



KH-6I27NS0I-EU

Cooking

IT Istruzioni per l'uso

LT Naudojimo instrukcij

LV Lietošanas Pamācība

MK Корисничко упатство

NL Handleiding

NO Brukermanual

PL Instrukcja obsługi

SHARP

Be Original.

SPIS TREŚCI:

Środki ostrożności

Opis urządzenia

Powierzchnia do gotowania i panel sterowania elementów grzejnych

Obsługa urządzenia

Włączenie i wyłączenie urządzenia

Włączenie i wyłączenie stref gotowania

Inteligentna pauza

Wskaźnik pozostającego ciepła

Funkcja zabezpieczenia

Zabezpieczenie przed dziećmi

Funkcja timera

Sygnał dźwiękowy

Podgrzewanie przyspieszone (Boost)

Włączenie pośredniego pola grzejnego (funkcja Bridge)

Specjalny tryb pracy

Zalecenia i wskazówki

Instalacja urządzenia

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji

Montaż płyty grzewczej w blacie kuchennym

Wykonanie podłączeń elektrycznych

Schemat instalacji elektrycznej

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ CAŁĄ INSTRUKCJĘ, A NASTĘPNIE PRZECHOWYWAĆ JĄ W DOSTĘPNYM MIEJSCU NA WYPADEK PÓŹNIEJSZYCH WĄTPLIWOŚCI.

NINIEJSZA INSTRUKCJA ZOSTAŁA OPRACOWANA Z MYŚLĄ O KILKU MODELACH URZĄDZENIA. ZAKUPIONY PIEKARNIK MOŻE NIE OBSŁUGIWAĆ NIEKTÓRYCH FUNKCJI OPISANYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI. CZYTAJĄC INSTRUKCJĘ OBSŁUGI, NALEŻY ZWRACAĆ SZCZEGÓLNA UWAGĘ NA INFORMACJE ZAWIERAJĄCE SYMBOLE.

Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo

poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny przebywać z dala od urządzenia, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru na płycie

grzewczej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. W ŻADNYM WYPADKU nie wolno próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.

- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Na powierzchniach płyt grzewczych nie

wolno umieszczać przedmiotów metalowych, np. noży, widelców, łyżek i przykrywek, ponieważ powierzchnie płyt grzewczych mogą się silnie nagrzewać.

- Po użyciu element płyty grzewczej należy wyłączyć za pomocą przycisków sterujących, aby nie polegać na czujniku patelni.
- W przypadku płyt grzewczych wyposażonych w pokrywę należy usunąć wszelkie zabrudzenia z pokrywy przed jej otwarciem. Należy również pamiętać o zamykaniu pokrywy dopiero po całkowitym ostygnięciu powierzchni płyty grzewczej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego włącz-

nika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Nie należy stosować środków do szorowania ani innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklane drzwiczki lub inne powierzchnie urządzenia.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Modyfikacja urządzenia w jakikolwiek sposób jest niebezpieczna.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z

wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania potraw w gospodarstwie domowym i nie powinno być wykorzystywane w innych celach lub zastosowaniach, np. do użytku komercyjnego lub ogrzewania pomieszczenia.
- Żeby zapewnić bezpieczeństwo, należy przeprowadzić wszystkie możliwe pomiary. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać powierzchni drzwiczek. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został ściśnięty podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.

Ostrzeżenia dotyczące instalacji

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia i uruchomienie powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia

przez osoby nieupoważnione.

- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu itp.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (obudowy) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C. Temperatura dolnej powierzchni płyty grzewczej może wzrosnąć podczas pracy urządzenia. Dlatego pod spodem urządzenia należy zainstalować płytę ochronną.
- **Podczas pracy**
- Podczas pracy urządzenia nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Nie należy odchodzić od urządzenia podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Mogą zapalić się w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Nakryj rondelki lub patelnię pokrywką, aby

zadusić powstały ogień, a następnie wyłączyć piekarnik.

- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położeniu, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Główny włącznik należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie nie jest wykorzystywane, należy również zakręcić zawór gazu.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.

Podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Do powyższych czynności można przystąpić po odłączeniu przewodu zasilającego lub ustawieniu głównego włącznika w pozycji wyłączonej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.

• **ABY ZACHOWAĆ WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA, ZALECAMY KORZYSTANIE WYŁĄCZNIE Z ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH ORAZ USŁUG AUTORYZOWANEGO SERWISU W RAZIE KONIECZNOŚCI.**

OPIS PŁYTY

Szanowny kliencie,

Przed przystąpieniem do korzystania z płyty grzewczej należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją na przyszłość.

Powierzchnia do gotowania z 4 elementami grzejnymi:

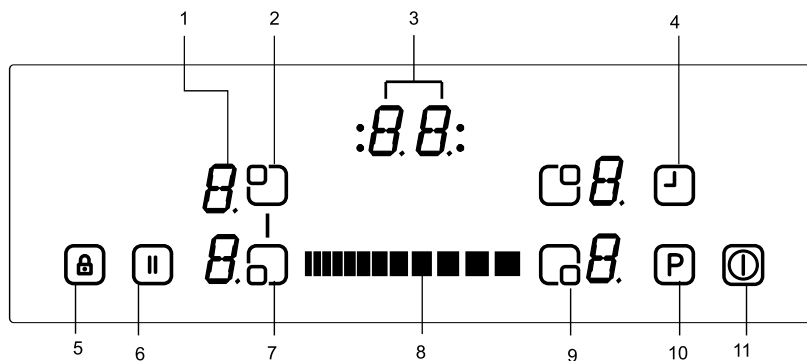
Indukcyjny element grzejny



Panel sterowania

Uwaga: Wygląd zakupionej płyty grzewczej może różnić od powyższego rysunku pod względem konfiguracji.

Panel sterowania 4 elementami grzejnymi:



- | | |
|--|---|
| 1- Wskazanie elementu grzejnego | 7- Wybór lewego dolnego elementu grzejnego |
| 2- Wybór lewego górnego elementu grzejnego | 8- Przyciski dotykowe |
| 3- Wskazanie timera | 9- Wybór prawego dolnego elementu grzejnego |
| 4- Timer | 10- Podgrzewanie przyspieszone (Boost) |
| 5- Wskaźnik zablokowania przycisków | 11- Przycisk WŁ./WYŁ. |
| 6- Inteligentna pauza | |


OBSŁUGA URZĄDZENIA

Korzystaj z indukcyjnych stref gotowania stosując odpowiednie naczynia kuchenne.



Po włączeniu zasilania urządzenia na moment zaświecą się wszystkie wskaźniki. Po chwili płyta grzewcza przełączy się do trybu czuwania i będzie gotowa do użycia.

Płyta grzewcza sterowana jest za pomocą elektronicznych czujników sterowanych poprzez powiązane przyciski dotykowe. Po każdej aktywacji przycisku zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.


Włączenie urządzenia:

Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk WŁ./WYŁ. . Wskazania wszystkich elementów grzejnych wyświetlają statyczne „0” i pulsują kropki u dołu po prawej stronie. (Jeśli żadna strefa gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.)


Wyłączenie urządzenia:

Płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym czasie naciskając przycisk . Przycisk WŁ./WYŁ.  zawsze posiada priorytet jako wyłącznik.


Włączenie stref gotowania:

Naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego  i wybierz żądany element, na którym chcesz gotować. Na wybranym elemencie grzejnym wyświetli się wskazanie statycznej kropki, a we wszystkich innych wskazaniach znikną

pulsujące kropki.


Możesz ustawić poziom ciepła wybranego elementu grzejnego za pomocą dotykowych przycisków . Element jest już gotowy do pracy. Aby ustawić krótszy czas gotowania, wybierz żądany poziom gotowania. Następnie naciśnij przycisk P, żeby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost).

Wyłączenie stref gotowania:

Wybierz element, który chcesz wyłączyć i naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego. Przyciskami dotykowymi  zmniejsz ustawienie temperatury do „0”. (Równoczesne użycie prawego i lewego przycisku dotykowego także spowoduje zmniejszenie ustawienia temperatury do „0”).

Jeśli strefa gotowania jest gorąca, wyświetli się symbol „H” zamiast „0”.

Wyłączenie wszystkich stref gotowania:

Aby natychmiast wyłączyć wszystkie strefy gotowania, naciśnij przycisk . Jeśli urządzenie znajduje się w trybie czuwania, wyświetla się symbol „H” we wskazaniach wszystkich gorących stref gotowania.

Wskaźnik pozostającego ciepła:


Wskaźnik pozostającego ciepła wskazuje, że temperatura szklanej ceramicznej powierzchni w obrębie strefy gotowania jest bardzo wysoka.

Po wyłączeniu strefy gotowania na odpowiednim wskazaniu wyświetla się symbol „H”, dopóki temperatura przyczątkowanej strefy gotowania znajduje

się krytycznym poziomie.

Funkcja zabezpieczenia:

Każda strefa gotowania wyłączy po określonym maksymalnym czasie pracy, jeśli ustawienie poziomu ciepła nie zostanie zmienione. Każda zmiana w strefie gotowania cofa maksymalny czas pracy do wartości początkowej ograniczenia czasu pracy. Maksymalny czas pracy zależy od wybranego poziomu temperatury.

Odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „F” we wskazaniach wszystkich stref, a następnie włącz płytę grzewczą naciśnięciem przycisk  i kontynuuj pracę.

Ustawienie poziomu ciepła	Bezpieczne wyłączenie po upływie
1 - 2	6 godzin
3 - 4	5 godzin
5	4 godzin
6 - 9	1,5 godziny

Zabezpieczenie przed dziećmi:


Po włączeniu elementów sterujących można włączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi. Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, równocześnie naciśnij prawą lub lewą stronę przycisku, a następnie ponownie naciśnij prawą stronę przycisku. Na wskazaniach wszystkich elementów grzejnych wyświetli się symbol „L” oznaczający BLOKADĘ i obsługa za pomocą elementów sterujących nie będzie możliwa. (Jeśli strefa gotowania jest gorąca, na przemian wyświetlają się symbole „L” i „H”).

Płyta grzewcza będzie zablokowana, dopóki nie zostanie odblokowana, nawet jeśli elementy sterujące zostaną włączone i wyłączone.

Żeby wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, najpierw należy włączyć płytę grzewczą. Równocześnie naciśnij prawą i lewą stronę przycisku, a następnie ponownie naciśnij lewą stronę przycisku. We wskazaniu zniknie symbol „L” i wyłączy się płyta grzewcza.

Blokada przycisków

Funkcja blokady służy do zablokowania przycisków i ustawienia urządzenia w bezpiecznym trybie pracy. Dokonanie zmian, jak zwiększenie ustawienia poziomu ciepła i inne, nie będzie możliwe. Możliwe jest tylko wyłączenie urządzenia.


Funkcja blokady włączy się, jeśli przycisk blokady przycisków  zostanie naciśnięty i przytrzymany przez 2 sekundy lub dłużej. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Po pomyślnym zakończeniu operacji naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez 2 sekundy lub więcej, zacnie pulsować wskaźnik blokady przycisków, a element grzejny zostanie zablokowany.

Funkcja timera:

Funkcja timera jest dostępna w 2 wersjach:



Minutnik (od 1 do 99 minut):

Minutnik można obsługiwać po wyłączeniu stref gotowania. Wskazanie timera wyświetla „00” z pulsującą kropką.

Użyj przycisków ustawienia timera  do zwiększenia/zmniejszenia


szenia wskazania czasu. Zakres ustawienia: od 0 do 99 minut. Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, zostanie ustawiony minutnik i zniknie pulsująca kropka. Po ustawieniu timer rozpocznie odliczanie pozostałego czasu zgodnie z ustawieniem.

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować wskazanie timera. Sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie po 30 sekundach lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

W dowolnym momencie można zmienić ustawienie minutnika lub wyłączyć minutnik naciskając przyciski ustawienia timera  . Wyłączenie płyty grzewczej w dowolnej chwili poprzez naciśnięcie przycisku spowoduje również wyłączenie minutnika.

Timer strefy gotowania (od 1 do 99 minut):

Jeśli płyta grzewcza jest włączona, można zaprogramować niezależne operacje sterowane zegarem dla poszczególnych stref gotowania.

Wybierz strefę gotowania, a następnie ustaw temperaturę i przyciskiem ustawienia timera  zaprogramuj operację sterowaną zegarem, np. wykorzystaj timer jako funkcję zabezpieczenia strefy gotowania. Wokół timera zostały rozmieszczone 4 wskaźniki LED. Wskazują strefę gotowania, dla której została zaprogramowana operacja sterowana zegarem.

Po upływie 10 sekund od ostatniej operacji wskazanie timera zmieni się na wskazanie timera, który zakończy działanie jako następny (w przypadku zaprogramowania więcej niż 1 strefy gotowania).

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, na wskazaniu timera wyświetli się statyczne „00” i zaczną pulsować wskaźniki timera przyporządkowanego do danej strefy gotowania. Zaprogramowana strefa gotowania zostanie wyłączona i wyświetli się symbol „H”, jeśli strefa gotowania jest gorąca.

Sygnał dźwiękowy i pulsujące wskaźniki timera wyłączą się automatycznie po 30 sekundach lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

Sygnał dźwiękowy:

Podczas pracy płyty grzewczej następujące działania zostaną zasygnalizowane poprzez wyemitowanie sygnału dźwiękowego:

Normalne naciśnięcie przycisku sygnalizowane krótkim sygnałem dźwiękowym.

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) sygnalizowane jest długim, przerywanym sygnałem dźwiękowym.

Podgrzewanie przyspieszone (Boost):

Należy wybrać strefę gotowania, ustawić żądany poziom gotowania i ponownie nacisnąć przycisk P (podgrzewanie przyspieszone).

Funkcję Boost można włączyć, jeśli moduł indukcyjny zaakceptuje ustawienie w danej strefie gotowania. Jeśli

funkcja Boost zostanie włączona, wyświetli się symbol „P” w odpowiednim wskazaniu.

Włączenie funkcji Boost umożliwia ustawienie maksymalnej mocy i aktywację zintegrowanego zarządzania mocą.

Pulsowanie wskazania odpowiedniej strefy gotowania oznacza konieczność obniżenia poziomu mocy. Wskazanie pulsuje przez 3 sekundy i umożliwia przeprowadzenie dalszych ustawień przed obniżeniem poziomu mocy.

Włączenie pośredniego pola grzejnego (funkcja Bridge)

Równocześnie naciśnij przedni lewy i tylny lewy przycisk wyboru elementu grzejnego. We wskazaniach lewych elementów grzejnych wyświetli się kropka oraz symbole „b” i „r”. We wszystkich innych wskazaniach znikną pulsujące kropki.

Wybierz temperaturę, zwiększając ustawienie poziomu ciepła poprzez naciśnięcie prawej strony przycisku dotykowego lub zmniejszając ustawienie poziomu ciepła poprzez naciśnięcie lewej strony przycisku dotykowego.

Pośrednie pole grzejne jest gotowe do pracy. Aby ustawić krótszy czas gotowania, wybierz żądany poziom gotowania. Następnie naciśnij przycisk P, żeby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost).

Wyłączenie pośredniego pola grzejnego

Pośrednie pole grzejne można wybrać naciskając tylny lewy lub przedni lewy przycisk wyboru elementu grzejnego, a następnie naciśnij lewą stronę przycisku dotykowego, aby zmniejszyć ustawienie poziomu do „0”. Jeśli pośrednie

pole grzejne jest gorące, wyświetli się symbol „H”.

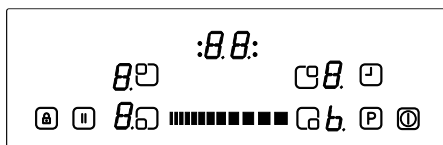
Specjalny tryb pracy

Naciskanie przycisku wyboru elementu powoduje zmianę funkcji w następującej kolejności: gotowanie, smażenie, utrzymanie ciepła, topienie czekolady. Specjalne funkcje gotowania dostępne są tylko z prawej strony płyty grzewczej. Funkcje gotowania i smażenia nie działają równocześnie, ale po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego przez płytę grzewczą istnieje możliwość włączenia równoczesnego gotowania i smażenia.

Funkcja gotowania**

Funkcja umożliwia zagotowanie wody i utrzymanie temperatury wrzenia. Żeby włączyć funkcję gotowania, naciśnij dwa razy przycisk wyboru elementu grzejnego. Jeśli funkcja gotowania zostanie włączona, w odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „b”. Po zagotowaniu wody płyta grzewcza wyemituje sygnał dźwiękowy. Sygnał oznacza zakończenie gotowania i utrzymanie temperatury wrzenia.

Wyświetlacz tylnego prawego elementu grzejnego będzie sygnalizował funkcję gotowania.



Funkcja smażenia

Funkcja umożliwia smażenie na oleju w temperaturze ok. 160°C. Żeby włączyć funkcję smażenia, naciśnij trzy razy przycisk wyboru elementu grzejnego. Jeśli funkcja smażenia zostanie włączona, na odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „F”. Po chwili płyta grzewcza wyemituje sygnał dźwiękowy. Sygnał wskazuje, że temperatura oleju jest odpowiednia do smażenia.

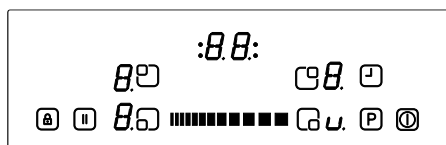
Wyświetlacz przedniego prawego elementu grzejnego będzie sygnalizował funkcję smażenia.



Funkcja utrzymania ciepła**

Funkcja umożliwia automatyczne utrzymanie ciepła potrawy w temperaturze 50°C. Żeby włączyć funkcję utrzymania ciepła, naciśnij cztery razy przycisk wyboru elementu grzejnego. Jeśli funkcja utrzymania ciepła zostanie włączona, na odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „u”.

Wskazanie tylnego prawego elementu grzejnego oznacza włączoną funkcję utrzymania ciepła.



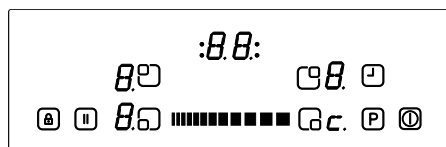
Funkcja topienia czekolady

Funkcja umożliwia automatyczne topienie czekolady lub podobnych produktów w temperaturze ok. 40°C.

Żeby włączyć funkcję topienia czekolady naciśnij pięć razy przycisk wyboru elementu grzejnego. Jeśli funkcja topienia czekolady zostanie włączona, na odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „c”.

Wskazanie prawego przedniego elementu grzejnego oznacza włączoną funkcję topienia czekolady.

** Wydajność i czas przygotowania potrawy w dużym stopniu zależy od ilości produktu i jakości patelni. Funkcje zapewniają najlepsze rezultaty przy zastosowaniu 1,5 litra wody i 0,5 litra oleju.





Inteligentna pauza

Włączenie inteligentnej pauzy spowoduje obniżenie poziomu mocy wszystkich działających palników.

Jeśli wyłączysz inteligentną pauzę, moc elementów grzejnych powróci do poprzedniego poziomu.

Jeśli inteligentna pauza nie zostanie wyłączona, płyta kuchenna wyłączy się po 30 minutach.

Naciśnij przycisk (), żeby włączyć inteligentną pauzę. Poziom mocy wszystkich włączonych elementów grzejnych zostanie obniżony do poziomu 1 i wyświetli się symbol „ll” w odpowiednich wskazaniach.

Ponowne naciśnięcie przycisku () spowoduje wyłączenie inteligentnej pauzy. Symbol „ll” zniknie i moc elementów grzejnych powróci do poprzedniego ustawionego poziomu.

ZALECENIA I WSKAZÓWKI

Naczynia kuchenne

· Należy stosować naczynia kuchenne o grubych, płaskich, gładkich spodach i tej samej średnicy co element grzejny. W ten sposób można zmniejszyć czasy przygotowania potraw.

· Najlepsze rezultaty gotowania zapewniają naczynia kuchenne wykonane ze stali, stali emaliowanej, żeliwa i stali nierdzewnej (jeśli są zalecane przez producenta).

· Naczynia kuchenne wykonane ze stali emaliowanej, albo z aluminiowymi lub miedzianymi spodami mogą pozostawiać metaliczny osad na płycie grzewczej. Pozostawiony osad będzie trudny do usunięcia. Należy czyścić płytę grzewczą po każdym użyciu.

· Naczynie kuchenne jest odpowiednie do płyty indukcyjnej, jeśli magnes przylega do spodu naczynia.

· Naczynia kuchenne należy ustawiać na środku strefy gotowania. Niewłaściwe ustawienie naczynia jest sygnalizowane we wskazaniu.

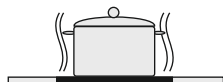
· Podczas używania niektórych patelni może mogą być słyszalne rozmaite odgłosy spowodowane konstrukcją patelni, ale nie mają one wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo płyty grzewczej.



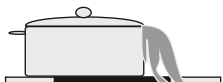
PRAWDŁOWO



FAŁSZ



PRAWDŁOWO



FAŁSZ

Oszczędność energii

· Indukcyjne strefy gotowania automatycznie dostosowują się do rozmiarów spodów naczyń kuchennych w pewnych granicach. Jednak magnetyczna część spodu naczynia kuchennego musi mieć minimalną średnicę odpowiednią do rozmiarów strefy gotowania.

· Naczynia kuchenne należy zawsze umieszczać w strefie gotowania przed włączeniem płyty grzewczej. Jeśli płyta grzewcza zostanie włączona przed ustawieniem naczynia kuchennego, strefa gotowania nie będzie działała i wyświetlą się elementy sterujące.

· Żeby zmniejszyć czas przygotowania potrawy, stosuj przykrywki do naczyń.

· Jeśli płyn zaczyna gotować się, należy zmniejszyć ustawienie temperatury.

· Zmniejszenie ilości płynu lub tłuszczu skraca czas przygotowania potrawy.

· Wybierz ustawienie temperatury odpowiednie do sposobu przygotowania potrawy.

Przykładowe sposoby przygotowania potraw

Informacje zawarte w poniższej tabeli zostały podane wyłącznie jako pomocnicze wskazówki.

Ustawienia	Zastosowanie
0	Element grzejny wyłączony
1 - 3	Delikatne gotowanie
4 - 5	Łagodne gotowanie na wolnym ogniu, powoli
6 - 7	Odgrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, smażenie w małej ilości tłuszczu i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Podgrzewanie przyspieszone (Boost)

Wskazówki dotyczące czyszczenia

- Do czyszczenia powierzchni płyty grzewczej nie wolno stosować szorstkich ściereczek, środków czyszczących powodujących korozję, środków czyszczących w aerozolu ani żadnych ostrych przedmiotów.
- Żeby usunąć przypalone resztki potraw, namocz powierzchnię płyty korzystając z wilgotnej ściereczki i zmyj pozostałości.
- Do czyszczenia powierzchni płyty lub usunięcia resztek potrawy można użyć skrobaczki. Lepiące się resztki potraw należy usuwać natychmiast po rozlaniu, zanim szklana powierzchnia ostygnie.
- Korzystając ze skrobaczki, należy zachować ostrożność, aby nie zdrapać silikonowych uszczelek znajdujących się na krawędziach szklanej powierzchni.
- Ponieważ skrobaczka posiada ostrze, należy ją przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci.
- Jeśli płyta grzewcza jest ciepła, do czyszczenia zastosuj specjalny środek czyszczący przeznaczony do ceramicznych płyt grzewczych. Po wyczyszczeniu należy spłukać wodą i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub papierowym ręcznikiem.

INSTALACJA URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE:

Podłączenia elektryczne płyty grzewczej należy powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i aktualnymi przepisami. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, spowodowanych nieprawidłowym podłączeniem lub nieprawidłową instalacją, gwarancja traci ważność. Opisywane urządzenie należy ziemić.

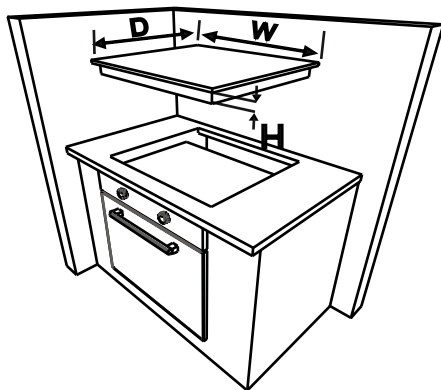
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji

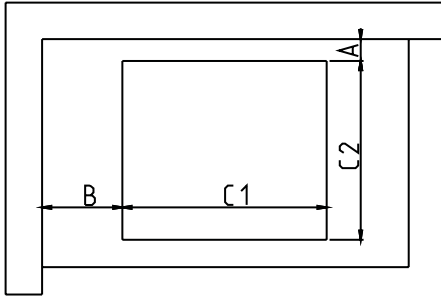
- Wszelkie zwisające przedmioty powinny znajdować się przynajmniej o 65 cm powyżej płyty grzewczej.
- Wyciągi kuchenne należy dostosować zgodnie z zaleceniami producenta.
- Ściana stykająca się z tylnym panelem płyty grzewczej musi być wykonana z ogniotrwałych materiałów.
- Długość kabla zasilającego nie powinna przekraczać 2 metrów.

Dopasowanie płyty grzewczej do powierzchni roboczej

- Płytę grzewczą można zamontować w dowolnym blacie kuchennym, odpornym na temperaturę przynajmniej 90°C.
- Wykonaj otwór o wymiarach pokazanych na poniższych rysunkach i na następnej stronie.
- Indukcyjną płytę grzewczą można zabudować w blacie kuchennym o grubości od 25 do 40 mm.

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	54

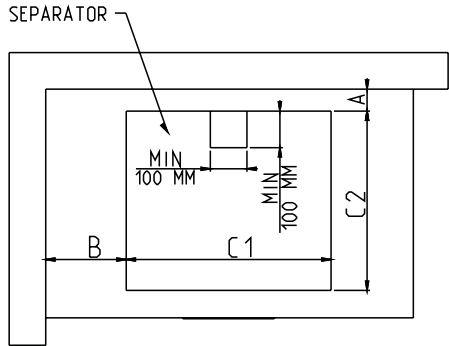
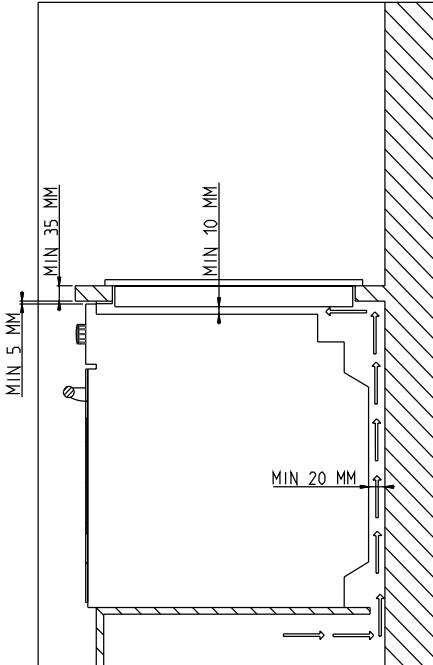
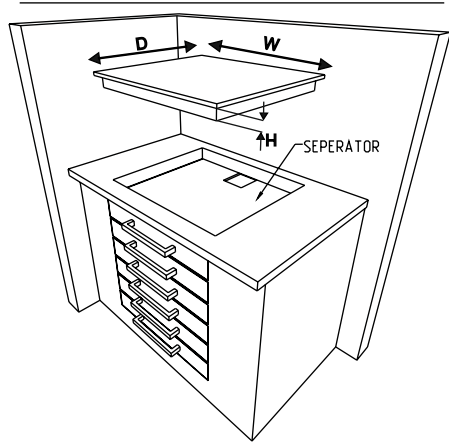




CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

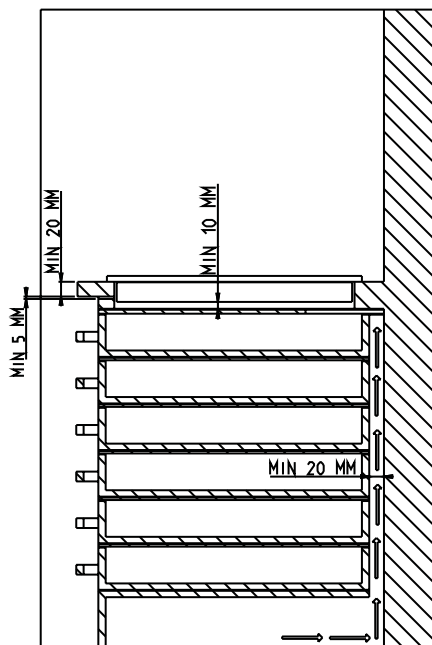
NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	54



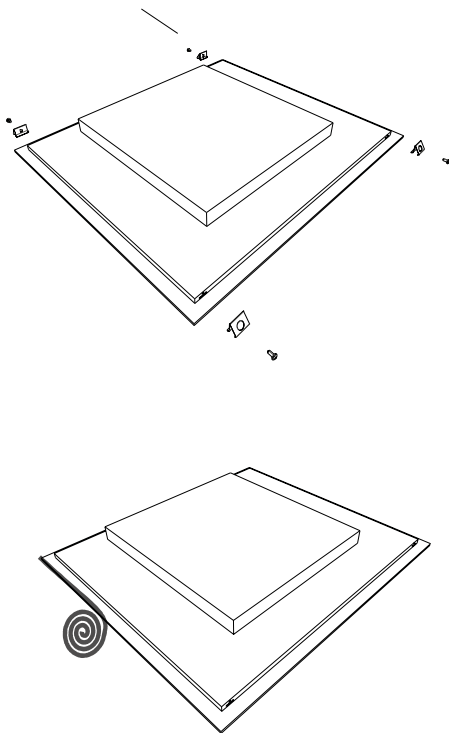
CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



· Zastosuj jednostronnie przylepną taśmę uszczelniającą do wszystkich ścian wokół dolnej krawędzi szklanej powierzchni do gotowania, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szklanego panelu ceramicznego. Nie wolno jej naciągać.

· Przykręć 4 wsporniki montażowe blatu kuchennego do bocznych ścianek urządzenia



Wspornik montażowy blatu kuchennego

Wykonanie połączeń elektrycznych

Przed połączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy:

Napięcie sieciowe jest takie samo jak wymienione na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnym panelu płyty grzewczej.

Obwód zasilania jest przystosowany do przyłączenia urządzeń o odpowiedniej mocy (patrz tabliczka znamionowa).

Źródło zasilania jest uziemione zgodnie z wymogami aktualnych przepisów i jest ono w dobrym stanie.

Przełącznik z bezpiecznikiem powinien być łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty grzewczej.

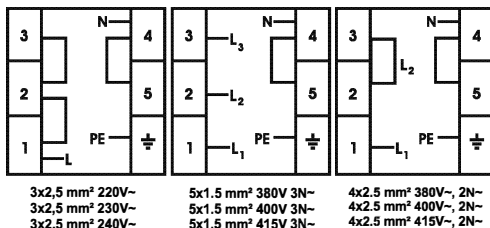
Jeśli brakuje oddzielnego obwodu zasilania płyty grzewczej i przełącznika z bezpiecznikiem, instalację płyty grzewczej należy powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi.

Odpowiedni kabel należy podłączyć do skrzynki głównego bezpiecznika sieciowego i powinien być on chroniony bezpiecznikiem topikowym lub bezpiecznikiem Micro Circuit Breaker (MCB) o wartości 32 A. Elektryk wykonujący instalację powinien zapewnić przełącznik z bezpiecznikiem, który umożliwi rozłączenie linii napięciowej i neutralnej o separacji styku przynajmniej 3,0 mm dla każdego bieguna.

Przełącznik z bezpiecznikiem należy zamontować na ścianie kuchennej, powyżej powierzchni roboczej i obok płyty grzewczej, a nie nad płytą, zgodnie z przepisami IEE. Podłącz przełącznik z bezpiecznikiem do skrzynki połączeniowej, którą należy zamontować na ścianie ok. 61 cm powyżej podłogi i za płytą grzewczą. Następnie można podłączyć kabel zasilający płyty grzewczej. Podłącz jeden koniec przewodu do skrzynki połączeniowej, a drugi do

skrzynki połączenia zasilania w płycie grzewczej, znajdującej się na tylnym panelu płyty. Zdejmij osłonę skrzynki połączenia zasilania i zainstaluj kabel zgodnie ze schematem instalacji elektrycznej.

Kabel zasilający należy umieścić z dala od bezpośrednich źródeł ciepła.









Do połączenia sterowania indukcyjnej płyty grzewczej należy zastosować przewód H05VV-F 3x2,5 mm² 60227 IEC 53 **. Schemat połączeń elektrycznych znajduje się na dolnym panelu urządzenia.


SYMBOLE BŁĘDÓW

W przypadku wystąpienia usterki we wskazaniach elementów grzejnych wyświetla się symbol błędu.

E1: Usterka wentylatora chłodzącego: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E3: Napięcie sieciowe jest wyższe od wartości znamionowej: wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk , odczekaj dopóki nie zniknie  symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E4: Częstotliwość napięcia sieciowego różni się od wartości znamionowej: wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk , odczekaj dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się wyświetla, wyłącz i ponownie włącz zasilanie płyty grzewczej, naciskając przycisk  i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E5: Zbyt wysoka temperatura wewnątrz płyty grzewczej: wyłącz i włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  i odczekaj, dopóki nie ostygną elementy grzejne.

E6: Błąd komunikacji między dotykowym panelem sterowania i elementem grzejnym: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E7: Usterka czujnika temperatury spirali: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E8: Usterka czujnika temperatury układu chłodzącego: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E9: Błąd kalibracji: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52364262

SHARP

Be Original.