

HU Használati, beszerelési és csatlakoztatási utasítás

PL Instrukcja obsługi, wbudowania i podłączenia



Beépíthető üvegkerámia főzőlap

Witroceramiczna płyta grzejna do zabudowy



Tisztelt Vásárló!

A beépíthető üvegkerámia főzőlap háztartásban való használatra készült.

A csomagoláshoz környezetbarát anyagokat használunk, melyek a környezet veszélyeztetése nélkül újra feldolgozhatók, (hasznosíthatók), tárolhatók, vagy megsemmisíthetők. A csomagoláshoz felhasznált anyagokon ez megfelelő módon jelölésre került.

Ha készüléket már nem használja és leselejtezi, ügyeljen arra hogy ne terhelje a környezetet.

Adja le a leselejtezett háztartási gépek gyűjtésével megbízott szerviznek.

Használati utasítás

A használati utasítás a készülék használojának szól.

Benne ismertetésre kerül a készülék, valamint annak használata. Mivel különféle típusú készülékekhez készült, előfordulhat, hogy olyan funkciókat is leír, amelyekkel az Ön készüléke nem rendelkezik.

A csatlakoztatásra vonatkozó utasítások

A csatlakoztatást az a készülékhez mellékelt utasításnak, valamint az érvényes előírásoknak és standardeknek megfelelően kell elvégezni. A munkát kizárólag szakember végezheti el.

Adattábla

A készülék alapadatait tartalmazó adattábla a főzőlap alsó részére van erősítve.

Tűzvédelem

A készülék az egyik oldalról magas bútorelem mellé is beépíthető, míg a másik oldalon csak a készülékkel megegyező magasságú bútorelem állhat.

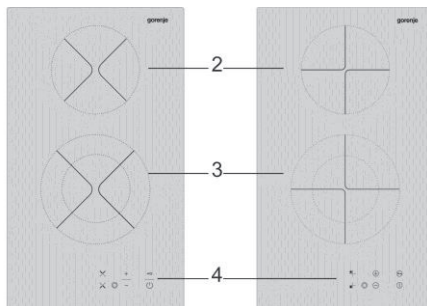
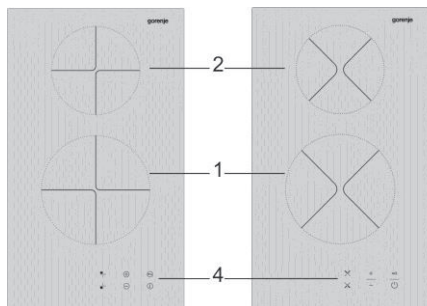
Használati utasítás

- A készülék bútorlembbe való beszerelését és elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti el.
- A készülék bizonyos részei (főzőlapok környéke) működés közben felmelegszik. Gondoskodjunk róla, hogy ne tartózkodjanak gyerekek a készülék közelében és időben figyelmeztessük őket az égésveszélyre.
- A felforrósodott zsiradék hamar lángra kaphat. Ezért a zsírral vagy olajjal készülő ételek (pl. hasábburgonya) készítésekor legyünk elővigyázatosak és tartsuk állandó felügyelet alatt a sütést.
- A főzőhelyeket nem szabad üresen, edény nélkül működtetni.
- A készüléket ne használjuk helyiségek melegítésére.
- Az üvegkerámia felületet ne használjuk munkafelületként. Az éles tárgyak megkarcolhatják.
- Nem szabad vékony alumínium fóliában vagy műanyag edényekben ételt készíteni a forró főzőlapon. Az üvegkerámia lapra ne tegyünk semmilyen műanyag tárgyat vagy alufóliát.
- Ha a készülék közelében található konnectorba egy másik elektromos készülék van bedugva, ügyeljünk arra, hogy a csatlakozókábel ne érintkezzen a forró főzőlappal.
- A készülék fölött ne tároljunk hőre érzékeny tárgyakat, pl. tisztítószereket, spray-eket, stb.
- Ha az üvegkerámia lap megreped, vagy eltörik, ne használjuk tovább. Ha bármilyen látható repedést észlelünk, azonnal kapcsoljuk ki a készüléket.
- Működési zavar esetén azonnal kapcsoljuk ki a készüléket és hívjuk ki a szervizet.
- A készüléket tisztításához tilos magyasnyomású mosót, vagy forrógőzt használni!

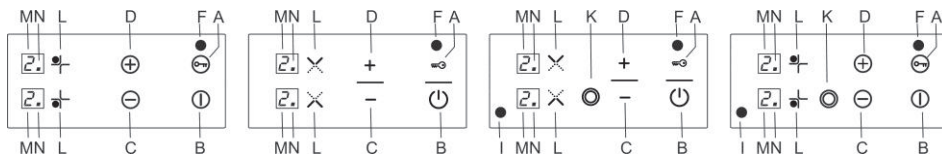


A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Üvegkerámia főzési felület



- 1 - az első főzőzóna
- 2 - a hátsó főzőzóna
- 3 - az első főzőzóna - Duo - kettős zóna
- 4 - a vezérlőpanel



- A - a funkciók elzárásának szimbóluma (kulcs)
- B - a hálózati kapcsoló szimbóluma
- C - a mínusz szenzor (-)
- D - a plusz szenzor (+)
- F - a főzőlap bezárásának ellenőrző lámpája
- I - a kettős (duo) zóna külső kórének bekapcsolásának ellenőrző lámpája
- K - a kettős (duo) zóna szenzorja
- L - a főzőzóna szenzorja
- M - a teljesítmény kijelzője
- N - a főzőzóna aktiválásának szimbóluma

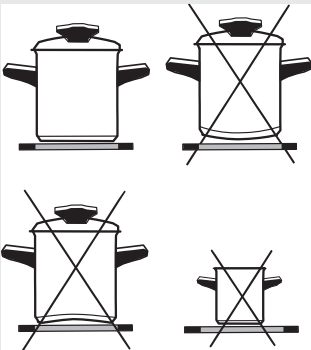
Az üvegkerámia főzési felületbe két főzési mező van beépítve. A lap felülete egyenes, szegélyek nélküli, így nem tud rajta összegyűlni a szennyeződés. Az edényeket minden nehézség nélkül mozgathatjuk a lapon.

- Bár a főzési mező hamar eléri a beállított teljesítményt, illetve melegítési hőfokot, a forró főzési mezők környezete hideg marad.
- A lap ellenálló a hőfokváltozásokkal szemben.
- A lap szintén ütésálló. Akkor sem sérül meg, ha erősebben tesszük rá az edényeket.
- Az üvegkerámia felületet ne használjuk munkafelületként. Az éles tárgyak megkarcolhatják.
- Nem szabad alumínium vagy műanyag edényekben ételt készíteni a forró főzőlapon. Az üvegkerámia lapra ne tegyünk semmilyen műanyag tárgyat vagy alufóliát
- Kávét ne főzzünk dzsejzában (kávékiöntő edényben), mert az edény alja túl kicsi és megsértheti az üvegkerámia felületet.

FONTOS!

- Ha az üvegkerámia lap megreped, vagy eltörik, ne használjuk tovább. Ha éles szélű tárgy esik a főzőlapra, az eltörhet. A következmények vagy azonnal, vagy csak bizonyos idő múlva láthatók. Ha bármilyen látható repedést észlelünk, azonnal kapcsoljuk ki a készüléket.
- Ha a forró üvegkerámia lapra cukor vagy erősen cukrozott étel kerül, azonnal töröljük le, illetve távolítsuk el a kaparó segítségével – függetlenül attól, hogy a főzőlap még meleg. Ezáltal megakadályozhatjuk a főzőlap esetleges sérüléseit.
- Az üvegkerámia felület tisztítására ne használjunk tisztítószereket, mert megsérthetik azt.

Edény



Csak minőségi, sima, egyenes aljú és stabil edényt használjunk.

- Főzés közben az edény a főzési mező közepén álljon.
- Ha hőálló üvegből vagy porcelánból készült edényben főzünk, vegyük figyelembe az edény gyártójának utasításait.
- Ha nyomás alatt működő edényt (kukta) használunk, ügyeljünk rá egészen addig, amíg el nem éri a megfelelő nyomást. A főzési mező először a legmagasabb fokozaton üzemeljen, majd a fazék gyártójának utasításait követve csökkentjük a teljesítményt.
- Ha az üvegkerámia lapon nagy visszaverő képességű (világos fémből készült) vagy vastag fenekű edényben főzünk, a forrási idő néhány perccel megnőhet (max. 10 perc). Ha nagyobb mennyiségű folyadékot szeretnénk felforralni, javasolt sima, sötét fenekű edény használata.

A főzési mező megsérülhet:

- Ha bekapcsoljuk és üresen hagyjuk, vagy ha üres edényt helyezünk rá.
- Ha nem megfelelő edényt használunk, például egyetlen aljút, vagy túl kis átmérőjű edényt (pl. kávékiöntőt).
- Ne használjunk agyagedényt, mert megkarcolhatja az üvegkerámia felületet.
- Mielőtt az edényt a főzőlapra helyeznénk, töröljük szárazra az alját, ezáltal biztosítva a hőátvitelt és elkerülve a főzőlap esetleges sérüléseit.

Energiatakarékosság

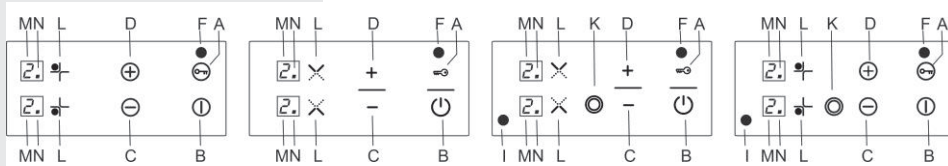
- Vásárláskor figyeljünk arra a tényre, hogy az edényeken általában a felső rész átmérője van feltüntetve, ami gyakran nagyobb az edény aljának átmérőjénél.
- A nyomás alatt működő edények (pl. kukta), amelyek a szorosan lezárt belső térben megnövedett nyomást használgák ki, különösen gazdaságosak – úgy az idő, mint az energia tekintetében. A rövidebb főzési idő miatt az ételben több vitamin marad.
- Ügyeljünk arra, hogy a kuktában mindig elég folyadék legyen, ugyanis abban az esetben, ha üres edény kerül a főzőlapra, az túlforrósodik , ami sérüléshez vezet úgy az edény, mint a főzőlap esetében.
- Az edényt, illetve a fazekat lehetőség szerint mindig fedjük be megfelelő méretű fedővel.
- Olyan méretű edényt használjunk, amely tökéletesen megfelel a készítendő étel mennyiségének. Ha nagy, csak részben teli edényt használunk, sokkal több energiát fogyasztunk.

A szenzorok kalibrálása

Azon időn belül, mikor a szenzorok a külső feltételekhez alkalmazkodnak:

- Ne rakjon a felületekre semmilyen tárgyakat, másképpen a készülék a hibamódba kapcsolhat át.
- Szenzorok felületét tartsa mindig tisztán.
- Ne állítja ki őket erős fénynek, mint például izzólámpa fényének vagy éles napsütésnek.

Ezen szabályok be nem tartásánál a szenzorok esetleg nem lesznek rendesen kalibrálva és a kijelzőn hibát jelenthetnek (lásd a táblát). Az ok eltávolítása után automatikusan egy helyes kalibrálás lesz elvégezve.



VIGYÁZAT!

- A szenzorvezérlés az ujj az üvegkerámia-lapon elhelyezkedő megfelelő szimbólumra való odaillesztésével aktiválódik. Ez okból a vezérlőpanelt tartsa tisztán és szárazan.
- A szenzorok a sötét és matt színekre nem reagálnak (ne használjon fekete kesztyűt). Ne helyezzen semmit a főzőlap vezérlőpaneljére.
- Vigyázzon a készülék akaratlan bekapcsolására, pl. háziállatok által!

A főzőlap bekapcsolása

Csak a "B" szenzort nyomja le (hálózati kapcsoló). Mind a két kijelzőn az "O" szimbólum jelenik meg, vagy a „H” szimbólum és a főzőzóna aktiválásának „N” szimbólumai pislognak. Ha 10 másodpercen belül nem tesz más választást, a főzőlap automatikusan kikapcsolódik.

A főzőzóna bekapcsolása

10 másodpercig nyomja le az „L” szenzort a kívánt főzőzónánál. A főzőzónához tartozó, aktivációt jelentő "N" szimbólum tartósan világít, a többi „N” szimbólumok kialszanak. 8 másodpercig a „+” és „-“ szimbólumok segítségével állítsa be a szükséges teljesítményt (1 – 9).

A teljesítés beállítása az előmelegítés funkciója nélkül:

Aktiválja a főzőzónát (az „N” szimbólum tartósan világít) és 8 másodpercen belül állítsa be a teljesítmény nagyságát.

Megjegyzés:

Ha a teljesítményt a „-” szenzor segítségével állítja be, akkor 8 másodpercig változóan a kiválasztott teljesítmény és az „A” szimbólum fognak villogni. Ezen idő elmúltával a kijelzőn a kiválasztott teljesítmény lesz ábrázolva.

A teljesítmény beállítása az előmelegítés funkciójával:

Az előmelegítés megkönnyíti a főzést az edel gyorsabb forrásba hozásával a legnagyobb teljesítménnyel és aztán a teljesítmény automatikusan a kisebb, előre kiválasztott teljesítményre kapcsol át.

- Aktiválja a kiválasztott főzőzónát.
- Nyomja le a „-“ szenzort, a kijelzőn "9" és "A" jelek fognak változva villogni.
- A "- " szenzor még egyszeri lenyomásával (8 másodpercig) állítsa be az előmelegítés hosszát és az előmelegítés után kívánt teljesítményt (lásd a táblát).
- Ha az előmelegítést nem aktiválja, akkor a 9-es teljesítmény marad választva és az előmelegítés funkciója automatikusan kikapcsolódik.

A főzőzóna az előmelegítés egész ideje alatt a maximális teljesítményen fog működni és a kijelzőn változóan az „A” szimbólum és az előre kiválasztott teljesítmény lesznek kimutatva. Az előmelegítés befejezése után a főzőzóna automatikusan átkapcsol az előre kiválasztott teljesítményre.

Az előmelegítés hossza az egyes teljesítményekhez a táblában vannak kimutatva.

A teljesítmény nagysága	Az előmelegítés (maximális teljesítmény) hossza	Biztonsági kikapcsolás
U	-	6 h
1	60 mp	6 h
2	3 perc	6 h
3	4 perc 42 mp	5 h
4	6 perc 30 mp	5 h
5	8 perc 30 mp	4 h
6	2 perc 30 mp	1,5 h
7	3 perc 30 mp	1,5 h
8	4 perc 30 mp	1,5 h
9	-	1,5 h

A teljesítmény változása

A teljesítmény változására aktiválja a kiválasztott főzőzónát (az „L” szenzor) és a „+” é a „-“ szenzorokkal állítsa be a kellő teljesítményt.

A készülék kikapcsolása

A készüléket bármikor a „B” szenzor lenyomásával 1 másodpercre kikapcsolhatja.

A kettős (Duo) zóna bekapcsolása

A kettős zónát bármikor a főzés közben be lehet kapcsolni.

- Aktiválja a kiválasztott zónát az „L” szenzor lenyomásával a kettős zónáért.

A kijelzőn a tizedespont fog világítani, következően a „K” szenzor lenyomásával a kettős zónát aktiválja és az „I” szimbólum fog világítani.

A kettős (DUO) zóna kikapcsolása

Járjon hasonlóan el, az „I” szimbólum kialszik és a külső áramkör kikapcsolódik.

A főzőzóna kikapcsolása

- Aktiválja a kiválasztott zónát.
- A D (+) és C (-) szenzorok egyidejű lenyomásával a főzőzóna kikapcsolódik, vagy a C (-) szenzor lenyomásával állítsa be „0” -ás teljesítményfokot.

A főzőzóna kikapcsolása után az adott zóna kijelzője a „H” szimbólumot fogja mutatni, ez arra figyelmeztet, hogy ez a zóna még forró és a maradék hőt ki lehet használni.

A maradék-hő indikátora

Azonnal a főzőzóna vagy az egész főzőlap kikapcsolása után a kijelzőn a „H” szimbólum lesz ábrázolva. Ez azt jelenti, hogy a főzőzóna 60°C -nál melegebb. A lap lehűlése után ez a szimbólum eltűnik.

Megjegyzés

Ha a kijelzőn a „H” szimbólum azonnal a főzőlap áramkörhöz való csatlakozásánál jelenik meg (például az áram kiesése után főzés közben, vagy az előszöri áramcsatlakozásnál), ez azt jelenti, hogy a lap meleg állapotban volt az áramkörtől elcsatlakozva.

Ez nem hiba, a „H” szimbólum eltűnik a gyártóval beállított idő elmúltával.

Az étel melegben tartása

Kis teljesítmény segítségével lehet az ételt melegben tartani.

Ennek a funkciónak a bekapcsolása:

- A főzőzónát állítsa be az 1-es számú teljesítményre és aztán nyomja le a „-” szenzort.
- A kijelző az „U” jelet fogja mutatni.

A főzőlap vezérlésének lezárása

Ha a főzőlapon a beállított működési rendszert akarja lezárni (ez a főzőlap beállításának a főzés közbeni nem akart változását gátolja meg), nyomja le az A szenzort (kulcs) legalább 2 másodpercre. Az „F” ellenőrző lámpa gyullad ki.

A főzőlap vezérlésének lezárása után csak a főzőlap kikapcsolása lehetséges (a B szenzor lenyomásával (hálózati kapcsoló), vagy a lezárás kikapcsolása az A (kulcs) szenzor lenyomásával. A lezárás kikapcsolása után (az indikátor dióda az A szenzornál kialszik) megint a főzőlap valamennyi funkcióját kezelheti.

Megjegyzés:

A főzőlap vezérlésének lezárása csak bekapcsolt állapotban lehetséges.

Gyerekbiztosító

A gyerekbiztosító a készülék használatát korlátozza.

A gyerekbiztosítót csak akkor lehet aktiválni, ha semmilyen nem nullás teljesítmény nincs a főzőzónáknál.

Folyamat

- Kapcsolja be a főzőlapot a „B” szenzor lenyomásával.
- A kijelzőkön villogó tizedespontok lesznek ábrázolva.
- 3 másodpercig nyomja le egyidejűleg a „+” és „-” szenzorokat és ezután a „+” szenzort.
- A kijelzők egy pillanatra az L szimbólumot mutatják és ez után a lap kialszik.

A lap bekapcsolási kísérleténél a kijelzőn az L jel fog kivilágítani.

A gyerekbiztosító kikapcsolása

- Kapcsolja be a főzőlapot a „B” szenzor lenyomásával.
- A kijelzőkön az L jel mutatkozik meg.
- 3 másodpercig nyomja le egyidejűleg a „+” és „-” szenzorokat és ezután a „-” szenzort.
- A főzőlap ezzel használatra kész.

A főzőlap automatikus kikapcsolása

Az összes főzőzóna kikapcsolása után, 10 másodperc elfutásával a főzőlap automatikus kikapcsol.

A főzőlap védő kikapcsolása

Az egész főzőlap kikapcsol, ha egy vagy több szenzort 12 másodpercnél hosszabb időre nyomunk le (például, ha egy mosogatórongyot vagy edényt helyezünk a vezérlő szimbólumokra).

A főzőlap biztonsági kikapcsolása

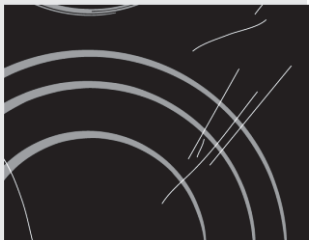
A lap egy biztonsági kikapcsolással van berendezve. A kikapcsolási idő a beállított teljesítménytől függ – lásd a táblát.

Hibatábla

Kijelző	Ok
F1	• túlságosan erős fény
F2	• erős villogó fény (például neonfény)
F3	• világos tárgy letakart szenzor
F4	• erős változó fény
FF	• a szenzorok lefedése (például kiöntött folyadék)

Megjegyzés:

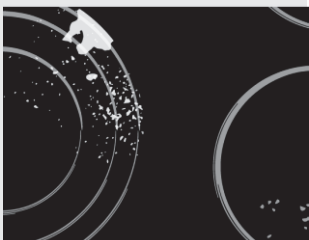
- Az FF, F1-től F4-ig szimbólumok változva az A0 – A9-s szimbólumokkal, melyek az adott szenzort írják le, vannak kimutatva.
- A főzőlap nem megfelelő használatánál (például üres edény melegítésénél) ez túlmelegedhet. Ez az állapot a „t” szimbólummal van a kijelzőkön jelezve.



obrázek 1



obrázek 2



obrázek 3



obrázek 4



A kihűlt üvegkerámia felületet minden egyes használat után tisztítsuk meg, egyébként következő használatkor a legkisebb szennyeződés is ráéig a forró felületre.

Az üvegkerámia felület rendszeres tisztítására használjunk speciális ápolószereket, amelyek a szennyeződéstől védő filmréteget képeznek a felületen.

Használat előtt az üvegkerámia felületről és az edény aljáról töröljük le a port vagy más esetleges szennyeződéseket, ami megsérthetné a felületet (1. ábra).

Figyelem: üveggypattal, tisztítószivacsokkal vagy erős súrolóporokkal megkarcolhatjuk a felületet. Erős spray-k vagy nem megfelelő folyékony tisztítószerek ugyanígy sérüléseket okozhatnak (1. és 2. ábrák).

A jelölés erős tisztítószerek használatára esetén, illetve edények durva vagy sérült részeitől lekophat (2. ábra)

Kiseb szennyeződéseket nedves, puha ronggyal távolíthatunk el, majd a felületet töröljük szárazra. (3. ábra)

A vízfoltokat gyenge ecetes oldattal távolítsuk el, ezzel azonban nem szabad a keretet tisztítani (egyres modelleknél), mert az elveszítheti csillogását. Ne használjunk erős sprayket, illetve vízkő eltávolítására szolgáló tisztítószereket (3. ábra).

Az erősebb szennyeződéseket üvegkerámia felületek tisztítására szolgáló speciális szerekkel távolítsuk el. Ennek során vegyük figyelembe a tisztítószert gyártójának utasításait. Ügyeljünk arra, hogy használat után a tisztítószert alaposan távolítsuk el, mert annak maradványai melegítéskor megsérthetik az üvegkerámia felületet (3. ábra)

A makacs és ráégett szennyeződéseket a kaparóval távolítsuk el. Ennek során ügyeljünk arra, hogy a kaparó műanyag nyele ne kerüljön kapcsolatba a forró főzési felülettel (4. ábra).

A kaparó használatakor legyünk elővigyázatosak, nehogy megsérüljünk!

A cukor, illetve a cukrot tartalmazó ételek megsérthetik az üvegkerámia felületet (5. ábra), ezért a cukrot és az édes ételeket a kaparó segítségével azonnal el kell távolítani az üvegkerámia felületről, akkor is, ha a felület még forró (4. ábra). Az üvegkerámia felület színének megváltozása nem hat a felület működésére és stabilitására. A színváltozás legtöbbször

a ráégett ételmaradékok következménye, vagy edények alja (például alumínium vagy bakrén) okozhatja, amit nagyon nehéz teljesen eltüntetni.

Figyelem:

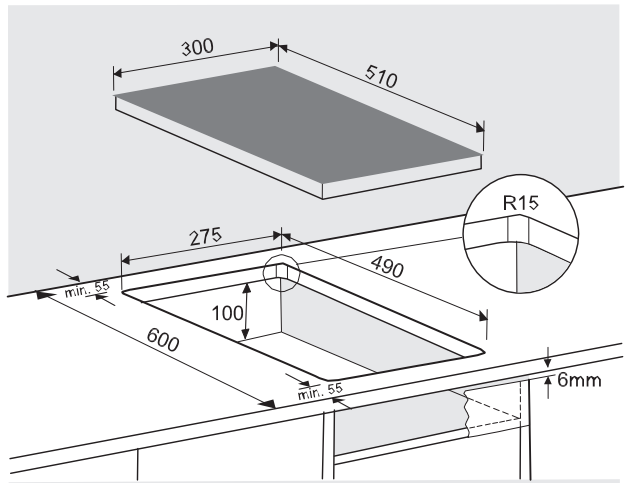
Valamennyi említett hiba elsősorban esztétikai jellegű és nem hat ki közvetlenül a készülék működésére. E hibák elhárítása nem képezi a garancia tárgyát.

A főzőlap beépítése

Fontos figyelmeztetések

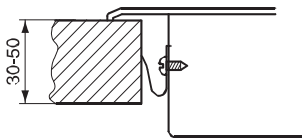
- A készüléket csak szakember építheti be a bútorelembe és csatlakoztathatja az elektromos hálózatra.
- A bútorelem furnérja, illetve betétei hőálló (100°C) ragasztóval kell, hogy kezelték legyenek, egyébként az alacsony fokú hőállóság miatt megváltoztathatják színüket és formájukat.
- A főzőlapot a konyhai elem feletti, legalább 600 milliméter széles munkalapba lehet beépíteni.
- A főzőlapot úgy kell beépíteni, hogy az első két rögzítő elemhez alulról hozzá lehessen férní a beszerelés után is.
- A főzőlap felett függő konyhai elemeket olyan magasra kell felszerelni, hogy azok ne akadályozzák a munkafolyamatot.
- A főzőlap és az elszívó közötti távolságnak akkorának kell lennie, amekkora az elszívó használati utasításában szerepel. A legkisebb távolság 650 milliméter lehet.
- A készülék széle és a szomszédos magas konyhai elem közötti távolságnak legalább 40 milliméternek kell lennie.
- Tömörfából készült dekorléc használata a munkalapon, a főzőlap mögött megengedett, ha legalább akkora minimális távolság marad a készülék és a lécz között, mint a beépítésre vonatkozó ábrákon látható.
- A beépíthető főzőlap és a hátsó fal közötti minimális távolság a készülék beépítésére vonatkozó ábrán látható.

A beépíthető főzőlap kivágási méretei



- A főzőlapot 30-50 milliméter vastag munkalapba építhetjük be.
- Az alsó konyhai elem nem lehet fiókos. A bútorelem vízszintes elválasztó fallal kell hogy rendelkezzen a munkalap alsó részétől 100 milliméterre. A fal és a főzőlap közötti résznek üresnek kell lennie, nem szabad semmilyen tárgyat behelyezni.
- A bútorelem hátsó falán egy minimum 100 milliméter magas résnek kell lennie, az elem teljes szélességében. Ugyanígy minimum 6 milliméteres résnek kell lennie az első oldalon is.

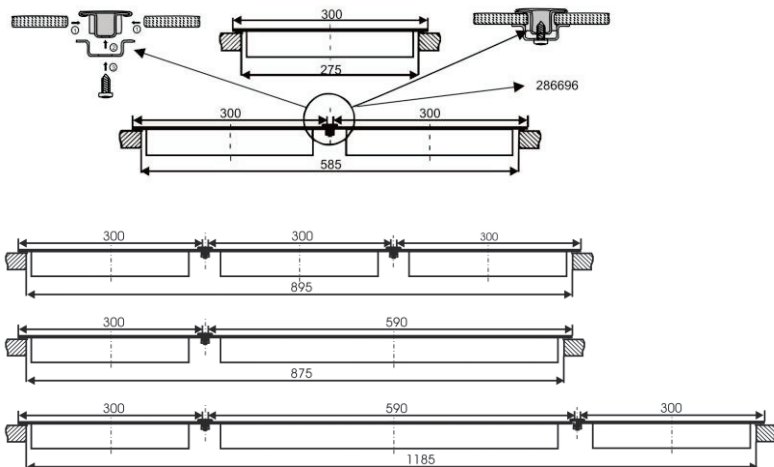
A beépítés menete



- A munkalapnak teljesen vízszintesnek kell lennie.
- A kivágott felületeket megfelelően védeni szükséges.
- A mellékelt rögzítő elemeket (4) a csavarok (4) segítségével rögzítjük a főzőlap bal és a jobb falához, a kivágott lyukba.
- A főzőlapot csatlakoztassuk az elektromos hálózatra (lásd a főzőlap elektromos hálózatra való csatlakoztatására vonatkozó utasításokat).
- A főzőlapot helyezzük a kivágott nyílásba.
- A főzőlapot felülről erősen nyomjuk a munkalap irányába.

Elválasztó lécs a szervizben vásárolható - 286696

Több üvegkerámia-lap beépítése.



A főzőlap elektromos hálózatra való csatlakoztatása

- A csatlakoztatást csak szakember végezheti. Az elektromos vezeték biztonsága meg kell hogy feleljen az érvényes előírásoknak.
- A csatlakozó kapcsokhoz úgy férhetünk hozzá, hogy kinyitjuk a kapcsok fedelét.
- Csatlakoztatás előtt ellenőrizzük, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség-érték megfelel-e a hálózati feszültségnek.
- A beépíthető üvegkerámia gázfőzőlap adattáblája a készülék alsó részére van erősítve.
- A készülék AC 230 V-os váltóáramú feszültségre csatlakoztatható.

- Az elektromos hálózatba olyan kapcsolóberendezést kell betervezni, mely a készüléket minden egyes pólusban elválasztja a hálózattól és amelyben nyitott helyzetben az érintkezési távolság minimum 3 mm. Erre a célra biztosítékok, földelt fáziskapcsolók, stb. felelnek meg.
- A csatlakozót a szerelék elektromos hálózata és a biztosítékok teherbíró képességének megfelelően kell kiválasztani.
- Tűzvédelmi szempontból az ilyen típusú készülékek az egyik oldalon magas bútórelem mellé is beépíthetők, a másik oldalukon viszont csak a készülékkel megegyező magasságú elem állhat.
- Az áramvezető és szigetelő részeket beépítés után érintésvédelemmel kell ellátni.
- A főzőlap és az elszívó közötti távolságnak legalább akkorának kell lennie, amekkora az elszívó használati utasításában szerepel.
- A főzőlap alá nem lehet fiókos bútórelemet beépíteni.

A szenzorok alkalmazkodása környezethez

A készülék minden egyes alkalommal, amikor az elektromos hálózatra csatlakozik, önműködően alkalmazkodik a környezeti feltételekhez, hogy ezáltal biztosítsa a szenzorok optimális működését. Ilyenkor valamennyi kijelzőn a »-« jelzés látható. Amint a beállítás sikeresen befejeződött, a kijelzők kialszanak és a főzőlap használatra kész. A beállítás alatt semmilyen tárgy nem lehet a szenzorokon. Amennyiben mégis rajtuk felejtünk valamit, a beállítás folyamata megszakad és csak akkor indul újra, ha eltávolítjuk a szenzorokon lévő tárgyakat. Ez idő alatt a főzőlapot nem tudjuk használni.

FIGYELEM!

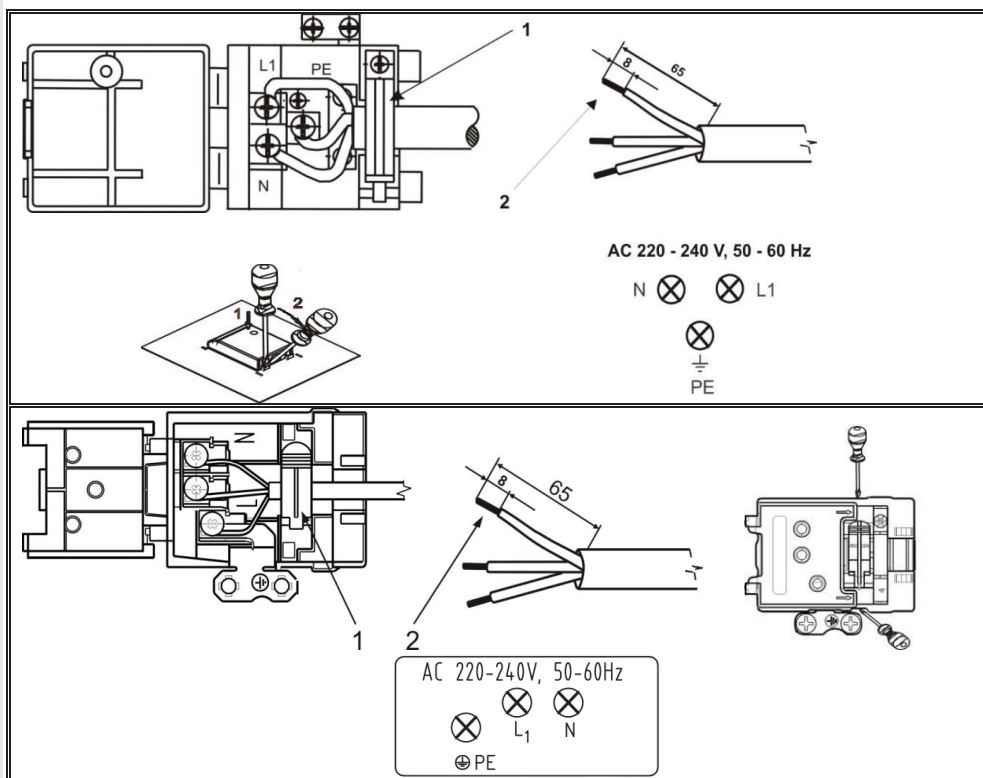
A készülék elektromos csatlakozását minden egyes beavatkozás előtt meg kell szakítani. A hálózati feszültségre való tekintettel a készüléket a mellékelt ábra szerint kell csatlakoztatni. A földelő vezetékét (PE) csatlakoztassuk ahhoz a kapcsolóhoz, amelyen a földelés jelét látjuk \perp . A csatlakozó kábelt a kábel kihúzása ellen védelmet nyújtó tehermentesítő készüléken keresztül kell vezetni. Csatlakoztatás után kapcsoljunk be valamennyi égőt legalább 3 percre, hogy ellenőrizni tudjuk a működésüket.

A csatlakoztatás vázlatja:

- Hibás csatlakoztatás esetén a készülék egyes részei tönkremehetnek – ilyen esetben a garancia nem érvényes!
- Csatlakoztatás előtt ellenőrizzük, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e az elektromos hálózat feszültségével. A fogyasztó csatlakoztatási feszültségét (230V:N) szakemberrel meg kell mérteni!
- A készülék hátsó falánál a csatlakozókábelt úgy kell elvezetni, hogy ne érjen a főzőlap hátsó falához, mivel az működés közben felmelegszik.

A csatlakoztatáshoz használhatók:

- H05 RR-F 3 x1,5 típusú gumi csatlakozókábelek sárga-zöld színű földelő vezetékkel,
- H05 VV-F 3 x1,5 PVC szigetelt csatlakozó kábelek sárga-zöld színű földelő vezetékkel, vagy más, a fentiekkel egyenértékű, vagy azoknál jobb kábelek.



Műszaki adatok

Típus	430A	4309
Elektromos csatlakozás	AC 230 V	
Működési feszültség	230 V, 50 Hz	
Kapcsolók típusa	Elektronikus szenzorok -TOUCH CONTROL	
Fűzési mezők	HL = HI-LIGHT égő	
Elöl (ø mm/kW)	180/120 / 1,7/HL	180 / 1,8/HL
Hátul (ø mm/kW)	145 / 1,2/HL	145 / 1,2/HL
Csatlakozási összteljesítmény (kW)	2,9	3,0

TERMÉKINFORMÁCIÓS, 66/2014/EU RENDELET

	Jel	Mértékegység	Érték	Érték
A szállító neve vagy védjegye			GORENJE	GORENJE
A modell megjelölése			430A	4309
A tüzhely típusa				
A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma			2	2
A hő előállításának elve	EE ^{electric} burner		hősugárzás főzőfelület	hősugárzás főzőfelület
Átmérőjét főzőzónák és / vagy területek	∅	cm	14,5	14,5
			18,0/12,0	18,0
Energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlaponként	EC ^{electric} cooking	Wh/kg	195,3	191,9
			190,6	190,6
Tüzhely energiafogyasztása	EE ^{electric} hob	Wh/kg	193,0	191,3

282250hu

A KÉSZÜLÉK FUNKCIONALITÁSÁT NEM BEFOLYASOLO
VÁLTOZTATÁSOK JOGÁT FENNTARTJUK.

Szanowni Państwo!

Ceramiczna płyta kuchenna z panelem sterującym przeznaczona jest do użytkowania w gospodarstwie domowym.

Do opakowania produktów używamy materiały, przyjazne dla środowiska, które można bez dodatkowej szkodliwości recyklować, deponować oraz zniszczyć.

Materiały te są odpowiednio oznaczone na opakowaniu. Gdy wyrobu już nie będziecie używać, prosimy zadbać, by nie został ciężarem dla środowiska. Radzimy go oddać kolekcjonerom "zużytych" artykułów gospodarki domowej.

Instrukcja obsługi

Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla użytkownika. Zawiera opis urządzenia i sposób jego użytkowania. Instrukcja odnosi się do różnych typów urządzeń dlatego też może zawierać opisy funkcji, których urządzenie państwa nie posiada.

Instrukcja przyłączenia

Przyłączenie urządzenia musi być wykonane zgodnie z zasadami zawartymi w załączonej instrukcji oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami i standardami.

Podłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie uprawniony fachowiec.

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawierająca podstawowe dane ceramicznej płyty kuchennej, umieszczona jest na jej dolnej stronie.

Bezpieczeństwo przeciwpożarowego

Urządzenie tego typu może być wbudowane do mebla kuchennego tak, że z jednej strony może być element meblowy wyższy od urządzenia, a z drugiej strony element meblowy musi być tej samej wysokości co element, w którym jest wbudowana ceramiczna płyta kuchenna.

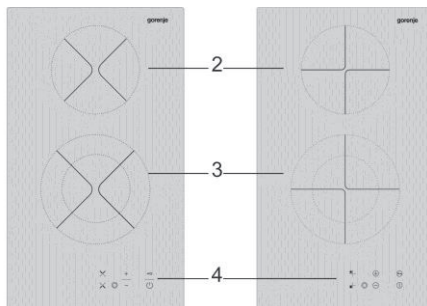
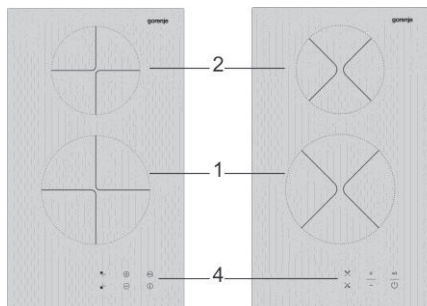
Ważne ostrzeżenia

- Urządzenie może wbudować do mebla kuchennego oraz podłączyć do sieci elektrycznej wyłącznie fachowiec.
- Poszczególne części urządzenia podczas działania się zagrzewają (okolice pól grzejnych). Radzimy ostrzec dzieci żeby się nie poruszały w okolicach urządzenia bo przez nieuwagę może dojść do poparzeń.
- Przegrzany tłuszcz się szybko zapala. Dlatego dania przygotowywane na tłuszczu lub oleju (np. frytki) radzimy przygotowywać uważnie i pod stałą kontrolą.
- Pól grzejnych nie wolno zostawiać włączonych bez naczyń.
- Urządzenia nie wolno używać do ogrzewania pomieszczeń.
- Płyty ceramicznej nie radzimy używać jako płyty roboczej. Z ostrymi narzędziami możemy zadrapać powierzchnie płyty.
- Przygotowywanie potraw w cienkich naczyniach aluminiowych lub plastikowych ustawionych na gorących polach grzejnych jest niedozwolone. Na powierzchni płyty vitroceramicznej nie należy kłaść żadnych przedmiotów plastikowych lub folii aluminiowej
- W przypadku gdy jest podłączone do sieci elektrycznej jeszcze jakieś inne urządzenie, trzeba uważać aby się kabel podłączeniowy nie dotykał gorących pól grzejnych.
- Pod urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów wrażliwych na temperaturę, npr. środków czyszczących, aerosoli,...
- Pękniętej lub uszkodzonej ceramicznej płyty kuchennej nie wolno używać. W przypadku pojawienia się jakiegokolwiek widocznego pęknięcia trzeba urządzenie od razu odłączyć od sieci elektrycznej.
- W przypadku jakichkolwiek zakłóceń należy urządzenie od razu odłączyć od prądu. Zawiadomić serwis.
- Urządzenia nie wolno czyścić przy pomocy urządzeń czyszczących gorącą parą lub wysokim ciśnieniem.



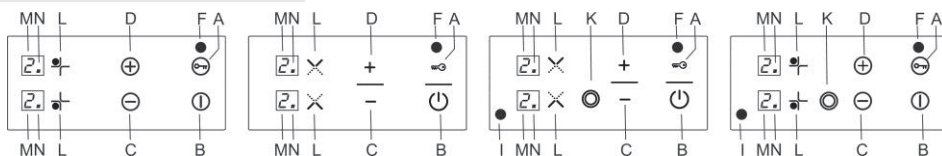
Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Witroceramiczna płyta grzejna



- 1 - pole grzewcze przednie
- 2 - pole grzewcze tylne
- 3 - pole grzewcze przednie - dwustrefowe
- 4 - panel sterowania

Panel sterowania płyty grzejnej



- A - sensor zablokowania funkcji (klucz)
- B - sensor włącznika sieciowego
- C - sensor minus (-)
- D - sensor plus (+)
- F – lampka kontrolna zablokowania działania płyty
- I – lampka kontrolna załączenia zewnętrznego obwodu dwustrefowego pola grzewczego
- K – sensor pola grzewczego dwustrefowego
- L - sensor pola grzewczego
- M – wskaźnik stopnia mocy
- N – symbol aktywacji pola grzewczego

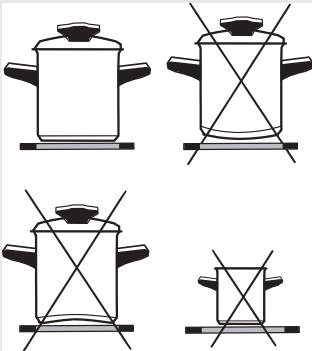
Ceramiczna płyta kuchenna z panelem sterującym posiada cztery pola grzejne i panel sterujący. Powierzchnia płyty jest gładka, bez krawędzi w których zwykle zatrzymuje się brud.

- Pola grzejne bardzo szybko osiągają wybraną temperaturę, ale okolica pól grzejnych zostaje zimna.
- Ceramiczna płyta kuchenna jest odporna na szoki temperatury.
- Płyta ceramiczna jest odporna i na uderzenia. Naczynia można postawić na płytę nawet bardziej energicznie nie uszkadzając jej.
- Nie radzimy gotować dań w naczyniach mniejszych od przekroju pól grzejnych, ponieważ możemy uszkodzić powierzchnię płyty.

UWAGA!

- W przypadku rozsypania cukru lub rozlania mocno słodzonej potrawy po gorącym polu grzejnym należy płytę od razu wytrzeć lub cukier usunąć za pomocą strugaczki nawet, gdy pole grzejne jest jeszcze gorące. W ten sposób można uniknąć większych uszkodzeń.
- Nie wolno czyścić powierzchni płyty za pomocą środków czyszczących, gdy pola grzejne są jeszcze gorące. Takie czyszczenie może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty.

Naczynia



Należy używać jakościowo dobrych naczyń z równym i stabilnym dnem.

- Podczas gotowania naczynie powinno się znajdować na środku pola grzejnego.
- Gotując w żaroodpornym lub porcelanowym naczyniu należy przestrzegać wskazówek producenta naczyń.
- Używając do gotowania szybkowaru należy go kontrolować, dopóki nie osiągniemy w nim należytego ciśnienia.
- Pole grzejne nastawić na najwyższy stopień gotowania, po osiągnięciu należytego ciśnienia w szybkowarze w odpowiednim czasie zmniejszyć stopień gotowania według wskazań producenta szybkowaru.
- Jeśli używamy do gotowania na płycie vitroceramicznej naczyń posiadających dno odbijające ciepło (jasne metalizowane powierzchnie) lub naczyń o grubym dnie, czas potrzebny do zagotowania może przedłużyć się o kilka minut (do 10 minut). Do zagotowania większej ilości płynu zalecamy używania naczyń posiadających równe ciemne dno.

Pola grzejne mogą ulec uszkodzeniu :

- Gdy pole grzejne jest włączone bez naczynia lub na nim znajduje się puste naczynie.
- Gdy stosuje się niewłaściwe naczynia na przykład: naczynia z nierównym, falistym dnem lub naczynia ze zbyt małą średnicą (np. czajnik).
- Nie należy używać glinianych naczyń, gdyż te na powierzchni płyty pozostawiają rysy.
- Przed postawieniem naczynia na pole grzejne należy osuszyć jego dno. Sucha powierzchnia dna naczynia zapewnia dobre przewodzenie ciepła oraz nie powoduje uszkodzeń płyty.

Porady dotyczące oszczędnego zużycia energii

- Podczas zakupu naczyń do gotowania proszę pamiętać, że bardzo często producent podając średnicę naczynia, podaje wymiar pokrywki, która jest zawsze większa niż jego dno.
- Garnki ciśnieniowe (parowary) działają na zasadzie zwiększonego ciśnienia w ciasno zamkniętym wnętrzu, dlatego są bardziej oszczędne w zużyciu energii elektrycznej i czasu.
- Należy pamiętać by w parowarze była dostateczna ilość wody, gdyż w przypadku gdy parowar będzie pusty, może dojść do jego przegrzania i w efekcie uszkodzenia zarówno garnka jak i pola grzejnego.
- Garnki i naczynia należy zawsze jeśli to możliwe przykrywać pokrywką o właściwej wielkości.
- Należy używać garnków, których wielkość odpowiada ilości przygotowywanej potrawy. Używanie dużych garnków, zapełnionych tylko częściowo, powoduje większe zużycie energii

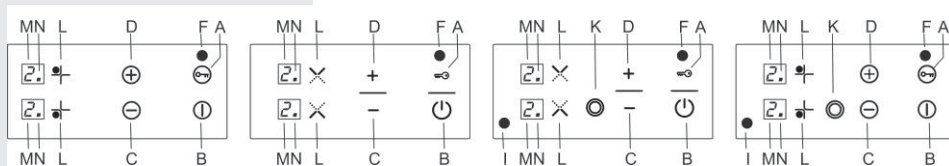
Sterowanie płytą grzewczą

Kalibracja sensora

W trakcie, gdy sensory przystosowują się do warunków zewnętrznych:

- Nie kłaść na jego powierzchni żadnych przedmiotów, w przeciwnym razie mogłoby to spowodować aktywację trybu awaryjnego.
- Powierzchnię sensorów utrzymywać w czystości.
- Nie wystawiać na działanie silnego oświetlenia, takiego jak np. lampa halogenowa lub silne promienie słoneczne itp.

W przypadku niedotrzymania tych warunków nie musi dojść do prawidłowej kalibracji sensorów a na wyświetlaczu pojawi się raport błędu (patrz tabela). Po usunięciu przyczyny dojdzie automatycznie do prawidłowej kalibracji.



Uwaga!

- Sterowanie sensorowe aktywuje się po przyłożeniu palca na odpowiedni symbol na płycie ceramicznej. Panel sterowania utrzymuj dlatego w czystości i suchy.
- Sensory nie reagują na ciemne kolory (nie używać czarnych rękawic). Nie odkładać żadnych przedmiotów na panel sterowania płyty grzewczej.
- Uważać na przypadkowe włączenie urządzenia np. przez zwierzęta domowe!

Włączenie płyty grzewczej

Nacisnąć sensor B (włącznik sieciowy). Na obu wyświetlaczach pojawi się symbol „O” lub „H” i będą mrugać symbole aktywacji pól grzewczych „N”. Jakakolwiek kolejną funkcję płyty należy wybrać w czasie do 10 sekund. W przeciwnym wypadku płyta zostanie automatycznie wyłączona

Włączenie pola grzewczego

Do 10 sekund po włączeniu płyty grzewczej nacisnąć sensor „L” żądanego pola grzewczego. Odpowiedni symbol aktywacji pola grzewczego „N” zaświeci się trwale, pozostałe symbole „N” zgasną. Do 8 sekund przeprowadzić za pomocą sensorów „+” i „-” nastawę wymaganego stopnia mocy (1 – 9).

Nastawienie stopnia mocy BEZ funkcji przedgrzewu:

Włączyć pole grzewcze (symbol „N” trwale świeci się) i do 8 sekund wybrać stopień mocy.

Uwaga:

W przypadku nastawienia stopnia mocy za pomocą sensora „-”, przez 8 sekund będzie na przemian mrugać wybrany stopień mocy i symbol „A”. Po upływie tego czasu na wyświetlaczu pojawi się wybrany stopień mocy.

Nastawienie stopnia mocy z funkcją przedgrzewu:

Funkcja ta ułatwia szybsze doprowadzenie gotowanego pokarmu do wrzenia przy wykorzystaniu pełnej mocy, a następnie automatycznego przełączenia pola grzewczego na wybrany niższy stopień.

- Aktywować odpowiednie pole grzewcze.
- Nacisnąć sensor „-“, na wyświetlaczu mruga na przemian 9 i A.
- Ponownie naciskając sensor „-“ (do 8 sekund) wybrać wymagany czas przedgrzewu i stopień mocy po jego zakończeniu (patrz tabela).
- Jeżeli nie zostanie przeprowadzona aktywacja funkcji przedgrzewu, zostanie nastawiony 9 stopień i funkcja przedgrzewu będzie automatycznie deaktywowana.

Przez cały czas działania funkcji przedgrzewu pole grzewcze będzie działało z mocą maksymalną a na wyświetlaczu będą mrużyć na przemian symbol „A” i wybrany wcześniej stopień mocy. Po upływie działania w/w funkcji pole grzewcze zostanie automatycznie przełączone na wybrany wcześniej stopień mocy. Czas działania funkcji przedgrzewu dla poszczególnych stopni mocy został przedstawiony w tabeli.

Stopień mocy	Czas działania pola grzewczego z mocą maksymalną (czas przedgrzewu)	Wyłączenie bezpieczeństwa
U	-	6 h
1	60 sec	6 h
2	3 min	6 h
3	4 min 42 sec	5 h
4	6 min 30 sec	5 h
5	8 min 30 sec	4 h
6	2 min 30 sec	1,5 h
7	3 min 30 sec	1,5 h
8	4 min 30 sec	1,5 h
9	-	1,5 h

Zmiana stopnia mocy

W celu zmiany stopnia mocy, należy włączyć odpowiednie pole grzewcze (sensor „L”) i naciskając sensor „+” i „-” nastawić żądaną moc.

Wyłączenie urządzenia

Urządzenie można wyłączyć w każdej chwili naciskając sensor „B” przez 1 sekundę.

Włączenie dwustrefowego pola grzewczego

Włączenie dwustrefowego pola grzewczego można wykonać w każdym momencie gotowania.

- Włączyć odpowiednią strefę naciskając sensor „L” dla pola dwustrefowego.

Na wyświetlaczu świeci się kropka dziesiąta, następnie naciśnięcie sensora „K” spowoduje włączenie drugiej strefy i zaświeci się symbol „I”.

Wyłączenie dwustrefowego pola grzewczego

Postępując w podobny sposób, doprowadzimy do zgaśnięcia symbolu „I” oraz wyłączenia zewnętrznej strefy pola grzewczego.

Wyłączenie pola grzewczego

- Aktywować odpowiednie pole grzewcze
- Jednocześnie nacisnąć oba sensory D (+) i C (-) co spowoduje wyłączenie pola grzewczego lub nacisnąć sensor C (-) a następnie nastawić stopień mocy na „0”.

Po wyłączeniu pola grzewczego na wyświetlaczu odpowiedniego pola pojawi się symbol „H”, który ostrzega że to pole jest gorące i można wykorzystać ciepło szczytkowe.

Wskaźnik ciepła szczytkowego

Natychmiast po wyłączeniu pola grzewczego lub całej płyty na wyświetlaczu pojawi się „H”. To oznacza, że pole grzewcze jest rozgrzane do temperatury wyższej niż 60°C. Po wychłodzeniu się płyty symbol zniknie.

Uwaga

Jeżeli po podłączeniu płyty grzewczej do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się „H” (np. przy włączeniu zasilania po przerwie w dostawie energii elektr. w trakcie gotowania, lub początkowym podłączeniu płyty do sieci elektr.), oznacza to, że płyta została odłączona od zasilania energią elektryczną w stanie gorącym.

Nie jest to wada, symbol „H” zniknie po upływie czasu nastawionego przez producenta.

Funkcja podtrzymywania pokarmu w ciepłym stanie

Za pomocą małej mocy pokarm utrzymywany jest w ciepłym stanie.

Nastawienie funkcji:

- Nastawić pole grzewcze na stopień mocy 1 i nacisnąć sensor „u”.
- Na wyświetlaczu pojawi się „u”

Zablokowanie sterowania płytą grzewczą

W celu zablokowania nastawionego reżimu pracy płyty grzewczej (zapobiega to jej przypadkowemu przestawieniu podczas pracy), nacisnąć sensor A (klucz) przez minimum 2 sekundy. Zaświeci się lampka kontrolna „F”.

Po zablokowaniu sterowania płytą grzewczą pozostaje tylko dostępna funkcja wyłączenia płyty grzewczej (naciskając sensor B (włącznik sieciowy) lub wyłączenia blokady naciskając symbol A (klucz). Po wyłączeniu blokady (dioda sygnalizacyjna sensora A zgaśnie) można znowu sterować wszystkimi funkcjami płyty grzewczej.

Uwaga:

Zablokowanie płyty grzewczej jest możliwe tylko w stanie włączonym.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi służy do uniemożliwienia korzystania z urządzenia.

Zabezpieczenie przed dziećmi może być włączone tylko wtedy gdy nie jest nastawiony stopień mocy pól grzewczych.

Sposób postępowania

- Włączyć płytę grzewczą naciskając sensor „B”.
- Na wyświetlaczu pojawi się mrugająca kropka dziesiąta.
- Do 3 sekund nacisnąć jednocześnie sensory „+” i „-” a następnie sensor „+”.
- Na wyświetlaczach na chwilę pojawi się L i płyta wyłączy się.
- Przy próbie włączenia płyty na wyświetlaczach pojawi się L

**Deaktywacja -
wyłączenie
zabezpieczenia przed
dziećmi**

- Włączyć płytę naciskając sensor „B”.
 - Na wyświetlaczach pojawi się L
 - Do 3 sekund nacisnąć jednocześnie sensory „+” i „-” a następnie sensor „-”.
- Płyta jest gotowa do użytku.

**Automatyczne wyłączenie
płyty grzewczej**

Jeżeli zostaną wyłączone wszystkie pola grzewcze, płyta zostanie automatycznie wyłączona po 10 sekundach.

**Wyłączenie ochronne
płyty grzewczej**

Cała płyta grzewcza zostanie wyłączona w przypadku, gdy zostanie naciśnięty jeden lub więcej sensorów na czas dłuższy niż 12 sekund (np. położona ścierka lub naczynie na symbole sterujące).

**Wyłącznik
bezpieczeństwa płyty
grzewczej**

Płyta wyposażona jest w wyłącznik bezpieczeństwa. Czas po którym dojdzie do jej wyłączenia, zależy od nastawionego stopnia mocy – patrz tabela.

Tabela błędów

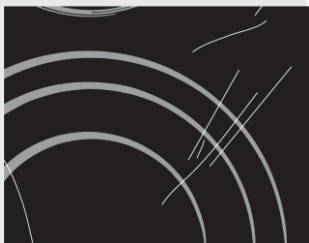
Wyświetlacz	Przyczyna
F1	• zbyt mocne oświetlenie
F2	• mocno pulsujące światło (np. świetlówka)
F3	• sensor przykryty jasnym przedmiotem
F4	• mocno promieniujące oświetlenie
FF	• zakryty sensor (np. rozlana ciecz)

Uwaga:

- Symbole FF, F1 do F4 są wyświetlane na przemian z symbolami A0 – A9, które oznaczają konkretny sensor.
- Przy nieprawidłowym użyciu płyty grzewczej (np. grzanie pustych garnków), może dojść do jej przegrzania. Stan ten jest sygnalizowany symbolem „t” na wyświetlaczach.

Czyszczenie i konserwacja powierzchni

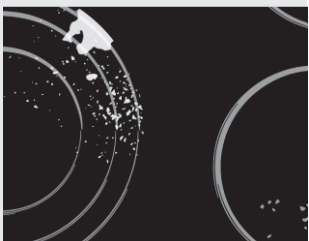
witroceraamicznej



rys. 1



rys. 2



rys. 3



rys. 4



Ochłodzoną powierzchnię witroceraamiczną należy czyścić po każdorazowym użytku, ponieważ podczas następnego korzystania nawet najmniejsze zabrudzenie przypali się do gorącej powierzchni. Do regularnej konserwacji powierzchni witroceraamicznej należy stosować specjalne środki czyszczące, tworzące filtr ochronny zapobiegający zabrudzeniom. Przed każdorazowym użytkowaniem należy z powierzchni witroceraamicznej oraz z dna naczynia usunąć kurz lub ewentualne inne ciała obce, które mogłyby porysować powierzchnię (rys. 1).

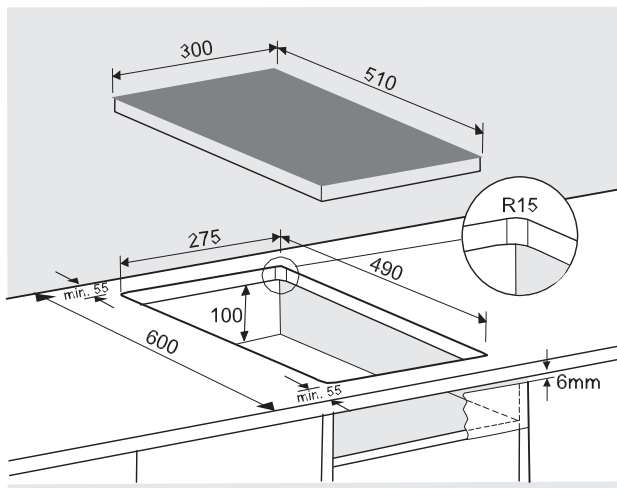
Uwaga: używając druciaka, gąbek do czyszczenia i proszków czyszczących można porysować powierzchnię. Uszkodzić można ją również stosując silnie działające rozpylacze i nieodpowiednie płyny czyszczące (rys.1 i rys. 2). Wzór może się zetrzeć z powodu stosowania silnie działających środków czyszczących lub chropowatych bądź uszkodzonych denek naczyń (rys. 2). Mniejsze zabrudzenia należy usunąć wilgotną miękką ściereczką, a następnie powierzchnię wytrzeć do sucha (rys. 3). Zacieki po wodzie należy usuwać za pomocą delikatnego roztworu octu, którym nie należy jednak wycierać obramowania (dotyczy niektórych modeli), ponieważ traci ona połysk. Nie należy stosować silnie działających rozpylaczy i środków usuwających kamień wodny (rys. 3). Większe zabrudzenia należy usuwać przy pomocy specjalnych środków do czyszczenia powierzchni witroceraamicznych. Należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego. Należy uważać, aby po wyczyszczeniu dokładnie usunąć środek czyszczący, ponieważ pozostałości środków czyszczących mogą po ogrzaniu się spirali uszkodzić powierzchnię witroceraamiczną (rys. 3). Trudne do usunięcia i przypalone zabrudzenia należy usuwać za pomocą skrobaczki. Należy przy tym uważać, aby plastikowa rączka skrobaczki nie dotykała gorącej powierzchni płyty kuchennej (rys. 4). Posługując się skrobaczką należy uważać, aby się nie skaleczyć! Cukier i żywność zawierająca cukier mogą trwale uszkodzić powierzchnię witroceraamiczną (rys.5), dlatego za pomocą skrobaczki należy od razu usunąć z powierzchni witroceraamicznej cukier i produkty zawierające cukier, mimo tego, iż powierzchnia jest jeszcze gorąca (rys. 4). Zmiana koloru powierzchni witroceraamicznej nie wpływa na działanie i stabilność powierzchni. Najczęściej zmiana koloru jest skutkiem przypalenia pozostałych na powierzchni resztek żywności bądź może ją spowodować dno naczynia (na przykład aluminiowe lub miedziane), co jest bardzo trudno całkowicie usunąć. Ostrzeżenie: Wszystkie omówione powyżej usterki mają charakter jedynie estetyczny i nie wpływają bezpośrednio na działanie urządzenia. Usunięcie tych usterek nie podlega naprawie gwarancyjnej.

Wbudowanie płyty grzejnej

Uwagi

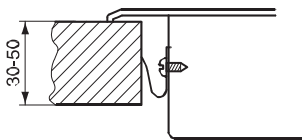
- Urządzenie może zostać zamontowane w elemencie meblowym oraz podłączone do sieci elektrycznej jedynie przez fachowca.
- Fornir czy też okleina elementu meblowego do zabudowy powinny być wykonane z użyciem klejów odpornych na wysokie temperatury (100°C), w innym przypadku z powodu mniejszej wytrzymałości na temperaturę mogą zmienić kolor i kształt.
- Płyta kuchenna jest przystosowana do zabudowy w blacie kuchennym nad elementem kuchennym o szerokości 600 mm i więcej.
- Wiszące nad płytą kuchenną elementy kuchenne powinny być umieszczone na tyle wysoko, by nie przeszkadzały w użytkowaniu urządzenia.
- Odległość między płytą kuchenną a okapem kuchennym powinna wynosić co najmniej tyle, ile przewiduje instrukcja montażu okapu kuchennego. Najmniejsza odległość wynosi 650 mm.
- Najmniejsza odległość między brzegiem urządzenia a sąsiednim wysokim elementem kuchennym wynosi 40 mm.
- Stosowanie listw wykończeniowych z litego drewna na blacie kuchennym za płytą kuchenną jest dozwolone, jeżeli minimalny odstęp pozostaje taki, jak to jest oznaczone na rysunkach demonstrujących zabudowę.
- Najmniejsza odległość między płytą kuchenną do zabudowy a tylną ścianą jest oznaczona na rysunkach demonstrujących zabudowę płyty kuchennej.

Wymiary otworu pod zabudowę indukcyjnej płyty grzejnej



- Płytę grzejną można wbudować w blat o grubości 30 do 50 mm. Dolny element zabudowy kuchennej nie może być wyposażony w szufladę. Element zabudowy kuchennej musi posiadać poziomą przegrodę na wysokości 100 mm od dolnej powierzchni blatu. Przestrzeń pomiędzy przegrodą i płytą grzejną musi pozostać wolna i nie można przechowywać tam jakichkolwiek przedmiotów.
- Na tylnej stronie elementu zabudowy kuchennej, na całej jego szerokości musi być wykonany otwór o wysokości 100 mm. Z przedniej strony musi być wykonana szczelina o wysokości min. 6 mm.

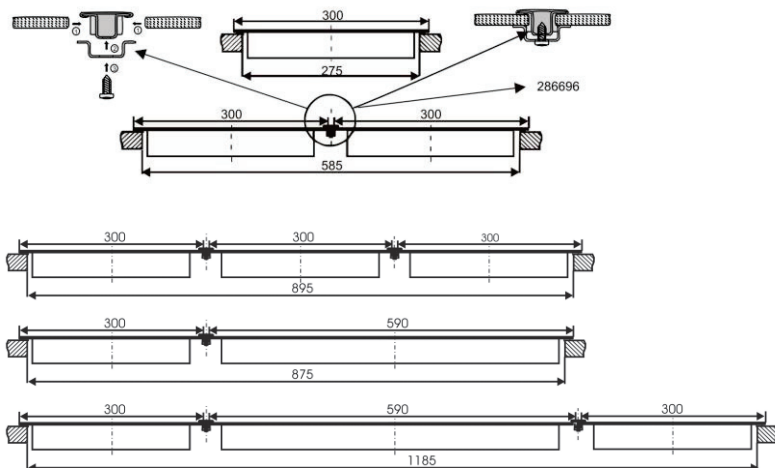
Procedura zabudowy



- Blat kuchenny musi być zamontowany całkowicie równo.
- Wycięte powierzchnie należy odpowiednio zabezpieczyć.
- Załączone 4 elementy mocujące należy przymocować przy pomocy 4 (załączonych) śrub z lewej i prawej strony płyty kuchennej.
- Płytę kuchenną należy podłączyć do sieci elektrycznej (patrz: instrukcja podłączenia do sieci elektrycznej).
- Płytę kuchenną należy wstawić w wycięty otwór.
- Płytę kuchenną należy mocno od góry przycisnąć do blatu kuchennego.

Zabudowa kilku płyt kuchennych

Do zabudowy kilku płyt kuchennych należy użyć listw oddzielających. (Podtrzymującą listwę środkową - 286696).



Przyłączenie płyty grzejnej do źródła zasilania

- Podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie uprawniony fachowiec. Zabezpieczenie instalacji elektrycznej musi odpowiadać obowiązującym przepisom.
- Konektory przyłączeniowe dostępne są po zdjęciu pokrywy listwy przyłączeniowej.
- Przed podłączeniem należy skontrolować czy napięcie znamionowe, napisane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci elektrycznej.
- Tabliczka znamionowa ceramicznej płyty kuchennej z panelem sterującym jest przyklejona na spodniej stronie urządzenia.
- Urządzenie jest przystosowane do przyłączenia do prądu zmiennego AC 230 V.

Podstawowe przystosowanie czujników do okolicy

- Instalacja elektryczna powinna posiadać przełącznik, który płytę całkowicie odłączy od sieci elektrycznej i w którym w pozycji otwartej rozstaw pomiędzy stykami wynosi przynajmniej 3 mm. Zalecane są bezpieczniki, przełącznik FI, i t.p.
- Przyłącze musi być dobrane z uwzględnieniem możliwości instalacji elektrycznej i bezpiecznika.
- Urządzenie tego typu może być wbudowane do mebla kuchennego tak że z jednej strony może być element meblowy wyższy od urządzenia, a z drugiej strony element meblowy musi być tej samej wysokości co element, w którym jest wbudowana ceramiczna płyta kuchenna.
- Izolacja płyty i przewody po zamontowaniu w obudowę meblową muszą być zabezpieczone przed kontaktem z użytkownikami.

Po każdorazowym podłączeniu do sieci elektrycznej by zapewnić optymalne funkcjonowanie czujników, automatycznie przeprowadza się podstawowe przystosowanie. Na wszystkich wskaźnikach pojawi się znak “ – “. Po pomyślnie przeprowadzonym przystosowaniu, sygnał dźwiękowy zostaje włączony, wszystkie wskaźniki wyłącza się, po czym płyta kuchenna nadaje się do sterowania. Podczas procesu przystosowania na czujnikach nie powinny znajdować się żadne przedmioty. Jeśli zdarzy się, że czujniki nie będą puste, proces przystosowania będzie przerwany do momentu usunięcia przedmiotów. W tym czasie sterowanie płytą kuchenną jest niemożliwe.

UWAGA!

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności montażowych i naprawczych urządzenie należy wyłączyć z sieci elektrycznej. Uwzględniając napięcie sieciowe urządzenie podłącza się według przedstawionego schematu. Przewód uziemiający (PE) podłączyć na klamerkę oznaczoną znakiem za uziemienie \perp .

Kabel podłączeniowy musi przechodzić przez odciążającą urządzenie, które kabel zabezpiecza przed wyciągnięciem.

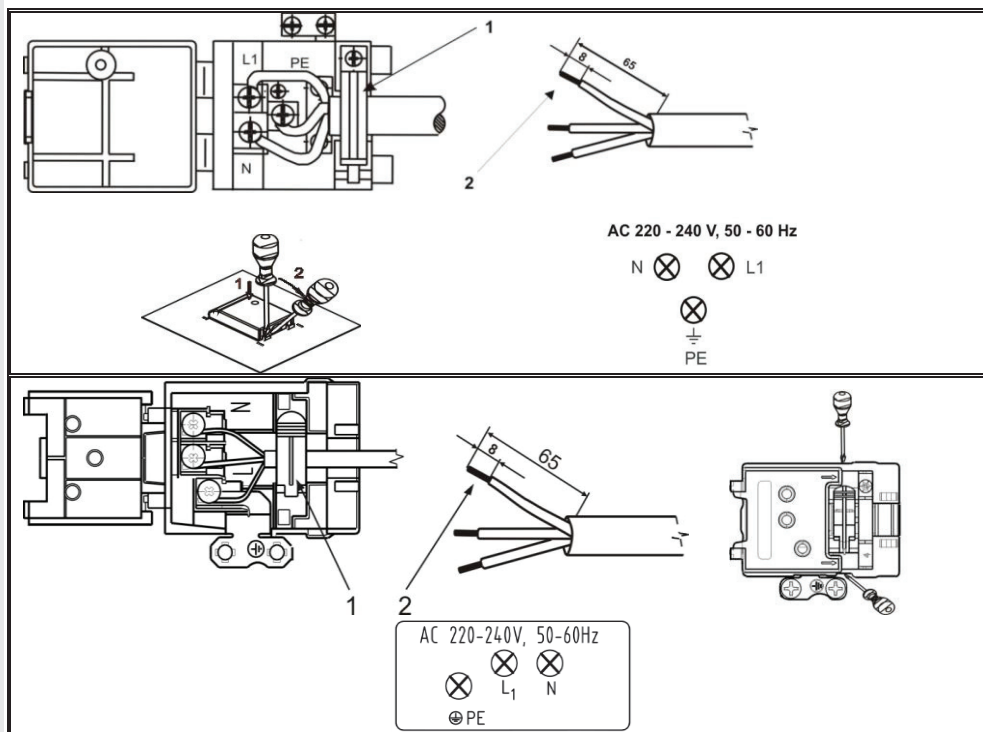
Po podłączeniu należy włączyć wszystkie pola grzejne na około 3 minuty, aby skontrolować ich działanie.

Schemat podłączenia

- Niewłaściwy sposób przyłączenia może spowodować uszkodzenie urządzenia i utratę gwarancji.
- Przed przyłączeniem urządzenia, należy sprawdzić czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci elektrycznej, z której urządzenie będzie pobierać prąd. Moc przyłączeniową sieci elektrycznej (230V p. N) powinien sprawdzić fachowiec przy pomocy odpowiednich mierników.
- Kabel przyłączeniowy urządzenia należy umieścić tak, by nie dotykał tylnej strony płyty grzejnej, gdyż podczas pracy płyty mogłyby się nagrzać i w efekcie ulec uszkodzeniu.

Do podłączenia można użyć:


- gumowe kable podłączeniowe typu H05 RR-F 3x1,5 z żółto-zielonym przewodem uziemiającym,
- kable podłączeniowe izolowane z PCV typu H05 VV-F 3x1,5 z żółto-zielonym przewodem uziemiającym oraz innych kabli tych samych jakości lub lepszych.



Dane techniczne

Typ	430A	4309
Końcówka podłączeniowa	AC 230 V	
Napięcie robocze	230 V, 50 Hz	
Rodzaj przełączników	Elektroniczne sensory -TOUCH CONTROL	
Pola grzejne (ø mm/kW)	HL = HI-LIGHT	
Przednie pole grzejne	180/120/1,7/HL	180/1,8/HL
Tyłne pole grzejne	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Łączna moc znamionowa (kW)	2,9	3,0

INFORMACJI O PRODUKCIE, ROZPORZĄDZENIE (UE) NR 66/2014

	Oznaczenie	Jednostka	Wartość	Wartość
Dostawca			GORENJE	GORENJE
Identyfikator modelu			430A	4309
Typ płyty grzejnej				
Liczba pól lub obszarów grzejnych			2	2
Technologia grzejna	EE ^{electric} burner		promiennikowe pola grzejne	promiennikowe pola grzejne
Średnice stref grzewczych i / lub obszarów	∅	cm	14,5	14,5
			18,0/12,0	18,0
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego	EC ^{electric} cooking	Wh/kg	195,3	191,9
			190,6	190,6
Zużycie energii przez płytę grzejną	EE ^{electric} hob	Wh/kg	193,0	191,3

282250pl

PRODUCENT ZACHOWUJE PRAWO DO WPROWADZANIA
 ZMIAN NIE WPŁYWAJĄCYCH NA FUNKCJONALNOŚĆ
 URZĄDZENIA.

4309, 430A / HU / PL



505055

05 (01-16)

2015 01 01 / **SAP 282250**