



Instrukcja obsługi

PL



WITROCERAMICZNA INDUKCYJNA PŁYTA DO ZABUDOWY

Szanowni Państwo!

Witroceramiczna indukcyjna płyta do zabudowy, przeznaczona jest do użytkowania w gospodarstwie domowym.

Opakowanie naszych wyrobów wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można bez dodatkowej szkodliwości utylizować, deponować lub zniszczyć.

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

Instrukcja obsługi

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

Instrukcja przyłączenia

Przyłączenie urządzenia musi być wykonane zgodnie z zasadami zawartymi w załączonej instrukcji oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami i standardami. Podłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie uprawniony fachowiec.

Tabliczka znamionowa

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

Bezpieczeństwo przeciwpożarowego

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

WAŻNE - PRZECZYTAĆ PRZED UŻYTKOWANIEM	5
Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	5
Ostrzeżenia.....	6
CERAMICZNA PŁYTA KUCHENNA Z PANELEM	7
Sterowanie płytą grzejącą.....	7
Zasada działania indukcyjnego pola grzejnego.....	8
Naczynia przeznaczone do gotowania na indukcyjnej płycie grzejnej	8
Stopnie mocy.....	10
Porady dotyczące oszczędnego zużycia energii	10
STEROWANIE PŁYTĄ GRZEJNĄ	11
Włączenie płyty kuchennej	11
Włączenie pól grzejnych	11
Wyłączenie pól grzejnych.....	12
Wyłączenie płyty grzejnej.....	12
Blokada działania/zabezpieczenie przed dziećmi.....	12
Wskaźnik mocy resztkowej.....	13
Specjalny, najwyższy stopień mocy (pola grzejne oznaczone literami P- Power boost i SP - Super Power boost).....	13
Ograniczenie czasu działania.....	14
Zabezpieczenie przed przegrzaniem.....	14
Funkcja ustawienia czasu (Timer).....	15
Funkcje zabezpieczające i wyświetlenie usterek.....	16
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA POWIERZCHNI	17
WITROCERAMICZNEJ.....	17
Czyszczenie.....	17
WBUDOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ	20
Ważne ostrzeżenia.....	20
Montaż uszczelki piankowej.....	20
Wymiary otworu pod zabudowę.....	21
Procedura zabudowy	22
Wentylacja w dolnym elemencie do zabudowy kuchennej	22
Schemat podłączenia.....	24
PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ.....	25
DANE TECHNICZNE	27
Tabliczka znamionowa.....	27

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Dzieci w wieku ośmiu lat oraz starsze, a także osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby, którym brakuje doświadczenia lub wiedzy, mogą użytkować niniejsze urządzenie pod odpowiednią opieką lub też jeżeli wcześniej zostały odpowiednio pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz rozumieją zagrożenia, które mogą wyniknąć na skutek nieprawidłowego użytkowania tego urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić urządzenie lub wykonywać prace związane z jego konserwacją jedynie pozostając pod odpowiednim nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz niektóre dostępne elementy urządzenia podczas użytkowania urządzenia mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 lat powinny być cały czas pod nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchnię płyty nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie z użyciem tłuszczu bądź oleju na płycie kuchennej bez nadzoru grozi niebezpieczeństwem i może spowodować pożar. Nigdy nie należy próbować zgasić ognia, używając do tego wody. Urządzenie należy wyłączyć i płomień przykryć pokrywą lub wilgotną ścierką.
- Po zakończeniu użytkowania pole grzejne należy wyłączyć za pomocą odpowiednich elementów sterujących polem; nie należy polegać tylko i wyłącznie na systemie rozpoznawania naczyń.
- **»OSTRZEŻENIE:** Nie należy użytkować płyty vitroceramicznej, jeżeli na jej powierzchni znajdują się widoczne pęknięcia, ponieważ grozi to porażeniem prądem. 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.»

- Na indukcyjnym polu grzejnym nie należy kłaść przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki oraz pokrywki, ponieważ mogą się one mocno nagrzać.
- Urządzeń czyszczących za pomocą gorącej pary lub wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących nie należy stosować do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest dostosowane do tego, by sterować nim za pomocą zewnętrznych zegarów programujących lub specjalnych systemów kontrolnych.

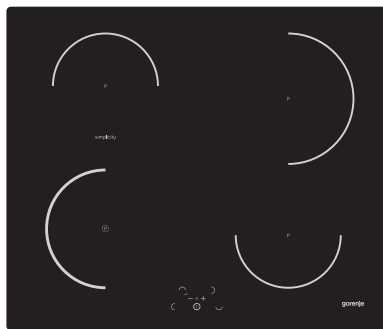
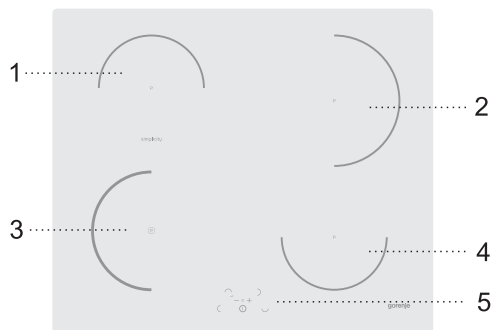
Ostrzeżenia

- Urządzenie może podłączyć jedynie pracownik serwisu lub upoważniony do tego fachowiec.
- W przypadku niefachowych ingerencji lub napraw urządzenia istnieje niebezpieczeństwo poważnych obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia. Napraw może dokonywać jedynie serwis naprawczy lub upoważniony do tego fachowiec.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania. Nie należy go stosować w jakimkolwiek innym celu, np. do ogrzewania pomieszczenia. Na płycie kuchennej nie należy stawiać pustych naczyń.
- Podłączając inne urządzenia elektryczne do gniazd sieciowych w pobliżu urządzenia, należy uważać, aby ich kabel przyłączeniowy nie stykał się z gorącymi powierzchniami na płycie.
- Pod urządzeniem nie należy przechowywać przedmiotów, wrażliwych na wysoką temperaturę, na przykład środków czyszczących, rozpylaczy itd.
- Jeżeli płyty vitroceramicznej używa się jako powierzchni roboczej, może dojść do jej uszkodzenia lub porysowania. Ponieważ istnieje niebezpieczeństwo stopienia się lub pożaru, a tym samym uszkodzenia powierzchni płyty, na płycie nie należy podgrzewać jedzenia w naczyniach aluminiowych lub w naczyniach z tworzywa sztucznego.
- Na indukcyjnym polu grzejnym nie należy kłaść przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki oraz pokrywki, ponieważ mogą się one mocno nagrzać.
- Różne czynniki, jak np. kąty, pod którymi oglądane jest urządzenie, różne kolory tła, materiał i oświetlenie, mogą doprowadzić do potencjalnej niespójności kolorystycznej pomiędzy różnymi urządzeniami albo elementami składowymi w ramach jednej linii designerskiej.



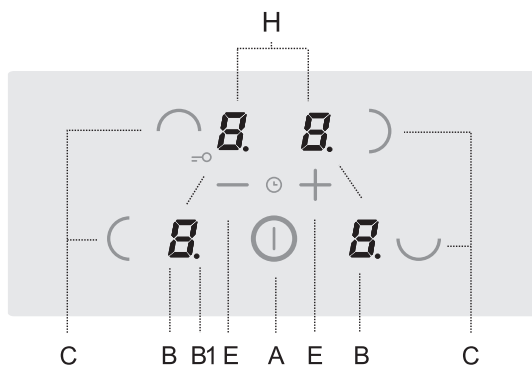
Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego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

CERAMICZNA PŁYTA KUCHENNA Z PANELEM



1. Tyłne, lewe indukcyjne pole grzejne
2. Tyłne, prawe indukcyjne pole grzejne
3. Przednie, lewe indukcyjne pole grzejne
4. Przednie, prawe indukcyjne pole grzejne
5. Panel sterowania płytą grzejną

Sterowanie płytą grzejną



- A** Przycisk sensoryczny włączenia/ wyłączenia płyty kuchennej
- B** Wskaźniki stopnia mocy bądź mocy resztkowej
- B1** Kropka dziesiątna, oznaczająca uruchomioną funkcję ustawienia czasu
- C** Przyciski sensoryczne wyboru pól grzejnych
- E** Przyciski sensoryczne (-) i (+)

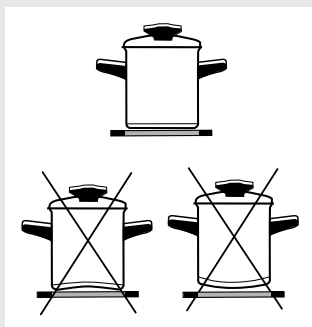
Zasada działania indukcyjnego pola grzejjnego

- W powierzchnię płyty ceramicznej wbudowane są cztery lub trzy pola grzejne. Powierzchnia płyty jest równa, bez krawędzi przy których zwykle zbiera się najwięcej zanieczyszczeń.
- Płyta grzejna wyposażona jest w bardzo efektywne indukcyjne pola grzejne. Ciepło powstaje bezpośrednio w dnie naczynia, gdyż w tym miejscu jest najbardziej potrzebne i w ten sposób nie dochodzi do jakichkolwiek strat ciepłych poprzez wtroceramiczną powierzchnię. Dzięki temu zużycie energii elektrycznej jest o wiele niższe niż w płytach grzejnych z klasycznym ogrzewaniem.
- Wtroceramiczne pole grzejne nie nagrzewa się bezpośrednio, ale poprzez ciepło zwrotne, oddane przez naczynie. To ciepło, po wyłączeniu pola grzejjnego, ukazane jest jako »moc resztkowa«. W indukcyjnym polu grzejjnym, ogrzewanie umożliwia specjalne indukcyjne uzwojenie, umieszczone tuż pod wtroceramiczną powierzchnią. Indukcyjne uzwojenie wytwarza pole magnetyczne, dzięki któremu w dnie naczynia powstają prądy wirowe, powodujące jego nagrzewanie.

UWAGA!

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


Naczynia przeznaczone do gotowania na indukcyjnej płycie grzejjnej



- Indukcyjna płyta grzejna będzie działać prawidłowo, jeśli będą używane właściwe naczynia kuchenne.
- Podczas gotowania naczynie musi być ustawione dokładnie na środku pola grzejjnego.
- Właściwe naczynia to takie, które podlegają procesowi indukcji tzn. wykonane ze stali, z emaliowanej stali lub stopu stali. Nie należy używać naczyń z miedzianym lub aluminiowym dnem.
- Podczas korzystania z szybkowaru, należy kontrolować przebieg gotowania, dopóki naczynie nie osiągnie właściwego ciśnienia. Na początku gotowania pole grzejne należy włączyć na najwyższą moc, następnie zgodnie z zaleceniami producenta szybkowaru, zmniejszyć moc pola grzejjnego przy pomocy właściwego sensora.
- Nie należy używać naczyń z nierównym dnem! Wklęśte lub wypukłe dno może zakłócać działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem, w konsekwencji płyta kuchenna stanie się zbyt gorąca. Może to spowodować pęknięcia na powierzchni wtroceramicznej

oraz topienie się dna naczynia. Gwarancja nie kryje szkody, powstałej z powodu stosowania niewłaściwych naczyń czy też z powodu przegrzewania pustych, suchych naczyń (bez zawartości).

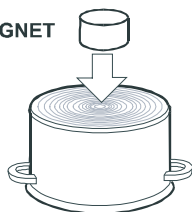
- **Podczas zakupu naczyń kuchennych prosimy o zwrócenie uwagi na przeznaczenie »nadaje się do ogrzewania indukcyjnego«.**

 **Stosować należy jedynie naczynia, odpowiednie do stosowania na elektrycznej lub indukcyjnej płycie kuchennej z:**

- **grubym dnem (co najmniej 2,25 mm)**
- **płaskim dnem.**

Pole grzejne	Minimalna średnica dna naczynia
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNET



Badania naczynia magnesem

Przy pomocy mniejszego magnesu można łatwo sprawdzić czy dno naczynia można namagnesować.

Należy używać tylko tych naczyń, do których dna magnes przylegnie.

Rozpoznawanie naczyń

Jedną z zalet ogrzewania indukcyjnego jest możliwość rozpoznawania naczyń. Jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia, lub jest naczynie o mniejszej średnicy niż pole grzejne, nie dochodzi do strat ciepła. Jeśli dno naczynia jest o wiele mniejsze od średnicy pola grzejnego, istnieje możliwość, że naczynie nie zostanie rozpoznane przez pole grzejne. Po włączeniu pola grzejnego, na wskaźniku stopnia mocy świeci się znak »U«. Jeśli w ciągu dziesięciu minut ustawimy na polu grzejnym naczynie, pole rozpozna obecność naczynia i włączy się na zaprogramowaną moc. W momencie zdjęcia naczynia z pola grzejnego, dopływ energii będzie przerwany. Jeśli na pole grzejne postawione będzie mniejsze naczynie, pole rozpozna wielkość naczynia i dostarczy tylko tyle mocy ile jest potrzebne do jego rozgrzania.

Pole grzejne może ulec uszkodzeniu:

- Jeśli ustawione będzie na nim puste naczynie.
- Przed ustawieniem naczynia na pole grzejne, należy dokładnie osuszyć jego dno, aby nie doszło do zaburzeń w przewodzeniu ciepła przez co pole grzejne może ulec uszkodzeniu.

- Do gotowania i pieczenia bądź smażenia należy używać naczyń, które można namagnesować, a więc naczyń ze stali, naczyń emaliowanych lub naczyń ze staliwa. Jedynie w takim wypadku będzie działało pole indukcyjne.

Stopnie mocy

Moc grzejną pół grzejnych można ustawiać na dziesięciu różnych stopniach.

W tabeli podane są przykłady zastosowania poszczególnych ustawień.

Stopień	Przeznaczenie
0	Wyłączenie, wykorzystanie mocy resztkowej
1 - 2	Podtrzymywanie temperatury potrawy, powolne gotowanie mniejszych ilości potraw (najniższe ustawienie)
3	Powolne gotowanie (kontynuowanie gotowania po mocniejszym podgrzewaniu)
4 - 5	Powolne gotowanie (kontynuacja gotowania) większych ilości potrawy, pieczenie większych porcji
6	Pieczenie, zapiekanie potraw
7 - 8	Pieczenie
9	Gotowanie dużych ilości, pieczenie.
P	Szczególnie mocne ustawienie do rozpoczęcia gotowania i rozpoczęcia pieczenia »Power boost«, oraz do gotowania i pieczenia bardzo dużych ilości jedzenia.

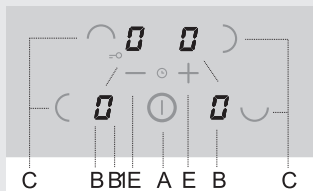
Porady dotyczące oszczędnego zużycia energii

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

STEROWANIE PŁYTĄ GRZEJNĄ

- Po podłączeniu płyty grzejnej, na chwilę zapalą się wszystkie wskaźniki. Płyta grzejna jest gotowa do eksploatacji.
- Płyta grzejna wyposażona jest w elektroniczne sensory, które włączamy przyciskiem palców trwającym minimum 1 sekundę.
- Każde włączenie sensorów sygnalizuje sygnał dźwiękowy.
- Na powierzchni sensorów nie wolno ustawiać żadnych przedmiotów. Należy dbać by powierzchnia sensorów była zawsze czysta.

Włączenie płyty kuchennej



Przycisk sensoryczny włączenia/ wyłączenia (A) należy przytrzymać palcem przynajmniej przez 1 sekundę. Płyta kuchenna jest aktywna, na wszystkich wskaźnikach stopnia mocy świeci się cyfra »0« oraz pulsują kropki dziesiętne (B1).

⚠ Następane ustawienie musi być wykonane w przeciągu 10 sekund, w przeciwnym przypadku płyta grzejna wyłączy się.

Włączenie pól grzejnych

Po włączeniu płyty kuchennej za pomocą przycisku sensorycznego włączenia/ wyłączenia (A), w ciągu kolejnych 10 sekund należy włączyć żądane pole grzejne.

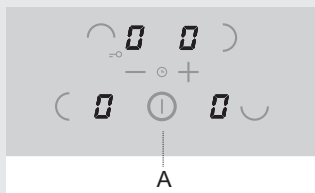
- Po dotknięciu przycisku sensorycznego żądanego pola grzejnego (C), na wskaźniku stopnia mocy tego pola intensywniej świeci cyfra »0«.
- Dotykając przycisków sensorycznych »+« (E) bądź »-« (E), należy ustawić stopień mocy od 1-9-P. (Jeżeli w pierwszej kolejności dotknięty zostanie przycisk »-«, stopień mocy od razu przestawi się na wartość 9).

⚠ Nieprzerwanym przyciśnięciem sensorów »+« (E) lub »-« (E) poziom mocy zwiększa się lub zmniejsza »płynnie«. Pojedynczym przyciśnięciem sensora zwiększamy lub zmniejszamy poziom mocy o jeden stopień.

Wyłączenie pól grzejnych

- Najpierw należy wybrać pole grzejne, które zamierza się wyłączyć.
- Dotykając przycisku sensorycznego »-« (E), stopień mocy obniży się do wartości »0«. Jeżeli wszystkie pola grzejne są ustawione na stopniu »0«, płyta kuchenna wyłączy się po upływie 20 sekund.

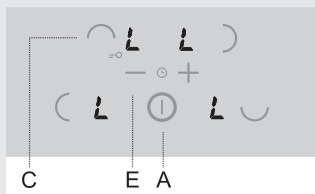
Wyłączenie płyty grzejnej



- Płytę kuchenną można wyłączyć w dowolnym momencie za pomocą przycisku sensorycznego włączenia/ wyłączenia (A). Wszystkie ustawienia zostaną anulowane, oprócz ustawień minutnika (patrz: rozdział Funkcja ustawienia czasu).

Blokada działania/ zabezpieczenie przed dziećmi

Aktywowanie blokady uniemożliwia korzystanie z płyty grzejnej. W ten sposób blokada działania przedstawia zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem przez dzieci.



Włączenie blokady panelu sterującego

- Płyta kuchenna powinna być wyłączona.
- Przyciskając przycisk (A) płytę kuchenną należy włączyć. Wszystkie wskaźniki pokazują wartość »0«.
- Równocześnie należy przycisnąć przycisk (C) tylnego lewego pola grzejnego i przycisk »-« (E), oraz przytrzymać je przez około 3 sekundy. Po sygnale dźwiękowym na wszystkich wskaźnikach ukaże się symbol »L«, który zniknie po kilku sekundach. Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz aktywne.

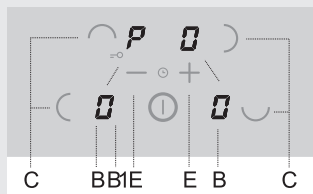
Wyłączenie blokady panelu sterującego

- Przyciskając przycisk (A) płytę kuchenną należy włączyć. Wszystkie wskaźniki pokazują symbol L.
- Równocześnie należy przycisnąć przycisk (C) tylnego pola grzejnego i przycisk »-« (E), oraz przytrzymać je przez około 3 sekundy. Wszystkie wskaźniki pokazują ustawienie »0«. Zabezpieczenie przed dziećmi zostało wyłączone.

Wskaźnik mocy resztkowej



Specjalny, najwyższy stopień mocy (pola grzejne oznaczone literami P- Power boost i SP - Super Power boost)



Witroceramiczna indukcyjna płyta grzejna wyposażona jest we wskaźnik mocy resztkowej oznaczony literą »H«. Pole grzejne nie nagrzewa się bezpośrednio ale pochłania ciepło zwrotne, oddane przez dno naczynia. Po wyłączeniu pola, jeśli świeci się wskaźnik »H«, pozostałą w polu grzejnym moc resztkową można wykorzystać do podtrzymania temperatury potraw lub do rozmrożenia zamrożonych produktów. Jeśli znak »H« zgaśnie to oznacza, że pole grzejne jest już tylko lekko ciepłe. Ale nadal istnieje możliwość oparzenia się, dlatego nadal należy być ostrożnym.

W celu przyspieszenia gotowania, na wszystkich polach grzejnych można dodatkowo włączyć ustawienie specjalnego stopnia mocy. W ten sposób, dzięki dodatkowej mocy pól grzejnych szybciej ogrzeje się większą ilość żywności.

Ostrzeżenie:

Pole grzejne z symbolem **SP** (Super Power boost) posiada funkcję dodatkowej mocy grzejnej. Na tym polu dodatkowa moc działania zostaje uruchomiona na czas pięciu minut, a następnie automatycznie przełącza się na stopień mocy 9.

Włączenie najwyższego stopnia mocy »Power boost«

- Przyciskając odpowiedni przycisk sensoryczny (C), należy wybrać żądane pole grzejne. Za pomocą przycisków sensorycznych »-« lub »+« (E) należy nastawić stopień mocy 9, a następnie od razu przycisnąć przycisk »+«. Na wskaźniku stopnia mocy ukaże się symbol »P«.

Wyłączenie specjalnego stopnia mocy »Power boost«

- Przycisnąć należy przycisk sensoryczny wybranego pola grzejnego (C), a następnie przycisnąć przycisk »-« (E). Symbol »P« zniknie, a pole grzejne przełączy się na stopień mocy 9.

Ograniczenie czasu działania

Wyłącznik bezpieczeństwa

Wybrany stopień mocy	Ilość czasu do zadziałania wyłącznika bezpieczeństwa (w godzinach)
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

Maksymalne, nieprzerwane działanie każdego pola jest ograniczone czasowo. Czas działania pokazuje powyższa tabela. Jeśli pole zostanie wyłączone poprzez wyłącznik bezpieczeństwa, na wskaźniku danego pola świeci się »O« lub »H« jeśli w polu pozostała jeszcze moc resztkowa.

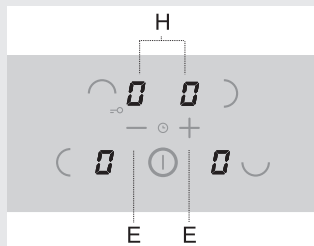
Przykład:

Pole grzejne należy nastawić na stopień mocy 6 i pozostawić włączone przez dłuższy czas. Jeżeli ustawienie pola grzejnego nie zostanie zmienione, system zabezpieczający wyłączy je samoczynnie po upływie półtorej godziny.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Płyta kuchenna wyposażona jest w wentylator chłodzący, który chłodzi elementy elektroniki podczas gotowania i może działać jeszcze przez jakiś czas po zakończeniu gotowania.
- Indukcyjna płyta grzejna wyposażona jest w specjalny bezpiecznik, zabezpieczający przed przegrzaniem, a tym samym wystąpieniem uszkodzeń w systemie elektronicznym urządzenia. Bezpiecznik działa na wszystkich stopniach mocy. Jeśli temperatura pola grzejnego silnie wzrośnie, jako pierwsze automatycznie zmniejszy się moc ogrzewania. W przypadku gdy to nie wystarcza, moc ogrzewania pół nadal ulega zmniejszeniu aż do momentu gdy system bezpieczeństwa wyłączy pola grzejne całkowicie. W tym wypadku na wskaźniku pojawi się E2. Po ochłodzeniu się płyty grzejnej, ponownie do dyspozycji będzie cała jej moc.

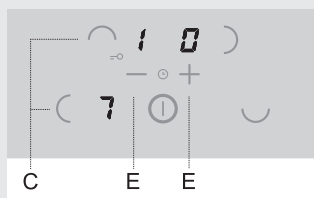
Funkcja ustawienia czasu (Timer)



- Funkcję ustawienia czasu należy wybrać, jednocześnie przyciskając przyciski sensoryczne »-« oraz »+« (E). Ustawienia funkcji czasowej ukażą się na dwóch górnych wskaźnikach (H), podczas gdy dwa dolne wskaźniki są w tym czasie wyłączone.
- Nastawienie funkcji ustawienia czasu wyświetlone będzie tylko przez 10 sekund, a następnie przełączone zostanie ponownie na wskazywanie stopnia mocy gotowania.

Wybierać można spośród dwóch sposobów działania:

- a) **Odcicznik czasu** – funkcja ustawienia czasu jest związana z wybranym polem grzejnym. Po upływie nastawionego czasu, pole grzejne się automatycznie wyłączy.
- b) **Minutnik** – funkcja ustawienia czasu jest związana z funkcją ostrzegawczą. Po upływie czasu włącza się tylko ostrzegawczy sygnał dźwiękowy.



• Włączenie i nastawienie funkcji ustawienia czasu

Funkcję ustawienia czasu należy wybrać, jednocześnie przyciskając przyciski sensoryczne »-« oraz »+« (E).

- Jeżeli uprzednio wybrane zostało określone pole grzejne, przy czym przynależny do pola wskaźnik został intensywniej oświetlony, uruchomiony zostanie **odlicznik czasu** dla tego pola grzejnego. Świecąca obok stopnia mocy kropka dziesiątka oznacza, że odlicznik czasu jest aktywny.

- **Minutnik** można nastawić również wówczas, gdy nie jest aktywne żadne pole grzejne, jeżeli chce się, aby po określonym czasie włączył się sygnał ostrzegawczy. Uruchomienie minutnika jest zasygnalizowane za pomocą dwóch kropek dziesiątych, pulsujących obok wskaźnika.

- Za pomocą przycisków sensorycznych »-« ali »+«(E), należy **nastawić czas działania**. (Jeżeli najpierw przyciśnie się »-«, wówczas wartość czasu zostanie od razu ustawiona na 30 min. Przytrzymanie przycisku sensorycznego spowoduje, że przestawiane wartości będą się szybciej zmieniały).
- **Wartość** można nastawić w zakresie od 01 do 99 minut.
- **Odcicznik czasu** można nastawić dla każdego pola grzejnego.
- **Pozostały czas** można sprawdzić, wybierając przynależne pole grzejne i aktywując funkcję ustawienia

Funkcje zabezpieczające i wyświetlenie usterek

czasu. Przyciskając przyciski sensoryczne »-« lub »+« (E), ustawienie można zmienić. (Kilka razy pod rząd przyciskając równocześnie przyciski sensoryczne »-« oraz »+« (E), należy wybierać spośród aktywnych ustawień).

- **Gdy upływie wybrany czas**, na wskaźniku pulsować będzie »00«, a obok odlicznika czasu również kropka dziesiąta. Włączy się sygnał dźwiękowy. Można go wyłączyć, przyciskając dowolny przycisk bądź wyłączyć się on sam po upływie 2 minut.

Płyta grzejna jest wyposażona w sensory zabezpieczające ją przed przegrzaniem. W takim przypadku pola grzejne lub płyta zostają automatycznie chwilowo wyłączone.

Błąd, możliwa przyczyna, usunięcie błędu

- Nieprzerywany sygnał dźwiękowy i pulsowanie Er03,
 - Woda została wylana na powierzchnię przycisków sensorycznych bądź na powierzchnię przycisków sensorycznych postawiony został jakiś przedmiot.
- Pulsuje E/2
 - Doszło do przegrzania się pola grzejnego. Poczekać należy, aby pole grzejne się ochłodziło.
- Pulsuje E/3
 - Nieodpowiednie naczynie, które straciło swoje właściwości ferromagnetyczne. Zastosować należy inne naczynie.

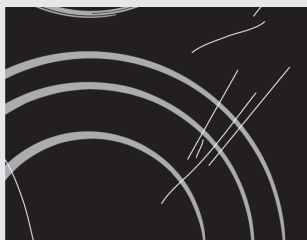


W przypadku pojawienia się usterki w działaniu płyty grzejnej lub znak usterki nie zginie, płytę grzejną należy na kilka minut odłączyć od źródła zasilania prądu, przez (usunięcie bezpiecznika lub odłączenie głównego przełącznika), po czym należy ją powtórnie podłączyć do sieci elektrycznej.

Jeżeli pomimo tego błędy nie zostaną usunięte, należy wezwać serwis naprawczy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA POWIERZCHNI WITROCERAMICZNEJ

Czyszczenie



rys. 1



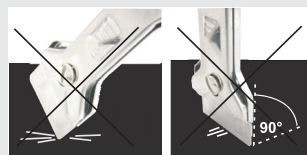
rys. 2



rys. 3



rys. 4



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

Uwaga: używając druciaka, gąbek do czyszczenia i ostrych proszków czyszczących można porysować powierzchnię. Uszkodzić można ją również stosując silnie działające rozpylacze i nieodpowiednie lub niedostatecznie przetrząśnięte płyny czyszczące (rys.1 i rys. 2).

Oznaczenia na powierzchni płyty mogą ulec uszkodzeniu z powodu stosowania żrących lub szorujących środków czyszczących bądź przez uszkodzone spody garnków (Rysunek 2).

Mniejsze zabrudzenia należy usunąć wilgotną miękką ściereczką, a następnie powierzchnię wytrzeć do sucha (rys. 3).

Zacieki po wodzie należy usuwać za pomocą delikatnego roztworu octu, którym nie należy jednak wycierać obramowania (dotyczy niektórych modeli), ponieważ traci ono połysk. Nie należy stosować silnie działających rozpylaczy i środków usuwających kamień wodny (rys. 3).

Większe zabrudzenia należy usuwać przy pomocy specjalnych środków do czyszczenia powierzchni vitroceramicznych. Należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego. **Należy uważać, aby po wyczyszczeniu dokładnie usunąć środek czyszczący, ponieważ pozostałości środków czyszczących mogą po ogrzaniu się pola grzejnego, uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną** (rys. 3).

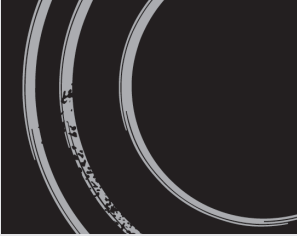
Trudne do usunięcia i przypalone zabrudzenia należy usuwać za pomocą skrobaczki (Rysunek 4).

Podczas stosowania skrobaczki należy zachować ostrożność, zapobiegając w ten sposób uszkodzeniom ciała.



Skrobaczkę należy stosować jedynie w wypadkach, gdy zabrudzeń nie można usunąć za pomocą mokrej ściereczki lub specjalnych środków do czyszczenia powierzchni vitroceramicznych.

Skrobaczkę należy trzymać pod właściwym kątem (od 45° do 60°). Aby usunąć zabrudzenia, skrobaczkę, delikatnie przyciskając, należy przesuwać po szkłe i znajdujących się na nim oznaczeniach. Należy uważać, aby plastikowa rączka skrobaczki (w przypadku niektórych modeli) nie dotknęła gorącej powierzchni płyty kuchennej.



rys. 5

⚠ Skrobaczki nie należy ustawiać pod kątem prostym, jej końcówką drapiąc powierzchnię vitroceramiczną.

Cukier i żywność zawierająca cukier mogą trwale uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną (rys.5), dlatego za pomocą skrobaczki należy od razu usunąć z powierzchni vitroceramicznej cukier i produkty zawierające cukier, mimo tego, iż powierzchnia jest jeszcze gorąca (rys. 4).

Zmiana koloru powierzchni vitroceramicznej nie wpływa na działanie i stabilność powierzchni. Najczęściej zmiana koloru jest skutkiem przypalenia pozostałych na powierzchni resztek żywności bądź może ją spowodować dno naczynia (na przykład aluminiowe lub miedziane), tego rodzaju zmiany są bardzo trudne do usunięcia. **Ostrzeżenie:** Wszystkie omówione powyżej usterki mają charakter wyłącznie estetyczny i nie wpływają bezpośrednio na działanie urządzenia. Usunięcie tych usterek nie podlega naprawie gwarancyjnej.

HAŁAS I JEGO PRZYCZYNY W CZASIE GOTOWANIA

INDUKCYJNEGO

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

Ważne ostrzeżenia

- Wszystkie czynności związane z wbudowaniem i podłączeniem do źródła energii elektrycznej urządzenia musi wykonać upoważniony fachowiec.
- Fornir lub inna okleina elementu zabudowy kuchennej przygotowanego pod płytę kuchenną, muszą być wykonane przy pomocy wytrzymałych na temperaturę klejów (100°C), w przeciwnym wypadku mogą zmienić kształt i zabarwienie.
- Płyta kuchenna jest przygotowana do zabudowy w blacie roboczym umieszczonym nad elementem zabudowy kuchennej szerokości 600 mm lub dłuższej.
- Płyta kuchenna musi być wbudowana w sposób, który zapewni bezpośredni dostęp od dolnej strony do przednich dwóch elementów mocujących.
- Szafki kuchenne nad płytą kuchenną muszą być umieszczone na takiej wysokości, by nie utrudniały korzystania z urządzenia.
- Odległość pomiędzy płytą kuchenną i okapem kuchennym musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. Nie mniejsza jednak niż 650 mm.
- Najmniejsza odległość pomiędzy krawędzią płyty i sąsiednim wysokim elementem zabudowy kuchennej musi wynosić przynajmniej 40 mm.
- Montaż listew ozdobnych wykonanych z masywnego drewna na blacie roboczym, w który wbudowano płytę kuchenną jest dopuszczalny pod warunkiem zachowania odpowiednich odległości określonych na rysunkach montażowych.
- Najmniejsza odległość pomiędzy wbudowaną płytą grzejną i tylną ścianą zaznaczona jest na rysunkach montażowych.

Montaż uszczelki piankowej

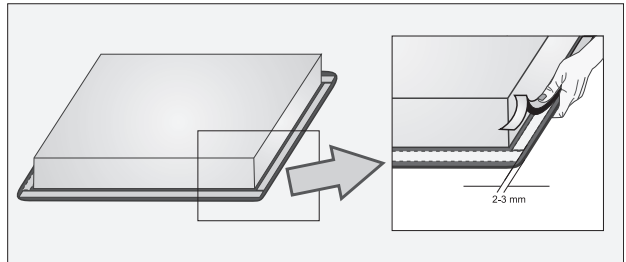
Przed zabudową urządzenia w blacie kuchennym, należy pod spodem wiotroceramicznej (szklanej) płyty kuchennej nalepić uszczelkę piankową, załączoną do urządzenia (patrz: rysunek). **Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest zabroniona!**

Uszczelkę należy umieścić na urządzeniu w następujący sposób:

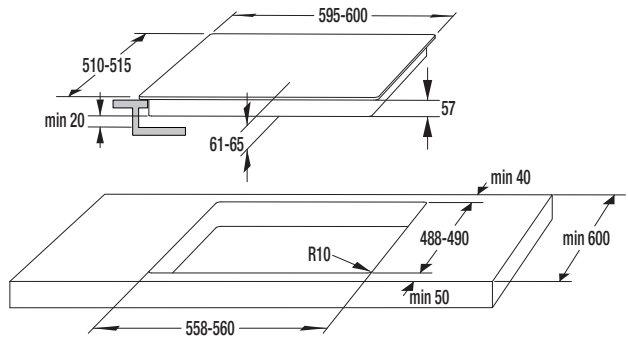
- z uszczelki należy usunąć folię ochronną,
- uszczelkę należy następnie przykleić na spodzie szklanej powierzchni, a mianowicie 2 do 3 mm od brzegu (jak to jest ukazane na rysunku). Uszczelka powinna być przyklejona wzdłuż całego brzegu szklanej płyty i nie powinna zachodzić na siebie na rogach płyty,
- podczas umieszczania uszczelki należy zadbać, aby szkło nie zostało uszkodzone jakimś ostrym przedmiotem.

UWAGA!

Na niektórych urządzeniach uszczelka została już zamocowana!

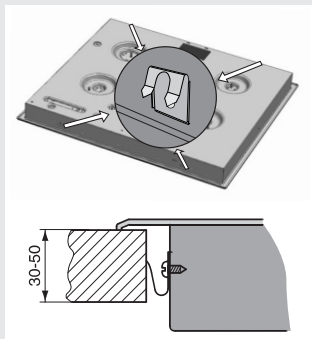


Wymiary otworu pod zabudowę



- Płytę grzejną można wbudować w blat roboczy grubości od 30 do 50 mm.
- W przypadku gdy głębokość płyty grzejnej wynosi ponad 40 mm, należy ściągnąć wewnętrzną krawędź blatu roboczego (rysunek A), w celu prawidłowej wentylacji.
- W przypadku blatów roboczych o grubości 30 mm, należy wykonać wycięcie dla płyty kuchennej nad środkiem piekarnika i w wystarczającej mierze odsunięte od przedniej krawędzi blatu, aby płyta indukcyjna nie opierała się o zabezpieczenie piekarnika!
- Chcąc zabudować płytę indukcyjną w już istniejące wycięcie, należy sprawdzić możliwości zabudowy, w zależności od podanych wymiarów zabudowy (głębokość zabudowy to 56 mm).

Procedura zabudowy

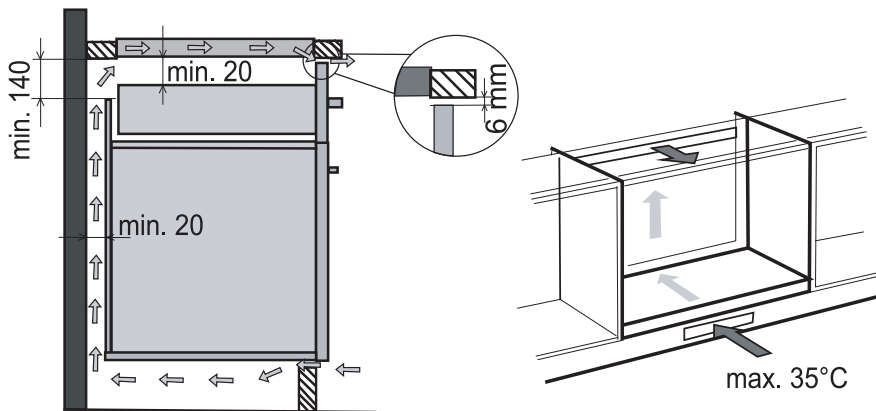


Wentylacja w dolnym elemencie do zabudowy kuchennej

- Blat kuchenny musi być zamontowany całkowicie równo.
 - Wycięte powierzchnie należy odpowiednio zabezpieczyć.
 - Załączone elementy mocujące 4 za pomocą załączonych śrub 4 należy przykręcić na przednią i tylną ściankę płyty kuchennej w miejscu już do tego przygotowanego otworu i wycięcia.
 - Płytę kuchenną należy podłączyć do sieci elektrycznej (patrz: instrukcja podłączenia do sieci elektrycznej).
 - Płytę kuchenną należy wstawić w wycięty otwór.
 - Płytę kuchenną należy mocno od góry przycisnąć do blatu kuchennego.
 - W celu przykręcenia klamry mocującej nie należy stosować śrub o długości ponad 6,5 mm.
-
- Aby sensory płyty grzejnej działały prawidłowo należy zapewnić prawidłową wentylację.

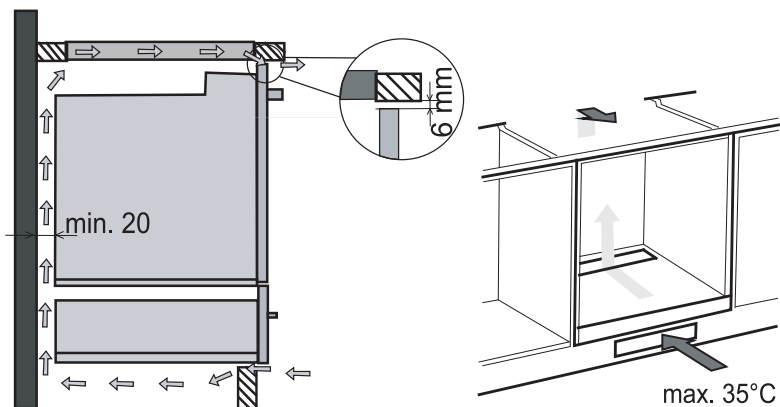
A Dolny element do zabudowy wyposażony w szufladę

- Na tylnej stronie elementu do zabudowy kuchennej na całej jego szerokości musi być wykonany otwór o wysokości min. 140 mm. Z przedniej strony elementu na całej jego szerokości musi być wykonana szczelina o wysokości min. 6 mm.
- Płyta grzejna wyposażona jest w wentylator znajdujący się od spodu płyty grzejnej. Jeśli w elemencie zabudowy pod płytą grzejną znajduje się szuflada, nie wolno w niej przechowywać małych przedmiotów lub papieru, mogłyby one być wciągnięte przez wentylator, co z kolei mogłoby spowodować uszkodzenie wentylatora oraz systemu wentylacyjnego. W szufladzie nie należy przechowywać folii aluminiowej oraz łatwopalnych produktów np. środków czyszczących, środków w pojemnikach pod ciśnieniem, jak również nie wolno ich stawiać w pobliżu płyty grzejnej. Niebezpieczeństwo wybuchu! Pomiedzy zawartością szuflady a wentylatorem musi znajdować się przestrzeń 20 mm.



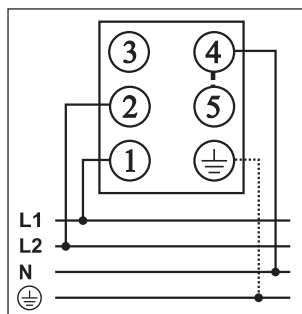
B Dolny element kuchenny z piekarnikiem do zabudowy

- Pod indukcyjną płytę grzejącą może być wbudowany piekarnik typu EVP4.., EVP2.., z wentylatorem chłodzącym. Przed wbudowaniem piekarnika, należy usunąć tylną ścianę elementu zabudowy, w którym się będzie znajdował piekarnik. Z przedniej strony na całej jego szerokości należy pozostawić szczelinę o wysokości min. 6 mm.

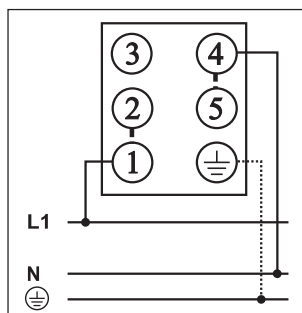


Schemat podłączenia

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



Urządzenie przeznaczone jest do połączenia dwufazowego, można go również połączyć jednofazowo.

• Połączenie dwufazowe

Mostki łączące wstawić pomiędzy 4 i 5 zaciskiem.

• Przyłącze jednofazowe

Mostki łączące wstawić pomiędzy 4 i 5 zaciskiem, oraz pomiędzy 1 i 2 zaciskiem.


Uwaga: Zacisk 3 pozostaje wolny.

Do podłączenia można użyć:

- gumowe kable podłączeniowe typu H05 RR-F 4x1,5 z żółto-zielonym przewodem uziemiającym,
- kable podłączeniowe izolowane z PCV typu H05 VV-F 4x1,5 z żółto-zielonym przewodem uziemiającym oraz innych kabli tych samych jakości lub lepszych.

- Podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie uprawniony fachowiec. Zabezpieczenie instalacji elektrycznej musi odpowiadać obowiązującym przepisom.
- Klamerki podłączeniowe dostępne są po odkręceniu przykrywy gniazdka podłączeniowego.
- Przed podłączeniem należy skontrolować czy napięcie znamionowe, napisane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci elektrycznej.
- Tabliczka znamionowa ceramicznej płyty kuchennej z panelem sterującym jest przyklejona na spodniej stronie urządzenia.
- Urządzenie przystosowane jest do prądu zmiennego 230 V-.
- Instalacja elektryczna powinna posiadać przełącznik, który płytę całkowicie odłącza od sieci elektrycznej i w którym w pozycji otwartej rozstaw pomiędzy stykami wynosi przynajmniej 3 mm. Zalecane są bezpieczniki, przełącznik FI, i t.p.
- Przyłącze musi być dobrane z uwzględnieniem możliwości instalacji elektrycznej i bezpiecznika.
- Urządzenie tego typu może być wbudowane do mebla kuchennego tak że z jednej strony może być element meblowy wyższy od urządzenia, a z drugiej strony element meblowy musi być tej samej wysokości co element, w którym jest wbudowana ceramiczna płyta kuchenna.
- Izolacja płyty i przewody po zamontowaniu w obudowę meblową muszą być zabezpieczone przed kontaktem z użytkownikami.

UWAGA!

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

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

Za pomocą śrubokrętu płaskiego należy otworzyć pokrywkę skrzynki zaciskowej.

Do podłączenia należy zastosować załączone mostki łączące.

Połączenie jednofazowe z ograniczeniem największej łącznej mocy (tylko w przypadku modelu z czterema polami grzejnymi)

- Jeżeli znajdujący się w instalacji domowej bezpiecznik nie umożliwi przepływu prądu o natężeniu 32 A, wówczas w urządzeniu można włączyć funkcję ograniczenia największej łącznej mocy, w taki sposób, aby pobór prądu nie przekroczył 16 A.
- W przypadku włączenia funkcji ograniczenia największej łącznej mocy, można moc pól grzejnych podwyższyć jedynie do momentu, dopóki łączna moc nie osiągnie ustawionego ograniczenia. Informuje o tym sygnał dźwiękowy i pulsowanie ustawienia.
- Ustawienie można uruchomić dwie minuty po podłączeniu zasilania (urządzenie powinno być wyłączone i niezablokowane).
- Równocześnie należy dotknąć wszystkich przycisków wyboru pola grzejnego i przytrzymać przez około 3 sekundy, aż do usłyszenia krótkiego sygnału dźwiękowego. Na wskaźniku pojawi się symbol **»Hi«**. Oznacza on wysoką (High) moc.
- Za pomocą **przycisków »-« lub »+«** ustawienie należy zmienić na **»Lo«**. Symbol ten oznacza niską (Low) moc.
- W celu potwierdzenia ustawień, należy ponownie dotknąć wszystkich przycisków wyboru pola grzejnego i przytrzymać przez około 3 sekundy. Włączy się krótki sygnał dźwiękowy i wyświetlenie zniknie.
- Ustawienie zmniejszenia mocy zostało zapisane. Chcąc ponownie zmienić to ustawienie, urządzenie należy na kilka sekund wyłączyć z sieci elektrycznej.

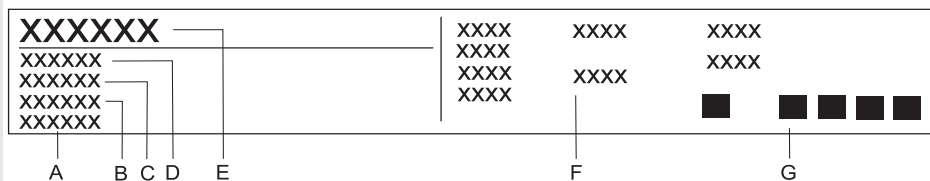


Uwaga: Ustawienie można anulować za pomocą przycisku sensorycznego włączenia/ wyłączenia (A) bądź też po upływie minuty zostanie automatycznie przerwane. Aktywne pozostanie stare ustawienie.

Przykład: Jeżeli dwa pola grzejne ustawione są na stopniu mocy P, pozostałych dwóch pól grzejnych nie można użytkować. Chcąc równocześnie użytkować wszystkie cztery pola grzejne, ustawienie mocy poszczególnego pola nie może przekroczyć wartości 7.

DANE TECHNICZNE

Tabliczka znamionowa



- A** Numer seryjny
- B** Numer produktu
- C** Model
- D** Typ
- E** Marka towarowa
- F** Dane techniczne
- G** Znaki zgodności

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

Instrukcję obsługi urządzenia można znaleźć również na
naszych stronach internetowych:
www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> / >

www.gorenje.com

