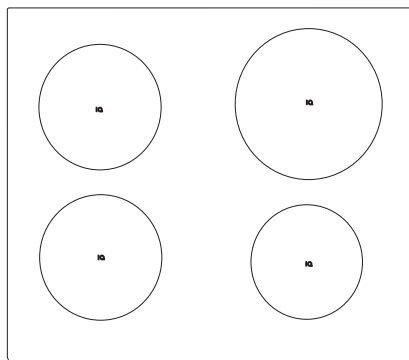


**gorenje**

PL

PL

**INSTRUKCJA  
UŻYTKOWANIA**  
PŁYTA INDUKCYJNA



Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.



**INFORMACJA!**

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie



**OSTRZEŻENIE!**

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

# Spis treści

<b>Środki bezpieczeństwa</b> .....	<b>4</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>7</b>
Dane techniczne .....	7
Przed pierwszym użyciem .....	8
Płyta grzejna .....	9
<b>Obsługa płyty grzejnej</b> .....	<b>12</b>
Panel sterowania .....	12
Włączenie płyty kuchennej .....	13
Włączenie pól grzejnych .....	13
ZMIANA USTAWIENÍ MOCY PÓL GRZEJNYCH .....	13
Automatyczne szybkie nagrzewanie .....	14
POLE ŁĄCZONE .....	14
ROZPOZNAWANIE POZYCJI NACZYNNIA Z AUTOMATYCZNYM ŁĄCZENIEM (PRZESTAWIANIEM) PÓL GRZEJNYCH .....	15
Funkcja zmiany mocy z przesuwaniem naczynia .....	16
Intensywne grzanie - Power Boost .....	17
Ochrona przed przegrzaniem .....	18
Automatyczne wyłączenie .....	18
Funkcja pamięci .....	18
CHWILOWE ZATRZYMANIE GOTOWANIA – STOP/ GO (ZATRZYMANIE) .....	18
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI/ BLOKADA .....	19
Funkcje programatora czasowego .....	19
PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA – FUNKCJA IQ .....	21
Wyłączanie strefy gotowania .....	24
Wskaźnik mocy resztkowej .....	24
Ograniczenie czasu trwania działania .....	24
Wyłączenie całej płyty kuchennej .....	25
<b>Ustawienia użytkownika</b> .....	<b>26</b>
<b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>28</b>
<b>Tabela usterek i błędów</b> .....	<b>30</b>
Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego .....	31
<b>FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA I WYŚWIETLANIE BŁĘDÓW</b> .....	<b>32</b>
<b>Instalacja płyty grzewczej do zabudowy</b> .....	<b>33</b>
Sposób montażu .....	33
Nawiewniki powietrza w dolnej szafce kuchennej .....	34
Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym .....	35
Montaż uszczelki piankowej .....	39
<b>Podłączanie płyty grzewczej do sieci elektrycznej</b> .....	<b>40</b>
Schemat połączeń .....	40
<b>Utylizacja</b> .....	<b>42</b>

# Środki bezpieczeństwa



**WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA-**  
Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub braku doświadczenia i odpowiedniej wiedzy jedynie pod nadzorem i po odbyciu szkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia oraz zrozumieniu wiążących się z nią zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani pielęgnować urządzenia bez nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć nagrzewających się elementów.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pod nadzorem.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek parowych ani wysokociśnieniowych, gdyż może to spowodować porażenie prądem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony, dla uniknięcia zagrożenia, przez producenta, serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach (dotyczy wyłącznie urządzeń podłączonych kablem zasilającym).

**OSTRZEŻENIE:** W razie pęknięcia powierzchni wyłączyć urządzenie, aby zapobiec możliwości porażenia prądem elektrycznym. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć wszystkie przełączniki pól grzejnych i odkręcić bezpiecznik bądź wyłączyć główny wyłącznik instalacyjny, całkowicie przerywając w ten sposób dopływ energii elektrycznej.

**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na kuchence bez nadzoru z wykorzystaniem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i wywołać pożar. **NIGDY** nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie nakryć płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

**OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach grzejnych kuchenki żadnych przedmiotów.

**UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.

**OSTROŻNIE:** Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie można wykorzystywać go do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

**OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych lub wskazanych jako odpowiednie w instrukcji obsługi przez jej producenta lub też osłon wbudowanych w kuchenkę. Stosowanie nieodpowiednich osłon może prowadzić do wypadków.

Po użyciu wyłączyć dany element kuchenki przy pomocy sterującego nim regulatora i nie polegać na detektorze garnków.

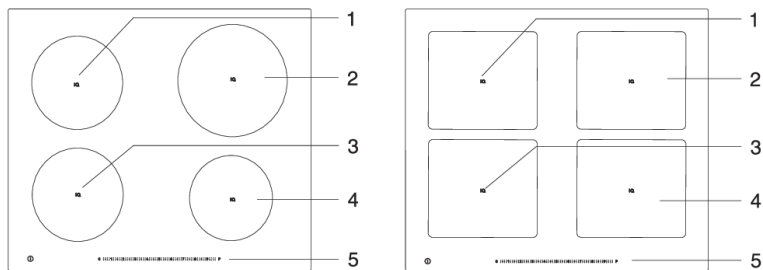
Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

# Opis urządzenia

(w zależności od modelu)

## INFORMACJA!

Ponieważ urządzenia, których dotyczy niniejsza instrukcja, mogą różnić się od siebie wyposażeniem, instrukcja może zawierać opisy pewnych funkcji lub wyposażenia, których brak jest w danym urządzeniu.



1. Tylna lewa indukcyjna strefa gotowania
2. Tylna prawa indukcyjna strefa gotowania
3. Przednia lewa indukcyjna strefa gotowania
4. Przednia prawa indukcyjna strefa gotowania
5. Panel sterowania płyty grzewczej

## Dane techniczne

(w zależności od modelu)



- A. Numer seryjny
- B. Kod
- C. Rodzaj
- D. Znak towarowy
- E. Model
- F. Dane techniczne
- G. Informacje/symbole zgodności

**Tabliczka znamionowa z podstawowymi informacjami na temat urządzenia znajduje się pod spodem płyty grzewczej. Informacje na temat typu i modelu urządzenia można znaleźć na karcie gwarancyjnej.**

## **Przed pierwszym użyciem**

Jeśli powierzchnia płyty została wykonana ze szkła ceramicznego, należy ją przeczyścić wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do zmywania naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących, które np. ze względu na swoje właściwości ściernie mogłyby pozostawiać po sobie rysy, a także druciaków do zmywania naczyń lub środków do usuwania plam.

Przy pierwszym uruchomieniu może pojawić się charakterystyczny "zapach nowego urządzenia", który w miarę upływu czasu zniknie.



# Płyta grzejna

## Powierzchnia grzejna ze szkła ceramicznego

- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Nie używać płyty szklano-ceramicznej, jeśli jest pęknięta lub złamana. Jeśli na płytę spadnie ostry przedmiot, może ona pęknąć. Skutki takiego zdarzenia mogą być widoczne natychmiast lub dopiero po pewnym czasie.
- W przypadku pojawienia się widocznych pęknięć na płycie grzewczej należy natychmiast odciąć zasilanie urządzenia.
- Upewnij się, że strefa gotowania i dno naczynia kuchennego są czyste i suche. Pozwoli to na lepsze przewodzenie ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni grzewczej.
- Nie stawiaj pustych naczyń na strefie gotowania. Strefa gotowania może ulec uszkodzeniu, jeśli zostanie na niej umieszczona pusta patelnia. Przed umieszczeniem patelni na strefie gotowania należy wytrzeć dno patelni do sucha, aby umożliwić przewodzenie ciepła.

## POZIOMY MOCY GRZEWCZEJ

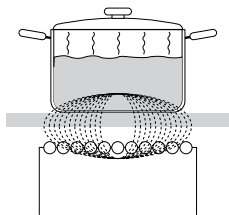
Można ustawić 18 różnych poziomów mocy grzania strefy gotowania (w zależności od modelu). W tabeli podanych zostało kilka przykładów zastosowania poszczególnych poziomów.

Poziom mocy gotowania	Cel
0	Grzanie wyłączone, korzystanie z pozostałego ciepła
1 - 2	Utrzymywanie temperatury żywności, powolne gotowanie niewielkich ilości (najniższe ustawienie)
3	Powolne gotowanie (dalsze gotowanie po początkowym zwiększeniu mocy)
4 - 5	Powolne gotowanie (dalsze gotowanie) większych ilości, smażenie w rondlu większych kawałków
6	Obsmażanie i przyrumienianie
7 - 8	Obsmażanie
9	Gotowanie większych ilości, obsmażanie
P	Power Boost ustawienie przydatne dla rozpoczęcia procesu gotowania; nadaje się również do bardzo dużych ilości potraw

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Przy zakupie naczyń zwracać uwagę na to, że podana na naczyniu średnica zazwyczaj odnosi się do górnej krawędzi lub pokrywki, która jest przeważnie większa od średnicy dna naczynia.
- Jeśli danie wymaga długiego czasu przyrządzania, użyć szybkowaru. Pamiętać o tym, by w szybkowarze zawsze znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Jeśli na płycie grzewczej postawiony zostanie pusty szybkowar, może się przegrzać, co z kolei może doprowadzić do uszkodzenia zarówno naczyń jak i strefy gotowania.
- W miarę możliwości przykryć garnek lub rondel odpowiedniej wielkości pokrywką. Używać naczyń odpowiednich do ilości przyrządzanej żywności. Gotowanie w dużym, częściowo wypełnionym garnku będzie pochłaniało znacznie więcej energii.

## ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWczej



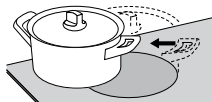
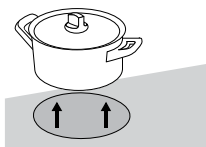
- Płyta grzewcza jest wyposażona w indukcyjne strefy gotowania charakteryzujące się wysoką sprawnością. Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w dnie naczynia, gdzie jest ono potrzebne najbardziej. Unika się w ten sposób strat poprzez szklano-ceramiczną powierzchnię. Zużycie energii jest znacznie niższe niż w przypadku konwencjonalnych stref gotowania wyposażonych w grzałki.
- Strefa gotowania z ceramiki szklanej nie jest ogrzewana bezpośrednio, lecz jedynie pośrednio przez ciepło wypromieniowywane przez patelnię. Po wyłączeniu strefy gotowania ciepło resztkowe oznaczone jest symbolem "H".
- W indukcyjnych strefach gotowania podgrzewanie jest możliwe dzięki cewce indukcyjnej zamontowanej pod szklano-ceramiczną powierzchnią. Cewka wytwarza pole magnetyczne generujące w dnie ferromagnetycznego naczynia wirujące prądy podgrzewające naczynie.


### OSTRZEŻENIE!

Jeśli na rozgrzanej szklano-ceramiczną płytę wysypie się cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, natychmiast wytrzeć płytę lub usunąć cukier przy użyciu skrobaka, nawet jeśli strefa gotowania jest wciąż jeszcze gorąca. Zapobiegnie się w ten sposób uszkodzeniu szklano-ceramicznej powierzchni.

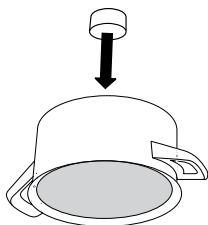
Do czyszczenia rozgrzanej szklano-ceramicznej płyty nie stosować detergentów lub innych środków czyszczących, ponieważ mogłoby to uszkodzić jej powierzchnię.

## ROZPOZNAWANIE NACZYŃ



- Nawet jeśli w strefie gotowania nie ma żadnego garnka lub rondla lub użyte naczynie ma mniejszą średnicę niż strefa gotowania, nie będzie żadnych strat energii.
- Jeśli patelnia jest znacznie mniejsza niż strefa gotowania, istnieje możliwość, że nie zostanie przez strefę gotowania rozpoznana. Gdy strefa gotowania jest aktywna, na wyświetlaczu mocy gotowania będzie migać na przemian znak  i wybrany poziom mocy.
- Jeśli w strefie gotowania umieszczony zostanie mniejszy rondel lub garnek i zostanie on rozpoznany, płyta użyje tylko niezbędnej mocy podanej przy rozmiarze naczynia.

## Indukcyjne naczynia kuchenne

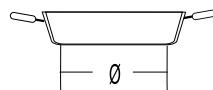
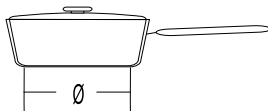
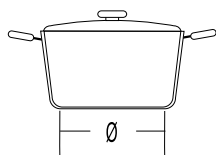


- Indukcja będzie działać prawidłowo, jeśli używane są odpowiednie naczynia.
- Pamiętaj o ustawieniu garnka lub rondla w środku strefy gotowania.
- Odpowiednie naczynia: naczynia wykonane ze stali, stalowe naczynia emaliowane lub żeliwne.
- Nieodpowiednie naczynia: naczynia ze stopów stali z miedzianym lub aluminiowym dnem oraz naczynia szklane.
- Test magnesowy: Użyj niewielkiego magnesu do sprawdzenia, czy dno garnka lub rondla jest ferromagnetyczne. Jeśli magnes przyczepia się do dna naczynia, naczynie nadaje się do kuchenki indukcyjnej.

- Korzystając z szybkowaru obserwować go aż do osiągnięcia odpowiedniego ciśnienia. Najpierw ustawić maksymalną moc strefy gotowania. Następnie postępując zgodnie z instrukcją producenta szybkowaru zmniejszyć ewentualnie moc grzania.
- Zadbaj o to, by w szybkowarze lub też w innym garnku lub rondlu znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Używanie pustych garnków w strefie gotowania może doprowadzić na skutek przegrzania do uszkodzenia zarówno garnka jak i strefy grzejnej.
- Denko niektórych naczyń nie jest całkowicie ferromagnetyczne. W takim przypadku nagrzewać się będzie tylko część magnetyczna, podczas gdy reszta denka pozostanie chłodna.
- W przypadku korzystania ze specjalnych naczyń kuchennych przestrzegaj instrukcji producenta.
- Dla uzyskania najlepszych rezultatów powierzchnia ferromagnetyczna denka naczynia musi odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Jeśli powierzchnia grzejna nie rozpozna naczynia, spróbować postawić je w innej strefie grzejnej o mniejszej średnicy.

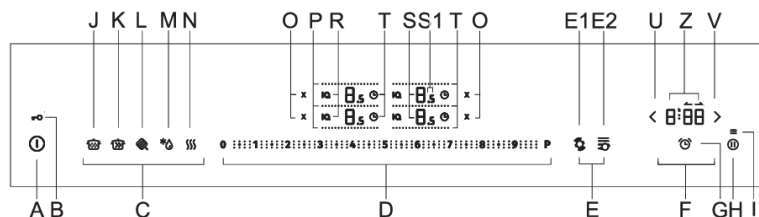
Strefa gotowania	Minimalna średnica dna naczynia
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Dno patelni musi być płaskie.



# Obsługa płyty grzejnej

## Panel sterowania



- A** Przycisk włączenia/ wyłączenia płyty kuchennej
- B** Blokada panelu sterującego/ zabezpieczenie przed dziećmi
- C** Funkcje IQ
- D** Suwak
- E** Funkcje Smart
- E1** Rozpoznawanie pozycji naczynia z automatycznym rozpoznawaniem rodzaju naczynia oraz automatycznym łączeniem pól
- E2** Funkcja zmiany mocy z przesuwaniem naczynia
- F** Funkcje czasowe
- G** Przycisk ustawienia zegara programującego
- H** Stop/ Go (zatrzymaj/ kontynuuj oraz funkcja »recal«
- I** Ustawienia
- J** Powolne gotowanie
- K** Gotowanie w większej ilości wody
- L** Smażenie
- M** Rozmrażanie zamrożonej żywności
- N** Podtrzymywanie temperatury dań
- O** Przycisk natychmiastowego wyłączenia pola grzejnego
- P** Wskaźnik połączonych pól (bridge)
- R** Przycisk włączający i sygnalizujący funkcje IQ
- S** Wskaźnik stopnia mocy bądź mocy resztkowej
- S1** Połówkowy stopień mocy
- T** Przycisk włączenia zegara programującego
- U** Przycisk do obniżenia ustawienia zegara programującego
- V** Przycisk do podwyższenia ustawienia zegara programującego

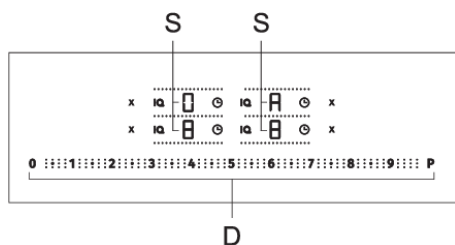


## Automatyczne szybkie nagrzewanie

Wszystkie pola grzejne posiadają specjalny mechanizm, dzięki któremu na początku gotowania, niezależnie od faktycznie ustawionego stopnia grzania, pole grzejne działać będzie z całkowitą mocą. Po określonym czasie moc pola przełączy się ponownie na pierwotnie ustawioną wartość. Automatyczne szybkie nagrzewanie można włączyć dla każdego pola grzejnego, na wszystkich stopniach grzania, za wyjątkiem 9 stopnia oraz P.

Automatyczne szybkie nagrzewanie odpowiednie jest do gotowania dań, które najpierw wymagają nagrzania na najwyższej mocy, a które następnie należy pozostawić, aby gotowały się dłuższy czas, bez konieczności stałego kontrolowania przebiegu gotowania.

**Funkcja automatycznego szybkiego podgrzewania jest odpowiednia dla potraw, które muszą być podgrzewane, a następnie gotowane przez dłuższy czas bez konieczności stałego nadzoru.**



Płyta kuchenna jest włączona i na polu grzejnym stoi odpowiednie naczynie. Wybrać należy żądane pole grzejne, które powinno zostać wcześniej wyłączone (na wskaźniku wyświetlony jest stopień "0"). Dotknąć należy miejsca na suwaku i ustawić żądaną moc, przytrzymując palec na suwaku przez około 3 sekundy. Na wskaźniku stopnia grzania wymiennie ukazywać się będzie symbol "A" oraz wybrany stopień. Gdy upłynie czas automatycznego nagrzewania, pole grzejne przełączy się na wybrany stopień grzania, który będzie też przez cały czas wyświetlany na wskaźniku.

## Tabela automatycznego szybkiego nagrzewania

Wybrana moc	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5
Czas automatycznego nagrzewania (sec)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

## WYŁĄCZENIE AUTOMATYCZNEGO NAGRZEWANIA

Jeśli podczas działania automatycznego szybkiego nagrzewania zmniejszona zostanie moc działania, automatyczne szybkie nagrzewanie danego pola grzejnego się wyłączy.

Automatyczne nagrzewanie można wyłączyć, wybierając żądane pole grzejne i obniżając stopień na 0 oraz ustawiając nowy stopień grzania.

## POLE ŁĄCZONE

(w zależności od modelu)

- W przypadku określonych modeli urządzeń dwa pola grzejne mogą być złączone w jedno wielkie pole grzejne. Umożliwia to, aby na tym polu postawić dużą owalną brytfannę lub płytę do grilla. Naczynie powinna być na tyle duże, aby zakryło środek górnego i dolnego pola grzejnego.

- Maksymalna wielkość naczynia to 40 x 25 cm. Aby ciepło mogło się równomiernie rozejść, zalecamy brytfannę z jak najgrubszym dnem. Naczynie się podczas nagrzewania mocno nagrzewa, dlatego należy uważać na ochronę przed oparzeniami.
- Ustawiając naczynie, należy uważać, aby nie zakrywało ono panelu sterującego.



#### **INFORMACJA!**

Naczynie zawsze powinno zakrywać środek pola grzejnego!

## **WŁĄCZENIE POLA ŁĄCZONEGO**

- Za pomocą przycisku sensorycznego włączenia/ wyłączenia (A), włączyć płytę kuchenną.
- Pola grzejne, które zamierza się połączyć, powinny być wyłączone.
- Dotykając wybranego wskaźnika mocy, wybrać należy pierwsze pole grzejne, a następnie od razu po tym należy dotknąć wskaźnika sąsiedniego pola, które zamierza się połączyć.
- Podświetlone linie wskazują połączone pole, dla którego świeci tylko dolny wskaźnik mocy i na nim pulsuje »0«, zniknie natomiast podświetlona linia dzieląca pola.
- Za pomocą suwaka można nastawić żądaną moc działania połączonego pola.
- Chcąc później zmienić moc działania połączonego pola, należy przycisnąć najpierw wskaźnik dolnego pola.



#### **INFORMACJA!**

W zmostkowanej strefie gotowania nie można pracować z funkcją zwiększania mocy (power boost); dostępne są tylko poziomy mocy do 9.

## **WYŁĄCZENIE POLA ŁĄCZONEGO**

Ustawić należy moc działania łączonego pola grzejnego na »0« lub też wyłączyć pole grzejne za pomocą przycisku natychmiastowego wyłączenia (O). Na wskaźniku ukaże się symbol »0«. Po kilku sekundach wszystkie pola grzejne ponownie będą działać niezależnie jedno od drugiego.

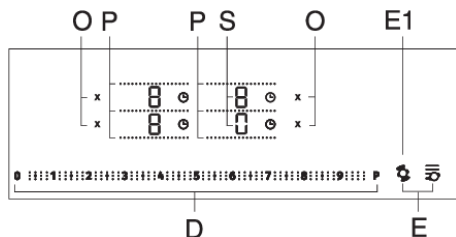


#### **INFORMACJA!**

Jeśli w przypadku łączonego pola grzejnego w jednej części strefy gotowania nie ma naczynia, po upływie 2 minut takie pole się automatycznie rozdzieli. Nieaktywna strefa się wyłączy.

## **ROZPOZNAWANIE POZYCJI NACZYNIĄ Z AUTOMATYCZNYM ŁĄCZENIEM (PRZESTAWIANIEM) PÓL GRZEJNYCH**

(tylko w niektórych modelach)



Rozpoznawanie pozycji naczynia automatycznie uruchamia się w ciągu 10 sekund po włączeniu urządzenia. Jeśli na płycie kuchennej znajduje się naczynie, funkcja rozpoznawania naczynia rozpozna pozycję tego naczynia i automatycznie połączy pola grzejne w zależności od wielkości naczynia. Dwa sąsiednie pola grzejne mogą zostać połączone w jedno duże pole grzejne. Aktywny i widoczny pozostanie tylko wskaźnik dolnego pola grzejnego z pulsującym symbolem "0", linia oddzielająca pola (P) zniknie.

Za pomocą suwaka będzie można ustawić moc działania. Przycisk rozpoznawania naczynia (E1) będzie częściowo podświetlony. Automatyczne łączenie pól grzejnych jest możliwe w przypadku sąsiednich pól grzejnych, patrząc w kierunku pionowym. Automatyczne rozpoznawanie pozycji naczynia można uruchomić w dowolnym momencie na 10 sekund za pomocą przycisku (E1) rozpoznawania naczynia. Automatyczne rozpoznawanie naczynia i automatyczne łączenie pól grzejnych będzie możliwe jedynie na polach grzejnych, które jeszcze nie zostały włączone. Łączenie pól grzejnych można wyłączyć, ustawiając moc działania na "0" lub przyciskając odpowiedni przycisk natychmiastowego wyłączenia (O). Z funkcji można korzystać, gdy naczynie już znajduje się na płycie kuchennej lub gdy płyta kuchenna jest pusta.

#### Jeśli na płycie kuchennej nie ma naczynia:

- Płytę kuchenną należy włączyć, wszystkie pola są w trybie »0«.
- Naczynie należy postawić na dowolnym polu i na tym wskaźniku pola grzejnego zacznie pulsować symbol »0«. Za pomocą suwaka będzie można nastawić moc działania. Funkcja automatycznie połączy pola grzejne w zależności od wielkości naczynia.
- Kontynuować można z następnym naczyniem według tej samej procedury.
- Funkcja ta umożliwi szybsze ustawianie mocy, naczynie wystarczy postawić na dowolnym polu grzejnym, które je automatycznie rozpozna.

#### Jeśli na płycie kuchennej już jest naczynie:

- Włączyć płytę kuchenną.
- Na wskaźniku pola grzejnego, na którym jest naczynie, zacznie pulsować symbol »0«. Za pomocą suwaka będzie można nastawić moc działania.
- Jeżeli na płycie kuchennej znajduje się więcej naczyń, urządzenie automatycznie kontynuować będzie wybór dla następnego pola. Na kolejnym wskaźniku pola grzejnego pulsuje »0«.

Przyciskając wybór pola grzejnego, automatycznie wyłączona zostanie funkcja rozpoznawania naczynia, urządzenie należy ustawić na sterowanie ręczne.

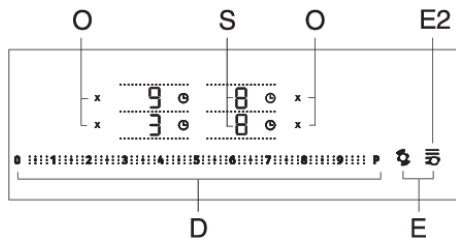
#### OSTRZEŻENIE!

W pierwszych 10 sec po uruchomieniu płyty można automatyczne rozpoznawanie naczynia wyłączyć również w ustawieniach użytkownika za pomocą parametru Aut".

## Funkcja zmiany mocy z przesuwaniem naczynia

(tylko w niektórych modelach)





Funkcja zmiany mocy z przesuwaniem naczynia jest możliwa tylko w przypadku określonych modeli urządzeń i jedynie z lewej strony płyty kuchennej. Dotknąć wyświetlacza mocy wybranego pola grzewczego po lewej stronie, który zacznie migać. Zaświeci się przycisk funkcji zmiany mocy z przesuwaniem naczyń (E2). Wciśnięcie tego przycisku aktywuje funkcję. Oba pola grzejne z lewej strony zostaną uruchomione jako jedno wielkie pole grzejne o różnej ustawionej uprzednio mocy działania: dolne na stopniu 9, a górne na stopniu 3.

Przycisk funkcji przesunięcia jest mocno podświetlony. Stopnie grzania tych pól grzejnych można później zmieniać za pomocą tej samej procedury, co zmiana klasycznej mocy działania. Tryb przesuwania można wyłączyć, wciskając przycisk szybkiego wyłączenia (O) pola grzewczego lub poprzez ustawienie mocy 0.

## Intensywne grzanie - Power Boost

(w zależności od modelu)

Aby umożliwić szybkie gotowanie, na strefach gotowania można aktywować funkcję Power Boost. Dzięki temu można szybko podgrzać duże ilości jedzenia, wykorzystując dodatkową moc. Zwiększenie mocy jest aktywne nie dłużej niż przez 5 minut, po czym poziom mocy zostaje automatycznie zmniejszony do 9. Jeśli płyta grzejna nie jest zbyt gorąca, po jej wyłączeniu można ponownie włączyć funkcję zwiększania mocy na 5 minut. Aby uniknąć przegrzania, funkcja sterowania elektronicznego może automatycznie wyłączyć wcześniej funkcję Power Boost i zmniejszyć poziom mocy do 9.

### Włączenie funkcji »Power boost«

- Wybrać pole grzejne, a następnie dotknąć suwaka (D) w miejscu symbolu »P«.
- Na wskaźniku stopnia mocy ukaże się symbol »P«.
- Funkcja POWER BOOST została uruchomiona.


### Wyłączenie funkcji »Power boost«

- Wyłączyć wybrane pole grzejne.
- Zmniejszyć moc grzania.

## Ochrona przed przegrzaniem

- Płyta wyposażona jest w wentylator chłodzący, który chłodzi elementy elektroniczne podczas gotowania. Wentylator może pracować przez pewien czas nawet po zakończeniu procesu gotowania.
- Indukcyjna płyta kuchenna wyposażona jest również w zabudowane zabezpieczenie przed przegrzaniem, chroniące system elektroniczny przed ewentualnymi uszkodzeniami. Zabezpieczenie działa na wielu stopniach. Gdy temperatura pola grzejnego mocno się podwyższy, automatycznie zmniejszy się jego moc grzania. Jeśli to nie okaże się wystarczające, moc gorących pól się nadal obniża lub też zabezpieczenie przed przegrzaniem zupełnie wyłączy pola grzejne. W takim przypadku na wskaźniku ukaże się symbol F2. Gdy płyta się ochłodzi, znowu do dyspozycji będzie całkowita moc płyty kuchennej.

## Automatyczne wyłączenie

Gdy w czasie gotowania przyciski uruchamiane są zbyt długo (rozlany płyn lub przedmiot postawiony na przyciskach sensorycznych), wówczas po upływie 10 sekund wyłączone zostaną wszystkie pola grzejne. Na wskaźniku pulsuje symbol .

W ciągu 2 minut należy przedmiot ten usunąć bądź wytrzeć płyn, rozlany po przyciskach dotykowych, w przeciwnym razie płyta kuchenna automatycznie się wyłączy. Ostatnie ustawienie można przywołać za pomocą funkcji pamięci, uruchomionej za pomocą przycisku Stop&Go (H).

## Funkcja pamięci

Funkcja ta pozwala na przywołanie wszystkich ustawień pól grzejnych, jeśli płyta kuchenna została przez pomyłkę wyłączona, a jedynie w czasie 5 sekund po wyłączeniu.

- W ciągu 5 sekund po wyłączeniu płytę kuchenną należy ponownie włączyć, przyciskając przycisk włączenia/ wyłączenia (A). Na panelu sterującym przez 5 sekund pulsować będzie przycisk (H). W tym czasie należy dotknąć tego przycisku i powrócą wszystkie ustawienia sprzed ostatniego wyłączenia.

## CHWILOWE ZATRZYMANIE GOTOWANIA – STOP/ GO (ZATRZYMANIE)

Dzięki funkcji Stop&Go w czasie gotowania można chwilowo przerwać działanie całej płyty kuchennej na maksymalnie 10 minut. Wszystkie pola grzejne automatycznie chwilowo się wyłączą. Ustawienie jest zalecane, gdy, na przykład, zawartość któregoś z garnków wykipiiała i zamierza się wyczerścić powierzchnię płyty kuchennej.

### Włączenie lub rozpoczęcie Stop&Go

Przynajmniej jedno lub więcej pól grzejnych jest aktywnych. Dotknąć należy przycisku Stop&Go. Słychać będzie krótki sygnał ostrzegawczy. Wszystkie ustawienia na wskaźnikach zaczną pulsować; przycisk pauzy będzie podświetlony i również będzie pulsował. Wszystkie ustawienia zegara programującego lub alarmy zostaną zatrzymane. Wszystkie przyciski są unieruchomione za wyjątkiem przycisku pauzy oraz przycisku włączenia/ wyłączenia (A). Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie przyciśnięty żaden przycisk, wszystkie aktywne pola grzejne się automatycznie wyłączą.

### Wyłączenie lub zakończenie Stop&Go

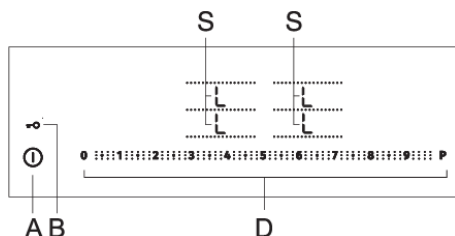
Przed upływem 10 minut ponownie należy przycisnąć przycisk zatrzymania. Płyta kuchenna działa dalej na takich samych ustawieniach jak przed rozpoczęciem zatrzymania.

# ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI/ BLOKADA

Płytkę kuchenną można zablokować przed przypadkowym włączeniem.

## INFORMACJA!

Płyta kuchenna powinna być wyłączona bądź w stanie gotowości.



### Włączenie blokady

Płyta kuchenna powinna być wyłączona bądź w stanie gotowości. Płytkę kuchenną należy włączyć za pomocą przycisku włączenia/ wyłączenia (A). Dotknąć przycisku zabezpieczenia przed dziećmi/ blokady (B) i przytrzymać go przez 3 sekundy. Na wskaźnikach wszystkich pól grzejnych na 5 sekund ukaże się symbol "L". Płyta kuchenna będzie zablokowana. Po 5 upływie sekund płyta kuchenna automatycznie się wyłączy i przejdzie w stan gotowości.

### Wyłączenie blokady

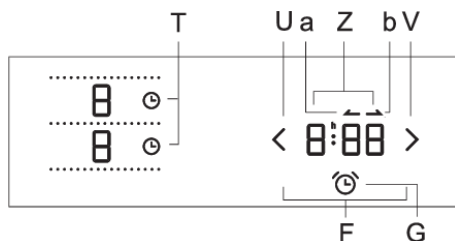
Panel sterujący płyty kuchennej należy odblokować w ten sam sposób (a dokładnie w odwrotnej kolejności), jak się go zablokowało. Płytkę kuchenną należy włączyć za pomocą przycisku włączenia/ wyłączenia. Na wskaźnikach wszystkich pól grzejnych ukaże się symbol »L«. Dotknąć należy przycisku zabezpieczenia przed dziećmi/ blokady (B) i przytrzymać go przez 3 sekundy. Zamiast symbolu »L« na wskaźnikach wszystkich pól grzejnych ukaże się symbol »0«. Płyta kuchenna będzie gotowa do użytkowania.

Uwaga: Jeśli w trybie ustawień użytkownika uruchomiona zostanie funkcja zabezpieczenia przed dziećmi/ blokady(B) (patrz: rozdział "Tryb ustawień użytkownika"), płyta kuchenna automatycznie zablokuje się po każdym włączeniu.

## INFORMACJA!

Blokadę zabezpieczającą należy uruchomić przed rozpoczęciem czyszczenia, aby zapobiec niezamierzonemu włączeniu płyty kuchennej.

## Funkcje programatora czasowego



Funkcja ta oferuje dwie możliwości zastosowania:

- Ustawienie funkcji ostrzegawczej (minutnik), odnoszącej się do całej płyty kuchennej. Funkcja zasygnalizuje dźwiękowo, że upłynął ustawiony czas.
- Ustawienie zegara programującego, związane z wybranym polem grzejnym. Dla każdego pola grzejnego można uruchomić osobny zegar programujący. Po upływie zaprogramowanego czasu wybrane pole grzejne się automatycznie wyłączy.

## 1 ALARM LUB MINUTNIK

Minutnik działa niezależnie, nie jest związany z polem grzejnym. Gdy minutnik zostanie nastawiony, będzie kontynuował odliczanie czasu również po tym, gdy wyłączona zostanie płyta kuchenna. Minutnik można wyłączyć tylko wtedy, gdy płyta kuchenna jest wyłączona.

### Włączenie minutnika

Płyta kuchenna jest włączona.

- Dotknąć należy przycisku wyboru minutnika (G). Przycisk zacznie pulsować.
- Na wskaźniku zegara programującego ukaże się symbol "0:00".
- Za pomocą przycisków (U) i (V) należy ustawić żądany czas. Jeśli w ciągu dziesięciu sekund nie zostanie ustawiony czas, minutnik się automatycznie wyłączy.
- Gdy minutnik jest aktywny, przycisk wyboru minutnika jest mocno podświetlony.
- Minutnik pozostanie aktywny również wtedy, gdy wyłączona zostanie płyta kuchenna.

### Dezaktywacja zegara odliczającego

- Jeśli płyta kuchenna jest wyłączona, należy dotknąć przycisku włączenia/ wyłączenia, aby ją najpierw włączyć.
- Równocześnie należy dotknąć przycisków (U) i (V) zegara programującego/ minutnika lub:
- Dotknąć przycisku (U) zegara programującego/ minutnika i przytrzymać go, dopóki na wskaźniku nie ukaże się "0:00".

## ZEGAR PROGRAMUJĄCY

Zegar programujący ułatwia procedurę gotowania dzięki możliwości sprawdzenia i ustawienia czasu działania wybranego pola grzejnego. Po upływie ustawionego czasu wybrane pole grzejne automatycznie się wyłączy i słychać będzie sygnał ostrzegawczy. Sygnał można przerwać, dotykając dowolnego przycisku bądź po określonym czasie wyłączy się on sam.

### Wyświetlenie czasu gotowania - stoper.

Płyta kuchenna jest włączona.

- Przycisnąć należy przycisk wyboru zegara programującego dla żądanego aktywnego pola grzejnego (T). Przycisk zacznie pulsować.
- Na wyświetlaczu godziny wyświetli się czas, który upłynął od włączenia należącej doń strefy grzewczej, oraz symbol odliczania (b).

### Ustawienie zegara programującego

Płyta kuchenna jest włączona.

- Przycisnąć należy przycisk wyboru zegara programującego dla żądanego aktywnego pola grzejnego (T). Przycisk zacznie pulsować.
- Na wskaźniku zegara programującego ukażą się czas, który upłynął od momentu włączenia wybranego pola grzejnego "1:15" oraz symbol doliczania (a).
- Przyciskając wskaźnik zegara (Z), ustawić należy czas na "0:00" oraz symbol odliczania. Za pomocą przycisków (U) i (V) należy ustawić żądany czas działania. Przycisk zegara programującego odnośnego pola grzejnego będzie mocno podświetlony.
- Jeśli w ciągu pięciu sekund za pomocą przycisków (U) i (V) nie ustawi się czasu, zegar programujący automatycznie się wyłączy.
- Te same kroki należy powtórzyć, chcąc ustawić zegara programujący lub stoper dla drugiego aktywnego pola grzejnego.

## INFORMACJA!

Jeżeli równocześnie aktywny jest zegar programujący dla kilku pól grzejnych, na wskaźniku będzie ukazany czas, który został ustawiony jako ostatni. Gdy natomiast czas spadnie poniżej minuty, ukazane zostanie pole, na którym kończy się ustawiony czas. Przez ostatnią minutę przed upływem ustawionego czasu, na wskaźniku wartość czasu wyświetlona jest w sekundach.

### Wyłączenie zegara programującego

- Dotknąć należy przycisku wyboru zegara programującego, aby wybrać zegar programujący lub minutnik, który zamierza się wyłączyć.
- Równocześnie należy dotknąć przycisków (U) i (V) zegara programującego/ minutnika lub:
- Dotknąć przycisku (U) zegara programującego/ minutnika i przytrzymać go, dopóki na wskaźniku nie ukaże się 0:00.

### Wyłączenie sygnału zegara programującego/ minutnika

Gdy skończy się ustawiony czas bądź upłynie czas działania, słychać będzie sygnał dźwiękowy, przycisk wyboru zegara programującego/ minutnika dla danego pola grzejnego zacznie pulsować i na wskaźniku zegara programującego pulsować będzie "00". Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć dowolnego przycisku.

Chcąc szybciej ustawić czas gotowania, należy dotknąć przycisku (U) lub (V) i go przytrzymać. Jeśli bezpośrednio po włączeniu zegara programującego/ minutnika przyciśnięty zostanie przycisk (U), można ustawić żądany czas działania, począwszy od 1:00 (1 godziny). Zegar programujący ma pierwszeństwo przed wyłączeniem ze względów bezpieczeństwa po osiągnięciu najdłuższego dozwolonego czasu działania.

Czas trwania alarmu można zmienić w trybie ustawień użytkownika za pomocą parametru "Sou". Dodatkowy parametr "Uo!" odnosi się do stopnia głośności alarmu. W ustawieniach użytkownika można wyłączyć automatyczne odliczanie czasu włączonej strefy za pomocą parametru "Cló". W takim przypadku, po wyborze stopera, na wyświetlaczu widnieje czas "0:00" i stoper zostaje aktywowany.

## PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA – FUNKCJA IQ

System IQcook automatycznie kontroluje proces gotowania, jednak funkcja nie wyłącza się automatycznie po zakończeniu gotowania. Należy tego dokonać ręcznie lub nastawić ZEGAR - timer lub minutnik.



### Zastosowanie funkcji

Systemu IQcook można używać na którymkolwiek polu grzejnym, a mianowicie dotykając przycisku IQ oraz wybierając program gotowania.

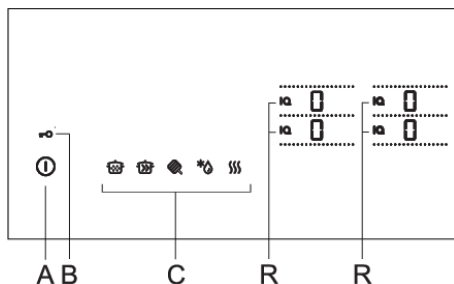
**Tylko w takim przypadku gwarantujemy optymalne działanie programów gotowania. Do końca procesu gotowania należy używać tego samego garnka.**

Pole grzejne i dno naczynia powinny być przed rozpoczęciem gotowania zawsze czyste i suche.

Procedura przygotowania:

Naczynie należy napełnić wodą i jedzeniem oraz postawić na polu grzejnym.

**Przy gotowaniu w wodzie należy pamiętać o zasadzie, aby poziom wody znajdował się przynajmniej 50 mm pod górną krawędzią naczynia.**



- Naczynie przykryć pokrywką. Dotknięcie należy przycisku włączenia/wyłączenia płyty kuchennej (A). Słychać będzie krótki sygnał ostrzegawczy.
- System IQcook należy włączyć, dotykając symbolu IQ przy wybranym polu grzejnym. Podświetlone zostaną wszystkie możliwe programy gotowania (C) i mocno będzie świecił symbol IQ. Wybrać żądany program gotowania. Tylko program pieczenia (L) posiada dodatkowe ustawienia, widoczne w polu mocy pracy.

- Program automatycznego grzania jest teraz aktywny a grzanie rozpocznie się w ciągu 5 sekund od wciśnięcia wybranego programu IQ. Symbol IQ świecić się będzie jeszcze mocniej i na wskaźniku ukaże się " \_ " - rozpoczęcie gotowania.
- Ustawić można którąś z funkcji zegara programującego (F).



## POWOLNE GOTOWANIE

Funkcja znajduje zastosowanie do potraw, które wymagają dłuższego czasu przygotowania, powoli podgrzewając i utrzymując delikatne wrzenie.

Dania: ZUPY, GULASZ, DANIA JEDNOGARNKOWE, SOSY, RYŻ,...

Z programem Powolne gotowanie można kombinować więcej innych programów, na przykład przy przygotowaniu sosu bolońskiego. Najpierw należy wybrać program Smażenie, w którym podgrzewa się olej i w momencie włączenia się sygnału ostrzegawczego dodaje się cebulę, którą trzeba podsmażyć, potem mięso, wodę, pelati, przyprawy,... Następnie na tym lub na innym polu grzejnym wybiera się program Powolne gotowanie i sos gotuje się do końca na niższej temperaturze. Program Wolne grzanie można również włączyć po tym, jak zawartość zawrze na ustawieniu ręcznym. Na przykład: zupę doprowadzić do wrzenia ręcznie na stopniu 9 lub P, po czym przełączyć na program Wolne grzanie z delikatnym wrzeniem.

## Funkcja zabezpieczająca systemu IQ - smartsense

Smartsense dba o to, by jedzenie w naczyniu się nie przypaliło. Na wskaźniku ukaże się symbol (b) i płyta kuchenna wyda sygnał ostrzegawczy. System przerwie dostawę energii. Symbole zostaną podświetlone, dopóki ich nie wyłączy użytkownik.

Uwaga: Ryż - uprzednio należy go przepłukać wodą. Należy pamiętać, aby na jedną miarkę ryżu dodać dwie do trzy miarki wody.

## Podczas procesu gotowania na wskaźniku ukazują się symbole:

Optymalna temperatura jeszcze nie została osiągnięta " \_ ".

Optymalna temperatura została już osiągnięta " = ".

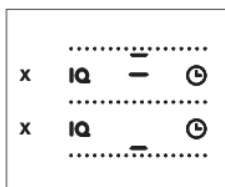


## GOTOWANIE W WIĘKSZEJ ILOŚCI WODY

Funkcja umożliwia szybkie ogrzanie wody do wrzenia, a następnie utrzymanie tego wrzenia. Znajduje zastosowanie do potraw na bazie wody oraz potraw, gotowanych we wrzątku. Potrawy: WARZYWA, ZIEMNIAKI, MAKARON,...

Uwaga: Warzywa, a przede wszystkim ziemniaki przed rozpoczęciem gotowania należy dokładnie opłukać wodą. Tym samym zapobiega się powstawaniu piany podczas gotowania. Gdy woda osiągnie temperaturę wrzenia (i pokrywka jest umieszczona), zacznie świecić symbol "=" i słychać będzie sygnał ostrzegawczy.

Niektóre rodzaje potraw mogą się podczas gotowania pienić. Pokrywkę należy unieść i wymieszać zawartość garnka. Stosować należy pokrywkę z zaworem parowym. Podczas gotowania w dużej ilości wody, może się zdarzyć, że nie będzie widać wrzenia. Pokrywkę należy pozostawić na naczyniu, dopóki system nie nagrzeje wody do fazy lekkiego wrzenia. Intensywność utrzymywanego wrzenia zależy również od rodzaju naczynia i pokrywki.



### Podczas procesu gotowania na wskaźniku ukazują się symbole:

Optymalna temperatura jeszcze nie została osiągnięta "=".

Optymalna temperatura została już osiągnięta "⌚".



## SMAŻENIE

Odpowiednie do przygotowania mięsa z użyciem różnych mocy grzania Mięso jest równomiernie zapieczone i pozostanie soczyste.

Funkcja pieczenia jest odpowiednia dla naczyń, w których można używać małej ilości oleju, do 10 mm. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury oleju, na wyświetlaczu pojawi się symbol "\_" i zabrmi sygnał dźwiękowy, co oznacza, że można włożyć jedzenie do naczynia.

Odpowiednie do: SMAŻENIA WSZYSTKICH RODZAJÓW MIĘSA, RYB, NALEŚNIKÓW, JAJEK, WARZYW itp.

Uwaga: Naleśniki – olej należy równomiernie rozprowadzić po powierzchni patelni i postawić ją na polu grzejnym. Włączyć system IQ. Gdy na wskaźniku pojawi się symbol (=), dodać należy masę naleśnikową. Przy każdym kolejnym naleśniku należy najpierw pustą patelnię z olejem postawić na polu grzejnym na około 30 sekund i dopiero potem ponownie dodać masę naleśnikową.

Pożądaną moc pracy można ustawić na początku, jak również można zmienić ją później, podczas pracy.

Moc grzania:

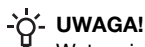
Stopień 1 = Bardzo niska

Stopień 2 = Niska (wstępnie ustawiona)

Stopień 3 = Średnia

Stopień 4 = Wysoka

Aby wybrać stopień pieczenia, należy najpierw wcisnąć i wybrać program IQ Pieczenie. Następnie na wyświetlaczu na kilka sekund wyświetlą się wszystkie możliwe stopnie - od 1 do 4, po czym wyświetli się z powrotem stopień 2 (domyślny). Podczas wyświetlania stopnia można przyciskiem w odpowiednim miejscu zmienić moc pieczenia. Także później, podczas pieczenia, można zmienić moc grzania poprzez wciśnięcie przycisku IQ i ustawienie odpowiedniej mocy.



## UWAGA!

Wstępnie temperatura jest ustawiona na niskim stopniu.

### Podczas procesu gotowania na wskaźniku ukazują się symbole:

Optymalna temperatura jeszcze nie została osiągnięta "\_".

Optymalna temperatura została już osiągnięta "=".



### ROZMRAŻANIE ZAMROŻONEJ ŻYWNOŚCI

Funkcja ta znajduje zastosowanie do rozmrażania wszystkich rodzajów zamrożonej żywności.

Funkcja nadaje się również do topienia czekolady.



### PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY DAŃ

Funkcja ta znajduje zastosowanie do wszystkich rodzajów dań, które chce się zachować ciepłe. Ciepło potrawy podtrzymuje w temperaturze około 70 °C. Nadaje się również do przygotowania grzanego wina.

Przykład: Gdy przygotowuje się gulasz za pomocą funkcji Powolne gotowanie, po zakończeniu gotowania przełączyć należy na tę funkcję i potrawa pozostanie ciepła.

### Podczas procesu gotowania na wskaźniku ukazują się symbole:

Optymalna temperatura jeszcze nie została osiągnięta "\_".

Optymalna temperatura została już osiągnięta "=".

## Wyłączanie strefy gotowania

Pole grzejne można wyłączyć, przyciskając odpowiedni dla pola grzejnego przycisk (O), który jest podświetlony obok aktywnego pola grzejnego. Gdy wszystkie pola grzejne ustawione zostaną na stopień 0, po 10 sekundach wyłączy się cała płyta kuchenna.

## Wskaźnik mocy resztkowej

Płyta vitroceramiczna wyposażona jest również we wskaźnik mocy resztkowej H. Pole grzejne nie nagrzewa się bowiem bezpośrednio, ale poprzez ciepło zwrotne, oddawane przez naczynie. Dopóki po wyłączeniu płyty kuchennej świeci symbol H, pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymania ciepła potrawy lub do topienia. Gdy symbol H zniknie, pole grzejne nadal może być gorące. Należy uważać, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo oparzeń!

## Ograniczenie czasu trwania działania

Czas gotowania poszczególnych stref grzejnych został ze względów bezpieczeństwa ograniczony do maksimum. Maksymalny czas gotowania zależy od ostatnio ustawionego poziomu mocy. Jeśli poziom mocy nie zostanie zmieniony, to po osiągnięciu maksymalnego czasu gotowania strefa grzejna zostanie wyłączona automatycznie.

Poziom	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*				*	
Najdłuższy czas działania w godzinach	8	8 2,5	6	6 4,5	4	4 6,5	2 7,5	1,5 8,5	1,5	1,5	6	6	6	8	2

\* Po upływie 5 minut stopień mocy zostanie automatycznie obniżony na 9, a następnie pole grzejne się po 1,5 godzinie wyłączy



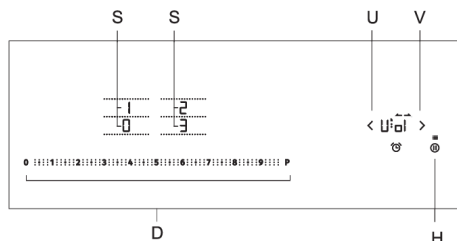
## **Wyłączenie całej płyty kuchennej**

Płytę kuchenną można w dowolnym momencie wyłączyć, dotykając przycisku włączenia/ wyłączenia (A).

# Ustawienia użytkownika

## Ustawianie sygnału dźwiękowego, funkcji automatycznych i parametrów blokady

W urządzeniu można zmienić głośność sygnału dźwiękowego, czas trwania sygnału dźwiękowego, uruchomić automatyczną blokadę, wyłączyć automatyczne uruchomienie zegara oraz wyłączyć automatyczne rozpoznawanie naczynia.



**Uol:** Głośność alarmu i sygnału dźwiękowego

**Sou:** Czas trwania alarmu

**Loc:** Automatyczna blokada

**Aut:** Automatyczne rozpoznawanie naczynia

**CLo:** Automatyczne uruchomienie zegara

**P xx:** Łączna maksymalna moc (ustawienie jest dostępne w czasie 2 min po przyłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej)

Menu ustawienia parametrów można uruchomić, gdy na wyłączonym urządzeniu przez 3 sekundy przytrzyma się przycisk pauzy (H). Na wskaźniku zegara programującego ukaże się pierwszy parametr, »Uol«, odpowiadający głośności sygnałów dźwiękowych. Przyciskając przycisk zmiany wartości zegara programującego (U) i (V) można zmienić rodzaj ustawienia.

Na wskaźnikach mocy pół grzejnych ukażą się wartości parametrów, które można wybrać. Wartość można zmieniać, przyciskając wybrany parametr, który stanie się intensywniej podświetlony. Wszystkie parametry można potwierdzić i zachować, przyciskając przycisk pauzy (H) i przytrzymując go przez 2 sekundy. Włączy się wówczas krótki sygnał dźwiękowy. Jeżeli nowych parametrów nie zamierza się zachować, tryb ustawień użytkownika należy zamknąć, przyciskając przycisk włączenia/ wyłączenia.

### Głośność alarmu i sygnału ostrzegawczego »Uol«

Można ustawić następujące wartości:

**0** na wskaźniku = wyłączenie (nie dotyczy alarmu i dźwięku sygnalizującego błąd)

**1** na wskaźniku = najniższa głośność

**2** na wskaźniku = średnia głośność

**3** na wskaźniku = najwyższa głośność (wstępnie ustawiona)

Każda zmiana zostanie potwierdzona krótkim sygnałem dźwiękowym o na nowo ustawionej głośności.

### Czas trwania alarmu»Sou«

Można ustawić następujące wartości:

**0** na wskaźniku = 5 sekund

**0.5** na wskaźniku = 1/2 minuty

**1** na wskaźniku = 1 minuta

**2** na wskaźniku = 2 minuty (wstępnie ustawiony)

### **Blokada zabezpieczająca przed dziećmi »Loc«**

Jeżeli w trybie ustawień użytkownika uruchomiona zostanie funkcja automatycznej blokady, płyta kuchenna samoczynnie zablokuje się po każdym wyłączeniu.

**0** na wskaźniku = wyłączona (wstępnie ustawiona)

**1** na wskaźniku = włączona

### **Rozpoznawanie pozycji naczynia z automatycznym łączeniem pól »Aut«**

Jeżeli w trybie ustawień użytkownika wyłączona zostanie funkcja rozpoznawania pozycji naczynia z automatycznym łączeniem pól, wówczas urządzenie będzie trzeba zawsze sterować ręcznie (w momencie włączenia urządzenia nie będzie 10 sekundowego automatycznego rozpoznawania naczynia)

**0** na wskaźniku = wyłączona

**1** na wskaźniku = włączona (wstępnie ustawiona)

### **Automatyczne uruchomienie zegara »CLO«**

Jeżeli w trybie ustawień użytkownika wyłączona zostanie funkcja automatycznego uruchomienia zegara, wówczas urządzenie po przyciśnięciu zegara wskazywać będzie czas 0:00 a nie czas, który upłynął od włączenia pola grzejnego

**0** na wskaźniku = wyłączona

**1** na wskaźniku = włączona (wstępnie ustawiona)

### **Łączna maksymalna moc »Pxx« (xx jest symbolem mocy)**

Ustawienie można uruchomić, gdy po podłączeniu urządzenia do zasilania przez 3 sekundy przytrzyma się przycisk pauzy (H). Na wskaźniku zegara programującego ukaże się symbol P 74, oznaczający łączną moc 7,4 kW. Przyciskając przycisk zmiany wartości zegara programującego (U) i (V) można zmienić ustawienie ograniczenia mocy. Ustawienie jest dostępne tylko przez 2 min po przyłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej. Chcąc później zmienić to ustawienie, urządzenie należy najpierw na kilka sekund odłączyć z sieci elektrycznej.

### **Ograniczenie najwyższej mocy urządzenia**

Jeśli domowa instalacja elektryczna posiada inne limity, maksymalną moc całkowitą płyty grzejnej można zmniejszyć:

**P23** na wskaźniku = 2,3 kW = 10 A

**P28** na wskaźniku = 2,8 kW = 12 A

**P30** na wskaźniku = 3,0 kW = 13 A

**P37** na wskaźniku = 3,7 kW = 16 A

**P74** na wskaźniku = 7,4 kW = 2 x 16 A (wstępnie ustawiona)

Zmianę ustawienia można potwierdzić i zachować, przyciskając przycisk pauzy (H) i przytrzymując go przez 2 sekundy. Włączy się wówczas krótki sygnał dźwiękowy. Jeżeli nowych parametrów nie zamierza się zachować, przycisnąć należy przycisk włączenia/ wyłączenia.

### **INFORMACJA!**

Jeśli poziom mocy jest ograniczony, można również ograniczyć ustawienia i wynikającą z nich moc gotowania. Urządzenie jest wyposażone w system zarządzania energią, który dba o to, aby efekt ograniczenia mocy był minimalny.

# Konserwacja i czyszczenie

Po każdym użyciu poczekać aż wykonana ze szkła ceramicznego powierzchnia przed przystąpieniem do jej czyszczenia ostygnie. W przeciwnym razie przy kolejnym użyciu płyty wszystkie pozostałe nieczystości wtopią się w rozgrzaną powierzchnię.

Do regularnej konserwacji płyty ze szkła ceramicznego używać specjalnych produktów pielęgnacyjnych, które tworzą na powierzchni powłokę ochronną zapobiegającą przywieraniu do niej zabrudzeń.

Przed każdym użyciem powierzchni ze szkła ceramicznego wytrzeć kurz lub inne zanieczyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię zarówno płyty jak i dna garnka.

## INFORMACJA!

Stalowe druciaki, szorstkie gąbki i posiadające właściwości ściernie proszki czyszczące mogą porysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także uszkodzić agresywne środki czyszczące w aerozolu i nieodpowiednie środki czyszczące w pianie.

Używanie agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub naczyń z szorstkim lub uszkodzonym dnem może doprowadzić do starcia oznaczeń.

Do usuwania niewielkich zanieczyszczeń używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Następnie wytrzeć powierzchnię do sucha.

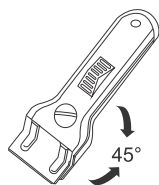
Do usuwania zacieków wodnych używać delikatnego roztworu octu. Nie używać go jednak do wycierania ramy (dotyczy tylko wybranych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój blask. Nie używać agresywnych środków czyszczących w aerozolu lub środków do usuwania kamienia.

W przypadku trudno usuwalnych zabrudzeń używać specjalnych preparatów przeznaczonych do oczyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie z instrukcją producenta. Każdorazowo po zakończeniu czyszczenia pamiętać o usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ w czasie podgrzewania stref grzejnych mogłyby one uszkodzić powierzchnię ze szkła ceramicznego.

Trudno usuwalne zabrudzenia i ślady po przypaleniach usuwać skrobakiem. W czasie używania skrobaka uważać, by się nie skaleczyć.

## INFORMACJA!

Skrobak nie wchodzi w skład wyposażenia urządzenia.



## INFORMACJA!

Używać skrobaka tylko wtedy, gdy zabrudzeń nie da się usunąć przy użyciu mokrej szmatki lub specjalnych preparatów do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

Trzymać skrobak pod odpowiednim kątem (od 45° do 60°). Lekko dociskając skrobak do szkła usuwać brud przesuwając nim po oznaczeniach. Uważać, by plastikowa rączka skrobaka (w niektórych modelach) nie ma kontaktu z rozgrzaną strefą gotowania.

## INFORMACJA!

Nie dociskać skrobaka prostopadle do szkła i nie rysować jego końcówką lub ostrzem powierzchni płyty.

Natychmiast usuwać skrobakiem z płyty wykonanej ze szkła ceramicznego cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, nawet gdy płyta jest jeszcze gorąca, ponieważ cukier może doprowadzić do trwałego uszkodzenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

# Tabela usterek i błędów

**W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.**

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.


W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego rodzaju napraw powinny dokonywać osoby wykwalifikowane lub serwisanci.

W przypadku mniejszych zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia sprawdzić w instrukcji, czy jest możliwe samodzielnie usunięcie przyczyny.

Jeśli urządzenie nie działa na skutek nieprawidłowego użytkowania lub obchodzenia się z nim, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest bezpłatna.

Niniejszą instrukcję należy przechować do ponownego użytku lub dla następnego właściciela urządzenia.

Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

Problem/błąd	Przyczyna
<b>Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.</b>	Wezwwać serwisanta.
<b>Ciągły sygnał dźwiękowy i wyświetlacz</b> 	Na powierzchnię czujnika wylała się woda lub jakiś przedmiot został umieszczony nad czujnikami. Wytrzyj powierzchnię czujnika.
<b>F2 na wyświetlaczu</b>	Nastąpiło przegrzanie strefy grzejnej. Poczekać aż strefa grzejna ostygnie.
<b>F na wyświetlaczu</b>	Oznacza to, że w czasie pracy urządzenia wystąpił błąd.

Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy zadzwonić do upoważnionego punktu serwisowego. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient.



## **OSTRZEŻENIE!**

Przed przystąpieniem do naprawy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (poprzez wyjęcie bezpiecznika lub wtyczki z gniazdka w ścianie).

## Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego

Hałas i dźwięki	Przyczyna	Rozwiązanie
<b>Hałas wywołany indukcją</b>	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 cieplną. W zależności od rodzaju metalu mogą temu towarzyszyć niegłośne odgłosy.	Jest to normalne i nie wynika z usterki.
<b>Brzęczenie przypominające odgłos transformatora</b>	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.
<b>Wibracje i trzeszczenie naczyń</b>	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.
<b>Hałas wentylatora</b>	Prawidłowe działanie elektronicznych komponentów indukcyjnych wymaga kontroli temperatury. Dlatego płyta grzewcza wyposażona jest w wentylator, który chłodzi elektronikę w zależności od wykrytej temperatury.	Jeśli temperatura będzie pozostawać wysoka, wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.

# FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA I WYŚWIETLANIE BŁĘDÓW

Płyta grzejna jest wyposażona w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. Czujniki te mogą automatycznie wyłączyć na jakiś czas dowolną strefę grzejną lub całą płytę.

## **Błąd, ewentualna przyczyna, rozwiązanie**

Ciągły dźwięk i miganie  na wyświetlaczu.

- Powierzchnia czujnika zalana wodą lub przysłonięcie czujników jakimś przedmiotem. Wyrzucić powierzchnię czujników.

Komunikat „F2” na wyświetlaczu

- Nastąpiło przegrzanie strefy grzejnej. Poczekać aż strefa grzejna ostygnie.

Komunikat „F” na wyświetlaczu

- Oznacza to, że w czasie pracy urządzenia wystąpił błąd.

### **OSTRZEŻENIE!**

Jeśli wystąpi błąd lub wskaźnik błędu „F” nie zniknie, wyłączyć płytę grzejną na kilka minut z prądu (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik). Następnie podłączyć płytę ponownie do sieci elektrycznej i włączyć przycisk głównego wyłącznika.

Jeśli pomimo skorzystania z powyższych porad problemy się utrzymują, skontaktować się z autoryzowanym serwisantem. Gwarancja nie obejmuje napraw ani roszczeń gwarancyjnych spowodowanych nieprawidłowym podłączeniem lub eksploatacją urządzenia. W takim przypadku koszty naprawy ponosi użytkownik.

### **OSTRZEŻENIE!**

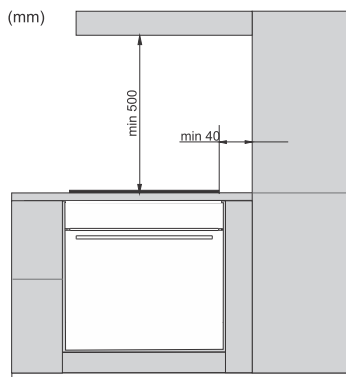
Przed przystąpieniem do naprawy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (poprzez wyjęcie bezpiecznika lub wtyczki z gniazdka w ścianie).



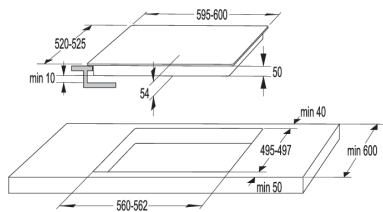
# Instalacja płyty grzewczej do zabudowy

## Sposób montażu

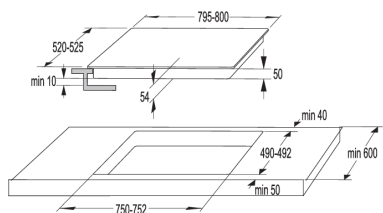
- Blat musi być całkowicie wypoziomowany.
- Odpowiednio zabezpiecz krawędzie wyciętego otworu.
- Podłącz płytę grzewczą do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia płyty grzewczej do sieci elektrycznej).
- Włóż płytę grzewczą do wyciętego otworu.



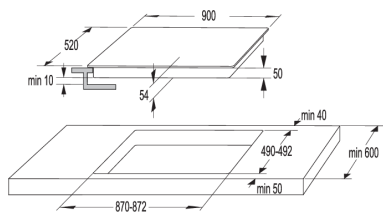
- Montaż urządzenia w blacie kuchennym oraz podłączenie do sieci elektrycznej może być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
  - Fornir lub inne wykończenie mebla kuchennego, w który ma zostać wbudowana płyta grzewcza, należy zabezpieczyć klejem odpornym na wysoką temperaturę (100°C); w przeciwnym razie może dojść do odbarwienia lub deformacji wykończenia blatu.
  - Stosowanie pełnych drewnianych elementów narożnikowych na blatach za strefą gotowania jest dozwolone jedynie wówczas, gdy odstęp pomiędzy elementem narożnikowym a płytą grzewczą wynosi co najmniej tyle, ile podają plany montażowe.
  - Płyta grzewcza jest przystosowana do wbudowania w blat kuchenny nad meblem kuchennym o szerokości 600 mm lub większej.
- 
- Wiszące lub montowane na ścianie elementy kuchenne powinny być zainstalowane na tyle wysoko, aby nie przeszkadzały w pracy.
  - Odległość między płytą grzewczą a okapem kuchennym powinna być nie mniejsza niż podana w instrukcji montażu okapu kuchennego. Minimalna odległość wynosi 500 mm.
  - Odległość między krawędzią urządzenia a sąsiednim wyższym elementem mebli kuchennych powinna wynosić nie mniej niż 40 mm.
  - Stosowanie pełnych drewnianych elementów narożnikowych na blatach za strefą gotowania jest dozwolone jedynie wówczas, gdy odstęp pomiędzy elementem narożnikowym a płytą grzewczą wynosi co najmniej tyle, ile podają plany montażowe.
  - Minimalna odległość między wbudowaną płytą grzewczą a tylną ścianą jest podana na rysunku montażowym.



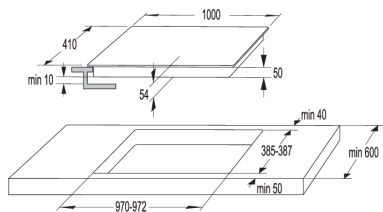
60 cm



80 cm



90 cm

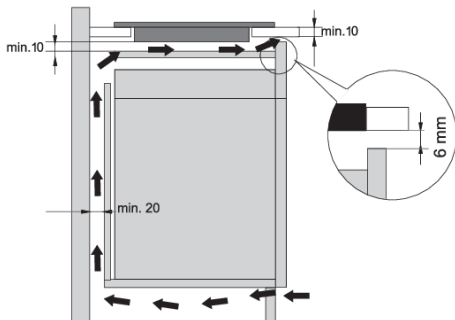


100 cm

## Nawiewniki powietrza w dolnej szafce kuchennej

### INFORMACJA!

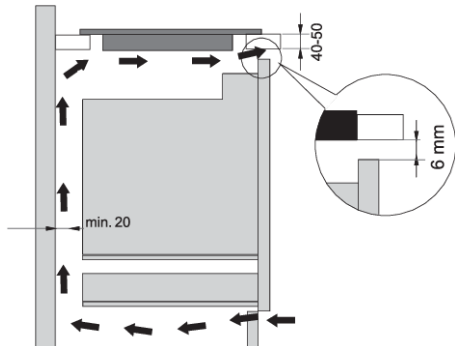
Normalna eksploatacja elementów elektronicznych indukcyjnej płyty grzewczej wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza.



### Dolna szafka z szufladą

- Na całej szerokości szafki w tylnej jej ściance musi być przewidziany otwór o wysokości co najmniej 140 mm. Oprócz tego na całej szerokości szafki z przodu przewidziany musi być otwór o wysokości co najmniej 6 mm.
- Pod płytą grzejącą wzdłuż całej jej długości należy zamontować poziomy panel rozdzielający. Pomiędzy dolnym kątem urządzenia a panelem rozdzielającym należy zachować co najmniej 10 mm odstępu.  
Należy zapewnić odpowiednią wentylację od strony tylnej.

- Płyta grzewcza wyposażona jest w wentylator umieszczony w jej dolnej części. Jeżeli pod szafką kuchenną znajduje się szuflada, nie należy jej używać do przechowywania małych przedmiotów lub papieru, ponieważ mogłyby one, wessane do wentylatora, uszkodzić wentylator i system chłodzenia. Ponadto szuflady nie należy wykorzystywać do przechowywania folii aluminiowej ani substancji lub płynów łatwopalnych (np. sprayów). Takie substancje należy przechowywać z dala od płyty grzewczej. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- Między zawartością szuflady a otworami wlotowymi wentylatora powinno być co najmniej 20 mm wolnej przestrzeni.



### Dolna szafka z piekarnikiem

- W przypadku wyposażonych w wentylator piekarników piekarnik można zamontować pod indukcyjną płytą grzejącą.
- Przed zamontowaniem piekarnika należy zdemontować tylną ściankę szafki kuchennej w obszarze otworu do montażu.
- Ponadto na całej szerokości szafki należy pozostawić na froncie otwór o szerokości co najmniej 6 mm.
- Jeśli pod indukcyjną płytą grzejącą zamontowane są inne urządzenia, nie możemy zagwarantować jej prawidłowego działania.

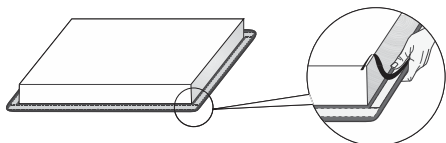
## Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym

Do płaskiego montażu nadają się urządzenia bez wielopłaszczyznowych krawędzi lub dekoracyjnych ram.



## Instalacja urządzenia

Urządzenie można zamontować wyłącznie w blacie kuchennym odpornym na temperaturę i wodę, np. w blacie wykonanym z (naturalnego) kamienia (marmuru, granitu) lub litego drewna (z uszczelnionymi krawędziami wzdłuż wycięcia). Montaż w blacie kuchennym wykonanym z ceramiki, drewna lub szkła wymaga zastosowania drewnianej ramy pomocniczej. Urządzenie można zamontować w blacie kuchennym wykonanym z innych materiałów po skonsultowaniu się i uzyskaniu wyraźnej zgody jego producenta. Wewnętrzne wymiary podstawowego urządzenia powinny odpowiadać co najmniej wymiarom wewnętrznego wycięcia na urządzenie. Dzięki temu urządzenie będzie można łatwo wyjąć z blatu kuchennego. Obkleić szklany panel wokół taśmą uszczelniającą.



Najpierw przeprowadź przewód zasilający przez wycięcie. Umieść urządzenie na środku wycięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia urządzenia). Przed uszczelnieniem urządzenia przetestuj jego działanie. Uszczelnij szczelinę pomiędzy urządzeniem a blatem kuchennym za pomocą silikonowego środka uszczelniającego. Silikonowy środek uszczelniający użyty do uszczelnienia urządzenia musi być odporny na działanie temperatury (co najmniej 160°C). Wygładź silikonową masę uszczelniającą za pomocą odpowiedniego narzędzia. Przestrzegaj instrukcji stosowania wybranego silikonowego środka uszczelniającego. Nie włączaj urządzenia do momentu całkowitego wyschnięcia silikonowego szczeliwa.



1. Silikonowy środek uszczelniający
2. Taśma uszczelniająca

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Szczególną uwagę zwrócić na wymiary montażowe w przypadku blatów kuchennych wykonanych z (naturalnego) kamienia. Przy wyborze szczeliwa silikonowego zwrócić uwagę na materiał, z którego blat kuchenny jest wykonany, i skonsultować się z jego producentem. Zastosowanie nieprawidłowego szczeliwa silikonowego może doprowadzić do trwałego odbarwienia niektórych części.

## Demontaż urządzenia do zabudowy

Wyłączyć urządzenie z prądu. Przy użyciu odpowiedniego narzędzia wyjąć silikonową uszczelkę przylegającą wokół urządzenia. Wyjąć urządzenie popychając je od dołu do góry.

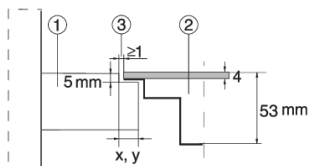
### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Nie próbować wyjmować urządzenia od góry blatu kuchennego!

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Dział serwisu odpowiada tylko za naprawę i serwisowanie płyty grzejnej. W przypadku ponownej instalacji (wyrównanej z powierzchnią blatu kuchennego) proszę skonsultować się z lokalnym sprzedawcą kuchni.

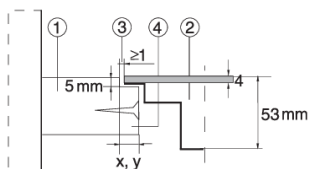
## Kamienny blat kuchenny



1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo

Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm).

## Ceramiczny, drewniany lub szklany blat kuchenny



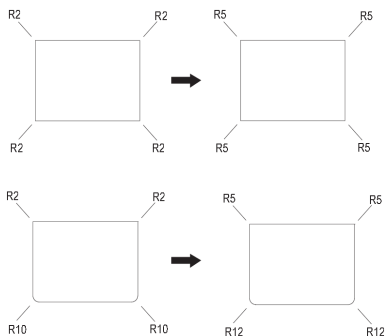
1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo
4. Drewniana rama o grubości 16 mm

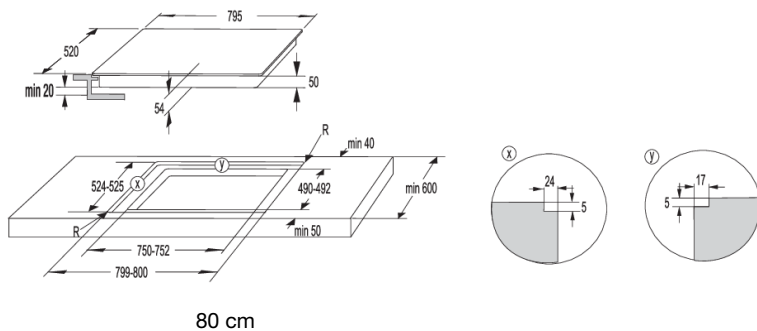
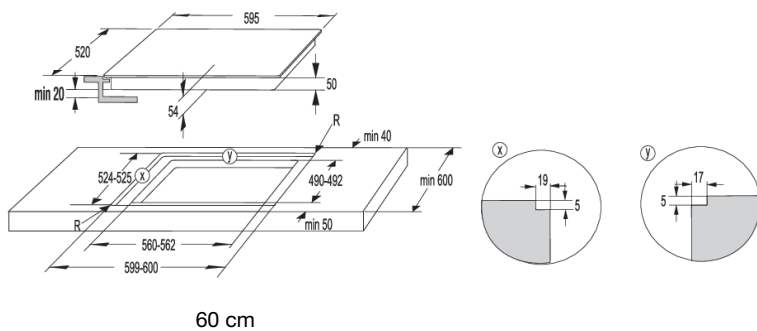
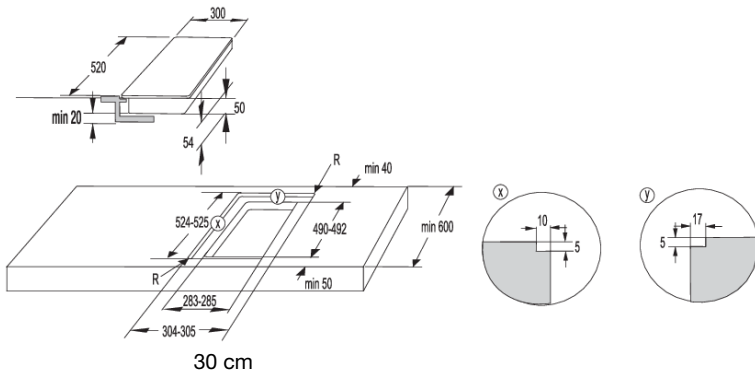
Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm). Zamontować drewnianą ramę 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu kuchennego (patrz rysunek).

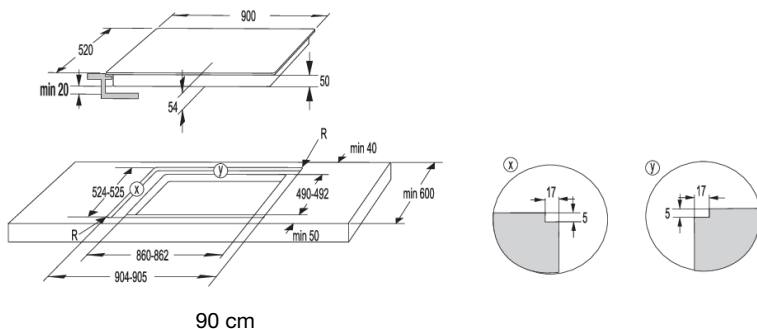
Przy wykonywaniu wycięć zachować promienie krawędzi szkła (R10, R2).

SZKŁO

WYCIĘCIE







**⚠ OSTRZEŻENIE!**

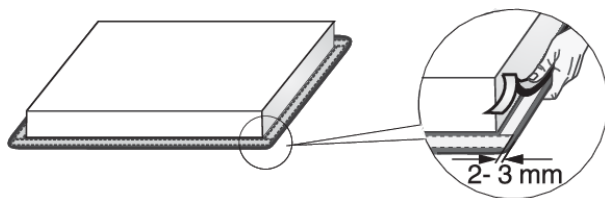
W razie zabudowy piekarnika pod zabudowaną na równi z blatem (flush mount) płytą kuchenną, grubość blatu kuchennego powinna wynosić przynajmniej 40 mm.

## Montaż uszczelki piankowej

**💡 INFORMACJA!**

Niektóre urządzenia są dostarczane z już zamontowaną uszczelką!

Przed zamontowaniem urządzenia na blacie kuchennym, przymocuj dostarczoną wraz z urządzeniem uszczelkę piankową do dolnej strony płyty szklano-ceramicznej. Usuń folię ochronną z uszczelki. Zamocuj uszczelkę na dolnej stronie szkła (2-3 mm od krawędzi). Uszczelka musi być nałożona wzdłuż całej krawędzi szkła. Uszczelka nie może zachodzić na narożniki. Podczas zakładania uszczelki należy upewnić się, że nie zostanie ona uszkodzona przez ostre przedmioty lub nie będzie miała z nimi kontaktu.



**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Nie montować urządzenia bez tej uszczelki!

# Podłączanie płyty grzewczej do sieci elektrycznej

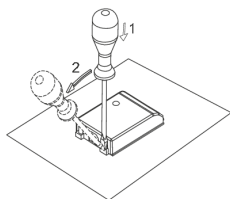
- Zabezpieczenie sieci energetycznej musi być zgodne z odpowiednimi przepisami.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- W instalacji elektrycznej powinno znajdować się urządzenie przełączające, które może odłączyć wszystkie bieguny urządzenia od sieci zasilającej, przy czym odstęp między stykami w stanie otwartym powinien wynosić co najmniej 3 mm. Odpowiednie urządzenia obejmują bezpieczniki, wyłączniki ochronne itp.
- Podłączenie powinno być dostosowane do prądu i bezpieczników.
- Po wykonaniu podłączenia elementy przewodzące prąd elektryczny i elementy izolowane muszą zostać zabezpieczone przed kontaktem ze sobą.



## OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zostać podłączone wyłącznie przez uprawnionego do tego specjalistę. Nieprawidłowe podłączenie może doprowadzić do zniszczenia elementów urządzenia. W takim przypadku gwarancja ulega unieważnieniu. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek napraw lub czynności konserwacyjnych odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

## Schemat połączeń

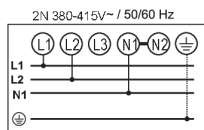


W odpowiednim gnieździe na zacisku umieszczone są zworki (mostki łączeniowe).

Do podłączenia mogą być użyte następujące elementy:

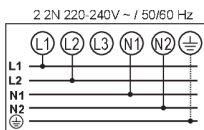
- Kable przyłączeniowe w izolacji PVC typu H05 VV-F lub H05V2V2-F z żółto-zieloną żyłą ochronną, lub inne równoważne lub lepsze kable.
- Zewnętrzna średnica kabla powinna wynosić co najmniej 8,00 mm.

### Podłączenie normalne:



2 fazy, 1 przewód neutralny (2 1N, ~380-415 V/ 50/60 Hz):

- Napięcie pomiędzy fazami a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~.
- Napięcie pomiędzy obydwoma fazami wynosi ~380- 415 V. Końcówki 4-5 połączyć zworką. Grupa powinna zawierać co najmniej dwa bezpieczniki 16 A. Średnica rdzenia przewodu zasilającego powinna wynosić co najmniej 2,5 mm<sup>2</sup>.

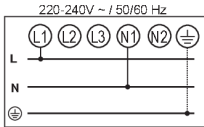
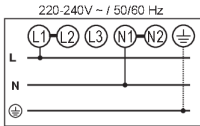


2 fazy, 2 przewody neutralne (2 2N, ~220-240V/ 50/60 Hz):

- Napięcie pomiędzy fazami a przewodami neutralnymi wynosi ~220-240 V.
- Grupa (instalacja) powinna zawierać co najmniej dwa bezpieczniki 16 A. Średnica rdzenia przewodu zasilającego powinna wynosić co najmniej 2,5 mm<sup>2</sup>.

### Podłączenie specjalne:





Podłączenie jednofazowe (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

Napięcie pomiędzy fazą a przewodem neutralnym wynosi ~220-240 V. Końcówki 1–2 i 4–5 połączyć zworkami. Grupa (instalacja) powinna być wyposażona w bezpiecznik o natężeniu co najmniej 32 A. Średnica przewodu zasilającego powinna wynosić co najmniej 4 mm<sup>2</sup>.

Poprowadź kabel zasilający przez mocowanie kabla zabezpieczające przed nadmiernym odkształceniem (zacisk), które

Nieprawidłowe podłączenie może doprowadzić do zniszczenia elementów urządzenia. Wówczas traci się prawo do gwarancji!

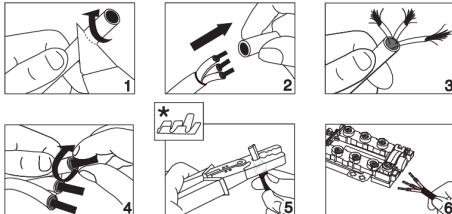
### OSTRZEŻENIE!

Przed podłączeniem urządzenia upewnić się, że podane na tabliczce znamionowej napięcie jest zgodne z napięciem instalacji elektrycznej. Przy pomocy odpowiedniego miernika fachowiec powinien sprawdzić, jakie jest faktyczne napięcie instalacji domowej (220-240 V względem N)!

Urządzenia o szerokości 30 cm (dwie strefy gotowania) mogą być podłączane tylko jednofazowo. Powierzchnia przekroju żyły przewodu zasilającego powinna wynosić co najmniej 1,5 mm<sup>2</sup>!

## Kabel zasilający

(urządzenie bez kabla zasilającego)



- Do podłączenia mogą być użyte następujące elementy:
- Kable przyłączeniowe w izolacji PVC typu H05 VV-F lub H05V2V2-F z żółto-zieloną żyłą ochronną, lub inne równoważne lub lepsze kable.
- Zewnętrzna średnica kabla powinna wynosić co najmniej 8,00 mm.
- Poprowadź kabel zasilający przez mocowanie kabla zabezpieczające przed nadmiernym odkształceniem (zacisk), które

\* tulejki kablowe nie wchodzą w skład zestawu

### INFORMACJA!

Zalecamy stosowanie tulejek kablowych.

# Utylizacja



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrożenia środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu **symbol** wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Zapewnienie prawidłowej **utylicacji** produktu pozwala zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, należy skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

*Zastrzegamy sobie prawo do wszelkich zmian i błędów w instrukcji obsługi.*

# **gorenje**

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



720247-a4

