środek strefy, którą zamierza się wyłączyć lub wybrać inną funkcję.

Prażenie

 Dzięki tej funkcji można lepiej wysmażyć potrawy.

Aby włączyć tę funkcję, należy – po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania –:

1. Nacisnąć przycisk  i wybrać .



2. Postępować zgodnie z instrukcjami



Gdy funkcja ta jest aktywna, można ustawić regulator czasowy wyłączenia automatycznego, aby wybrać strefę i nacisnąć przycisk . Ustawić żądany czas trwania, po którym emitowany jest sygnał akustyczny i strefa wyłącza się. Nacisnąć, aby przerwać emisję dźwięku.

- na wyświetlaczu.
- Wybrać poziom w zależności od tego, co zamierza się gotować.
- Potwierdzić przyciskiem .
- Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć dwukrotnie na środek strefy, którą zamierza się wyłączyć, wybrać inną funkcję lub nacisnąć „OFF”.

Gotowanie na parze



Należy używać jedynie wody o temperaturze otoczenia.



Konieczne jest zastosowanie akcesorium do gotowania na parze.



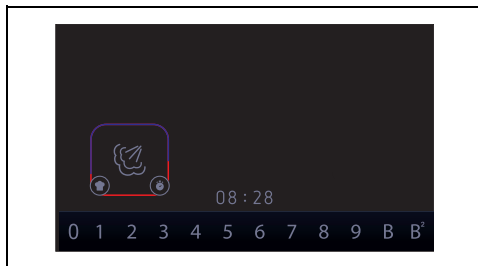
Jest ono niezbędne do gotowania potraw na parze.

Aby włączyć tę funkcję, należy – po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania –:

- Nacisnąć przycisk i wybrać .



Ikona miga, a kiedy zaczyna świecić światłem stałym, można regulować tę funkcję.



- Nacisnąć ponownie ikonę .

- Za pomocą strzałek można zwiększać lub zmniejszać poziom pary.
- Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć dwukrotnie na środek strefy, którą zamierza się wyłączyć, wybrać inną funkcję lub nacisnąć przycisk „OFF”.



Gdy funkcja ta jest aktywna, można ustawić regulator czasowy wyłączenia automatycznego, aby wybrać strefę i nacisnąć przycisk . Ustawić żądany czas trwania, po którym emitowany jest sygnał akustyczny i strefa wyłącza się. Nacisnąć, aby przerwać emisję dźwięku.

Czas (min)	Potrawa	Ilość
15	Piersi z kurczaka	około 300 g
10 - 15	Filet rybny	około 600 g
6	Jajka	6 średnich jaj
6 - 7	Brokuły	około 350 g
20 - 30	Małe ziemniaki w całości	około 400 g
15 - 20	Groszek	około 400 g

Roztapianie



Funkcja przydatna do utrzymywania ciepła potraw lub do roztapiania czekolady.





Temperatura jest utrzymywana na stałym poziomie 44°C.



Aby włączyć tę funkcję, należy – po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania –:

1. Nacisnąć przycisk  i wybrać .





 Ikona  miga, a kiedy zaczyna świecić światłem stałym, funkcja ta jest aktywna.

2. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć dwukrotnie na środek strefy, którą zamierza się wyłączyć lub wybrać inną funkcję.

 Gdy funkcja ta jest aktywna, można ustawić regulator czasowy wyłączenia automatycznego, aby wybrać strefę i nacisnąć przycisk . Ustawić żądany czas trwania, po którym emitowany jest sygnał akustyczny i strefa wyłącza się. Nacisnąć, aby przerwać emisję dźwięku.

Utrzymywanie ciepła



 Służy do utrzymywania ciepła potraw.

 Temperatura jest utrzymywana na stałym poziomie 70°C.



Aby włączyć tę funkcję, należy – po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania –:

1. Nacisnąć przycisk  i wybrać .





 Ikona  miga, a kiedy zaczyna świecić światłem stałym, funkcja ta jest aktywna.

2. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć dwukrotnie na środek strefy, którą zamierza się wyłączyć lub wybrać inną funkcję.

 Gdy funkcja ta jest aktywna, można ustawić regulator czasowy wyłączenia automatycznego, aby wybrać strefę i nacisnąć przycisk . Ustawić żądany czas trwania, po którym emitowany jest sygnał akustyczny i strefa wyłącza się. Nacisnąć, aby przerwać emisję dźwięku.

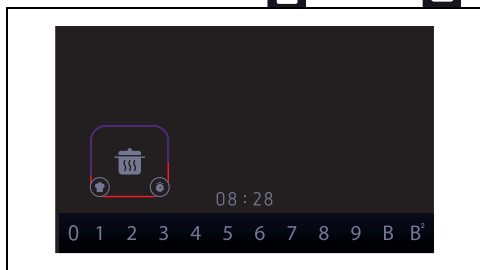
Gotowanie na wolnym ogniu



 Służy do utrzymywania ciepła potraw.

 Temperatura jest utrzymywana na stałym poziomie 94°C.

Aby włączyć tę funkcję, należy – po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania –:


1. Nacisnąć przycisk  i wybrać .




 Ikona  miga, a kiedy zaczyna świecić światłem stałym, funkcja ta jest aktywna.

2. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć dwukrotnie na środek strefy, którą zamierza się wyłączyć lub wybrać inną funkcję.



Gdy funkcja ta jest aktywna, można ustawić regulator czasowy wyłączania automatycznego, aby wybrać strefę i nacisnąć przycisk . Ustawić żądany czas trwania, po którym emitowany jest sygnał akustyczny i strefa wyłącza się. Nacisnąć, aby przerwać emisję dźwięku.

Przykładowe tabele gotowania z zastosowaniem funkcji „” w

Poziom	Potrawy	Ciężar (g)	Ilość oleju (ml)	Czas (minut)
1	Masło topione	40	-	2
2	Warzywa	70	15	9
3	Omlet	120	5 (masło)	3
3	Jajecznica	120	5 (masło)	30 s.
3	Pancakes	80	5	6
3	Crepes	80	3	2
4	Eskalopki	80	15	5
4	Bekon	50	-	5
4	Pieczony filet rybny	120	5	20
4	Stek	120	10	6
4	Filet wołowy	200	15	8
4	Kiełbasa	120	10	15
4	Tost francuski	40	15 (masło)	8
4	Owoce morza	150	15	6
4	Frittata	2 jajka	15	8
4	Piersi z kurczaka	150	15	12
5	Filet wołowy (krwisty)	200	15	6
5	Panierowane warzywa	50	15	9
5	Jajka sadzone	1	10	2

Podane w tabeli czasy mają charakter orientacyjny.

Wszystkie podane przepisy przygotowano przy użyciu garnków i patelni SMEG.

przypadku stref 145 mm

Przykładowe tabele gotowania z zastosowaniem funkcji „” w

Poziom	Potrawy	Ciężar (g)	Ilość oleju	Czas (minut)
1	Masło topione	80	-	1
1	Guanciale	80	-	9
2	Warzywa	140	30	10
3	Omlet	240	15 (masło)	3
3	Jajecznica	240	10 (masło)	30 s.
3	Pancakes	120	3	5
3	Crepes	120	5	2
4	Eskalopki	160	15	7
4	Bekon	100	-	5
4	Pieczony filet rybny	250	5	21
4	Stek	180	15	5
4	Filet wołowy	400	20	8
4	Kiełbasa	240	10	23
4	Tost francuski	80	15 (masło)	8
4	Owoce morza	300	30	4
4	Frittata	4 jajka	15	8
4	Piersi z kurczaka	300	15	12
5	Filet wołowy (krwisty)	400 (2x200)	20	6
5	Panierowane warzywa	200	20	7
5	Jajka sadzone	3	15	2

Podane w tabeli czasy mają charakter orientacyjny.

Wszystkie podane przepisy przygotowano przy użyciu garnków i patelni SMEG.

przypadku stref 210 mm

*Urządzenie może nie być wyposażone w strefy, o których wspomniano w książce kucharskiej (patrz rozdział „Opis ogólny”).

Przykładowa tabela pieczenia gotowania z zastosowaniem funkcji „”

Potrawy	Waga (g) w przypadku stref 145 mm	Waga (g) w przypadku stref 210 mm	Czas (minut)
Piersi z kurczaka	150	300	13
Filet rybny	100	200	8
Jajka gotowane	2	4	18
Brokuły	125	250	17
Groszek	125	250	6
Ziemniaki	2, średnich rozmiarów	4, średnich rozmiarów	25

Podane w tabeli czasy mają charakter orientacyjny.

Zalecane w tabeli ilości wody mogą się różnić w zależności od typu potrawy, jej wagi i czasu trwania pieczenia.

Wszystkie podane przepisy przygotowano przy użyciu garnków i patelni SMEG.

Potrawy	Waga (g) w przypadku stref 145 mm	Waga (g) w przypadku stref 210 mm	Czas (minut)
Chińskie bułeczki bao	2	4	18
Skorupiaki	300	300	10
Mięczaki	300	300	10
Cream caramel	80 x 2	80 x 3	18
Pudding czekoladowy	80 x 2	80 x 3	15
Pieczone jabłka	1 sztuka	2 sztuki	20
Macedonia	1 jabłko i 1 gruszka	1 jabłko i 1 gruszka	20

Podane w tabeli czasy mają charakter orientacyjny.


Zalecane w tabeli ilości wody mogą się różnić w zależności od typu potrawy, jej wagi i czasu trwania pieczenia.

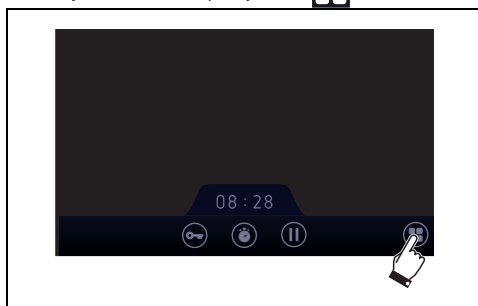
Wszystkie podane przepisy przygotowano przy użyciu garnków i patelni SMEG.

Menu ustawień



Funkcja ta umożliwia dostosowanie interfejsu urządzenia do własnych potrzeb.

Aby wejść do ustawień urządzenia, należy nacisnąć przycisk 



Przewinąć od prawej do lewej, aby wybrać żądaną funkcję.

Aby wyjść z menu, należy nacisnąć „x” u góry po prawej stronie.

Dostosuj

Umożliwia wybór funkcji, które mają być widoczne na ekranie głównym.

Blokada ekranu

Funkcja ta ma uniemożliwić przypadkowe uruchomienie funkcji płyty. Wybrać „ON” lub „OFF”, jeśli jest aktywna. Przy kolejnym włączeniu płyty jest ona zablokowana. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć i

przytrzymać środek przycisku.

Dźwięk

Pozwala na regulację głośności dźwięków urządzenia.

Jasność

Umożliwia regulację jasności wyświetlacza.

Zegar

Umożliwia ustawienie żądanego czasu.

Język

Umożliwia wybranie języka dla interfejsu urządzenia.



Domyślnym językiem jest angielski.

Reset ustawień

Umożliwia przywrócenie wszystkich ustawień do wartości fabrycznych.

Menu ograniczania mocy



Funkcja ta umożliwia ograniczenie poboru mocy przez płytę.

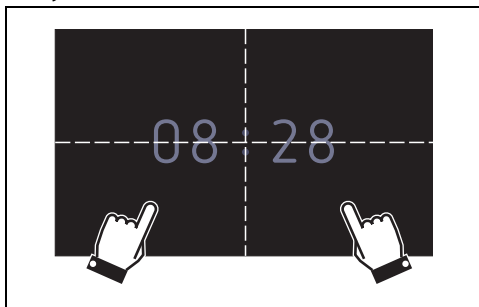


Domyślnie ustawiona jest moc 11,1 kW.

Aby wejść do menu, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. Włączyć urządzenie i od razu je wyłączyć.
2. Dotknąć dowolnej części dolnej zarówno po prawej, jak i po lewej

stronie, jak pokazano na poniższym rysunku.




Jeśli pojawia się logo, należy poczekać, aż zniknie.

3. Menu pojawia się na wyświetlaczu.



W przypadku niewykonania żadnej czynności w ciągu 2 minut, następuje automatyczne wyjście z menu.

4. Przewijając, aby wybrać żądaną moc.

5. Dotknąć przycisku  w celu potwierdzenia.

Aby wyjść z menu, należy nacisnąć przycisk „x” lub przycisk „ON/OFF”.

Komunikaty o błędzie

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

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

Błędy zakodowane jako:

- „E02”
- „E2”
- „Er21”

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie płyty wiroceramicznej



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

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

Plamy z żywności lub resztki

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką. Ziarnka piasku, które mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogłyby ją porysować podczas przesuwania garnków. Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni. Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale

chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu. Mogą powstawać błyszczące powierzchnie spowodowane tarciami dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich środków czyszczących. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.



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

Czyszczenie ramki

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru. Nie używać ściernych gąbek. Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnię, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

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 wyzwoił się wyłącznik instalacyjny domowej instalacji elektrycznej. W takim przypadku uaktywnić wyłącznik.

Gotowanie nie jest zadowolające:

- 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.

PL

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

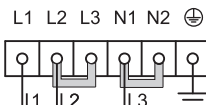
o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie można podłączać na jeden z następujących sposobów:

220-240V 3~

4 x 6 mm²

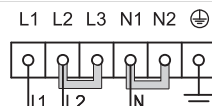
kabel czterożyłowy



380-415V 2N~

4 x 6 mm²

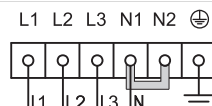
kabel czterożyłowy



380-415V 3N~

5 x 2,5 mm²

kabel pięćżyłowy





W przypadku każdego podłączenia należy stosować zawsze dołączony na wyposażeniu mostek.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju przewodu.



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

Podłączenie stałe

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

W przypadku rynku australijskiego/ nowozelandzkiego:

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

Wycięcie blatu

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji



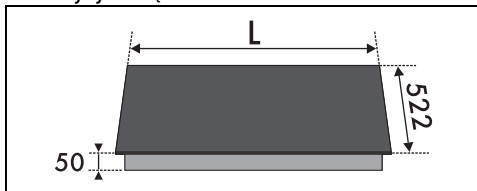
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, odpornych na wysoką temperaturę (> 90°C).
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (> 90°C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.
- Jeśli mebel nie ma posiada wymaganego otworu wnekowego, 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.

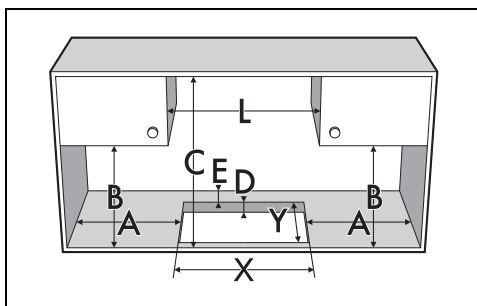
- Jeżeli urządzenie jest montowane nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator chłodzenia.

Gabaryty urządzenia (mm)



	L
Model o szerokości 80 cm	927

Zabudowa (mm)



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

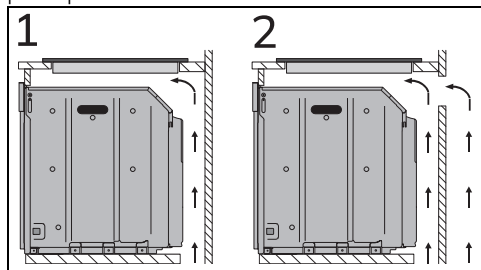
L	X	Y
900	750	490

Zabudowa

Na wnęce zabudowy piekarnika

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

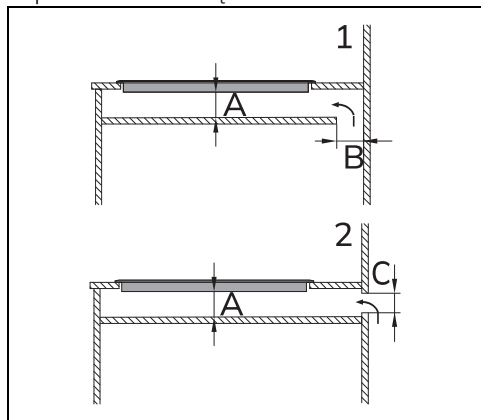
pod spodem.




- 1 Z otwarciem pod spodem
- 2 Z otwarciem pod spodem i z tyłu

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.



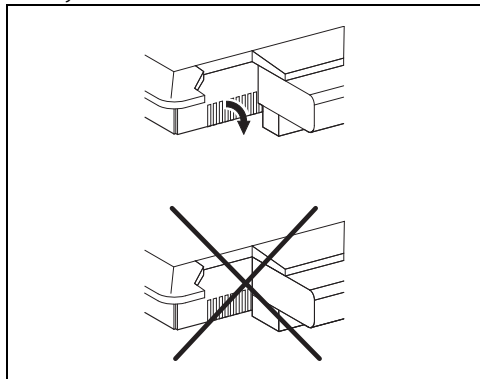
- 1 Z otwarciem pod spodem
 - 2 Z otwarciem z tyłu
- A min. 20 mm - maks. 50 mm
B maks. 50 mm
C maks. 50 mm

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

Wentylacja

Poniżej przedstawiono przypadek instalacji zapewniającej prawidłową wentylację oraz przypadek instalacji nieprawidłowej, której

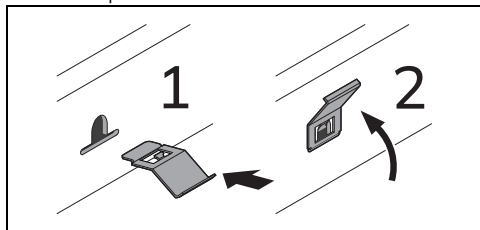
należy unikać.



Mocowanie do mebla w formie zabudowy

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

1. Włożyć klipsy i zaczepić je poziomo, delikatnie wciskając do wskazanego rowka.
2. Następnie obrócić je do góry, aby zaczepić ostatecznie.



Próba techniczna

Po dokonaniu montażu przeprowadzić krótką próbę techniczną. W przypadku niefunkcjonowania, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji i skonsultowaniu się z Serwisem Technicznym.

Instrukcja dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji. Nie wolno zginać ani przytrząskiwać kabla zasilającego.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.