



Instrukcja obsługi

PL

INDUKCYJNA PŁYTA KUCHENNA

Wstęp

Płyta indukcyjna zrobiona została z myślą o prawdziwych amatorach gotowania. Gotowanie na indukcyjnej płycie kuchennej ma liczne zalety. Jest proste ponieważ płyta się szybko rozgrzewa, można ją ustawić również na bardzo niski poziom mocy grzewczej. Ustawienie jej na bardzo wysoki poziom mocy grzewczej pozwala na szybkie zagotowanie potraw. Gotowanie na płycie jest bardzo wygodne dzięki dużej przestrzeni pomiędzy polami grzejnymi.

Pola grzejne można szczegółowo kontrolować, przekręcając pokrętłami. Szybki wybór ustawienia umożliwiają wskaźniki pozycji ustawień.

Gotowanie na płycie indukcyjnej różni się od gotowania na zwykłym polu grzejnym. Na płycie indukcyjnej ciepło powstaje w wyniku działania pola magnetycznego. Z tego powodu na tej płycie nie można używać wszystkich naczyń. Więcej informacji na ten temat znajdują Państwo w rozdziale o naczyniach.

Dla optymalnego bezpieczeństwa indukcyjna płyta kuchenna wyposażona jest w kilka bezpieczników temperatury oraz wskaźnik ciepła resztkowego, które wskazują, że płyta jest nagrzana.

W niniejszym podręczniku opisane jest optymalne użytkowanie indukcyjnej płyty kuchennej. Znajdują się w nim również dodatkowe informacje, które ułatwią Państwu korzystanie z produktu oraz tabele gotowania i wskazówki do konserwacji.

Przed użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z treścią niniejszego podręcznika, który należy przechowywać tak, aby był zawsze pod ręką.

Podręcznik służy również jako materiał referencyjny dla pracowników serwisu. W związku z tym należy wstawić kartę identyfikacyjną urządzenia w przeznaczone miejsce na ostatniej stronie podręcznika. Karta identyfikacyjna zawiera wszystkie informacje dla pracownika serwisu, aby mógł on pomóc Państwu w razie potrzeby.

Życzymy Państwu dużo przyjemności podczas gotowania!

INDUKCYJNA PŁYTA KUCHENNA.....	4
Opis.....	4
BEZPIECZEŃSTWO	5
Na co należy zwracać uwagę.....	5
Podłączenie i naprawa.....	5
Użytkowanie	5
Kontrola temperatury.....	7
Ograniczenia czasu gotowania	7
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	8
UŻYTKOWANIE	9
Gotowanie indukcyjne	9
Jak działa indukcja	9
Naczynia.....	10
SPOSÓB DZIAŁANIA PŁYTY KUCHENNEJ	12
Włączenie płyty kuchennej i ustawienie mocy grzewczej.....	12
Funkcja gotowania Easy Cook.....	12
Ustawienie P (Power boost).....	12
Wskaźnik ciepła resztkowego.....	13
Zabezpieczenie przed dziećmi.....	13
GOTOWANIE.....	14
Zdrowe gotowanie.....	14
Ustawienia gotowania.....	14
KONSERWACJA	16
Czyszczenie.....	16
USUWANIE ZAKŁÓCEŃ	17
Informacje ogólne.....	17
Tabela usuwania zakłóceń	17
MONTAŻ.....	19
Na co należy zwrócić uwagę.....	19
Wentylacja	21
Szafka kuchenna z szufladą.....	21
Szafka kuchenna z piekarnikiem.....	22
Schemat podłączenia.....	23
Zabudowa.....	24
Dane techniczne	25
EKOLOGIA.....	26
Utylizacja opakowania i urządzenia	26

INDUKCYJNA PŁYTA KUCHENNA

Opis



1. Pole grzejne przód lewo
2. Pole grzejne tył lewo
3. Pole grzejne tył prawo
4. Pole grzejne przód prawo
5. Pokrętko ustawień mocy grzewczej



Na co należy zwracać uwagę

- Gotowanie indukcyjne jest bardzo bezpieczne. W płytę kuchenną wbudowano liczne urządzenia zabezpieczające, jak np. wskaźnik ciepła resztkowego i ograniczenie czasu gotowania. Mimo tego należy stosować się do wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i ostrzeżeń.

Podłączenie i naprawa

- TUrządzenie może zostać podłączone tylko przez upoważnionego i doświadczonego fachowca. Pod żadnym warunkiem nie należy otwierać obudowy. Może tego dokonać jedynie upoważniony pracownik serwisu.
- Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek naprawy urządzenie należy odłączyć z sieci elektrycznej, wyciągając wtyczkę z gniazda sieciowego, odkręcając automatyczne bezpieczniki lub, w przypadku trwałego podłączenia, ustawiając przełącznik energii elektrycznej na zero.

Użytkowanie

- Płyty kuchennej nie należy użytkować w temperaturze poniżej 5°C.
- Płyta kuchenna przeznaczona jest do stosowania w gospodarstwie domowym. Można ją użytkować jedynie w celu przygotowania żywności.
- Podczas pierwszego zastosowania płyty kuchennej czuć będzie „zapach nowości”, co jest zupełnie normalne. Po dokładnym wywietrzeniu kuchni zapach szybko zginie.
- Ostrzegamy, że czas nagrzewania się płyty na najwyższym stopniu mocy grzewczej jest bardzo krótki. Płyty na najwyższym stopniu mocy grzewczej nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Użytkując płytę, należy zapewnić wystarczające wentylowanie. Wszystkie naturalne otwory wentylacyjne powinny być nieprzerwanie otwarte.
- Nie należy pozwolić, aby zawartość naczynia wyparowała. Płyta jest co prawda zabezpieczona przed przegrzaniem, lecz naczynia mimo tego się nagrzewają, przez co mogą ulec uszkodzeniu. Gwarancja nie obejmuje szkody, powstałej na skutek przegrzania się pustych naczyń lub naczyń, których zawartość się wygotowała.
- Płyty kuchennej nie należy użytkować jako powierzchni do odkładania przedmiotów.
- Zadbaj, aby między płytą kuchenną i zawartością szuflady, znajdującej się pod płytą, była kilkucentymetrowa odległość.
- W szufladzie pod płytą kuchenną nie należy przechowywać przedmiotów/materiałów zapalnych.

- Zadbać należy, aby przewody elektryczne urządzeń kuchennych (np. robota kuchennego) nie dotykały gorącego pola grzejnego.
- Pola grzejne nagrzewają się podczas użytkowania i po użytkowaniu pozostają gorące jeszcze przez pewien czas, dlatego zarówno w czasie użytkowania płyty kuchennej, jak i bezpośrednio po nim, dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu płyty kuchennej.
- Tłuszcz i olej mogą się zapalić. Podczas gotowania nie należy stać zbyt blisko naczynia. Jeżeli olej się zapali, ognia nie wolno gasić wodą. Płonące naczynie należy jak najszybciej przykryć pokrywką i wyłączyć pole grzejne.
- Pod okapem kuchennym nigdy nie należy flambować jedzenia. Wysokie płomienie mogą spowodować pożar nawet, gdy wentylator jest wyłączony.
- Powierzchnia ceramiczna jest wyjątkowo twarda, ale nie jest niezniszczalna. Jeżeli upadnie na nią np. szklana solniczka lub kanciasty przedmiot, płyta może pęknąć.
- Nie należy użytkować pękniętej lub przełamanej płyty. Jeżeli pojawi się na niej pęknięcie, należy ją natychmiast wyłączyć, wyciągając wtyczkę z gniazda sieciowego, unikając w ten sposób porażenia prądem. Do naprawy należy wezwać pracownika upoważnionego serwisu naprawczego.
- Na pole grzejne nie należy odkładać metalowych przedmiotów, np. blach do pieczenia, foremek do ciast, pokrywek lub sztuczków, ponieważ może to spowodować nieoczekiwane nagrzanie się tych przedmiotów i oparzenia.
- Namagnetyzowane przedmioty, np. karty kredytowe i płytnicze, dyskiety itp., należy przechowywać z dala od płyty kuchennej. Osobom używającym rozrusznik mięśnia sercowego zalecamy, aby przed użytkowaniem indukcyjnej płyty kuchennej zasięgnęli opinii u lekarza kardiologa.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać aparatów do czyszczenia parą lub metodą wysokiego ciśnienia.
- Urządzenia nie powinny użytkować osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwościach fizycznych, emocjonalnych lub psychicznych bądź osoby bez koniecznej wiedzy i doświadczeń, chyba że pozostają one pod nadzorem doświadczonej osoby, odpowiadającej za ich bezpieczeństwo.
- W żadnym przypadku nie wolno pozwalać dzieciom bawić się z urządzeniem. Dzieci nie powinny się zbliżać do urządzenia bez nadzoru.
- Natychmiast po zdjęciu naczynia z pola grzejnego

pole się automatycznie wyłączy. Mimo tego należy się przyzwyczaić do ręcznego wyłączania płyty indukcyjnej po użytkowaniu, aby nie mogła się ona ponownie samoczynnie włączyć.

- Nie należy zostawiać pustego naczynia na gorącym, włączonym polu grzejnym. Pole grzejne jest zabezpieczone i zostanie samoczynnie wyłączone. Mimo tego istnieje niebezpieczeństwo oparzenia nagrzanym naczyniem.
- Płyta nie rozpozna obecności zbyt małego naczynia (o średnicy dna poniżej 12 cm), widelca lub noża. Jeżeli na polu grzejnym postawi się zbyt małe naczynie, wyświetlacz nadal będzie pulsować i płyta się nie włączy.
- Urządzeniem nie można sterować za pomocą oddzielnego przyrządu do zdalnego sterowania lub zewnętrznego urządzenia do nastawiania czasu.

Kontrola temperatury

- Czujnik stale mierzy temperaturę różnych części płyty kuchennej. Każde pole grzejne wyposażone jest w czujnik, mierzący temperaturę na dnie naczynia, zapobiegając w ten sposób przegrzewaniu się pustych naczyń (naczyń, których zawartość wyparowała). W razie zbyt wysokiej temperatury, moc grzewcza zostaje automatycznie obniżona.

Ograniczenia czasu gotowania

- Ograniczenie czasu gotowania to funkcja gwarantująca bezpieczeństwo urządzenia, uruchamiająca się w razie, gdy zapomni się o wyłączeniu płyty kuchennej.
- Ograniczenia czasu gotowania zależą od wybranej mocy grzewczej przed automatycznym wyłączeniem i są następujące:

Moc grzewcza	Pole grzejne automatycznie wyłączy się po:
1	520 minutach
2	402 minutach
3	318 minutach
4	260 minutach
5	212 minutach
6	170 minutach
7	139 minutach
8	113 minutach
9, P	90 minutach

Funkcja ograniczenia czasu gotowania wyłączy pola grzejne po upływie czasu podanego w tabeli.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie może się przegrzać, jeżeli:

- naczynie nie przewodzi ciepła we właściwy sposób
- tłuszcz lub olej rozgrzewa się do wysokich temperatur
- brak odpowiedniej cyrkulacji powietrza (patrz rozdział „Montaż”)

W przypadku przegrzania rozgrzane pole grzejne lub wszystkie pola grzejne zareagują na dwa możliwe sposoby:

- urządzenie trochę obniży temperaturę
- jeśli obniżenie temperatury nie pomoże, urządzenie wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawi się symbol E2.

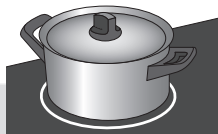
Po ostudzeniu urządzenia symbol E2 zniknie i płytę można ponownie włączyć.

Aby uniknąć włączenia funkcji zabezpieczenia przed przegrzaniem należy:

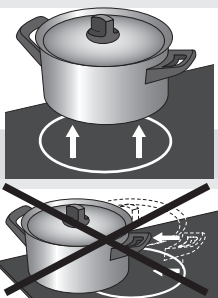
- używać naczyń dobrze przewodzących ciepło
- rozgrzewać tłuszcz czy olej na niższych mocach grzewczych
- zapewnić wystarczające wietrzenie

Jeśli mimo stosowania wymienionych środków zaradczych, aktywuje się funkcja zabezpieczenia przed przegrzaniem, należy zwrócić się do działu obsługi klienta lub wezwać fachowca.

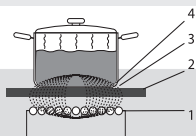
Gotowanie indukcyjne



Bez strat energetycznych uchwyty naczyń przy gotowaniu indukcyjnym zawsze pozostają chłodne.



Jak działa indukcja



Cewka (1) w płycie kuchennej (2) wytwarza pole magnetyczne (3). Gdy na cewce ustawione zostanie naczynie z metalowym dnem (4), w dnie naczynia powstaną prądy wirowe.

Gotowanie indukcyjne jest szybkie

- Będą Państwo zaskoczeni szybkością gotowania indukcyjnego. Żywność i płyny na wyższych stopniach mocy bardzo szybko osiągają moment zagotowania. Naczynie nie należy pozostawiać bez kontroli, zapobiegając w ten sposób wykipieniu lub wygotowaniu się ich zawartości.

Moc grzewcza dostosowuje się do wielkości naczynia

- Przy gotowaniu z indukcją użytkowana jest jedynie ta część pola grzejnego, na której ustawione jest naczynie. Jeśli na dużej powierzchni pola ustawimy małe naczynie, moc grzewcza pola grzejnego dostosuje się do średnicy naczynia. Moc będzie odpowiednio niższa, dlatego będzie trwało nieco dłużej, by jedzenie na patelni osiągnęło moment wrzenia.

Uwaga

- Ziarenka piasku mogą spowodować trwałe rysy na powierzchni płyty. Na powierzchniach do gotowania należy stawiać jedynie naczynia o całkowicie czystym dnie. Chcąc naczynie przestawić na inne pole grzejne, należy je podnieść i przestawić, a nie przesuwając po płycie.
- Płyty kuchennej nie należy użytkować jako blatu roboczego. Podczas gotowania naczynia powinny być zawsze przykryte przykrywkami. Dzięki temu oszczędza się energię.

Indukcyjna płyta kuchenna ogrzewa jedzenie za pomocą pola magnetycznego. Gdy na płycie kuchennej ustawione zostanie naczynie z metalowym dnem, pole magnetyczne spowoduje powstanie w dnie naczynia prądów wirowych, powodujących nagrzewanie naczynia.

Obsługa płyty jest:

Łatwa

Elektroniczne elementy sterujące są dokładne i łatwe w obsłudze. Na najniższym ustawieniu mocy pola można np. stopić w naczyniu czekoladę lub ugotować żywność, którą inaczej trzeba by było gotować w kąpieli wodnej.

Naczynia

Szybka

Dzięki wysokim stopniom mocy grzewczej indukcyjnej płyty kuchennej żywność i płyny szybko się zagotowują. Na całkowite ugotowanie jedzenia potrzeba dokładnie tyle czasu, jak w przypadku innych sposobów gotowania.

Czysta

Czyszczenie płyty kuchennej jest łatwe. Ponieważ pola grzejne nie nagrzewają się bardziej od samych naczyń, rozlane jedzenie nie przywiera i nie zapieka się na powierzchni płyty.

Bezpieczna

Temperatura wytwarza się w samym naczyniu, dlatego szklana powierzchnia nie nagrzewa się bardziej od samych naczyń. Oznacza to, że pole grzejne jest odpowiednio mniej gorące niż pole grzejne płyty vitroceramicznej lub palnika gazowego. Po odstawieniu naczynia z pola grzejnego pole bardzo szybko się ochłodzi.

Naczynia do gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne wymaga naczyń szczególnej jakości.

Uwaga

- Naczynia, wcześniej używane do gotowania na kuchenie gazowej, nie nadają się już do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Używać należy jedynie naczyń odpowiednich do gotowania na płycie elektrycznej lub indukcyjnej z:
 - grubym dnem (co najmniej 2,25 mm)
 - płaskim dnem.
- Najlepsze naczynia do gotowania indukcyjnego to naczynia z oznaką »odpowiednie do indukcji«.

Wskazówka

Przydatność naczynia można sprawdzić samemu za pomocą magnesu. Jeżeli dno naczynia przyciąga magnes, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.

Odpowiednie naczynia	Nieodpowiednie naczynia
Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej	Naczynia gliniane
Naczynia z oznaką »odpowiednie do indukcji«	Naczynia ze stali nierdzewnej
Ciężkie garnki emaliowane	Naczynia porcelanowe
Emaliowane naczynia żeliwne	Naczynia miedziane
	Naczynia plastikowe
	Naczynia aluminiowe

Uwaga

Stosując emaliowane naczynia metalowe należy brać pod uwagę, że:

- emalia może się odkruszyć (oddzielić od metalowej powierzchni), jeżeli płyta kuchenna zostanie nastawiona na wysoki stopień mocy grzewczej, kiedy naczynie jest prawie puste
- dno naczynia może się odkształcić, np. przez przegrzanie bądź zastosowanie zbyt wysokiego stopnia mocy grzewczej.

Uwaga

Nie należy używać naczyń z nierównym dnem! Puste w środku lub wypukłe dno może ograniczać działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem, a w konsekwencji płyta kuchenna stanie się zbyt gorąca. Może to spowodować pęknięcia szklanej powierzchni i topienie się dna naczynia. Gwarancja nie obejmuje szkody spowodowanej stosowaniem nieodpowiednich naczyń czy też nastącej na skutek przegrzania się pustych naczyń lub naczyń, których zawartość się wygotowała.

Najmniejsza średnica naczynia

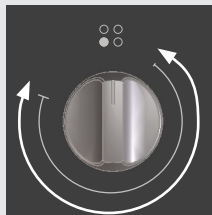
Średnica naczynia powinna wynosić co najmniej 12 cm. Chcąc osiągnąć jak najlepsze rezultaty, należy stosować naczynia o średnicy równej średnicy pola grzejnego. Jeżeli naczynie jest zbyt małe, pole grzejne nie będzie działało.

Naczynia do gotowania pod wysokim ciśnieniem (tzw. szybkowary)

Gotowanie indukcyjne jest najbardziej odpowiednie do gotowania w tego rodzaju naczyniach. Pole grzejne reaguje bardzo szybko, dlatego w naczyniu szybko wytworzy się odpowiednie ciśnienie. Po wyłączeniu pola grzejnego gotowanie od razu zostanie zakończone.

SPOSÓB DZIAŁANIA PŁYTY KUCHENNEJ

Włączenie płyty kuchennej i ustawienie mocy grzewczej



Funkcja gotowania Easy Cook

Ustawienie P (Power boost)

Indukcyjna płyta kuchenna wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego, automatyczny ogranicznik czasu gotowania, funkcję gotowania Easy Cook oraz blokadę zabezpieczającą przed dziećmi. Na następnych stronach przedstawiony jest sposób użycia tych funkcji.

Włączenie i ustawienie mocy grzewczej

- Na polu grzejnym postawić naczynie.
- Ustawić moc grzewczą, przekręcając pokrętłem wybranego pola grzejnego w prawo. Pola grzejne mają 9 stopni mocy grzewczej.

Wyłączenie

- Pole grzejne wyłącza się poprzez przekręcenie pokrętła do pozycji wyjściowej.

Funkcja Easy Cook nadaje się do szybkiego zagotowania żywności i dalszego gotowania na niższych stopniach mocy grzewczej. Płyta kuchenna samoczynnie obniży stopień mocy grzewczej, aby zakończyć gotowanie.

- Ustawić naczynie na polu grzejnym.
- Przekręcić pokrętłem wybranego pola grzejnego w lewo lub do końca w prawo.
- Na wyświetlaczu pojawi się symbol „A”.
- W ciągu 5 sekund należy ustawić wybraną moc za pomocą pokrętła, w przeciwnym przypadku pole grzejne wyłączy się.

Po ustawieniu mocy grzewczej na wyświetlaczu wymiennie pulsują symbol „A” i ustawiona moc grzewcza. Po upływie czasu gotowania pulsowanie ustanie, a wyświetlacz pokazuje tylko ustawienie mocy grzewczej.

- Urządzenie wyłącza się po przekręceniu pokrętła na pozycję 0 lub 9.

Ustawienia P należy używać wyłącznie do zagotowania wody. Jest ono zbyt wysokie do podgrzewania masła lub mleka i absolutnie za wysokie do rozmrażania. Poszczególne sposoby użycia opisane są w rozdziale „Komfortowe gotowanie”.

Wskaźnik ciepła resztkowego



Zabezpieczenie przed dziećmi



Pole grzejne, które było użytkowane przez pewien czas lub na wysokim stopniu mocy, pozostanie gorące jeszcze kilka minut po wyłączeniu. Dopóki pole grzejne pozostanie gorące, na wyświetlaczu będzie widoczna litera H.

Płytę kuchenną można zabezpieczyć przed dziećmi za pomocą blokady. Funkcja ta uniemożliwia włączenie płyty kuchennej oraz zmiany ustawień dla poszczególnych pól grzejnych.

Włączenie blokady

- Blokadę można uaktywnić tylko wtedy, kiedy wszystkie pola grzejne są wyłączone.
- Należy jednocześnie przekręcić pokrętłami lewych pól grzejnych w lewo na symbol „A” (pozostałe pokrętła muszą być w pozycji „zero”).
- Blokada jest aktywna, kiedy na wyświetlaczu pojawi się symbol „L”.

Wyłączenie blokady

- Blokadę wyłączą się w ten sam sposób. Po wyłączeniu blokady na wyświetlaczu pojawi się „0”.

Zdrowe gotowanie

Temperatura wrzenia różnych rodzajów oleju

Aby zapewnić jak najzdrowsze smażenie jedzenia, Gorenje+ zaleca używanie odpowiedniego gatunku oleju, stosownie do temperatury smażenia. Każdy olej ma inną temperaturę wrzenia, w której wyzwalają się trujące substancje. Poniższa tabela podaje temperaturę wrzenia dla różnych rodzajów olejów:

Olej	Temperatura wrzenia w °C
Oliwa z oliwek extra virgin	160 °C
Masło	177 °C
Olej kokosowy	177 °C
Olej rzepakowy	204 °C
Oliwa z oliwek virgin	216 °C
Olej słonecznikowy	227 °C
Olej kukurydziany	232 °C
Olej arachidowy	232 °C
Olej ryżowy	255 °C
Oliwa z oliwek	242 °C

Ustawienia gotowania

Ustawienia gotowania są zależne od ilości i struktury zawartości naczynia, dlatego poniższa tabela powinna być traktowana jedynie orientacyjnie.

Ustawienie P i ustawienie 9 należy zastosować, aby:

- żywność i płyny szybciej się zagotowały;
- na szybko zapiec lub zmniejszyć objętość zielonych warzyw;
- szybko podgrzać oleje lub tłuszcze;
- w szybkowarze szybciej wytworzyło się ciśnienie.

Ustawienie 8 należy zastosować, aby:

- zapiec mięso;
- usmażyć filety soli lub całą solę;
- usmażyć omlety;
- podsmażyć ugotowane ziemniaki;
- smażyć żywność w oleju.

Ustawienie 7 należy zastosować, aby:

- usmażyć grube naleśniki;
- usmażyć grube kotlety panierowane;
- usmażyć słoninę (wytopić smalec);
- usmażyć surowe ziemniaki;
- przygotować tosty z bagietki;
- usmażyć panierowaną rybę.

Ustawienia 5 i 6 należy zastosować, aby:

- ugotować większą ilość żywności;
- rozmrozić twardsze warzywa;
- usmażyć cienkie platy panierowanych kotletów.

Ustawienia 1-4 należy zastosować, aby:

- na lekkim ogniu zagotować zupy mięsne;
- udusić mięso;
- na lekkim ogniu zagotować różne rodzaje mięsa;
- stopić czekoladę;
- stopić ser.

Czyszczenie

Wskazówka

Przed rozpoczęciem czyszczenia można włączyć blokadę zabezpieczenia przed dziećmi.

Codziennie czyszczenie

- Mimo że resztki jedzenia nie mogą się zapiec na płycie, zalecane jest czyszczenie jej po każdorazowym użytkowaniu.
- Do codziennego czyszczenia zaleca się użycie wilgotnej ściereczki oraz delikatnego środka czyszczącego.
- Na końcu należy płytę wytrzeć do sucha ręcznikiem papierowym lub suchą ściereczką kuchennym.

Większe zabrudzenia

- Większe zabrudzenia można również usunąć za pomocą delikatnych środków czyszczących takich jak np. płyn do mycia naczyń.
- Zacieki po wodzie oraz kamień usuwa się za pomocą octu.
- Zabrudzenia powstałe na skutek przesuwania naczyń po płycie są trudne do usunięcia. Wymagają zastosowania specjalnych środków czyszczących.
- Przypalone jedzenie, tak samo jak i stopiony plastik i cukier, można usunąć za pomocą skrobaczki.

Uwaga!

- Do czyszczenia kuchenki nie należy używać szorstkich środków czystości. Mogą one pozostawić rysy, w których zbierają się brud i kamień kotłowy.
- Nie należy w żadnym wypadku używać ostrych metalowych przedmiotów takich jak wełna stalowa lub druciaki.

USUWANIE ZAKŁÓCEŃ



Informacje ogólne

Jeżeli na szklanej powierzchni płyty zauważy się pęknięcie (nawet bardzo małe), należy bezzwłocznie wyłączyć płytę kuchenną, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, odkręcić automatyczne bezpieczniki w szafce rozdzielczej lub, w wypadku bezpośredniego podłączenia do sieci, przełącznik sieciowy ustawić na wartości zero. Należy wezwać upoważniony serwis naprawczy.

Tabela usuwania zakłóceń

Jeżeli urządzenie nie działa tak, jak powinno, nie oznacza to, że jest ono zepsute. Zanim wezwie się serwis naprawczy, należy sprawdzić następujące możliwości:

ZAKŁÓCENIE	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Po pierwszym włączeniu płyty kuchennej na wyświetlaczu ukażą się symbole.	Standardowa procedura.	Normalne funkcjonowanie
Wentylator pozostaje aktywny jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu płyty kuchennej.	Płyta się ochładza.	Normalne funkcjonowanie.
Podczas pierwszego użytkowania płyty czuć delikatny zapach.	Nowe urządzenie się nagrzewa.	To jest całkiem normalne i zapach zniknie po kilku użytkowaniach płyty. Kuchnię należy przewietrzyć.
Wewnątrz płyty słychać tykanie.	Powoduje to ogranicznik wydajności na przednich i tylnych polach grzejnych. Tykanie pojawia się również na niższych ustawieniach mocy.	Normalne funkcjonowanie.
Naczynia podczas gotowania wydają dźwięki.	Hałas jest skutkiem przepływu energii pomiędzy płytą i naczyniami.	Na wyższych ustawieniach jest to całkiem normalne dla niektórych rodzajów naczyń. Nie uszkadza to ani płyty, ani naczyń.
Włączone zostało pole grzejne, a wyświetlacz wciąż jeszcze pokazuje  .	Używane naczynie nie jest odpowiednie do gotowania indukcyjnego lub jego średnica jest mniejsza niż 12 cm.	Stosować należy odpowiednie naczynie; patrz str. 11 i 12.
Płyta kuchenna nie działa i na wyświetlaczu nie ukazuje się żaden symbol.	Przerwany dopływ energii elektrycznej spowodowany uszkodzonym kablem lub wadliwym przyłączeniem.	Sprawdzić należy instalację elektryczną (bezpieczniki i miejsce podłączenia, jeżeli nie ma wtyczki).
Od razu po włączeniu płyty kuchennej przepala się bezpiecznik.	Płyta kuchenna jest źle podłączona do sieci elektrycznej.	Sprawdzić należy podłączenie płyty do sieci elektrycznej.

ZAKŁÓCENIE	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Symbol zakłócenia E2.	Płyta się przegrzała.	Należy odczekać, aż płyta się ochłodzi, a następnie włączyć niższy stopień mocy grzewczej.
Symbol zakłócenia E3	Używane naczynie nie jest odpowiednie do gotowania indukcyjnego.	Stosować należy odpowiednie naczynia; patrz str. 11 i 12.
Symbol zakłócenia E4, ES, E6 lub E9.	Uszkodzony jest generator.	Należy wezwać upoważniony serwis naprawczy.
Symbol zakłócenia 	Zbyt długo przytrzymany został przycisk	Przycisku nie należy zbyt długo przytrzymywać.
Symbol zakłócenia 	Włączona jest blokada zabezpieczenia przed dziećmi.	Patrz rozdział „Zabezpieczenie przed dziećmi” na str. 14.

HAŁAS I JEGO PRZYCZYNY W CZASIE GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

Hałas i dźwięki	Przyczyna	Rozwiązanie
Hałas wywołany indukcją	Technologia indukcyjna wykorzystuje właściwości niektórych metali w polu elektromagnetycznym. Wywołuje ona tak zwane wirujące prądy, które wymuszają oscylacje cząsteczek. Oscylacje (drgania) te są przekształcane w energię ciepłą. W zależności od rodzaju metalu mogą temu towarzyszyć niegłośne odgłosy.	Jest to normalne i nie wynika z usterki.
Brzęczenie przypominające odgłos transformatora	Zdarza się przy gotowaniu przy dużym poziomie mocy. Spowodowane jest to ilością energii przenoszonej z płyty grzewczej na garnek lub rondel.	Hałas ten zniknie lub zmniejszy się, gdy zmniejszy się poziom mocy.
Wibracje i trzeszczenie naczyń	Hałas ten pojawia się w naczyniach (garnkach lub rondlach) wykonanych z różnych materiałów.	Wynika to z wibracji powstających wzdłuż sąsiadujących z sobą powierzchni warstw różnych materiałów. Hałas ten zależy od rodzaju naczynia. Może się on zmieniać w zależności od ilości i rodzaju gotowanej żywności.
Hałas wentylatora	Prawidłowe działanie elektronicznych elementów indukcyjnych wymaga kontroli temperatury. Dlatego też płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator, który pracuje z różną prędkością w zależności od stwierdzonej temperatury.	Jeśli temperatura będzie pozostawać wysoka, wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.

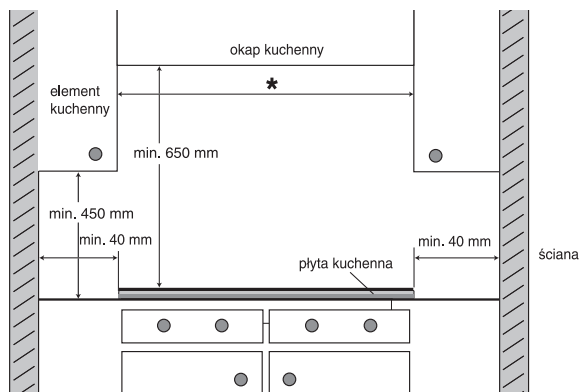
Na co należy zwrócić uwagę

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas montażu płyty kuchennej

- Przyłącze elektryczne powinno być wykonane zgodnie z przepisami krajowymi i lokalnymi.
- Urządzenie powinno być zawsze uziemione.
- Urządzenie może podłączyć do sieci elektrycznej jedynie upoważniony do tego specjalista elektryk.
- W celu podłączenia do sieci elektrycznej należy zastosować kabel, którego parametry są zgodne z obowiązującymi przepisami (np. typ HO7RR). Oplot kabla powinien być gumowy.
- Kabel przyłączeniowy powinien wisieć swobodnie i nie powinien być poprowadzony przez szufladę.
- Uszkodzony kabel przyłączeniowy może zostać wymieniony na nowy tylko przez producenta, upoważniony serwis naprawczy lub inną upoważnioną osobę.
- W celu wykonania podłączenia stałego należy sprawdzić, czy na przewodzie doprowadzającym lub w instalacji umieszczony został wyłącznik instalacyjny lub inny aparat elektryczny zabezpieczający obwód, np. wyłącznik różnicowo-prądowy, którego styki w momencie rozwarcia znajdują się w odległości przynajmniej 3 mm od siebie.
- Błat roboczy, w którym zabudowana jest płyta kuchenna, powinien być całkowicie równy i płaski.
- Ściany i blat roboczy wokół płyty kuchennej powinny być odporne na gorąco i temperatury do 85 °C. Chociaż samo urządzenie się mocno nie nagrzewa, gorąco od rozgrzanych naczyń może zmienić kolor lub kształt ściany.
- Gwarancją nie są objęte szkody powstałe na skutek nieprawidłowego podłączenia, montażu lub użytkowania płyty.

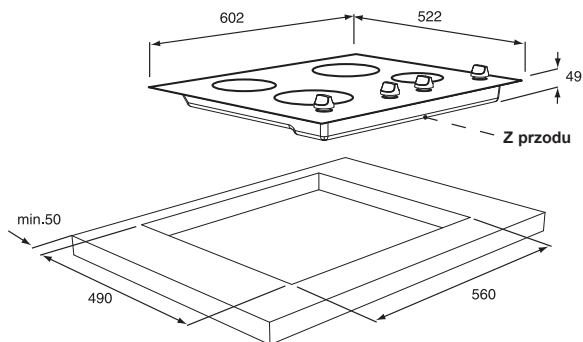
Odstępy

Zachowanie wystarczających odstępów ma kluczowe znaczenie dla bezpiecznego użytkowania płyty kuchennej. Należy zadbać o zachowanie wystarczająco dużych odstępów.

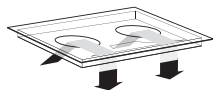


Wymiary do montażu

Wymiary i wycięcia przedstawione zostały na poniższych ilustracjach.



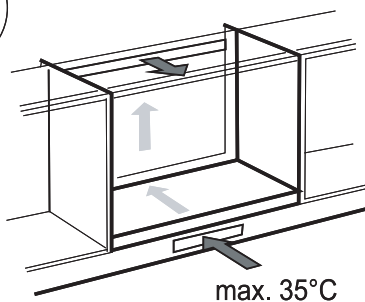
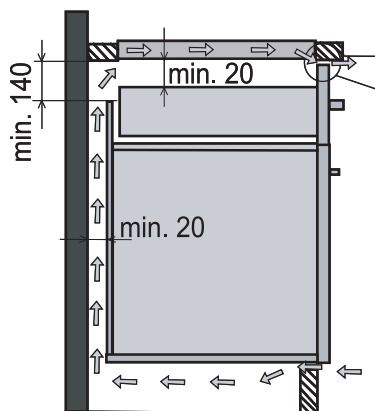
Wentylacja



Szafka kuchenna z szufladą

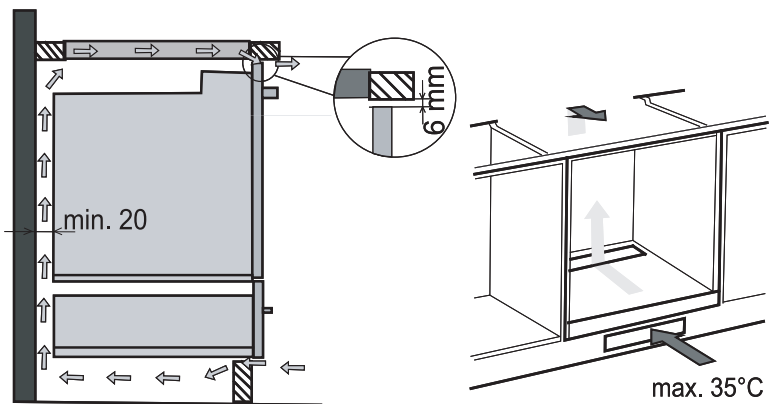
Elektronikę urządzenia należy odpowiednio chłodzić. Urządzenie się automatycznie wyłączy, jeśli nie będzie zapewniony odpowiedni przepływ powietrza. W dolnej części urządzenia posiada szczeliny wentylacyjne. Poprzez te szczeliny może swobodnie przepływać chłodne powietrze. Szczeliny wentylacyjne znajdują się również w przedniej części urządzenia.

- W tylnej ścianie szafki, wzdłuż całej szerokości szafki, powinien znajdować się otwór wielkości przynajmniej 140 mm. Natomiast w przedniej części szafki, wzdłuż całej jej szerokości, powinno być zachowane przynajmniej 6 mm odstępu.
- Płytę kuchenną należy wstawić tak, aby wentylator znajdował się w jej dolnej części. Jeżeli pod szafką kuchenną znajduje się szuflada, nie należy w niej przechowywać mniejszych przedmiotów bądź papieru, ponieważ wentylator mógłby je wciągnąć do środka, co spowodowałoby uszkodzenie wentylatora lub całego systemu chłodzącego. W szufladzie tej nie należy również przechowywać folii aluminiowej i substancji lub płynów zapalnych (np. aerozoli), ponieważ istnieje duże niebezpieczeństwo wybuchu! Pomiędzy zawartością szuflady i szczelinami wentylacyjnymi powinno być zachowane przynajmniej 20 mm odstępu.



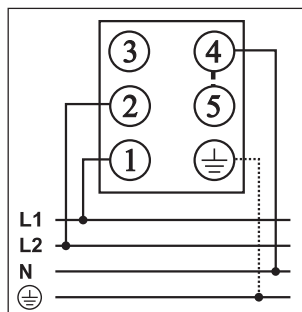
Szafka kuchenna z piekarnikiem

- Pod płytą kuchenną można umieścić piekarniki typu EVP4..., EVP2..., wyposażone w urządzenie wentylacyjne. Przed montażem piekarnika należy usunąć tylną ściankę szafki kuchennej. Oprócz tego w przedniej części szafki, wzdłuż całej jej szerokości, powinno być zachowane przynajmniej 6 mm odstępu.

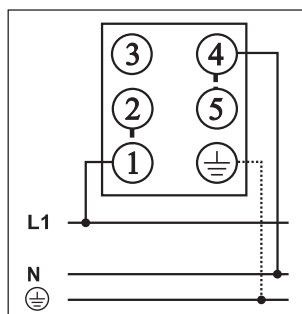


Schemat podłączenia

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



Urządzenie przeznaczone jest do podłączenia dwufazowego, ale może zostać podłączone również na jedną fazę.

- **Podłączenie dwufazowe**

Mostki łączące należy umieścić pomiędzy 4 i 5 przyłączem.

- **Podłączenie jednofazowe**

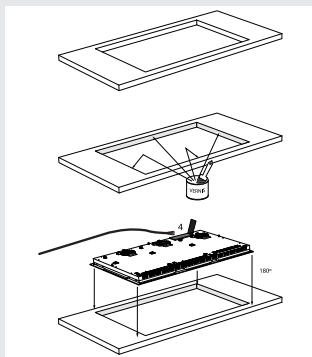
Mostki łączące należy umieścić pomiędzy 4 i 5 oraz 1 i 2 przyłączem.

Uwaga: Przewód fazowy 3 nie posiada ładunku elektrycznego.

Do podłączenia mogą być stosowane:

- kable podłączeniowe gumowe typu H05 RR-F 4x1,5 z żółto-zielonym przewodem ochronnym.
- PVC izolowane kable podłączeniowe typu H05 VV-F 4x1,5 z żółto-zielonym przewodem ochronnym lub inne kable o tych samych lub wyższych parametrach.

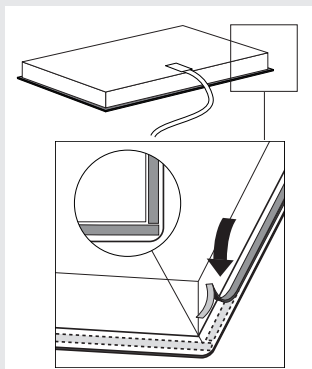
Zabudowa



Należy sprawdzić, czy szafka kuchenna i wycięcie odpowiadają wymiarom i wymaganiom wentylacyjnym.

Jeżeli okaże się to konieczne, obcięte lub zeszlifowane krawędzie drewnianych bądź syntetycznych blatów roboczych należy polakierować, w ten sposób pokrywając szczeliny, aby w blacie roboczym nie gromadziła się wilgoć i żeby nie zaczął on nasiąkać wodą.

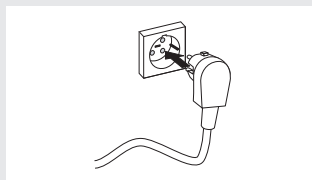
Płytę kuchenną należy położyć na blat kuchenny dnem do góry.



Priključni kabel namestite na napravo v skladu z zahtevami.

Kabel przyłączeniowy należy podłączyć do aparatu zgodnie z wymogami.

Usunąć należy warstwę ochronną z nieprzepuszczalnej taśmy i taśmę nakleić w wycięciu listwy aluminiowej na krawędzi płyty vitroceramicznej. Taśmą nie należy wykładać kątów, lecz należy odciąć 4 oddzielne kawałki taśmy tak, aby szczelnie ją można było przykleić w kątach.



Płytę należy odwrócić i zamocować w wyciętym otworze..

Urządzenie należy podłączyć do głównego przewodu instalacyjnego. Słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy i zaraz po nim włączą się wyświetlacze. Urządzenie jest gotowe do użytkowania.

Należy sprawdzić, czy urządzenie działa tak, jak powinno. Jeżeli urządzenie nie jest prawidłowo podłączone/ przyłączone do sieci elektrycznej, w zależności od rodzaju zakłócenia, słychać będzie sygnał dźwiękowy lub też na wyświetlaczach nie pojawi się żaden symbol.

Dane techniczne

Urządzenie jest zgodne z odpowiednimi dyrektywami CE.

Typ płyty kuchennej	SIVK6...
Indukcja	x
Przyłącze	230 V - 50 Hz
Najwyższa moc pól grzejnych	
Przód lewo	2,3 kW (Ø 200)
Tył lewo	1,4 kW (Ø 160)
Tył prawo	2,3 kW (Ø 200)
Przód prawo	1,4 kW (Ø 160)
Z przodu	
Z tyłu	
Podłączone obciążenie	
L1	3700 W
L2	3700 W
Podłączone obciążenie razem	7400 W
Rozmiary zabudowy	
Szerokość i głębokość urządzenia	602 x 522 mm
Wysokość zabudowy od wierzchu blatu roboczego	49 mm
Szerokość i głębokość wycięcia	560 x 490 mm
Najmniejszy odstęp między wycięciem i ścianą boczną	50 mm
Najmniejszy odstęp między wycięciem i tylnej ściany	40 mm

Utylizacja opakowania i urządzenia



Przy produkcji niniejszego urządzenia użyte zostały materiały trwałe. Po wycofaniu z eksploatacji produkt należy usunąć w sposób odpowiedzialny. Aby uzyskać więcej informacji o stosownej utylizacji produktu, należy skontaktować się z właściwymi służbami.

Opakowanie urządzenia nadaje się do recyklingu. Wykonane może być z następujących materiałów:

- tektura
- folia polietylenowa (PE)
- polistyren bez CFC (twarda pianka PS).

Te materiały należy usunąć w sposób odpowiedzialny, zgodnie z regulacjami rządowymi.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie oznacza, że sprzętu AGD nie można traktować jako zwykłego odpadu komunalnego. Produkt należy po wycofaniu z eksploatacji wywieźć do odpowiedniego punktu zbiórki lub oddać go do sklepu, jeżeli świadczy takie usługi.

www.gorenje.com



Cooking with passion.



473197