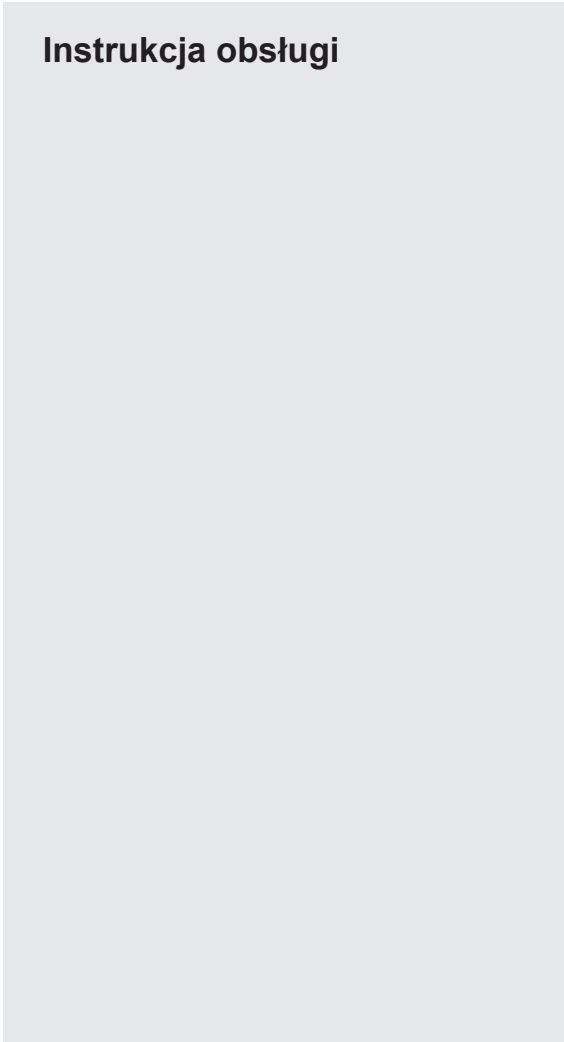

gorenje

Instrukcja obsługi



INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWcza ZE SZKŁA CERAMICZNEGO DO ZABUDOWY

Drogi kliencie

Indukcyjna płyta grzewcza ze szkła ceramicznego do zabudowy jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Materiały użyte do jej zapakowania są nieszkodliwe dla środowiska i mogą być przetwarzane, składowane lub niszczone bez stanowienia zagrożenia dla środowiska. Dla podkreślenia tych właściwości wszystkie materiały opakowaniowe zostały oznaczone odpowiednimi symbolami. Gdy po wyjściu urządzenia z użycia nie będzie ono już używane, należy zadbać, by nie zaśmiecać nim środowiska, przekazując je do autoryzowanego punktu utylizacji używanych artykułów gospodarstwa domowego.

Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi jest przeznaczona dla użytkownika. Opisuje ona urządzenie i zasady obchodzenia się z nim. Instrukcja dotyczy kilku typów/ modeli urządzenia, stąd też może zawierać opisy funkcji niedostępnych w konkretnym urządzeniu.

Instrukcja montażu

Urządzenie należy podłączyć do zasilania elektrycznego zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale „Podłączenie elektryczne” oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Podłączenia powinna dokonać wyłącznie odpowiednio przeszkolona, wykwalifikowana osoba.

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa z podstawowymi informacjami znajduje się w dolnej części urządzenia.

Zabezpieczenie przeciwpożarowe

Urządzenie można ustawić, tak by znajdująca się po jego jednej stronie szafka była od niego wyższa. Szafka po drugiej stronie nie może jednak być wyższa od urządzenia.

WAŻNE – PROSZĘ ZAPOZNAĆ SIĘ PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO UŻYWANIA URZĄDZENIA.....	5
Środki ostrożności	5
Ostrzeżenia.....	6
POWIERZCHNIA DO GOTOWANIA ZE SZKŁA CERAMICZNEGO.....	7
Obsługa płyty grzewczej.....	8
Zasada działania indukcyjnej płyty grzewczej.....	9
Naczynia odpowiednie do indukcyjnej płyty grzewczej.....	9
Poziomy mocy gotowania	11
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.....	11
OBSŁUGA PŁYTY GRZEWCEJ	13
Włączanie i ustawianie poziomu mocy	13
Wskaźnik ciepła resztkowego.....	14
Funkcja zwiększenia mocy	14
Wyłączanie.....	14
Blokada zabezpieczająca przed dziećmi.....	15
Czasomierz programu/alarmu	15
Funkcja automatycznego zwiększenia mocy.....	16
Połączone strefy gotowania (funkcja dostępna tylko w niektórych modelach).....	17
Łączenie stref gotowania	18
Rozłączanie stref gotowania	18
Zatrzymanie lub tymczasowe wstrzymanie działania	18
Włączanie pauzy	18
Wznawianie działania po pauzie	19
Przywracanie ostatniego ustawienia.....	19
Maksymalny czas gotowania	19
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	20
Funkcje bezpieczeństwa i wyświetlacz błędów.....	20
CZYSZCZENIE I DBANIE O POWIERZCHNIĘ ZE SZKŁA CERAMICZNEGO	21
Czyszczenie.....	21
MONTAŻ PŁYTY GRZEWCEJ DO ZABUDOWY.....	22
Istotne uwagi i ostrzeżenia.....	22
Zakładanie uszczelki piankowej	23
Wymiary otworu w blacie (w zależności od modelu)	24
Procedura montażowa	25
Otwory wentylacyjne w dolnej szafce kuchennej.....	26
Schemat podłączeń	28
Podłączenie jednofazowe z ogranicznikiem mocy całkowitej.....	28
PODŁĄCZANIE URZĄDZENIA DO PRĄDU	30
Zacisk połączeniowy	30
SPECYFIKACJA TECHNICZNA	31
Tabliczka znamionowa.....	31

WAŻNE – PROSZĘ ZAPOZNAĆ SIĘ PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO UŻYWANIA URZĄDZENIA

Środki ostrożności

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile będą one pod nadzorem lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i będą zdawały sobie sprawę z towarzyszących temu zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie wolno powierzać czyszczenia i konserwacji wymaganej od użytkownika.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i niektóre z jego dostępnych części mogą się bardzo nagrzać w czasie używania. Uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny znajdować się pod stałym nadzorem.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać na powierzchni płyty grzewczej żadnych przedmiotów.
- OSTRZEŻENIE: Przyrządzanie bez dozoru potraw na płycie z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i wywołać pożar. Nigdy nie próbować gasić ognia wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a następnie przykryć ogień pokrywką lub moką szmatką.
- Po zakończeniu gotowania wyłączyć strefę gotowania przy pomocy odpowiedniego elementu sterującego. Nie polegać wyłącznie na systemie rozpoznawania naczyń.
- OSTRZEŻENIE: W przypadku pęknięcia powierzchni wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym. Wyłączyć wszystkie strefy gotowania przy użyciu odpowiednich elementów sterujących, a następnie wyjąć bezpiecznik lub doprowadzić do samoczynnego wyłączenia się głównego wyłącznika obwodu, tak by całkowicie odizolować urządzenie od zasilania sieciowego.

- Nigdy nie odkładać na indukcyjnych strefach gotowania żadnych noży, widelców, łyżek lub pokrywek, ponieważ strefy gotowania mogą być bardzo gorące.
- Nie czyścić urządzenia przy pomocy myjek parowych lub wysokociśnieniowych, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, by sterować nim przy pomocy zewnętrznych czasomierzy lub specjalnych układów sterowania.

Ostrzeżenia

- Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może wykonać wyłącznie uprawniony do tego serwisant lub specjalista.
- Manipulowanie przy urządzeniu lub wykonywanie nieprofesjonalnych napraw może doprowadzić do wystąpienia ryzyka obrażeń cielesnych lub uszkodzenia produktu. Wszelkie naprawy może wykonać wyłącznie uprawniony do tego serwisant lub specjalista.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie używać go żadnych innych celów, np. do podgrzewania pomieszczenia. Nie stawiać na strefach gotowania żadnych pustych naczyń.
- W przypadku, gdy do sieci elektrycznej prądu przemiennego w pobliżu płyty grzewczej podłączone są jeszcze inne urządzenia, uniemożliwić kontakt kabla zasilającego z rozgrzаныmi strefami gotowania.
- Nigdy nie trzymać poniżej urządzenia żadnych przedmiotów łatwopalnych lub podatnych na temperaturę, takich jak środki czystości, detergenty, aerozole w puszkach, itp.
- Wykorzystywanie wykonanej ze szkła ceramicznego płyty grzewczej jako powierzchni do przechowywania może doprowadzić do jej porysowania lub innego uszkodzenia. Nigdy nie podgrzewać na płycie grzewczej żywności w folii aluminiowej lub w plastikowych pojemnikach. Taka folia lub pojemniki mogą się stopić wywołując pożar lub uszkadzając płytę grzewczą do gotowania.
- Nie odkładać na indukcyjnych strefach gotowania żadnych noży, widelców, łyżek lub pokrywek, ponieważ strefy gotowania mogą być bardzo gorące.

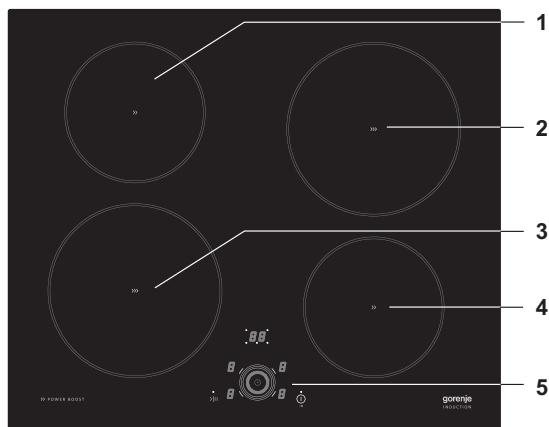
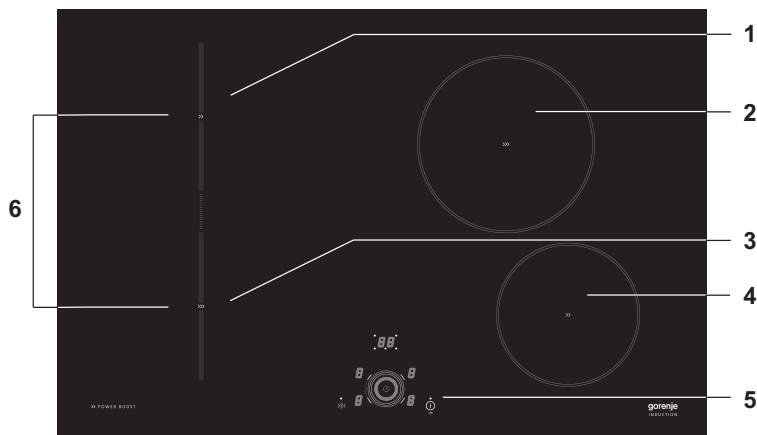
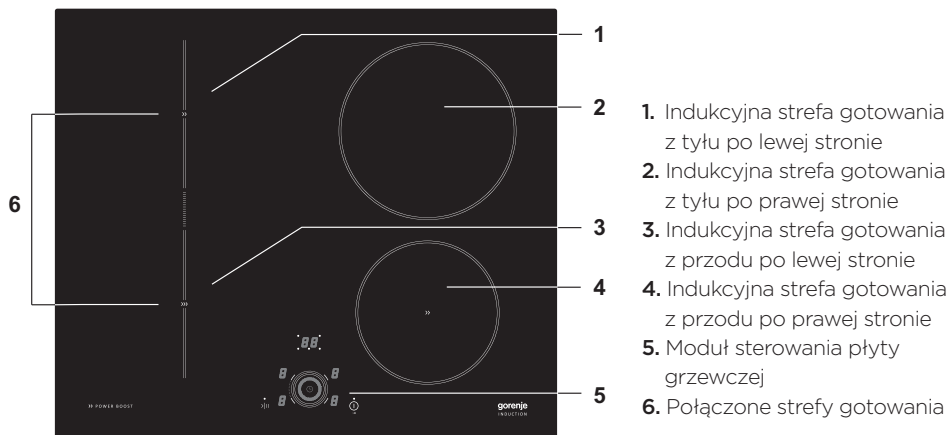


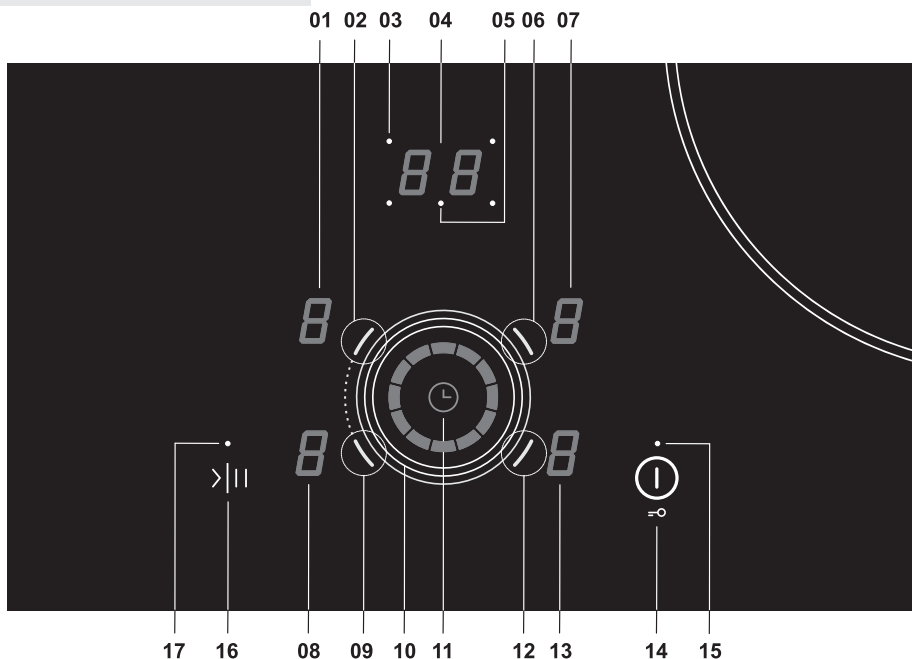
Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu symbol informuje o tym, że produktu nie wolno traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy oddać do właściwego punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do utylizacji.

Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pozwoli uniknąć potencjalnych niekorzystnych skutków dla środowiska i zdrowia ludzkiego, jakie w przeciwnym razie miałyby miejsce na skutek nieodpowiedniego postępowania z niniejszym produktem jako odpadem.

Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat utylizacji produktu, proszę skontaktować się z lokalnymi władzami samorządowymi, przedsiębiorstwem utylizacji odpadów z gospodarstw domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

POWIERZCHNIA DO GOTOWANIA ZE SZKŁA CERAMICZNEGO





1. Wskaźnik poziomu mocy strefy gotowania z tyłu po lewej stronie
2. Menu strefy gotowania z tyłu po lewej stronie
3. Wskaźnik czasu strefy gotowania
4. Wyświetlacz czasomierza
5. Wyświetlacz zegara kuchennego
6. Menu strefy gotowania z tyłu po prawej stronie
7. Wskaźnik poziomu mocy strefy gotowania z tyłu po prawej stronie
8. Wskaźnik poziomu mocy strefy gotowania z przodu po lewej stronie
9. Menu strefy gotowania z przodu po lewej stronie
10. Suwak (9 poziomów mocy + ustawienie zwiększenia mocy P)
11. Przycisk czasomierza programu/alarmu
12. Menu strefy gotowania z przodu po prawej stronie
13. Wskaźnik poziomu mocy strefy gotowania z tyłu po prawej stronie
14. Wyłącznik
15. Wskaźnik wyłącznika
16. Przycisk pauzy
17. Wskaźnik przycisku pauzy

Zasada działania indukcyjnej płyty grzewczej

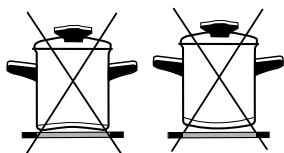
- W wykonaną ze szkła ceramicznego płytę grzewczą wbudowane są 3 lub 4 strefy gotowania. Powierzchnia płyty grzewczej jest płaska, bez żadnych krawędzi, wzdłuż których mogłoby zbierać się brud.
- Płyta grzewcza posiada indukcyjne strefy gotowania charakteryzujące się dużą wydajnością. Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio na dnie naczynia, gdzie jest to najpotrzebniejsze. Zapobiega to ewentualnym stratom przez powierzchnię ze szkła ceramicznego. Dzięki temu zużycie prądu jest znacznie niższe niż w przypadku grzejników konwencjonalnych.
- Strefa gotowania ze szkła ceramicznego nie jest podgrzewana bezpośrednio, lecz pośrednio przez ciepło odbite od naczynia. Po wyłączeniu strefy gotowania ciepło to jest wskazywane jako „ciepło resztkowe”. Podgrzewanie indukcyjnych stref gotowania jest możliwe dzięki cewce indukcyjnej zainstalowanej pod powierzchnią ze szkła ceramicznego. Cewka indukuje pole magnetyczne, które w dnie naczynia ferromagnetycznego (tzn. naczynia, które jest przyciągane przez magnes) wytwarza prądy wirowe, które z kolei podgrzewają naczynie.

WAŻNE!

Jeśli na rozgrzaną płytę grzewczą ze szkła ceramicznego rozsypie się cukier lub żywność o dużej jego zawartości, natychmiast przetrzeć płytę grzewczą lub usunąć cukier przy użyciu skrobaka, mimo że strefa gotowania może być wciąż gorąca. W ten sposób uniknie się uszkodzenia płyty grzewczej ze szkła ceramicznego.

Do czyszczenia rozgrzanej płyty grzewczej ze szkła ceramicznego nie stosować żadnych detergentów lub innych środków czyszczących, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie powierzchni.

Naczynia odpowiednie do indukcyjnej płyty grzewczej



- Indukcja będzie działała bez zastrzeżeń pod warunkiem stosowania odpowiednich naczyń.
- Upewnić się, że garnek lub rondel znajduje się w środku strefy gotowania.
- Do przykładowych naczyń, które nadają się do stosowania z indukcyjnymi płytami grzejnymi, należą naczynia stalowe, stalowe pokryte emalią oraz żeliwne. Naczynia wykonane ze stopów stali z miedzianym lub aluminium dnem oraz naczynia szklane nie nadają się.
- W przypadku korzystania z parowaru obserwować go, dopóki nie zostanie osiągnięte odpowiednie ciśnienie. Najpierw ustawić strefę gotowania na maksymalną moc. Następnie, stosując się do wskazówek producenta szybkowaru, zmniejszyć przy pomocy odpowiedniego czujnika we właściwym czasie moc parowania.

- Używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem! Wklęsłe lub wypukłe (wgięte lub wybrzuszone) dno może przeszkadzać w działaniu mechanizmu zabezpieczenia przed przegrzaniem a płyta grzewcza może się za bardzo rozgrzać. Mogłoby to doprowadzić do popękania szklanej powierzchni i stopienia dna naczynia. W przypadku uszkodzenia spowodowanego stosowaniem nieodpowiednich naczyń lub przegrzaniem się pustych lub wysuszonych naczyń lub garnków (bez żadnej zawartości w środku) gwarancja wygasa.
- **Przy nabywaniu naczyń proszę zwracać uwagę na symbol „indukcji” lub „gotowości do indukcji”.**

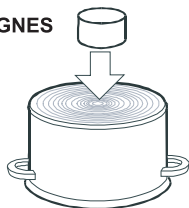


Używać wyłącznie naczyń, które nadają się do gotowania elektrycznego i indukcyjnego

- z grubym dnem (co najmniej 2 mm)
- z płaskim dnem.

Strefa gotowania	Minimalna średnica denka naczynia
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNES



Test magnesu

Posłużyć się niewielkim magnesem, by sprawdzić, czy dno garnka lub rondla jest ferromagnetyczne. Używać wyłącznie naczyń przyciągających magnes.

Rozpoznawanie naczyń

Jedną z zalet indukcyjnej płyty grzewczej jest funkcja wykrywania naczyń. Nie będzie żadnych strat energii, nawet jeśli w strefie gotowania nie będzie żadnego garnka lub rondla lub średnica użytego naczynia będzie mniejsza od średnicy strefy gotowania. Jeśli naczynie jest znacznie mniejsze niż strefa gotowania, istnieje możliwość, że nie zostanie ono rozpoznane przez strefę gotowania. Po włączeniu strefy gotowania na wyświetlaczu mocy gotowania pojawi się symbol „U”. Jeśli naczynie zostanie postawione na indukcyjnej strefie gotowania w ciągu najbliższych 10 minut, płyta grzewcza je rozpozna i włączy odpowiednią moc gotowania. Gdy tylko naczynie zostanie zdjęte ze strefy gotowania, napięcie elektryczne zostanie odcięte. Jeśli w strefie gotowania umieszczony zostanie mniejszy garnek lub rondel i nie zostanie on rozpoznany, płyta grzewcza użyje tylko tyle mocy, ile będzie niezbędne biorąc pod uwagę wielkość naczynia.

Strefa gotowania może ulec uszkodzeniu:

- Jeśli ustawiony na niej zostanie pusty garnek lub rondel.
- Przed postawieniem naczynia na strefie gotowania, przetrzeć dno naczynia do sucha, aby umożliwić przewodzenie ciepła i zapobiec uszkodzeniu strefy gotowania.
- Do gotowania i smażenia używać wyłącznie naczyń z ferromagnetycznym dnem, tzn. naczyń wykonanych ze stali, pokrytych emalią lub żeliwnych. Indukcyjna strefa gotowania będzie współpracować wyłącznie z naczyniami tego typu.

Poziomy mocy gotowania

Dla strefy gotowania można ustawić 10 różnych poziomów mocy. Tabela podaje po kilka przykładowych zastosowań dla każdego poziomu.

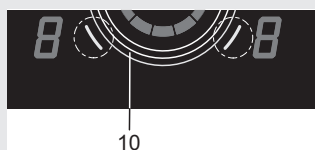
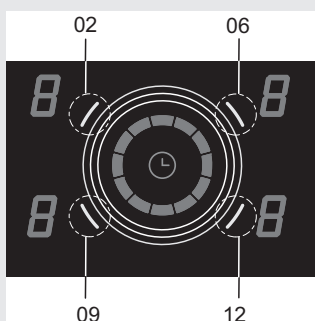
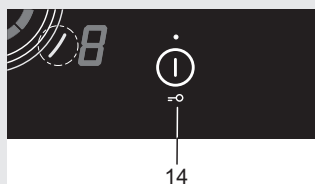
Level	Purpose
0	Urządzenie wyłączone, korzystanie z ciepła resztkowego.
u	Podtrzymywanie ciepłą potraw
1 - 2	Utrzymywanie temperatury żywności, gotowanie na wolnym ogniu niewielkich ilości (ustawienie minimalne)
3	Gotowanie na wolnym ogniu (kontynuowanie gotowania po początkowym zwiększeniu mocy)
4 - 5	Gotowanie na wolnym ogniu (kontynuowanie gotowania) dużych ilości, opiekanie wrondlu większych kawałków
6	Obsmażanie i przyrumienianie
7 - 8	Obsmażanie, smażenie
9	Gotowanie dużych ilości, obsmażanie, smażenie
P	Zwiększenie mocy rozpoczynające gotowanie, ustawienie odpowiednie także dla dużych ilości żywności

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Przy zakupie naczyń proszę wziąć pod uwagę, że podana na naczyniu średnica odnosi się przeważnie do górnej krawędzi pokrywki, która jest zazwyczaj większa niż średnica dna naczynia.
- Szczególnie oszczędne zarówno jeśli chodzi o czas gotowania jak i zużycie prądu są szybkowary, które wykorzystują nagromadzenie wyższego ciśnienia wewnątrz szczelnie zamkniętego naczynia. Krótszy czas gotowania wpływa także na pozostawienie w żywności większej ilości witamin.
- Pamiętać o tym, by w szybkowarze zawsze znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Jeśli na płycie grzewczej postawiony zostanie pusty szybkowar, może on ulec przegrzaniu, co z kolei może doprowadzić do uszkodzenia zarówno naczynia jak i strefy gotowania.

- Gdy tylko to możliwe, nakrywać garnek lub rondel odpowiedniej wielkości pokrywką.
- Używać naczyń dostosowanych do ilości przyrządzanej żywności. Gotowanie w dużym, częściowo wypełnionym garnku będzie powodowało znacznie większe zużycie energii.

Włączanie i ustawianie poziomu mocy



- Po podłączeniu płyty grzewczej ze szkła ceramicznego do sieci elektrycznej zapalają się na chwilę wszystkie wskaźniki. Płyta grzewcza jest teraz gotowa do użytku.
- Płyta grzewcza jest wyposażona w przyciski zawierające czujniki elektroniczne, które włącza się dotykając ich i przytrzymując przez co najmniej 1 sekundę.
- Każdorazowe włączenie przycisku z czujnikiem jest potwierdzane sygnałem akustycznym.
- Na powierzchni przycisków z czujnikami nie kłaść żadnych przedmiotów. Pamiętać o tym, że powierzchnia wokół czujników musi być zawsze czysta.

1. Umieścić garnek lub rondel w środku strefy gotowania.
2. Nacisnąć wyłącznik (14). Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.
3. Nacisnąć przycisk menu w celu wybrania żądanej strefy gotowania (02, 06, 09, 12).
Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy. Zapali się wyświetlacz obsługujący wybraną strefę gotowania. Pozostałe wyświetlacze pozostaną przyciemnione.
4. Przesunąć palcem po suwaku (10) w celu wybrania żądanego ustawienia. Strefa gotowania zacznie automatycznie pracować na ustawionym poziomie mocy.
5. Przesunąć palcem po suwaku w celu zwiększenia lub zmniejszenia mocy roboczej.
Dla każdej strefy gotowania dostępnych jest 9 poziomów mocy roboczej oraz funkcja zwiększenia mocy (P).

Rozpoznawanie naczyń

Jeśli okaże się, że płyta grzewcza nie jest w stanie rozpoznać naczynia wykonanego z materiału ferromagnetycznego (materiału zawierającego żelazo), gdy poziom mocy został już ustawiony, na wyświetlaczu pojawi się symbol „U» i strefa gotowania pozostanie chłodna.

Jeśli naczynie nie zostanie postawione na strefie gotowania w ciągu następnych 10 minut, strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Wskaźnik ciepła resztkowego



Funkcja zwiększenia mocy

Po zakończeniu używania strefa gotowania może pozostać gorąca jeszcze przez kilka minut. Dopóki strefa gotowania będzie gorąca, na wyświetlaczu widoczny będzie symbol „H”.

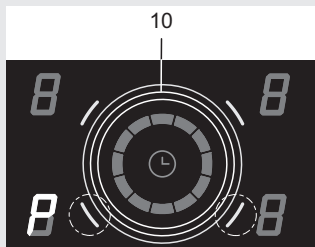
Funkcja zwiększenia mocy umożliwia gotowanie przez krótki czas (maksymalnie przez 5 minut) z maksymalną mocą płyty grzewczej. Po upływie czasu maksymalnej mocy, poziom mocy niektórych stref gotowania zostanie zmniejszony do 9.

Dwie strefy gotowania sąsiadujące ze sobą pionowo (jedna za drugą)

- Dwie pionowo sąsiadujące ze sobą strefy gotowania oddziałują na siebie. Efekt ten występuje tylko przy najwyższych ustawieniach (9 i wyżej). Jeśli dla jednej ze stref ustawiona zostanie funkcja zwiększenia mocy, moc drugiej strefy automatycznie przełączy się na niższe ustawienie.
- Dwie poziomo sąsiadujące ze sobą strefy gotowania nie wpływają na siebie.

Włączanie funkcji zwiększenia mocy

1. Umieścić naczynie na strefie gotowania i włączyć ją.
2. Przesuwać palcem po suwaku w lewo lub w prawo (10), dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol „P». Funkcja zwiększenia mocy jest teraz włączona.



Wyłączanie funkcji zwiększenia mocy

Funkcja zwiększenia mocy jest włączona i na wyświetlaczu pokazywany jest symbol „P».

1. Wybrać przy pomocy suwaka mniejsze ustawienie (przesuwając palcem w lewo lub w prawo). Na wyświetlaczu zacznie być wskazywany niższy poziom mocy.

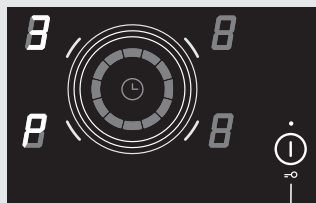
Wyłączanie

Wyłączanie pojedynczej strefy gotowania

Włączona jest jedna strefa gotowania. Na wyświetlaczu pokazywany jest poziom mocy od 1 do 9 lub symbol „P».

- Przy pomocy suwaka ustawić moc roboczą strefy gotowania na „0» (wyłączenie).

Jeśli dla wszystkich stref gotowania poziom mocy ustawiony jest na „0» i nie jest realizowana żadna procedura gotowania, płyta grzewcza wyłączy się po upływie 20 sekund.



14

Blokada zabezpieczająca przed dziećmi



Wyłączanie wszystkich stref gotowania

Włączonych jest kilka stref gotowania.

- Nacisnąć wyłącznik (14), aby wyłączyć wszystkie strefy gotowania.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyłączone zostaną wszystkie wyświetlacze. Płyta grzewcza jest teraz wyłączona.

Włączanie funkcji blokady zabezpieczającej przed dziećmi

- Włączyć urządzenie przy pomocy przycisku on/off (14).
- Ponownie nacisnąć przycisk on/off (14) i przytrzymać go przez co najmniej 3 sekundy aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się na kilka sekund symbol „L». Funkcja blokady zabezpieczającej przed dziećmi jest teraz włączona.

Wyłączanie funkcji blokady zabezpieczającej przed dziećmi

- Nacisnąć wyłącznik (14) i przytrzymać go przez co najmniej 3 sekundy, dopóki nie usłyszysz sygnału dźwiękowego.
Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol „0». Funkcja blokady zabezpieczającej przed dziećmi jest teraz wyłączona.

Wskazówka

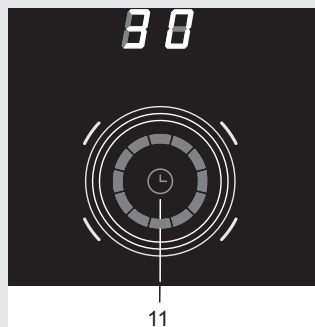
Przed przystąpieniem do czyszczenia włączyć blokadę zabezpieczającą przed dziećmi, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu płyty grzewczej.

Czasomierz programu/ alarmu



Dla każdej strefy gotowania można ustawić czasomierz programu lub wyłączenia. Płyta grzewcza posiada także funkcję odliczania czasu do alarmu. Zarówno czasomierz programu jak i czasomierz alarmu można ustawić na maksymalnie 99 minut. Czasomierz alarmu działa tak samo jak czasomierz programu. Jedyną różnicą polega na tym, że czasomierz alarmu nie kontroluje i nie jest podłączony do żadnej ze stref gotowania. Po ustawieniu

czasomierza alarmu trwa odliczanie aż do wyłączenia płyty grzewczej przez użytkownika. Czasomierz alarmu można wyłączyć jedynie wówczas, gdy płyta grzewcza jest włączona.



Ustawianie czasomierza programu strefy gotowania

1. Wybrać żądaną strefę gotowania i ustawić poziom mocy roboczej.
2. Nacisnąć przycisk czasomierza programu/alarmu (11).
3. Przy pomocy suwaka ustawić żądany czas czasomierza programu/alarmu.

Przy pomocy przycisku czasomierza programu/alarmu można ustawiać czas w odstępach co 10 minut. Ustawiony czas będzie pokazywany na wyświetlaczu czasomierza programu (04).

Po upływie ustawionego czasu wybrana strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Ustawianie czasomierza alarmu

1. Nacisnąć przycisk programu/czasomierza alarmu (11).
2. Przy pomocy suwaka ustawić żądany czas czasomierza programu/alarmu.

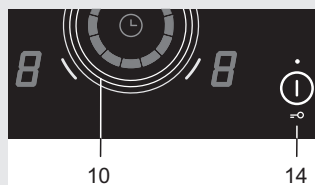
Przy pomocy przycisku czasomierza programu/alarmu można ustawiać czas w odstępach co 10 minut. Ustawiony czas będzie pokazywany na wyświetlaczu czasomierza (04). Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się alarm.

Funkcja automatycznego zwiększenia mocy

Wszystkie strefy gotowania posiadają także funkcję automatycznego zwiększania mocy. Gdy funkcja zwiększenia mocy zostanie włączona, strefa gotowania automatycznie używa pełnej mocy, dopóki nie nagrzej się zgodnie z wybranym ustawieniem. Po osiągnięciu tego ustawienia strefa gotowania powróci do wybranego poziomu mocy. Czas automatycznego zwiększania mocy zależy od wybranego poziomu mocy (od 1 do 8).

Włączanie funkcji

1. Umieścić garnek lub rondel w środku strefy gotowania.
2. Nacisnąć wyłącznik (14). Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.
3. Nacisnąć przycisk menu (A) w celu wybrania żądanej strefy gotowania. Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy. Zapali się wyświetlacz wybranej strefy gotowania. Pozostałe wyświetlacze pozostaną przyciemnione.
4. Przesunąć palcem po suwaku (10) w celu wybrania żądanego ustawienia. Przytrzymać palec na suwaku



przy żądanej mocy roboczej przez co najmniej 3 sekundy.
Na wyświetlaczu na przemian pokazywany będzie symbol „A» i wybrany poziom mocy.

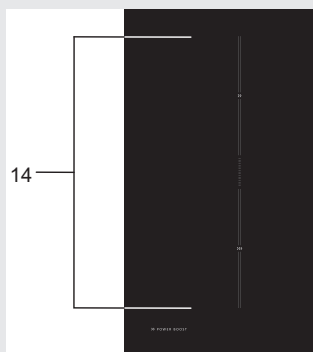
Tabela zawiera wykaz poziomów mocy i odpowiadających im czasów zwiększenia mocy.

Poziom mocy	Czas zwiększenia mocy (minuty: sekundy)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

Wyłączanie

1. Nacisnąć przycisk menu w celu wybrania żądanej strefy gotowania.
2. Zmniejszyć poziom mocy przy pomocy suwaka.
Intensywne działanie wyłączy się automatycznie.

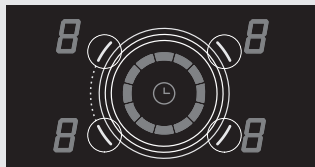
Połączone strefy gotowania (funkcja dostępna tylko w niektórych modelach)



W niektórych modelach istnieje możliwość połączenia ze sobą 2 lewych stref gotowania w jedną dużą połączoną strefę gotowania. W ten sposób na połączonej strefie gotowania można postawić duży owalny garnek lub blachę.

- Garnek musi być na tyle duży, by zasłaniać środek górnej i dolnej strefy gotowania.
Maksymalna wielkość garnka wynosi ok. 40 x 25.
Zalecamy użyć blachy lub garnka z ciężkim dnem. W czasie gotowania potrawa lub garnek nagrzewają się. Uważać, by się nie poparzyć.
- Przy ustawianiu blachy na płycie grzewczej upewnić się, że nie przesłania ona modułu sterowania.

Łączenie stref gotowania



- Nacisnąć wyłącznik (14), aby włączyć płytę grzewczą do gotowania.
- Dotknąć czujnika strefy gotowania z przodu po lewej stronie (09) i przytrzymać go przez ok. 2 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu z tyłu po lewej stronie (01) zacznie migać symbol „odwróconego U” (do góry nogami) wskazując na to, że obie strefy gotowania zostały ze sobą połączone.
- W ciągu następnych 3 sekund dotknąć przycisku czujnika strefy gotowania z tyłu po lewej stronie (02) i przy pomocy suwaka ustawić dla połączonej strefy gotowania żądany poziom mocy roboczej.
- Aby zmienić moc gotowania połączonej strefy w późniejszym czasie, najpierw nacisnąć czujnik dolnej strefy gotowania po lewej stronie, a następnie przy pomocy suwaka ustawić moc.
Uwaga: Połączona strefa uniemożliwia ustawienie zwiększenia mocy. Maksymalny dostępny poziom mocy wynosi 9.

Rozłączanie stref gotowania

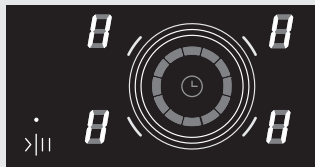
- Zmniejszyć ustawienie dla połączonych stref gotowania do zera. Po upływie 3 sekund połączenie zostanie wyłączone i symbol „odwróconego U” zniknie.
- Obie strefy gotowania będą działać niezależnie.

Zatrzymanie lub tymczasowe wstrzymanie działania



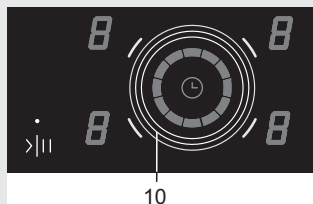
Jeśli chce się zatrzymać gotowanie (np. aby wyczyścić płytę grzewczą w czasie gotowania), użyć funkcji pauzy lub tymczasowego wstrzymania działania. Podgrzewanie stref gotowania, działanie czasomierza, itp. zostanie tymczasowo wstrzymane (zatrzymane). Najdłuższy możliwy czas pauzy wynosi 10 minut. Po upływie 10 minut pauzy płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.

Włączanie pauzy



- Nacisnąć przycisk pauzy (16) i przytrzymać go aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczach mocy strefy gotowania pojawi się symbol „||”. Działanie płyty grzewczej jest teraz wstrzymane.

Wznawianie działania po pauzie



- Nacisnąć przycisk pauzy (16) i przytrzymać go, dopóki nie usłyszysz sygnału dźwiękowego. Wskaźnik nad przyciskiem pauzy zacznie migać.
- Przewinąć suwak palcem (10). Na wyświetlaczach pokazane zostaną aktualne ustawienia.

Przywracanie ostatniego ustawienia

Niniejsza funkcja pozwala na wczytanie wszystkich ustawień strefy gotowania, jeśli płyta grzewcza została przez przypadek wyłączona. Można to jednak zrobić w ciągu 6 sekund od wyłączenia płyty grzewczej.

- Nacisnąć przycisk on/off (14), by spowodować włączenie się płyty grzejnej w ciągu 6 sekund od jej wyłączenia. Przez 6 sekund na wyświetlaczach poziomu mocy migać będzie symbol »I I«. Nacisnąć w tym czasie przycisk (16) i przywrócone zostaną wszystkie ustawienia, które były aktywne przed wyłączeniem płyty.

Maksymalny czas gotowania

Wyłączenie bezpieczeństwa

Ustawiony poziom mocy	Godzin do wyłączenia bezpieczeństwa
u	8
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Maksymalny czas ciągłej pracy poszczególnych stref gotowania jest ograniczony jak podano to w tabeli powyżej. Gdy dojdzie do wyłączenia strefy gotowania przez mechanizm zabezpieczający, to, jeśli będzie jeszcze dostępne ciepło resztkowe, na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „0» lub „H«.

Przykład:

Ustawić strefę gotowania na poziom 6 i pozostawić ją na krótki czas, by była jeszcze włączona. Jeśli ustawienie

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Funkcje bezpieczeństwa i wyświetlacz błędów

strefy gotowania nie zostanie zmienione, mechanizm zabezpieczający wyłączy strefę po upływie półtorej godziny.

- Płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator, który chłodzi elementy elektroniczne w czasie gotowania. Wentylator może pracować jeszcze przez chwilę po zakończeniu procedury gotowania.
- Indukcyjna płyta grzewcza jest wyposażona także w chroniące elementy elektroniczne przed uszkodzeniem zabezpieczenie przed przegrzaniem. Zabezpieczenie pracuje na kilku poziomach. Gdy temperatura strefy gotowania bardzo wzrośnie, moc grzewcza zostaje automatycznie zmniejszona. Jeśli to nie wystarczy, moc strefy gotowania zmniejsza się jeszcze bardziej lub mechanizmy zabezpieczające całkowicie wyłączają strefę gotowania. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „E2”. Po ostygnięciu płyty grzewczej ponownie dostępna staje się jego cała moc.

Płyta grzewcza jest wyposażona w czujniki nadmiernej temperatury. Czujniki te mogą automatycznie wyłączyć dowolną strefę gotowania lub tymczasowo całą płytę grzewczą.

Błąd, ewentualna przyczyna, rozwiązanie

- Ciągły sygnał dźwiękowy i migający komunikat „Er03” na wyświetlaczu.
 - Rozlanie wody na powierzchnię czujnika lub przykrycie czujników jakimś przedmiotem. Wytrzeć powierzchnię czujników.
- Migający komunikat „E/2”
 - Strefa gotowania przegrzała się. Poczekać aż strefa gotowania ostygnie.
- Migający komunikat „E/3”
 - Nieodpowiednie naczynie nie posiadające właściwości ferromagnetycznych. Użyć innego garnka lub rondla.

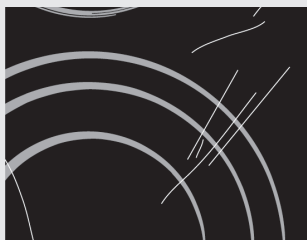


Jeśli wystąpi błąd lub z wyświetlacza nie zniknie komunikat o błędzie, odłączyć płytę grzewczą na kilka minut z prądu (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik). Następnie ponownie podłączyć płytę grzewczą do prądu i włączyć przycisk głównego wyłącznika.

Jeśli problem będzie się utrzymywał, skontaktować się z technikiem z serwisu.

CZYSZCZENIE I DBANIE O POWIERZCHNIĘ ZE SZKŁA CERAMICZNEGO

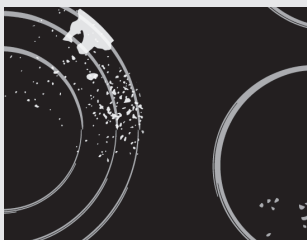
Czyszczenie



rysunek 1



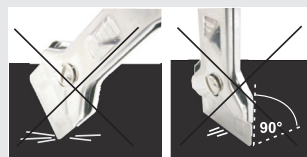
rysunek 2



rysunek 3



rysunek 4



Po każdym użyciu odczekać aż powierzchnia ze szkła ceramicznego ostygnie, a następnie przeczyszczyć ją. **W przeciwnym razie przy następnym użyciu płyty grzewczej wszystkie pozostałe zabrudzenia weźrą się w rozgrzaną powierzchnię.** W ramach regularnej konserwacji **płyty grzewczej ze szkła ceramicznego używać specjalnych środków pielęgnacyjnych, które tworzą na powierzchni warstwę ochronną zapobiegającą przywieraniu do niej brudu.** Przed każdym użyciem powierzchni ze szkła ceramicznego **wytrzeć zarówno z płyty grzewczej jak i z dna naczynia kurz lub inne zabrudzenia, które mogłyby porysować powierzchnię.**

OSTRZEŻENIE: Druciaki, szorstkie gąbki i proszki ścierne mogą porysować powierzchnię. Oprócz tego powierzchnię mogą uszkodzić agresywne środki czyszczące w aerozolu, a także nieodpowiednie lub płynne środki czyszczące lub też płynne środki czyszczące, które przed ich użyciem nie zostały odpowiednio wstrząśnięte (rysunek 1 i 2).

Stosowanie agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub naczyń z uszkodzonym dnem może spowodować starcie oznaczeń (rysunek 2). Mniejsze zabrudzenia czyści się przy pomocy miękkiej, wilgotnej szmatki. Następnie powierzchnię należy wytrzeć do sucha (rysunek 3). Przy pomocy łagodnego roztworu octu usunąć plamy po rozlanej wodzie. Nie używać jednak tego roztworu do wycierania ramy (dotyczy tylko niektórych modeli), ponieważ mogłyby wówczas stracić swój połysk.

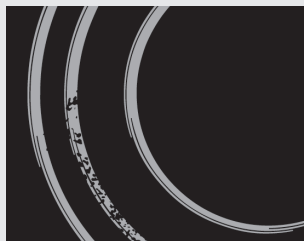
Nie stosować agresywnych środków czyszczących w aerozolu lub środków przeznaczonych do usuwania kamienia (rysunek 3).

W przypadku trudno schodzących zabrudzeń stosować specjalne preparaty do czyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie ze wskazówkami producenta. Po zakończeniu czyszczenia pamiętać o dokładnym zmyciu pozostałości środka czyszczącego, ponieważ **po rozgrzaniu stref gotowania mogłyby one uszkodzić powierzchnię ze szkła ceramicznego (rysunek 3).**

Nie chcąc zejść i przypalone resztki usuwać przy użyciu skrobaka (rysunek 4). Zachować ostrożność w czasie używania skrobaka, aby się nie skaleczyć.



Użyć skrobaka tylko wtedy, gdy zabrudzenia nie będzie można usunąć wilgotną szmatką lub specjalnymi środkami do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego.



rysunek 5

Trzymać skrobak pod odpowiednim kątem (od 45° do 60°). Delikatnie przycisnąć skrobak do szkła i przesunąć go nad oznaczeniami, by usunąć zabrudzenia. Pamiętać o tym, by plastikowy (w niektórych modelach) uchwyt skrobaka nie miał kontaktu z rozgrzaną strefą gotowania.



Nie przyciskać skrobaka prostopadłe do szkła, by nie zarysować powierzchni płyty grzewczej jego końcem lub ostrzem.

Z wykonanej ze szkła ceramicznego płyty grzewczej natychmiast usunąć przy pomocy skrobaka cukier lub żywność zawierającą cukier, nawet jeśli płyta grzewcza jest wciąż gorąca (rysunek 4), ponieważ cukier może na stałe uszkodzić powierzchnię ze szkła ceramicznego (Rysunek 5).

Odbarwienie powierzchni ze szkła ceramicznego nie ma wpływ na działanie lub stabilność powierzchni. Przyczyną odbarwienia są najczęściej przypalone resztki żywności lub niektóre materiały, z których wykonane są naczynia (np. aluminium lub miedź). Takie odbarwienia jest bardzo trudno całkowicie usunąć.

Uwaga: Odbarwienia i podobne usterki wpływają jedynie na wygląd płyty grzewczej i nie wpływają bezpośrednio na jej działanie. Usuwanie takich usterek nie jest objęte gwarancją.

MONTAŻ PŁYTY GRZEWCZEJ DO ZABUDOWY

Istotne uwagi i ostrzeżenia

- Montaż urządzenia w blacie lub podłączenie go do sieci elektrycznej może wykonać wyłącznie wykwalifikowany specjalista.
- Lakier lub inne wykończenie szafki kuchennej, w której urządzenie ma zostać zamontowane, należy posmarować odpornym na wysokie temperatury klejem (100°C). Jeśli klej nie posiada odpowiedniej odporności na wysokie temperatury, może dojść do odkształcenia.
- Płyta grzewcza jest przeznaczona do zamontowania w blacie nad szafką kuchenną o minimalnej szerokości 600 mm.
- Po zamontowaniu w zabudowie płyty grzewczej, dwa przednie elementy mocujące muszą być dostępne od dołu.
- Szafki kuchenne zawieszone nad płytą grzewczą powinny znajdować się na tyle wysoko, by nie zakłócać korzystania z urządzenia.
- Odległość w pionie pomiędzy urządzeniem a okapem kuchennym musi odpowiadać co najmniej odległości podanej w instrukcji instalacji okapu kuchennego i wynosić nie mniej niż 650 mm.

- Odległość pomiędzy krawędzią urządzenia a sąsiednią szafką kuchenną nie powinna być mniejsza niż 40 mm.
- Stosowanie na blatach za strefą gotowania solidnych drewnianych naroży jest dozwolone, jeśli prześwit pomiędzy narożem a płytą grzewczą jest nie mniejszy niż prześwit wskazany na schematach instalacyjnych.
- Minimalny prześwit pomiędzy wbudowaną płytą grzewczą a tylną ścianą jest podany na schemacie instalacyjnym.

Zakładanie uszczelki piankowej

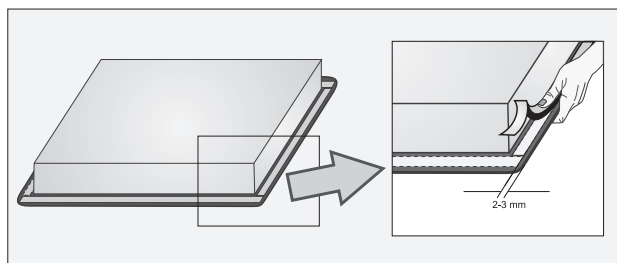
Przed przystąpieniem do montażu urządzenia w blacie kuchennym przymocować dostarczoną z urządzeniem uszczelkę piankową do spodu płyty grzewczej ze szkła ceramicznego (patrz rysunek). Nie instalować urządzenia bez uszczelki!

Założyć uszczelkę na urządzenie w następujący sposób:

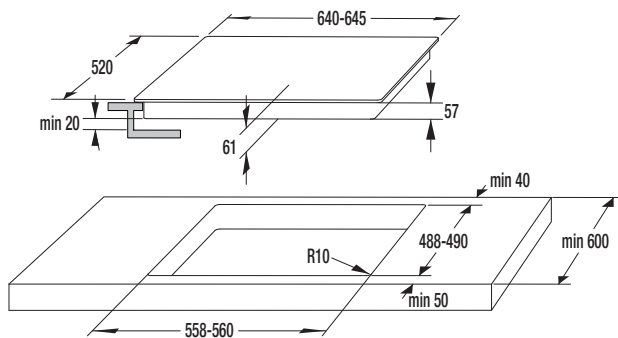
- zdjąć folię ochronną z uszczelki;
- przymocować uszczelkę pod szkłem w sposób pokazany na rysunku (2-3 mm od krawędzi szkła). Uszczelkę należy założyć wzdłuż całej krawędzi szkła. Uszczelka nie może w rogach zachodzić na siebie.
- Przy zakładaniu uszczelki sprawdzić, czy nie uległa uszkodzeniu przez ostre przedmioty.

UWAGA

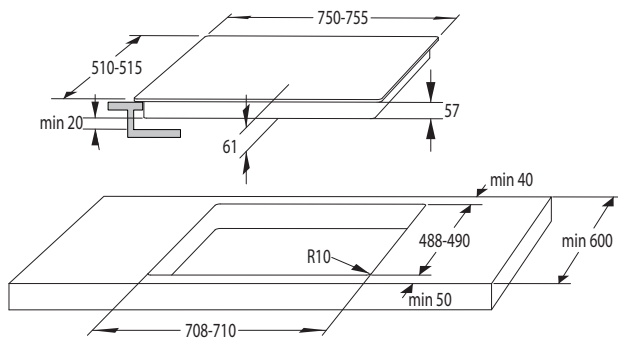
W niektórych urządzeniach uszczelka jest już założona!



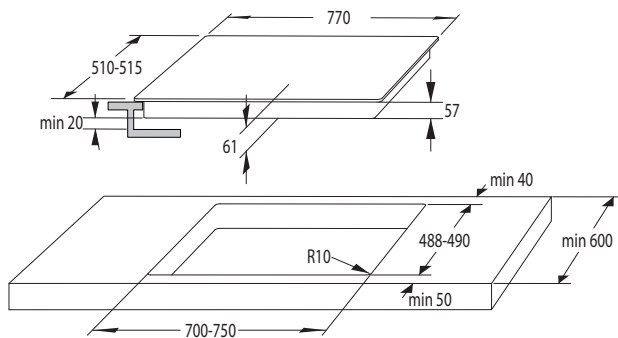
**Wymiary otworu w
blacie
(w zależności od
modelu)**



- SIVK6



- SIVK7

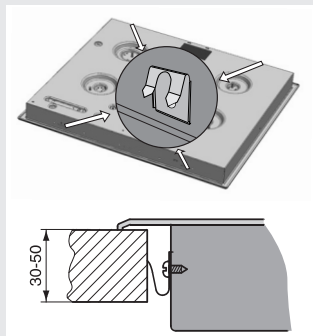


- SIVK7

- Płytę grzewczą można montować w blatach o grubości od 30 do 50 mm.
- Jeśli blat jest grubszy niż 40 mm, jego wewnętrzna krawędź należy przyciąć pod skosem. Umożliwi to odpowiednią cyrkulację powietrza.

- Jeśli grubość blatu przekracza 30 mm, to otwór na płytę grzewczą należy wykonać w środku piekarnika, pozostawiając odpowiedni odstęp od przedniej krawędzi blatu, tak by indukcyjna płyta grzewcza nie dotykała drzwi piekarnika.
- Przy montowaniu indukcyjnej płyty grzewczej w istniejącym otworze należy upewnić się, czy jest to możliwe, biorąc pod uwagę wymagane wymiary montażowe (głębokość montażowa 56 mm).

Procedura montażowa



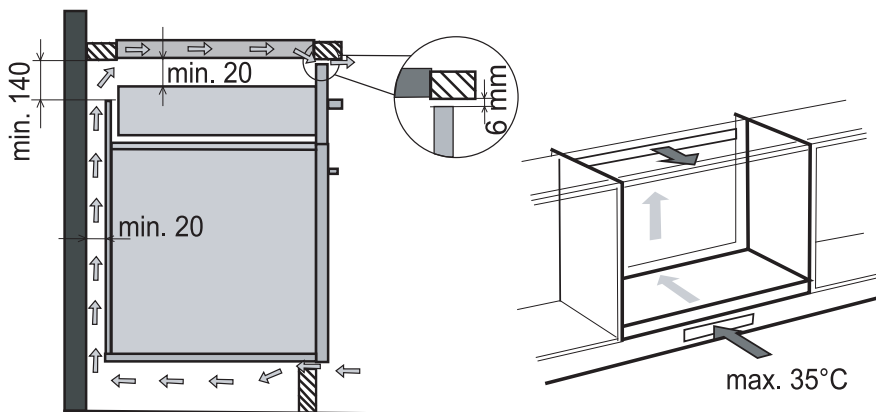
- Blat musi być całkowicie płaski.
- Zabezpieczyć wycięte powierzchnie.
- Przy pomocy 4 dostarczonych śrub przymocować elementy mocujące do otworu i wycięć przednią i tylną ścianę płyty grzewczej.
- Podłączyć płytę grzewczą do sieci elektrycznej (patrz wskazówki dotyczące podłączenia płyty grzewczej do prądu).
- Obniżyć płytę grzewczą do otworu blatu.
- Docisnąć płytę grzewczą mocno do blatu od góry.
- Zaciśnąć zacisk mocujący przy użyciu śrub o długości nie przekraczającej 6,5 mm.

Otworki wentylacyjne w dolnej szafce kuchennej

- Normalne działanie elementów elektronicznych indukcyjnej płyty grzewczej wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

Dolna szafka z szufladą

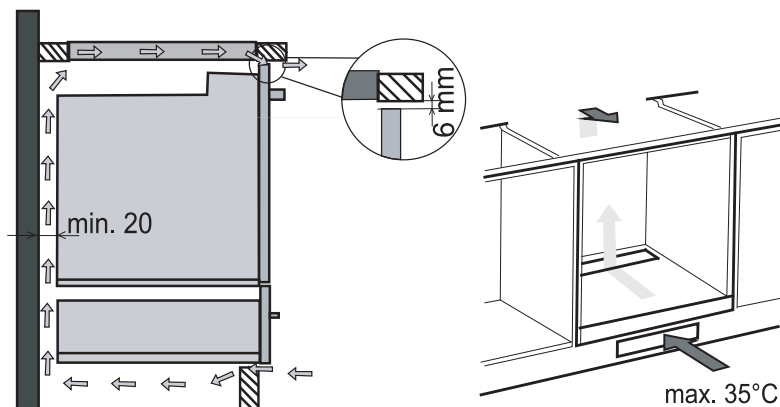
- Wzdłuż całej szerokości szafki na wysokości co najmniej 140 mm należy wykonać otwór w tylnej ścianie szafki. Poza tym z przodu na całej szerokości szafki należy wykonać otwór wielkości co najmniej 6 mm.
- W dolnej części płyty grzewczej znajduje się wentylator. Jeśli w szafce kuchennej znajduje się szuflada, nie używać jej do przechowywania małych przedmiotów lub papieru, ponieważ w razie zassania przez wentylator mogłyby one uszkodzić wentylator i układ chłodzenia. Oprócz tego nie przechowywać w szufladzie folii aluminiowej lub łatwopalnych substancji lub płynów (np. aerozoli). Trzymać takie substancje z daleka od płyty grzewczej. Niebezpieczeństwo pożaru! Pomiedzy zawartością szuflady a otworami wlotowymi wentylatora należy pozostawić co najmniej 20-milimetrowy odstęp.



B Dolna szafka z piekarnikiem

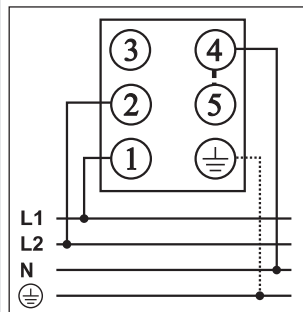
- W przypadku piekarników typu EVP4..., EVP2... istnieje możliwość zamontowania pod indukcyjną płytą grzewczą piekarnika z wentylatorem. Przed przystąpieniem do montażu piekarnika w okolicach otworu montażowego należy usunąć tylną ściankę szafki kuchennej.

Poza tym wzdłuż całej szerokości szafki należy przewidzieć z przodu otwór wielkości co najmniej 6 mm.

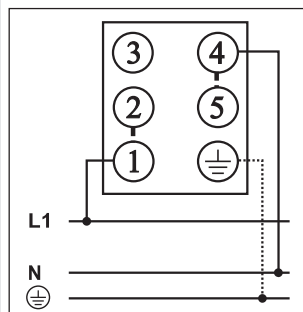


Schemat podłączeń

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



Podłączenie jednofazowe z ogranicznikiem mocy całkowitej

Urządzenie przewiduje podłączenie dwufazowe. Można je podłączyć także do jednej fazy.

• Połączenie dwufazowe

Połączyć zworkami zacisk 4 i 5.

• Połączenie jednofazowe

Połączyć zworkami zacisk 4 i 5 oraz 1 i 2.

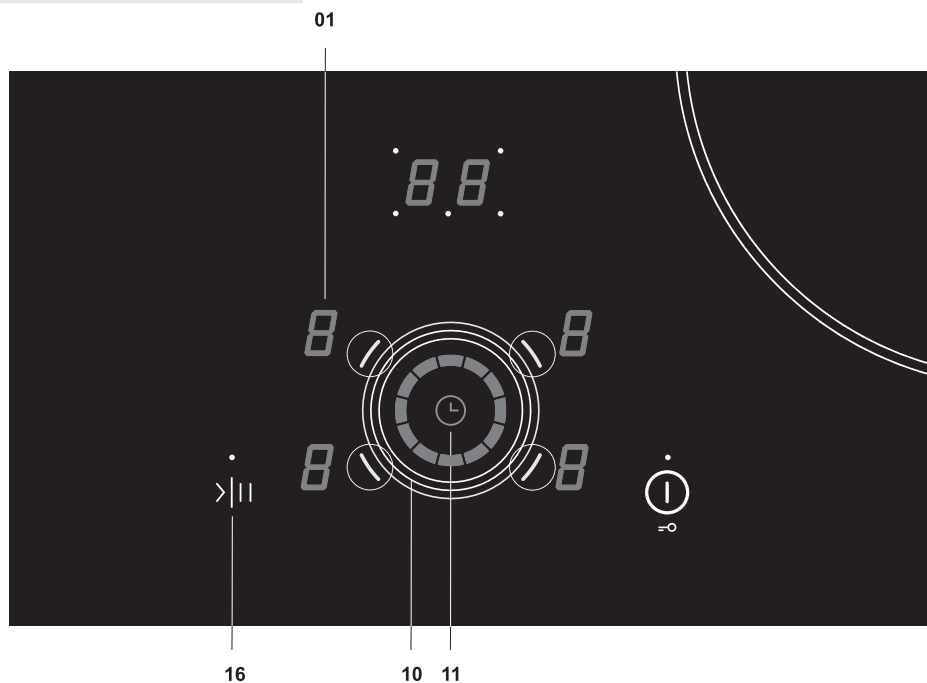
Uwaga: Złącze 3 jest wolne.

Podłączenie można wykonać przy pomocy:

- Gumowych kabli połączeniowych typu H05 RR-F 4x1.5 z żółtozielonym przewodem ochronnym;
- Kabli połączeniowych z izolacją z PCV typu H05 VV-F 4x1.5 z żółtozielonym przewodem ochronnym lub innych kabli o takich samych lub lepszych parametrach.

- Jeśli główny bezpiecznik domowej instalacji nie obsługuje natężenia prądu 32 A, to w płycie grzewczej można uruchomić funkcję ogranicznika mocy całkowitej, dzięki której natężenie prądu nigdy nie przekroczy 16 A.
- Po włączeniu ogranicznika mocy całkowitej moc poszczególnych stref gotowania można zwiększać wyłącznie do limitu mocy całkowitej. Po osiągnięciu limitu płyta grzewcza wyda sygnał dźwiękowy i wyświetlane ustawienie zacznie migać.
- Ustawienie można włączyć w ciągu 2 minut od podłączenia płyty grzewczej do prądu (urządzenie należy wyłączyć i odblokować).
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk pauzy (16). Następnie w tym samym czasie dotknąć przycisku czasomierza (11).
- Po zwolnieniu przyciska czasomierza (11) (gdy przycisk pauzy jest wciąż wciśnięty) na 10 sekund włączy się dolna część okrągłego suwaka.

- Przewinąć dolną część suwaka (10) od skrajnie prawego do skrajnie lewego ustawienia przy jednocześnie wciśniętym przycisku pauzy (16).
- Na wyświetlaczu mocy strefy gotowania z tyłu po lewej stronie (01) pojawi się ustawienie ogranicznika prądu: 0 = 32 A; 1 = 16 A. Można teraz zwolnić przycisk pauzy (16).
- Nacisnąć w dowolnym miejscu suwak (10), aby zmienić ustawienie z 0 na 1.
- Zapisać ustawienie naciskając przycisk funkcji czasomierza (11).
- Jeśli chce się zmienić to ustawienie ponownie, na kilka sekund urządzenie należy odłączyć od prądu.



- Podłączenie urządzenia może wykonać wyłącznie uprawniony do tego specjalista. Zabezpieczenie sieci elektrycznej musi być zgodne z odpowiednimi przepisami.
- Aby dostać się do zacisków połączeniowych, otworzyć pokrywę płyty rozdzielczej.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci elektrycznej.
- Tabliczka znamionowa jest umieszczona pod płytą grzewczą.
- Urządzenie jest przeznaczone do pracy z prądem przemiennym i napięciem 230 V-.
- W instalacji elektrycznej przewidzieć należy urządzenie przełączające umożliwiające odłączenie wszystkich biegunów urządzenia od prądu, z minimalną przerwą 3 mm pomiędzy rozwartymi stykami.

Odpowiednimi urządzeniami tego typu są bezpieczniki, wyłączniki zabezpieczające, itp.

- Podłączenie należy dostosować do natężenia prądu i bezpieczników.
- Dla zmniejszenia niebezpieczeństwa powstania pożaru, po jednej stronie zamontowanego urządzenia ustawić można wysoką szafkę (wyższą niż urządzenie). Urządzenie z drugiej strony urządzenia może być jednak maksymalnie tej samej wysokości co urządzenie.
- Po zakończeniu instalacji części przewodzące prąd elektryczny i części izolowane należy zabezpieczyć przed kontaktem.

UWAGA!

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek napraw lub czynności konserwacyjnych odłączyć urządzenie z prądu. Podłączyć urządzenie w sposób pokazany na schemacie, mając na względzie napięcie sieci elektrycznej. Do zacisku oznaczonego symbolem uziemienia $\perp$ podłączyć przewód zabezpieczający (PE). Kabel zasilający przeprowadzić przez zacisk odciążający, który zabezpiecza kabel przed wyciągnięciem.

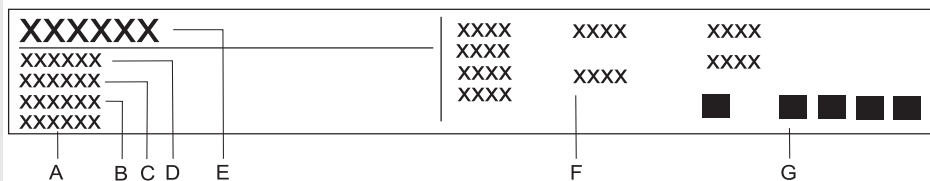
Po podłączeniu urządzenia włączyć wszystkie elementy grzewcze na ok. 3 minuty, by sprawdzić ich działanie.

Przy pomocy płaskiego śrubokrętu otworzyć zacisk połączeniowy. Do podłączenia urządzenia użyć dostarczonych zworek.

Zacisk połączeniowy

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Tabliczka znamionowa



- A Numer seryjny
- B Kod/I
- C Model
- D Typ
- E Marka
- F Informacja techniczna
- G Symbole zgodności

ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO DO WPROWADZENIA
ZMIAN NIE WPŁYWAJĄCYCH NA FUNKCJONOWANIE
URZĄDZENIA.

gorenje



564851