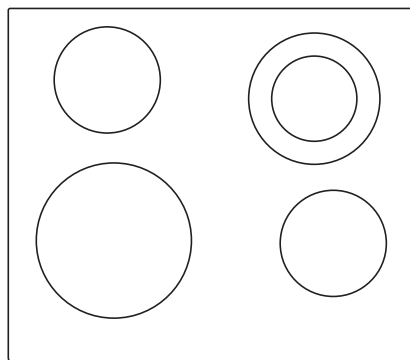


INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

SZKLANO-CERAMICZNA
PŁYTA GRZEWCZA



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.


Instrukcja dotycząca zabudowy i podłączenia znajduje się na osobnej kartce.

Instrukcja użytkowania, zabudowy oraz przyłączenia urządzenia znajduje się również na naszej stronie internetowej:

<http://www.gorenje.com>

W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:

 **INFORMACJA!**
Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

 **OSTRZEŻENIE!**
Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

Spis treści

Środki bezpieczeństwa	4
Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	6
Przed podłączeniem urządzenia	7
Opis urządzenia	8
Dane techniczne	8
Przed pierwszym użyciem	8
Powierzchnia grzejna ze szkła ceramicznego	9
Wskazówki dotyczące naczyń	9
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	9
Obsługa płyty grzejnej	10
Panel sterowania	10
Włączenie płyty kuchennej	11
Włączenie pól grzejnych	11
Automatyczne szybkie nagrzewanie	12
Tabela automatycznego szybkiego nagrzewania	12
Poszerzona strefa grzejna	13
Strefa doładowania mocy	13
Blokada przed dziećmi	14
Funkcje programatora czasowego	15
Zatrzymywanie procesu gotowania przy użyciu funkcji Stop&Go	16
Funkcja pamięci	16
Automatyczne wyłączenie	16
Wyłączanie strefy gotowania	16
Wskaźnik mocy resztkowej	16
Ograniczenie czasu trwania działania	17
Wyłączenie całej płyty kuchennej	17
Ustawienia użytkownika	18
Konserwacja i czyszczenie	19
Tabela usterek i błędów	20
Instalacja płyty grzewczej do zabudowy	21
Sposób montażu	21
Przymocowania zacisku mocującego	23
Nawiewniki powietrza w dolnej szafce kuchennej	23
Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym	24
Montaż uszczelki piankowej	28
Podłączanie płyty grzewczej do sieci elektrycznej	29
Schemat połączeń	29
Utylizacja	32

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.

Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

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

Jeśli do gniazdka prądu przemiennego w sąsiedztwie urządzenia podłączone jest jeszcze inne urządzenie elektryczne, upewnić się, że kabel zasilający nie wchodzi w kontakt z rozgrzanymi strefami gotowania.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowanego serwisanta, aby uniknąć zagrożenia.

Użycie płyty szklano-ceramicznej jako miejsca do przechowywania może spowodować jej zarysowania lub inne uszkodzenia. Nigdy nie podgrzewaj potraw w folii aluminiowej lub w plastikowych pojemnikach na płycie grzewczej. Taka folia lub pojemniki mogą się stopić, co może spowodować pożar lub uszkodzenie płyty grzewczej.

Nie należy przechowywać pod urządzeniem przedmiotów wrażliwych na temperaturę, takich jak środki czyszczące lub detergenty, puszki z aerozolem itp.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

Przed podłączeniem urządzenia



OSTRZEŻENIE!

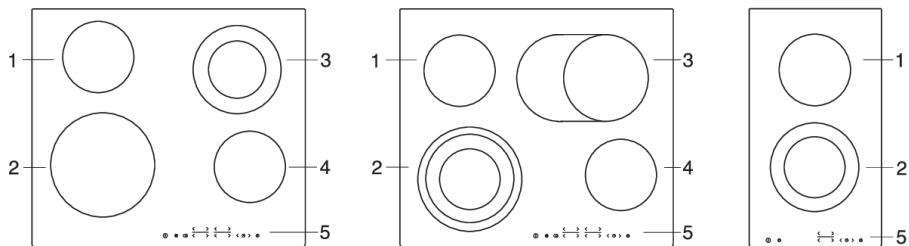
Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

Opis urządzenia



INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



1. Strefa grzejna z tyłu po lewej stronie
2. Strefa grzejna z przodu po lewej stronie
3. Strefa grzejna z tyłu po prawej stronie
4. Strefa grzejna z przodu po prawej stronie
5. Obsługa 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

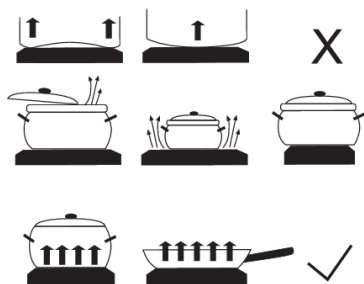
Jeśli powierzchnia płyty została wykonana ze szkła ceramicznego, należy ją przeczyszczyć wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do zmywania naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących, które np. ze względu na swoje właściwości ściernie mogłyby pozostawiać po sobie rysy, a także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

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.

Wskazówki dotyczące naczyń



- Używaj wysokiej jakości naczyń z płaskim i stabilnym dnem.
 - Średnice dna naczynia i strefy gotowania powinny być takie same.
 - Naczynia ze szkła hartowanego ze specjalnym szlifowanym dnem mogą być używane na strefach gotowania, jeśli ich średnica odpowiada średnicy stref gotowania. Naczynia o większej średnicy mogą pęknąć z powodu naprężenia termicznego.
 - Upewnij się, że garnek lub patelnia znajdują się w środku strefy gotowania.
- W przypadku korzystania z szybkowaru pilnować, kiedy osiągnięte zostanie odpowiednie ciśnienie. Najpierw ustawić moc strefy gotowania na maksimum, a następnie zgodnie z instrukcją producenta szybkowaru użyć odpowiedniego czujnika, by w odpowiednim czasie zmniejszyć moc strefy gotowania.
 - 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 do skutecznego przegrzania do uszkodzenia zarówno garnka jak i strefy grzejnej.
 - W przypadku korzystania ze specjalnych naczyń kuchennych przestrzegać instrukcji producenta.

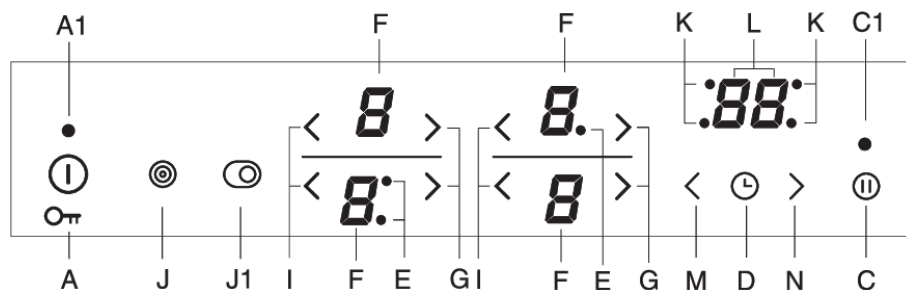
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- 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 naczynia 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.

Obsługa płyty grzejnej

Panel sterowania

(w zależności od modelu)



A Wyłącznik płyty grzejnej i przycisk blokady

A1 Wskaźnik świetlny sygnalizujący włączenie urządzenia

C Przycisk (zatrzymania) uruchamiający funkcję Stop & Go

C1 Wskaźnik świetlny sygnalizujący (zatrzymanie) włączenie funkcji Stop&Go

D Minutnik przycisku programatora czasowego wyłącznika

E Wskaźnik świetlny sygnalizujący włączenie poszerzonej strefy grzejnej

F Wskaźnik poziomu mocy/ciepła resztkowego

G Przycisk zwiększania mocy (+)

I Przycisk zmniejszania mocy (-)

J Wyłącznik poszerzonej strefy grzejnej po lewej stronie

J1 Wyłącznik poszerzonej strefy grzejnej po prawej stronie

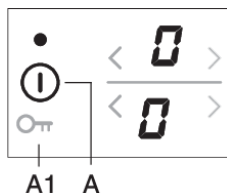
K Wskaźnik świetlny strefy grzejnej sterowanej przy pomocy programatora czasowego

L Wyświetlacz programatora czasowego

M Przycisk zmniejszania ustawień programatora czasowego

N Przycisk zwiększania ustawień programatora czasowego

Włączenie płyty kuchennej

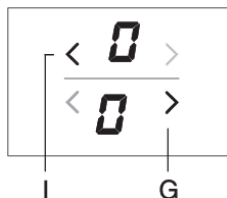






Dotknąć przycisku wyłącznika (A) i przytrzymać go przez 1 sekundę, aby włączyć płytę grzejącą. Na wszystkich wskaźnikach poziomu mocy pojawi się "0". Wyemitowany zostanie krótki sygnał akustyczny i nad przyciskiem „on” zapali się wskaźnik.

INFORMACJA!

Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie uruchomione żadne z pól grzejnych, płyta kuchenna się wyłączy.



Włączenie pól grzejnych




Po włączeniu płyty włączyć (w ciągu następujących 10 sekund) żądaną strefę grzejącą. Przy użyciu przycisków  i  wybrać dla włączonej strefy grzejącej żądane ustawienie. Jeśli najpierw dotknie się przycisku , poziom mocy zostanie ustawiony na "9". Jeśli najpierw dotknie się przycisku , poziom mocy zostanie ustawiony na "4".

Zmiana ustawień strefy grzejącej

Poziom mocy można w dowolnym momencie zmienić dotykając odpowiedniego przycisku  lub .

Szybciej poziom mocy można zwiększać lub zmniejszać przy pomocy przycisku  lub .

Funkcja podtrzymywania temperatury/podgrzewania

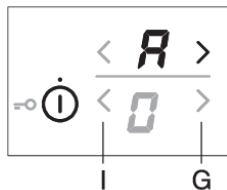
Funkcja podtrzymywania temperatury/podgrzewania służy do podtrzymywania temperatury żywności, która jest już ciepła. Aby włączyć tę funkcję , wybrać ustawienie pomiędzy 0 i 1.

Automatyczne szybkie nagrzewanie

Wszystkie strefy grzejne są wyposażone w specjalny mechanizm, który na początku procesu gotowania ustawia maksymalną moc grzejną niezależnie od faktycznego ustawienia mocy. Po chwili następuje przełączenie mocy z powrotem do pierwotnie ustawionego poziomu (od 1 do 8).

Automatyczna funkcja szybkiego podgrzewania jest przeznaczona do potraw, które muszą zostać najpierw podgrzane do maksymalnej mocy, a następnie będą gotowane przez dłuższy okres czasu.

Automatyczna funkcja szybkiego podgrzewania nie jest przeznaczona do przyrumieniania, smażenia lub podsmażania żywności wymagającej częstego przewracania, polewania sosem lub mieszania ani do żywności, która musi być gotowana przez dłuższy czas w szybkowarze.



Strefa grzejna powinna być wyłączona (na wyświetlaczu pojawi się

powinno "0"). Nacisnąć odpowiedni przycisk > i przytrzymać go przez 3 sekundy aż usłyszy się krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu na zmianę pojawiać się będzie "A" i "9" . Zmniejszyć moc do poziomu, na jakim chce się gotować po zakończeniu automatycznej funkcji szybkiego podgrzewania. Na wyświetlaczu poziomu mocy na przemian pojawiać się będzie "A" i wybrany poziom mocy. Po upływie czasu automatycznej funkcji szybkiego podgrzewania, strefa grzejna automatycznie przełącza się na wybrany poziom, który będzie następnie przez cały czas wyświetlany.

Tabela automatycznego szybkiego nagrzewania

Wybrana moc	1	2	3	4	5	6	7	8
Czas automatycznej funkcji podgrzewania (min)	1:00	2:00	4:50	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

Jeśli przy włączonej funkcji szybkiego podgrzewania moc grzejna zostanie zmniejszona, to funkcja ta zostanie dla danej strefy grzejnej wyłączona.

Automatyczną funkcję szybkiego podgrzewania można wyłączyć poprzez wybranie odpowiedniej strefy grzejnej i zmniejszenie poziomu mocy do "0" . Następnie ustawić nowy poziom mocy.

Rodzaj żywności/ metoda gotowania	Ilość	Wybrana moc	Czas gotowania (min)
Zupa/podgrzewanie	0,5 - 1 l	A 7 - 8	4 - 7
Mleko/podgrzewanie	0,2 - 0,4 l	A 1 - 2	4 - 7
Ryż/gotowanie	125g - 250g ok. 300ml - 600ml wody	A 2 - 3	20 - 25
Gotowane ziemniaki/w całości, nieobrane	750 g - 1,5 kg	A 5 - 6	25 - 38
Świeże warzywa, posiekane/gotowanie	0,5 - 1 kg ok. 400ml - 600ml wody	A 4 - 5	18 - 25

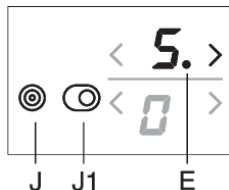
- W tabeli podano przykłady niektórych rodzajów żywności, w przypadku których automatyczna funkcja szybkiego podgrzewania będzie szczególnie korzystna.
- Podane wartości mają charakter orientacyjny i mogą zależeć od innych parametrów gotowania (np. rodzaju i jakości naczyń do gotowania, ilości dodanej wody, itp.).

- Mniejsze ilości odnoszą się do mniejszych stref grzejnych, natomiast większe do dużych stref grzejnych.

Poszerzona strefa grzejna

(w zależności od modelu)

Dla niektórych stref grzejnych włączyć można dodatkowy pierścień grzałki (w zależności od modelu).



Włączanie poszerzonej strefy grzejnej

- Włączając dodatkowy pierścień grzałki powiększyć można wybraną strefę grzejną, dla której ustawiony został poziom mocy. Robi się to naciskając przycisk (J/J1). Obok wyświetlacza zapali się wskaźnik sygnalizacyjny (E).
- Poziom mocy jest wybrany dla obu pierścieni grzałki.
- Jeśli strefa grzejna posiada trzeci pierścień grzałki, włącza się ją poprzez ponowne naciśnięcie przycisku (J/J1). Wówczas obok wyświetlacza poziomu mocy zapalą się dwa wskaźniki świetlne (E).

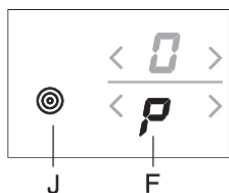
Wyłączanie poszerzonej strefy grzejnej

- Aby wyłączyć dodatkowy(we) pierścień(nie) grzałki, nacisnąć przycisk (J/J1) znajdujący się obok wybranej strefy grzejnej.

Strefa doładowania mocy

(w zależności od modelu)

W niektórych modelach dla oznaczonej symbolem "P" lub "»" strefy grzejnej z przodu po lewej stronie włączyć można doładowanie mocy. Umożliwia ono szybsze podgrzanie zarówno naczynia jak i żywności.



Włączanie doładowania mocy

- Wybrać strefę grzejną z przodu po lewej stronie.
- Nacisnąć przycisk (J), aby włączyć dodatkowy pierścień grzałki lub doładowanie mocy. Na wyświetlaczu mocy pojawi się symbol "P", po czym dla strefy grzejnej, która intensywnie zaczerwieni się, włączona zostanie dodatkowa moc.

Wyłączanie doładowania mocy

Doładowanie mocy można wyłączyć na dwa sposoby:

- Nacisnąć przycisk (J). Doładowanie mocy zostanie wyłączone, a moc robocza powróci do poziomu ustawionego przed uruchomieniem doładowania mocy.
- Moc można zmniejszyć do żądanego poziomu naciskając przycisk <

INFORMACJA!

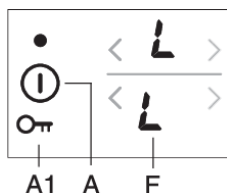
Strefa grzejna z włączonym doładowaniem mocy "P" pobiera dużą ilość mocy grzewczej. Dlatego też nie ma możliwości jednoczesnego ustawienia maksymalnej mocy dla sąsiedniej górnej (tylnej) strefy grzewczej. Na czas doładowywania mocy jej moc zostanie raczej ograniczona do 7. Jeśli doładowanie mocy zostanie włączone dla strefy grzewczej z przodu po lewej stronie, gdy tylna strefa grzejna jest ustawiona na poziom mocy 8 lub 9 lub gdy włączona jest automatyczna funkcja szybkiego podgrzewania, to poziom mocy dla strefy grzewczej z tyłu po lewej stronie zostanie automatycznie ustawiony na 7, a automatyczna funkcja szybkiego podgrzewania zostanie wyłączona.

INFORMACJA!

Każda strefa grzejna posiada wbudowane zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli w strefie grzewczej brak jest naczynia lub przepływ ciepła do żywności jest niewystarczający, to na kilka sekund podgrzewanie zostanie automatycznie wyłączone. Ma to szczególnie duże znaczenie w przypadku strefy grzewczej z opcją doładowania mocy, ponieważ pracuje ona ze znacznie większą mocą, przez co istnieje większe prawdopodobieństwo przegrzania.

Blokada przed dziećmi

Płytę grzejną można zablokować przed dziećmi, aby uniemożliwić dzieciom jej łatwe i szybkie włączenie.



Blokowanie elementów sterujących płyty grzewczej

Płyta grzejna musi być wyłączona. Dotknąć przycisku wyłącznika i przytrzymać go przez 3 sekundy. Komunikat "0" na wskaźnikach mocy stref grzewczych zamieni się na "L". Płyta grzejna jest teraz zablokowana. Po upływie kilku sekund płyta grzejna wyłączy się automatycznie.

Odblokowanie elementów sterujących płyty grzewczej

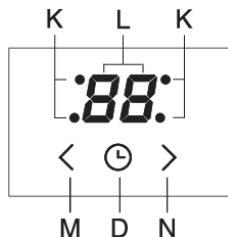
Aby odblokować płytę grzejną, postępować w ten sam sposób co przy jej blokowaniu. Płyta grzejna musi zostać wyłączona. Dotknąć przycisku wyłącznika i przytrzymać go przez 3 sekundy.

Komunikat "L" na wskaźnikach mocy stref grzewczych zamieni się na "0". Płyta grzejna jest teraz odblokowana i gotowa do użycia.

INFORMACJA!

Jeśli funkcja blokady przed dziećmi została włączona w trybie ustawień użytkownika (patrz rozdział „Tryb ustawień użytkownika”, płyta grzejna będzie się automatycznie blokować przy każdym wyłączeniu.

Funkcje programatora czasowego



Ustawić można czas gotowania z zakresu od 1 do 99 minut. Funkcja ta umożliwia dwa tryby działania:

1 Minutnik

- Po upływie ustawionego czasu włączy się alarm, jednak strefa grzejna nie zostanie wyłączona.
- Wyłącz alarm dotykając dowolnego przycisku; ewentualnie wyłączy się on automatycznie po upływie określonego czasu.
- Funkcja minutnika pozostanie aktywna nawet po wyłączeniu płyty grzewczej przyciskiem (A).
- Podczas ostatniej minuty odliczania pozostały czas będzie wyświetlany w sekundach.

2 Programowanie wyłączenia wybranej strefy grzejnej

Funkcja ta umożliwia ustawienie czasu gotowania dla wybranej strefy grzejnej, dla której ustawiony został już poziom mocy. Po upływie tego czasu następuje samoczynne wyłączenie strefy grzejnej. Nacisnąć przycisk programatora czasowego/minutnika (D), aby włączyć programator czasowy. Na wyświetlaczu programatora czasowego (L) pojawi się "0" . Ponownie dotknąć przycisku czujnika (G). Zacznie migać punkt (K) danej strefy grzejnej.

- Dotykając przycisków \rightarrow i \leftarrow ustawić czas z zakresu od 1 do 99 minut.
- Po ustawieniu żądanej wartości zaczyna się odliczanie. Zaczyna migać punkt (K) informujący o tym, dla której strefy gotowania włączona została funkcja programatora czasowego.
- Po upływie ustawionego czasu uruchamia się sygnał akustyczny i strefa grzejna wyłącza się. Na wyświetlaczu zegara zaczyna migać "0" . Wyłączyć alarm dotykając dowolnego przycisku. Ewentualnie po upływie pewnego czasu wyłączy się on automatycznie.

INFORMACJA!

Czas gotowania można ustawić dla każdej strefy grzejnej oddzielnie. Jeśli włączonych zostanie kilka funkcji programatora czasowego, na wyświetlaczu w kilkusekundowych odstępach zaczną migać pozostałe czasy poszczególnych stref grzejnych. Migający wskaźnik świetlny wskazywał będzie daną strefę grzejną.

Zmiana czasu gotowania




- Pozostały czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie gotowania.
- Dotknąć przycisku programatora czasowego wyłączenia (D), aby wybrać wyświetlacz programatora czasowego dla żądanej strefy grzejnej. Zacznie migać odpowiedni wskaźnik świetlny (K).
- Dotykając przycisku \rightarrow (N) i \leftarrow (M) ustawić nowy czas gotowania.

Wyświetlanie pozostałego czasu gotowania

Gdy włączonych zostanie kilka ustawień programatora czasowego, pozostały czas gotowania można wyświetlić naciskając przycisk (D).

Reset programatora czasowego

- Wybrać wyświetlacz żądanego programatora czasowego naciskając przycisk (D) (patrz rozdział „Zmiana ustawionego czasu gotowania”). Uruchomi się ustawiony programator czasowy i zapali się wskaźnik świetlny odpowiadający danej strefie gotowania.

- Dotknąć przycisku  (L), aby ustawić wartość na "0" lub nacisnąć jednocześnie przycisk  (N) i  (M), aby wartość natychmiast wyzerować.

Zatrzymywanie procesu gotowania przy użyciu funkcji Stop&Go


Funkcja Stop&Go pozwala na zatrzymanie (lub wstrzymanie) procesu gotowania przy jednoczesnym zachowaniu wszystkich swoich ustawień. Aby zatrzymać proces gotowania, dotknąć przycisku Stop&Go (C). Zapali się znajdujący się na przyciskiem wskaźnik świetlny (C1). Zaczną migać ustawienia na wyświetlaczach. Wszystkie ustawienia są zamrożone, a strefy grzejne nie są podgrzewane (grzałki są wyłączone). Z wyjątkiem wyłącznika i przycisku Stop&Go wszystkie przyciski są nieaktywne. Aby wyłączyć funkcję Stop&Go, ponownie dotknąć przycisku Stop&Go. Wskaźnik świetlny (C1) zgaśnie. Jeśli funkcja Stop&Go nie zostanie wyłączona, to po upływie 10 minut cała płyta grzejna wyłączy się automatycznie.

Funkcja pamięci

Funkcja pamięci umożliwia przywrócenie w ciągu 5 sekund od wyłączenia płyty ostatnio wybieranych ustawień. Jest to wygodne, gdy np. przez przypadek naciśnie się wyłącznik i cała płyta zostanie wyłączona lub gdy płyta grzejna wyłączy się automatycznie wskutek rozlania cieczy.

Po wyłączeniu urządzenia przy użyciu wyłącznika użytkownik ma 5 sekund na ponowne włączenie panelu sterowania i kolejne 5 sekund na naciśnięcie przycisku Stop&Go w celu przywrócenia swoich ustawień. W czasie tych 5 sekund zaczyna migać wskaźnik świetlny znajdujący się nad przyciskiem przywracającym ustawienia. Przywrócone zostaną wszystkie ustawienia aktywne przed wyłączeniem płyty.



Automatyczne wyłączenie

Jeśli przyciski będą włączone za długo w czasie gotowania (np. wskutek rozlania cieczy lub przesłonięcia przycisków czujników jakimś przedmiotem), wszystkie strefy grzejne zostaną wyłączone po upływie 10 sekund. Na wyświetlaczu zacznie migać symbol .

Przesłaniający przedmiot należy usunąć lub rozlaną ciecz zetrzeć z przycisków czujników w ciągu 2 minut. W przeciwnym razie płyta grzejna wyłączy się automatycznie. Ostatnie ustawienia można przywrócić przy pomocy funkcji pamięci uruchamianej przyciskiem Stop&Go.

Wyłączanie strefy gotowania

Aby wyłączyć strefę grzejną, przy pomocy odpowiedniego przycisku , ustawić wartość na "0".

Aby szybko wyłączyć strefę grzejną, dotknąć równocześnie odpowiednich przycisków  i . Uruchomi się krótki sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się "0".

Jeśli moc wszystkich stref grzejnych zostanie ustawiona na "0", po upływie kilku sekund strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

Wskaźnik mocy resztkowej

Po wyłączeniu rozgrzanej strefy grzejnej lub całej płyty wyświetlane będą następujące informacje:

- "H" Strefa grzejna "H" jest gorąca;

Jak długo będą one wyświetlane, zależy od poziomu mocy i czasu, przez jaki strefa grzejna była włączona. Gdy symbol "H" zniknie, strefa grzejna może być w niektórych przypadkach (przerwa w dopływie prądu, gorące naczynie pozostawione w strefie grzejnej, itp.) nadal gorąca. Proszę uważać, by się nie poparzyć! W przypadku przerwy w dopływie prądu, gdy strefy grzejne są nadal gorące, na wyświetlaczu miga symbol "H" . Oznacza to, że strefa grzejna w zależności od czasu przerwy w dopływie prądu może, ale nie musi być gorąca.



INFORMACJA!

Urządzenie było testowane fabrycznie i strefy grzejne były podgrzewane. Dlatego też przez pewien czas po pierwszym podłączeniu urządzenia w domu użytkownika na wyświetlaczu może migać symbol "H" .



INFORMACJA!

Po zniknięciu symbolu "H" strefa grzejna może być nadal gorąca. Ryzyko poparzenia!

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	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1

Wyłączenie całej płyty kuchennej

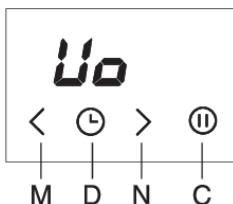
Dotknąć wyłącznika (A), aby wyłączyć całą płytę. Płyta wyda sygnał dźwiękowy i wyłączone zostaną wszystkie wskaźniki oprócz wskaźników płyt grzejnych, które są nadal gorące, dla których zapalony pozostanie wskaźnik ciepła resztkowego "H" .

Ustawienia użytkownika

Głośność sygnału akustycznego, jego czas trwania i ustawienia automatycznej blokady można regulować.

Ustawienia parametrów można włączyć w ciągu dwóch minut od podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej poprzez dotknięcie i przytrzymanie przycisku zatrzymania (Stop&Go) przez ok. 3 sekundy, gdy urządzenie jest wyłączone.

Na wyświetlaczu programatora czasowego pojawi się pierwszy parametr „Uo” wskazujący natężenie (głośność) sygnałów akustycznych. Nacisnąć przycisk programatora czasowego (M, N), aby wybrać typ parametru.



Uo sygnał akustyczny i natężenie (głośność) alarmu

So czas trwania alarmu

Lo automatyczna blokada



Aktualnie ustawiona wartość pojawi się na wyświetlaczach poziomu mocy stref grzejnych po prawej stronie. Wartość można regulować

naciskając przycisk > lub < dla strefy grzejnej z przodu po prawej stronie. Wszystkie parametry można potwierdzić i zachować naciskając i przytrzymując przez 2 sekundy przycisk zatrzymania (Stop&Go).

Następnie rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Jeśli nowe ustawienia parametrów mają nie być zapisane, zamkną tryb ustawień użytkownika naciskając przycisk wyłącznika zasilania.

Głośność sygnału akustycznego i alarmu "Uo"

Ustawić można następujące wartości:

00 na wyświetlaczu = off (nie dotyczy sygnału akustycznego alarmów i błędów)

01 na wyświetlaczu = minimalna głośność

02 na wyświetlaczu = średnia głośność

03 na wyświetlaczu = maksymalna głośność (wartość domyślna)

Każdej zmianie towarzyszył będzie krótki sygnał dźwiękowy o nowo ustawionej głośności.

Czas trwania alarmu akustycznego "So"

Ustawić można następujące wartości:

05 na wyświetlaczu = 5 sekund

1.0 na wyświetlaczu = 1 minuta

2.0 na wyświetlaczu = 2 minuty (wartość domyślna)

Blokada bezpieczeństwa przed dziećmi "Lo"

Jeśli w trybie ustawień użytkownika włączona jest funkcja automatycznej blokady, automatyczna blokada płyty grzejnej będzie następowała przy każdym jej wyłączeniu.

00 na wyświetlaczu = blokada wyłączona (wartość domyślna)

01 na wyświetlaczu = blokada włączona

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.

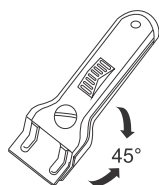
Do usuwania zacieków wodnych używać delikatnego roztworu octu. Nie używać go jednak do wycierania ramy (dotyczy tylko wybranych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój blask. Nie używać agresywnych środków czyszczących w aerozolu lub środków do usuwania kamienia.

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 strefa 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
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Wezwać serwisanta.
Ciągły sygnał dźwiękowy i wyświetlacz 	Na powierzchnię czujnika wylała się woda lub jakiś przedmiot został umieszczony nad czujnikami. Wytrzyj powierzchnię czujnika.
F na wyświetlaczu	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.



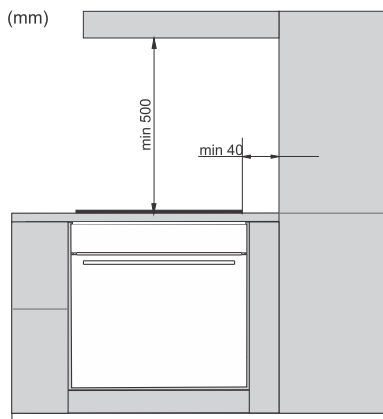
OSTRZEŻENIE!

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

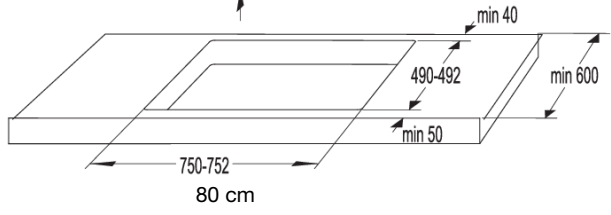
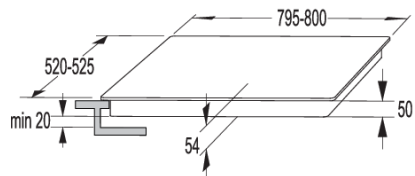
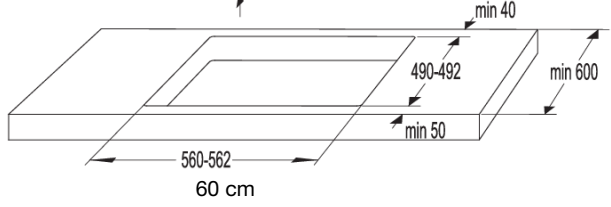
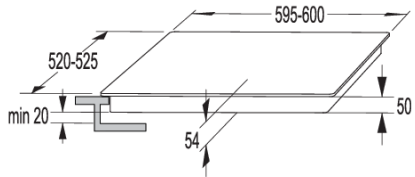
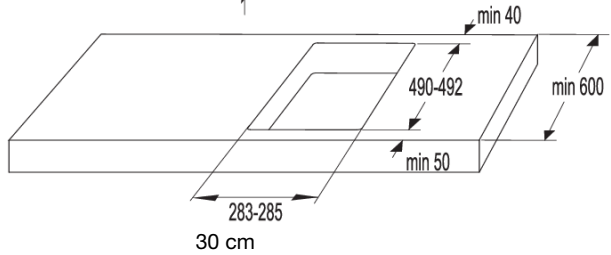
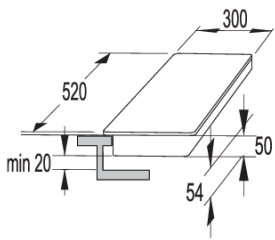
Instalacja płyty grzewczej do zabudowy

Sposób montażu

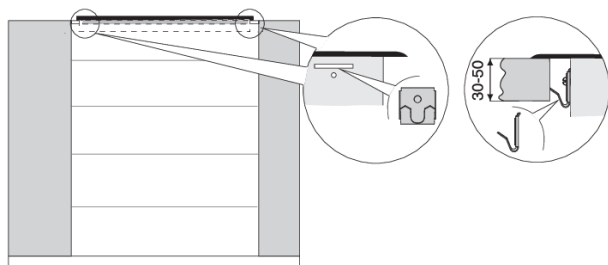
- Blat musi być całkowicie wypoziomowany.
- Odpowiednio zabezpiecz krawędzie wyciętego otworu.
- Podłącz płytę grzewczą do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia płyty grzewczej do sieci elektrycznej).
- Włóż płytę grzewczą do wyciętego otworu.



- 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.



Przymocowania zacisku mocującego

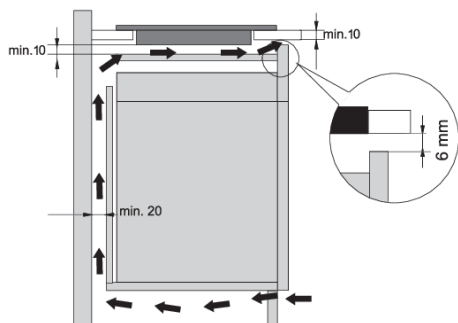


- Blat musi być całkowicie prosty. Zabezpieczyć wycięte powierzchnie.
- Przy pomocy 4 dostarczonych śrub (4x) przymocować elementy mocujące (4x) do otworu i wycięcia w przedniej i tylnej ścianie płyty grzewczej.
- Umieścić płytę grzewczą w wycięciu i wcisnąć ją mocno od góry w blat.
- Do przymocowania zacisku mocującego nie używać śrub dłuższych niż 6,5 mm.

Nawiewniki powietrza w dolnej szafce kuchennej

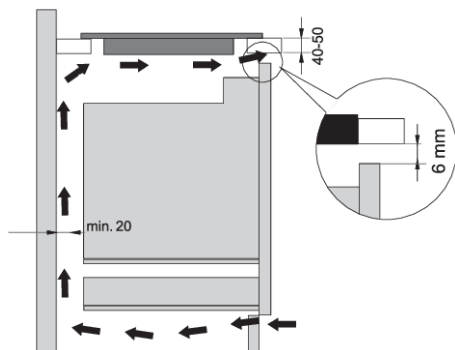
💡 INFORMACJA!

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



Dolna szafka z szufladą

- Na całej szerokości szafki w tylnej jej ścianie 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 grzewczą na całej jej długości należy zamontować poziomą ściankę działową. Między dolną krawędzią urządzenia a ścianką działową powinno być co najmniej 10 mm wolnej przestrzeni. 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.

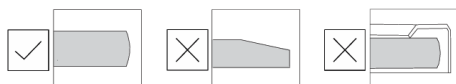


Dolna szafka z piekarnikiem

- Montaż piekarnika pod płytą indukcyjną jest możliwy w przypadku typów piekarników z wentylatorem chłodzącym.
- Przed zamontowaniem piekarnika należy zdemonstrować 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.

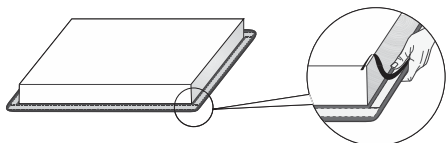
Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym

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

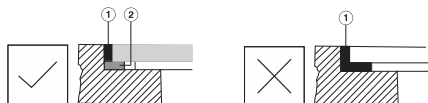


Instalacja urządzenia

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.

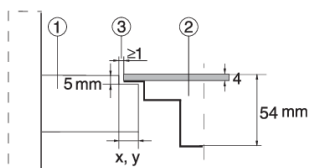
⚠ OSTRZEŻENIE!

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.

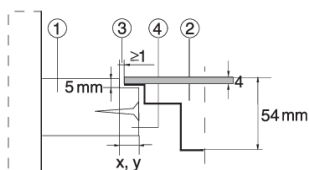
Kamienny blat kuchenny



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



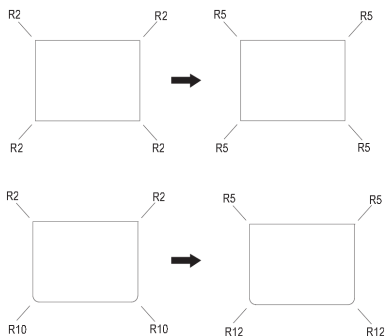
1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo
4. Drewniana rama o grubości 16 mm

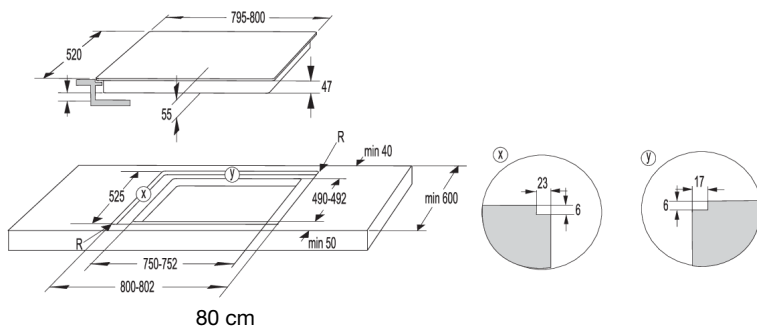
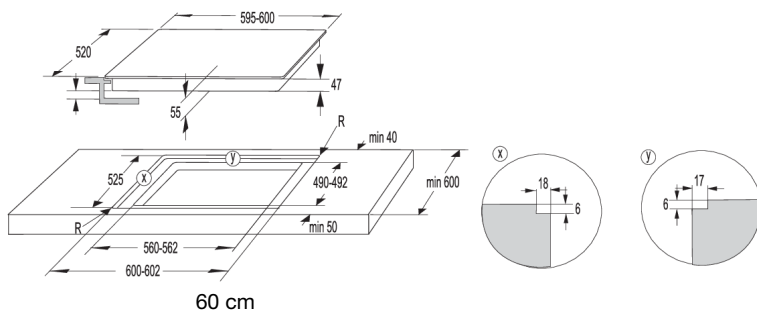
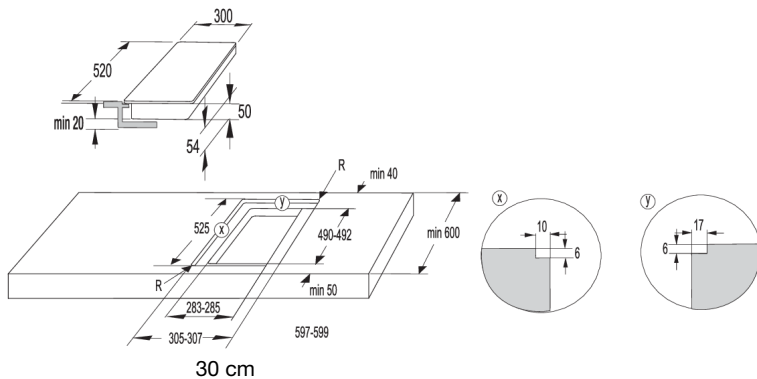
Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm). Zamontować drewnianą ramę 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu kuchennego (patrz rysunek).

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

SZKŁO

WYCIĘCIE





OSTRZEŻENIE!

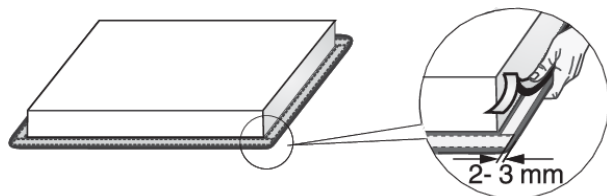
W razie zabudowy piekarnika pod zabudowaną na równi z blatem (flush mount) płytą kuchenną, grubość blatu kuchennego powinna wynosić przynajmniej 40 mm.

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

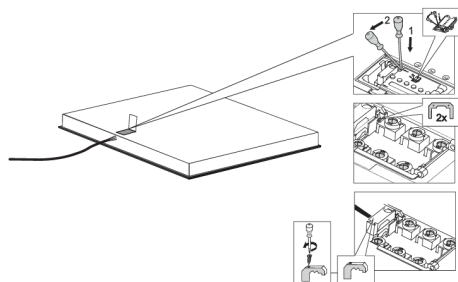
- Zabezpieczenie sieci energetycznej musi być zgodne z odpowiednimi przepisami.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- W instalacji elektrycznej powinno znajdować się urządzenie przełączające, które może 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.

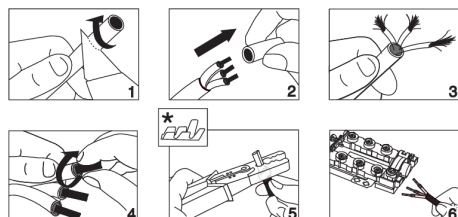
Schemat połączeń



- Sprawdź napięcie. Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w twojej sieci elektrycznej. Napięcie sieci elektrycznej (220-240 V pomiędzy L i N) powinno być sprawdzone przez specjalistę za pomocą odpowiedniego przyrządu pomiarowego.
- Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.
- Podłącz przewody zgodnie z typem urządzenia.
- Zworki znajdują się na zacisku przyłączeniowym.

Kabel zasilający

(urządzenie bez kabla zasilającego)



- Do podłączenia mogą być użyte następujące elementy:
- Kabli połączeniowych typu H05V2V2-F w izolacji PCV z żółtozielonym przewodem ochronnym lub innych kabli o taki samych lub lepszych parametrach technicznych.
- Zewnętrzna średnica kabla powinna wynosić co najmniej 8,00 mm.

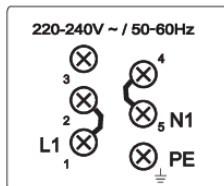
- Poprowadź kabel zasilający przez mocowanie kabla zabezpieczające przed nadmiernym odkształceniem (zacisk), które

* tulejki kablowe nie wchodzą w skład zestawu



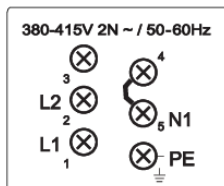
INFORMACJA!

Zalecamy stosowanie tulejek kablowych.



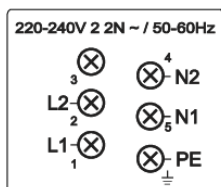
Podłączenie jednofazowe (32 A)

- Podłączenie jednofazowe (1 1N, 220-240 V~ /50-60 Hz):
 - Napięcie pomiędzy linią a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~. Zainstaluj zworkę pomiędzy zaciskami 1 i 2 oraz pomiędzy zaciskami 4 i 5.
 - Obwód powinien być wyposażony w bezpiecznik o wartości co najmniej 32 A. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 4 mm².



Podłączenie dwufazowe (16A)

- 2 fazy, 1 przewód neutralny (2 1N, 380-415 V~ /50-60 Hz):
 - Napięcie między linią a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~; napięcie między liniami wynosi 380-415 V~. Zainstaluj zworkę pomiędzy zaciskami 4 i 5. Obwód powinien być wyposażony w co najmniej dwa bezpieczniki o wartości co najmniej 16 A każdy. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm².
- 2 fazy, 2 przewody neutralne (2 2N, 220-240 V 2 2N ~ /50-60Hz):
 - Napięcie pomiędzy fazami a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~.
 - Obwód powinien być wyposażony w co najmniej dwa bezpieczniki o wartości co najmniej 16 A każdy. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm².



Urządzenia o szerokości 30 cm (dwie strefy grzejne) pozwalają jedynie na podłączenie jednofazowe. Średnica kabla zasilającego powinna wynosić co najmniej 1,5 mm²!

(2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz):

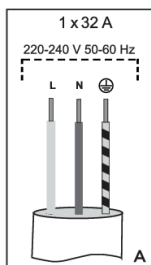
(urządzenie z kablem zasilającym)

- Urządzenie musi być podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej.
- Urządzenia do odłączania od sieci elektrycznej muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Nie przedłużaj przewodu zasilającego i nie prowadź go przez ostre krawędzie.
- Jeżeli urządzenie jest zainstalowane nad piekarnikiem, upewnij się, że przewód zasilający nigdy nie jest w kontakcie z gorącymi częściami piekarnika.

Podłączenie jednofazowe

Podłącz urządzenie w sposób pokazany na schemacie A. Jeżeli sieć energetyczna nie pozwala na zastosowanie bezpiecznika 32 A, moc urządzenia powinna być odpowiednio zmniejszona lub ograniczona.

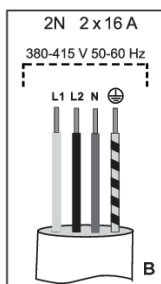
Patrz rozdział Ustawienia użytkownika.



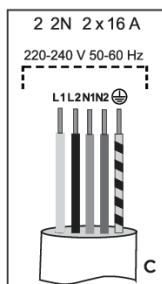
L = brązowy
N = niebieski
⊕ = żółty/zielony

Podłączenie dwufazowe

- Jeżeli sieć elektryczna posiada 2 przewody liniowe i 1 przewód neutralny, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie B.
- Jeżeli sieć elektryczna posiada 2 przewody liniowe i 2 przewody neutralne, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie C.



L1 = brązowy
L2 = czarny
N = niebieski
⊕ = żółty/zielony



L1 = brązowy
L2 = czarny
N1 = niebieski
N2 = szary
⊕ = żółty/zielony
tylko dla NL!

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



696949-a5

