

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA PŁYTA INDUKCYJNA



Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

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

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



INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

Spis treści

Środki bezpieczeństwa	4
Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	7
Przed podłączeniem urządzenia	7
Opis urządzenia	8
Dane techniczne	8
Przed pierwszym użyciem	8
Płyta grzejna	9
Obsługa płyty grzejnej	12
Panel sterowania	12
Włączenie płyty kuchennej	13
Włączenie pól grzejnych	13
ZMIANA USTAWIENÍ MOCY PÓL GRZEJNYCH	13
Automatyczne szybkie nagrzewanie	13
POLE ŁĄCZONE	14
ROZPOZNAWANIE POZYCJI NACZYNNIA Z AUTOMATYCZNYM ŁĄCZENIEM (PRZESTAWIANIEM) PÓL GRZEJNYCH	15
Power Boost	16
Ochrona przed przegrzaniem	17
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI/ BLOKADA	17
Rozmrażanie/podgrzewanie	17
Funkcje programatora czasowego	18
Wstrzymywanie procesu pieczenia - Stop&Go (pauza)	19
Funkcja pamięci	20
Automatyczne wyłączenie	20
Wyłączanie strefy gotowania	20
Wskaźnik mocy resztkowej	20
Ograniczenie czasu trwania działania	20
Wyłączenie całej płyty kuchennej	21
Ustawienia użytkownika	22
Konserwacja i czyszczenie	24
Tabela usterek i błędów	26
Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego	27
Instalacja płyty grzewczej do zabudowy	28
Sposób montażu	28
Nawiewniki powietrza w dolnej szafce kuchennej	29
Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym	30
Montaż uszczelki piankowej	34
Podłączanie płyty grzewczej do sieci elektrycznej	35
Schemat połączeń	35
Utylizacja	37

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.

Na powierzchni kuchenki nie wolno kłaść żadnych metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one bardzo nagrzewać.

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!

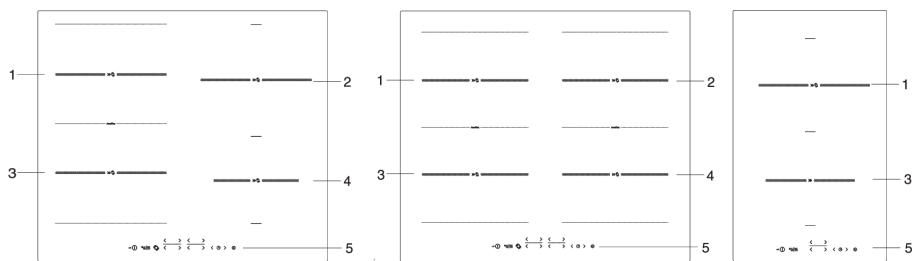
Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

Opis urządzenia



INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



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

Dane techniczne

(w zależności od modelu)



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

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

Przed pierwszym użyciem

Jeśli powierzchnia płyty została wykonana ze szkła ceramicznego, należy ją 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.

Płyta grzejna

Powierzchnia grzejna ze szkła ceramicznego

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

POZIOMY MOCY GRZEWCZEJ

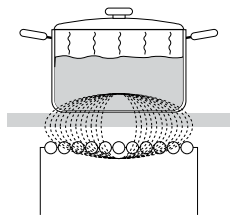
Moc grzania strefy gotowania można ustawić na 10 różnych poziomów (w zależności od modelu). W tabeli podano kilka przykładów użycia dla każdego poziomu.

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCZEJ



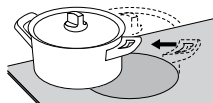
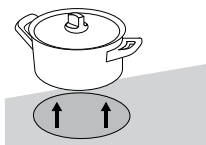
- Płyta grzewcza jest wyposażona w indukcyjne strefy gotowania charakteryzujące się wysoką sprawnością. Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w dnie naczynia, gdzie jest ono potrzebne najbardziej. Unika się w ten sposób strat poprzez szklano-ceramiczną powierzchnię. Zużycie energii jest znacznie niższe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


OSTRZEŻENIE!

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

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

ROZPOZNAWANIE NACZYŃ



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

Indukcyjne naczynia kuchenne

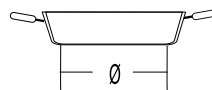
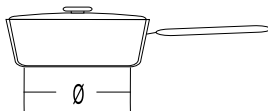
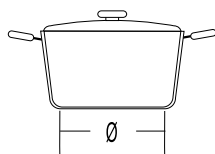


- Indukcja będzie działać prawidłowo, jeśli używane są odpowiednie naczynia.
- Pamiętaj o ustawieniu garnka lub rondla w środku strefy gotowania.
- Odpowiednie naczynia: naczynia wykonane ze stali, stalowe naczynia emaliowane lub żeliwne.
- Nieodpowiednie naczynia: naczynia ze stopów stali z miedzianym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

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

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

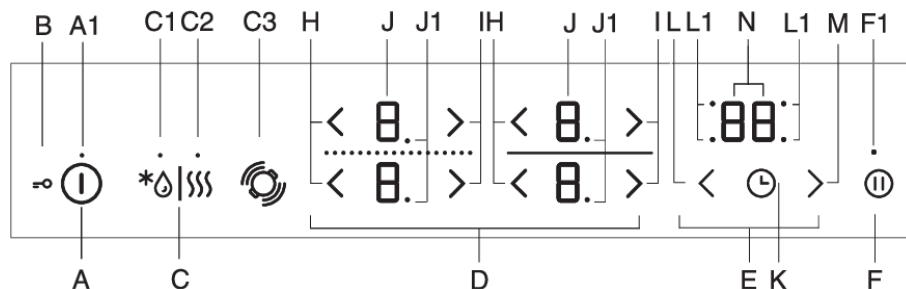
Dno patelni musi być płaskie.



Obsługa płyty grzewczej

Panel sterowania

(w zależności od modelu)



A Przycisk włączania/wyłączania płyty grzewczej

A1 Lampka kontrolna włączania/wyłączania/blokady przed dziećmi

B Blokada/blokada przed dziećmi

C Przycisk Odmrażania/ogrzewania

C1 Lampka kontrolna odmrażania

C2 Lampka kontrolna dogrzewania

C3 Rozpoznawanie pozycji patelni z automatycznym łączeniem stref gotowania

D Sterowanie strefami gotowania

E Funkcje timera

F Funkcja stop/go oraz pamięć

F1 Lampka kontrolna funkcji stop/go i pamięci

H Przycisk zmniejszania mocy

I Przycisk zwiększania mocy

J Wyświetlacz poziomu mocy

J1 Punkt dziesiętny wskazujący półstopniowy poziom mocy dla strefy gotowania

K Włączanie/wyłączanie programatora czasowego

L Przycisk ustawiania programatora czasowego (-)

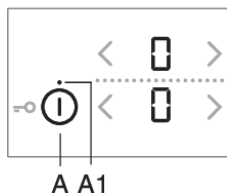
L1 Lampka sygnalizacyjna aktywnego programatora czasowego dla poszczególnych stref gotowania

M Przycisk ustawiania programatora czasowego (+)

N Wyświetlanie czasu

Wskaźniki posiadają również funkcję przycisków, za pomocą których można zmieniać ustawienia.

Włączenie płyty kuchennej

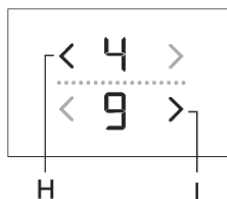


- Umieść naczynie kuchenne na płycie grzewczej.
- Dotknij przycisku włączania/wyłączania (A), aby włączyć płytę grzewczą.
- Na wskaźnikach wszystkich stref gotowania pojawia się "0".
- Zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy.

INFORMACJA!

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

Włączenie pól grzewczych



Do wyboru jest łącznie 9 lub 17 różnych poziomów mocy. W przypadku 17 poziomów mocy kropka na wyświetlaczu pokazuje połowę stopnia (np. „8.” oznacza 8.5, w zależności od modelu).

- Dotknij wyświetlacza wybranej strefy gotowania. Wybrany wyświetlacz miga.
- Za pomocą przycisków (H) oraz (I) ustaw moc działania wybranej strefy gotowania.
- Pole grzewcze jest aktywne.

- Jeśli płyta kuchenna nie rozpozna naczynia na wybranym polu grzewczym, ukaże się symbol . Jeśli w ciągu 2 minut na wybranym polu grzewczym nie zostanie ustawione naczynie, pole to się automatycznie wyłączy.

INFORMACJA!

Wskaźniki posiadają również funkcję przycisków, za pomocą których można zmieniać ustawienia.

ZMIANA USTAWIEŃ MOCY PÓL GRZEJNYCH

Poziom mocy dla wybranej strefy gotowania można regulować za pomocą przycisku (H) lub (I).

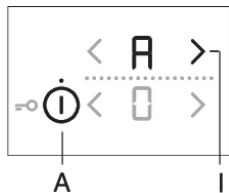
Aby szybciej zwiększyć lub zmniejszyć poziom mocy, należy dotknąć i przytrzymać przycisk (H) lub (I).

Automatyczne szybkie nagrzewanie

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

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

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



- Płyta grzewcza jest włączona, a odpowiednia patelnia jest umieszczona na jednej ze stref gotowania.
- Wybierz żądaną strefę gotowania, która ma zostać wyłączona (na wyświetlaczu pojawia się "0").
- Naciśnij odpowiedni przycisk (H) lub (I) i przytrzymaj go przez ok. 3 sekundy, aż usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy. **A** na wyświetlaczu będzie migać na przemian **0** i **.**

- Zmniejszyć moc do poziomu, na jakim chce się gotować po zakończeniu automatycznej funkcji szybkiego podgrzewania.
- **A** i wybrany poziom mocy będą wyświetlane na przemian na wyświetlaczu poziomu mocy. Po upływie czasu automatycznego szybkiego nagrzewania strefa gotowania automatycznie przełącza się na wybrany poziom, który będzie stale wyświetlany na wyświetlaczu.

Tabela automatycznego szybkiego nagrzewania

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

WYŁĄCZENIE AUTOMATYCZNEGO NAGRZEWANIA

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

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

POLE ŁĄCZONE

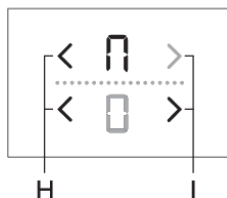
(w zależności od modelu)


- Niektóre modele umożliwiają połączenie dwóch stref gotowania po lewej stronie w jedną dużą połączoną strefę gotowania. W ten sposób na połączonym polu grzejnym można umieścić dużą owalną patelnię lub ruszt. Patelnia musi być wystarczająco duża, aby zakryć środki górnej i dolnej strefy gotowania.
- Maksymalna wielkość naczynia to 40 x 25 cm. Aby ciepło mogło się równomiernie rozejść, zalecamy brytfannę z jak najgrubszym dnem. Naczynie się podczas nagrzewania mocno nagrzewa, dlatego należy uważać na ochronę przed oparzeniami.
- Ustawiając naczynie, należy uważać, aby nie zakrywało ono panelu sterującego.

INFORMACJA!

Naczynie zawsze powinno zakrywać środek pola grzejnego!

WŁĄCZENIE POLA ŁĄCZONEGO



- Za pomocą przycisku sensorycznego włączenia/ wyłączenia (A), włączyć płytę kuchenną.
- Dotknij jednocześnie obu czujników i przytrzymaj je przez 3 sekundy (H). Na wyświetlaczu dla pola tylnego pojawi się znak  oznaczający, że obie strefy gotowania są zmostkowane.
- Ustaw żądaną moc gotowania dla zmostkowanej strefy gotowania.

- Aby później zmienić moc gotowania zmostkowanej strefy, należy użyć przycisku (H) lub (I) dla dolnej strefy gotowania.



INFORMACJA!

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

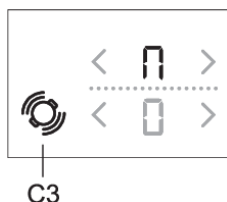
WYŁĄCZENIE POLA ŁĄCZONEGO


- Zmniejszyć moc połączonego pola do 0. Znak  łączenia pól zniknie i ogrzewanie wyłączy się.
- Obie strefy gotowania będą działać niezależnie.

ROZPOZNAWANIE POZYCJI NACZYNIĄ Z AUTOMATYCZNYM ŁĄCZENIEM (PRZESTAWIANIEM) PÓŁ GRZEJNYCH

(tylko w niektórych modelach)

Rozpoznawanie pozycji patelni jest aktywowane automatycznie 10 sekund po włączeniu urządzenia. Jeśli na płycie grzewczej znajduje się patelnia, funkcja rozpoznawania patelni rozpozna jej położenie i automatycznie połączy strefy gotowania w zależności od wielkości patelni. Dwie sąsiadujące ze sobą strefy gotowania można połączyć w jedną dużą strefę gotowania.



Na wyświetlaczu dla pola tylnego pojawi się znak  oznaczający, że obie strefy gotowania są zmostkowane.

- Ustaw żądaną moc gotowania dla zmostkowanej strefy gotowania.
- Aby później zmienić moc gotowania zmostkowanej strefy, należy użyć przycisku (H) lub (I) dla dolnej strefy gotowania.



INFORMACJA!

W zmostkowanej strefie nie można zastosować ustawienia zwiększenia mocy P (power boost). Maksymalny dostępny poziom mocy wynosi 9.

Automatyczne rozpoznawanie pozycji patelni można włączyć w dowolnym momencie na 10 sekund, naciskając przycisk rozpoznawania patelni (C3). Automatyczne rozpoznawanie patelni i automatyczne mostkowanie stref gotowania działa tylko w strefach gotowania, które nie zostały jeszcze aktywowane. Mostkowanie stref gotowania można wyłączyć, ustawiając poziom mocy na "0".

Jeśli na strefie gotowania nie ma naczynia:

- Włącz płytę grzewczą. Wszystkie strefy gotowania ustawione są na "0".
- Umieść garnek na dowolnej strefie gotowania. Na strefie gotowania, w której znajduje się patelnia, zaczyna migać "0". Moc strefy gotowania można regulować, naciskając przyciski (H) lub (l) dla danej strefy gotowania. Funkcja automatycznie łączy strefy gotowania po lewej stronie płyty grzewczej w zależności od wielkości patelni.
- Kontynuować można z następnym naczyniem według tej samej procedury.

Jeśli naczynie kuchenne znajduje się już na płycie grzewczej:

- Włączyć płytę kuchenną.
- Na wyświetlaczu strefy gotowania, naw której znajduje się naczynie, miga symbol "0". Moc strefy gotowania można regulować, naciskając przyciski (H) lub (l) dla danej strefy gotowania.
- Jeśli na strefie gotowania znajduje się kilka patelni, płyta automatycznie wykryje wszystkie patelnie, a na wyświetlaczach wszystkich stref, na których umieszczono patelnię, będzie migać "0".

Moc strefy gotowania można regulować naciskając przyciski (H) lub (l) dla odpowiedniej strefy gotowania; następnie można przejść do następnej strefy gotowania.

W ciągu pierwszych 10 sekund automatyczne rozpoznawanie patelni można również wyłączyć w ustawieniach użytkownika za pomocą parametru "Au". Patrz rozdział Ustawienia użytkownika.

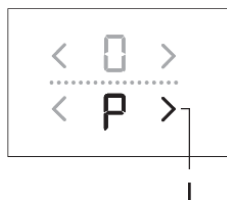
Funkcja może być użyta, gdy patelnia znajduje się już na płycie grzewczej lub gdy płyta jest pusta.

Power Boost

(w zależności od modelu)

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

Włączenie funkcji »Power boost«



Płyta grzewcza jest włączona, a odpowiednia patelnia jest umieszczona na jednej ze stref gotowania.

- Wybierz strefę gotowania.
- Ustaw poziom mocy na 9, a następnie naciśnij przycisk (l).
- Na wyświetlaczu pojawi się symbol "P". Funkcja jest aktywna.

Wyłączenie funkcji »Power boost«

- Naciśnij przycisk (H). Funkcja Power boost zostanie dezaktywowana, a moc robocza powróci do poziomu 9.
- Moc można zmniejszyć dożądanego poziomu, naciskając przycisk (H).

Ochrona przed przegrzaniem

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

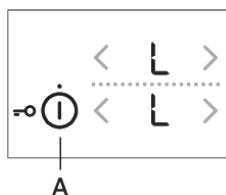
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI/ BLOKADA

Płytę kuchenną można zablokować przed przypadkowym włączeniem.



INFORMACJA!

Płyta kuchenna powinna być wyłączona bądź w stanie gotowości.



Blokowanie elementów sterujących płyty grzewczej

Dotknij przycisku włączania/wyłączania i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Na wskaźnikach mocy strefy gotowania pojawi się "L". Płyta grzewcza jest teraz zablokowana. Po 5 sekundach płyta automatycznie wyłączy się i przejdzie w tryb czuwania.

Odblokowanie elementów sterujących płyty grzewczej

Aby odblokować płytę kuchenną, należy postępować w taki sam sposób jak w przypadku jej zablokowania. Płyta grzewcza musi być wyłączona. Dotknij przycisku włączania/wyłączania i przytrzymaj go przez 3 sekundy. "L" na wskaźnikach mocy strefy gotowania zmieni się na "0". Płyta kuchenna jest teraz odblokowana i gotowa do użycia.



INFORMACJA!

Jeśli funkcja blokady przed dziećmi zostanie włączona w trybie ustawień użytkownika (Patrz. rozdział Ustawienia użytkownika), to płyta będzie się automatycznie blokować za każdym jej włączeniem.

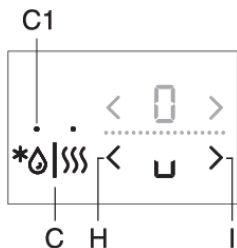


INFORMACJA!

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

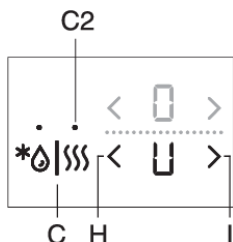
Rozmrażanie/podgrzewanie

Naciśnij przycisk (C), aby włączyć funkcję rozmrażania/podgrzewania. W przypadku rozmrażania temperatura potrawy jest utrzymywana na poziomie około 42°C; w przypadku dogrzewania jest utrzymywana na poziomie około 70°C. Rzeczywista temperatura może zależeć od rodzaju naczynia i ilości potrawy.



Włączanie funkcji rozmrażania

Wciśnij przycisk (A), aby włączyć płytę grzejną. Umieść odpowiedni garnek na wybranej strefie gotowania. Dotknij raz przycisku (C); zaświeci się lampka kontrolna (C1). Dotknij przycisku (H) lub (I) dla wybranej strefy gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się symbol "u".



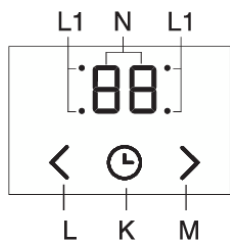
Włączanie funkcji dogrzewania

Wciśnij przycisk (A), aby włączyć płytę grzejną. Umieść odpowiedni garnek na wybranej strefie gotowania. Dotknij dwa razy przycisku (C); zaświeci się lampka kontrolna (C2). Dotknij przycisku (H) lub (I) dla wybranej strefy gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się symbol "U".

Wyłączanie funkcji rozmrażania/dogrzewania

- Dotknij przycisku (H) lub (I) dla wybranej strefy gotowania.
- Strefa gotowania wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawi się "0".

Funkcje programatora czasowego



Funkcja ta oferuje dwie możliwości zastosowania:

1. **Ustawienie funkcji minutnika (timera odliczającego czas)** dotyczy całej płyty grzejnej. Dzięki tej funkcji płyta wydaje sygnał dźwiękowy tylko wtedy, gdy upływa ustawiony czas.
2. **Ustawienie programatora czasowego** dotyczy wybranej strefy gotowania. Dla każdej strefy gotowania można ustawić oddzielny timer. Po upływie ustawionego czasu strefa gotowania zostaje automatycznie wyłączona.

1 Timer odliczający

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

- Dotknij przycisku (K), aby włączyć timer. "00" pojawi się na wyświetlaczu zegara (O). Dotknij przycisków (L) i (M), aby ustawić czas w zakresie od 1 do 99 minut.
- Po upływie ustawionego czasu włączy się alarm, jednak strefa gotowania 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.

ZEGAR PROGRAMUJĄCY

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

- Dotknij przycisku (K), aby włączyć timer. "00" pojawi się na wyświetlaczu zegara (O). Ponownie dotknij przycisku czujnika (K). Punkt (L1) dla odpowiedniej strefy gotowania zacznie migać.
- Dotknij przycisków (L) i (M), aby ustawić czas w zakresie od 1 do 99 minut.
- Po ustawieniu żądanej wartości rozpoczyna się odliczanie. Punkt (L1) wskazujący, dla której strefy gotowania ustawiona jest funkcja timera, będzie nadal migać.
- Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy i strefa gotowania zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu zegara będzie migać "00".
- Wyłącz alarm dotykając dowolnego przycisku; ewentualnie wyłączy się on automatycznie po upływie określonego czasu.

Zmiana ustawionego czasu gotowania

Pozostały czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania. Dotknij przycisku wyłącznika czasowego (K), aby wybrać wskazanie timera dla żądanej strefy gotowania. Odpowiednia lampka kontrolna (L1) zacznie migać. Dotknij przycisku (L) lub (M), aby ustawić nowy żądany czas gotowania.

Wyświetlanie pozostałego czasu gotowania

Jeśli włączonych jest kilka ustawień timera, pozostały czas gotowania można wyświetlić, dotykając przycisku (K).

Resetowanie timera

Wybierz żądany sposób wyświetlania timera, naciskając przycisk (K) (patrz rozdział Zmiana ustawionego czasu gotowania). Zostanie wyświetlony ustawiony czas i zaświeci się lampka kontrolna dla odpowiedniej strefy gotowania. Dotknij przycisku (M), aby ustawić wartość na "00", lub naciśnij jednocześnie przyciski (L) i (M), aby natychmiast zresetować wartość na "00".

Wstrzymywanie procesu pieczenia - Stop&Go (pauza)

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

Aktywacja funkcji Stop&Go

Przynajmniej jedna strefa gotowania musi być aktywna. Dotknij przycisku funkcyjnego Stop&Go (F). Zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Wszystkie ustawienia na wyświetlaczach zaczną migać; przycisk pauzy będzie podświetlony i również będzie migał. Wszystkie ustawienia programatora czasowego lub minutnika są wstrzymane. Wszystkie przyciski są nieaktywne, z wyjątkiem klawisza pauzy (stop/go) i przycisku włączania/wyłączania. Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, wszystkie aktywne strefy gotowania wyłączą się automatycznie.

Deaktywacja funkcji Stop&Go


W ciągu 10 minut należy ponownie nacisnąć przycisk pauzy. Płyta grzewcza kontynuuje pracę z takimi samymi ustawieniami jak przed wstrzymaniem.

Funkcja pamięci

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

W ciągu 5 sekund od wyłączenia płyty grzewczej ponownie włącz ją za pomocą przycisku on/off. Na wyświetlaczu przez 5 sekund będzie migał przycisk (F). W tym czasie dotknij tego przycisku, a wszystkie ustawienia, które były aktywne tuż przed wyłączeniem płyty kuchennej, zostaną przywrócone.

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 gotowania, za pomocą odpowiedniego przycisku (H) ustaw wartość na "0". Aby szybko wyłączyć strefę gotowania, dotknij jednocześnie odpowiednich przycisków (H) i (I). Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się "0".

INFORMACJA!

Jeśli moc wszystkich stref gotowania jest ustawiona na "0", strefa gotowania wyłączy się automatycznie po 10 sekundach.

Wskaźnik mocy resztkowej

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

Ograniczenie czasu trwania działania

Ze względów bezpieczeństwa czas gotowania dla każdej strefy jest ograniczony do maksymalnego czasu trwania.

Maksymalny czas gotowania zależy od ostatnio ustawionego poziomu mocy. Jeśli poziom mocy nie zostanie zmieniony, strefa gotowania wyłączy się automatycznie po osiągnięciu maksymalnego czasu gotowania.

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

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

Wyłączenie całej płyty kuchennej

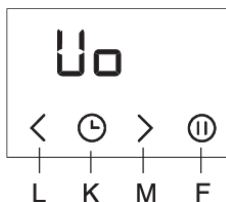
Płytę grzewczą można w każdej chwili wyłączyć, naciskając przycisk on/off.

Ustawienia użytkownika

Ustawianie sygnału dźwiękowego, funkcji automatycznych i parametrów blokady

Można ustawić głośność sygnału akustycznego, czas trwania alarmu akustycznego, całkowitą maksymalną moc urządzenia oraz ustawienia blokady automatycznej. Aby aktywować menu ustawień parametrów, przy wyłączonym urządzeniu naciśnij przycisk pauzy (F) i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

Na wyświetlaczu zegara pojawi się pierwszy parametr "Uo", wskazujący głośność sygnałów akustycznych. Za pomocą przycisku timera (K) wybierz rodzaj parametru. Naciśnij przyciski ustawień timera (L) i (M), aby dostosować ustawienie.



Uo: Głośność sygnału akustycznego i alarmu

So: Czas trwania alarmu akustycznego

Lo: Automatyczna blokada

Au: Automatyczne rozpoznawanie patelni

Po: Całkowita moc maksymalna



Aktualnie ustawiona wartość parametru pojawi się po prawej stronie wyświetlacza poziomu mocy strefy gotowania. Wartość można dostosować naciskając przyciski (H) lub (l) dla danej strefy gotowania. Wszystkie parametry można potwierdzić i zapisać, naciskając przycisk pauzy (F) i przytrzymując go przez 2 sekundy. Następnie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Jeśli nie chcesz zapisywać nowych ustawień parametrów, zamknij tryb ustawień użytkownika, naciskając przycisk on/off.

Głośność sygnału akustycznego i alarmu "Uo"

Można ustawić następujące wartości:

00 na wyświetlaczu = wyłączone (nie dotyczy sygnału akustycznego alarmu i błędów)

01 na wyświetlaczu = minimalna głośność

02 na wyświetlaczu = średnia głośność **03** na wyświetlaczu = maksymalna głośność (domyślnie)

Przy każdej zmianie rozlegnie się krótki sygnał akustyczny z nowo ustawioną głośnością.

Czas trwania alarmu akustycznego "So"

Można ustawić następujące wartości:

05 na wyświetlaczu = 5 sekund

1.0 na wyświetlaczu = 1 sekunda

2.0 na wyświetlaczu = 2 sekundy

Blokada bezpieczeństwa przed dziećmi "Lo"

Jeśli w trybie ustawień użytkownika aktywowana jest funkcja automatycznej blokady, płyta kuchenna zostanie automatycznie zablokowana po każdym wyłączeniu.

00 na wyświetlaczu = wyłączona (domyślnie)

01 na wyświetlaczu = włączona

Rozpoznawanie pozycji patelni z automatycznym mostkowaniem stref gotowania "Au"

Jeśli funkcja rozpoznawania pozycji patelni z automatycznym mostkowaniem stref gotowania zostanie wyłączona w trybie ustawień użytkownika, urządzenie będzie zawsze obsługiwane ręcznie (przy każdym włączeniu urządzenia nie będzie następowało 10-sekundowe automatyczne rozpoznawanie patelni).

0 na wyświetlaczu = wyłączona

1 na wyświetlaczu = włączona (domyślnie)

Całkowita moc maksymalna "Po"

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

2.3 na wskaźniku = 2,3 kW = 10 A

2.8 na wskaźniku = 2,8 kW = 12 A

3.0 na wskaźniku = 3,0 kW = 13 A

3.7 na wskaźniku = 3,7 kW = 16 A

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

INFORMACJA!

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

Konserwacja i czyszczenie

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

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

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

INFORMACJA!

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

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

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

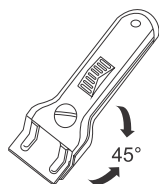
Do usuwania zacieków wodnych używać delikatnego roztworu octu. Nie używać go jednak do wycierania ramy (dotyczy tylko wybranych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój blask. Nie używać agresywnych środków czyszczących w aerozolu lub środków do usuwania kamienia.

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

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

INFORMACJA!

Skrobak nie wchodzi w skład wyposażenia urządzenia.



INFORMACJA!

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

Trzymać skrobak pod odpowiednim kątem (od 45° do 60°). Lekko dociskając skrobak do szkła usuwać brud przesuwając nim po oznaczeniach. Uważać, by plastikowa rączka skrobaka (w niektórych modelach) nie ma kontaktu z rozgrzaną 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.	Wezwwać serwisanta.
Ciągły sygnał dźwiękowy i wyświetlacz 	Na powierzchnię czujnika wylała się woda lub jakiś przedmiot został umieszczony nad czujnikami. Wytrzyj powierzchnię czujnika.
F2 na wyświetlaczu	Nastąpiło przegrzanie strefy grzejnej. Poczekać aż strefa grzejna ostygnie.
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).

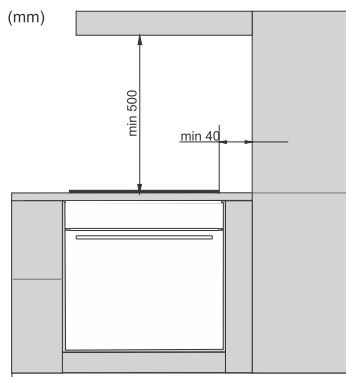
Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego

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 (drgania) te są przekształcane w energię cieplną. W zależności od rodzaju metalu mogą temu towarzyszyć niegroźne 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 garnek lub rondel.	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 komponentów indukcyjnych wymaga kontroli temperatury. Dlatego płyta grzewcza wyposażona jest w wentylator, który chłodzi elektronikę w zależności od wykrytej temperatury.	Jeśli temperatura będzie pozostawać wysoka, wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.

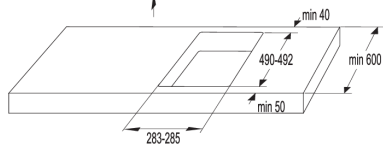
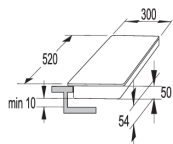
Instalacja płyty grzewczej do zabudowy

Sposób montażu

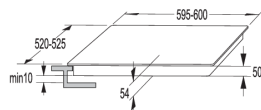
- Blat musi być całkowicie wypoziomowany.
- Odpowiednio zabezpiecz krawędzie wyciętego otworu.
- Podłącz płytę grzewczą do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia płyty grzewczej do sieci elektrycznej).
- Włóż płytę grzewczą do wyciętego otworu.



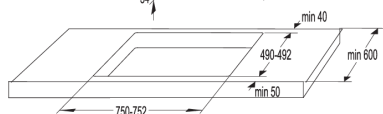
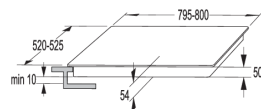
- Montaż urządzenia w blacie kuchennym oraz podłączenie do sieci elektrycznej może być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
 - Fornir lub inne wykończenie mebla kuchennego, w który ma zostać wbudowana płyta grzewcza, należy zabezpieczyć klejem odpornym na wysoką temperaturę (100°C); w 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.



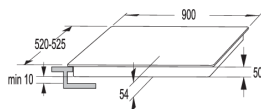
30 cm



60 cm



80 cm

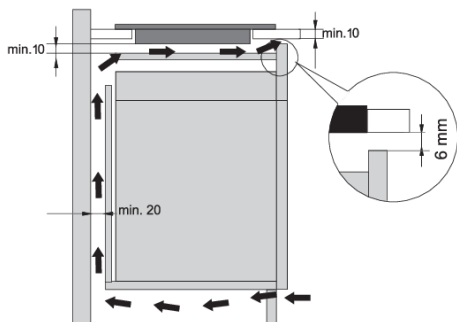


90 cm

Nawiewniki powietrza w dolnej szafce kuchennej

INFORMACJA!

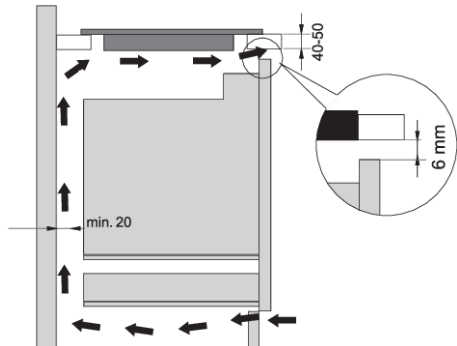
Normalna eksploatacja elementów elektronicznych indukcyjnej płyty grzewczej wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza.



Dolna szafka z szufladą

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

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



Dolna szafka z piekarnikiem

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

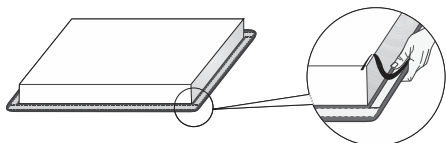
Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym

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



Instalacja urządzenia

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



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



1. Silikonowy środek uszczelniający
2. Taśma uszczelniająca

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

Demontaż urządzenia do zabudowy

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

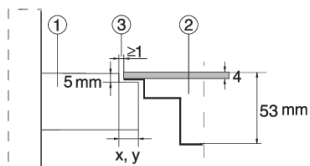
⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie próbować wyjmować urządzenia od góry blatu kuchennego!

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

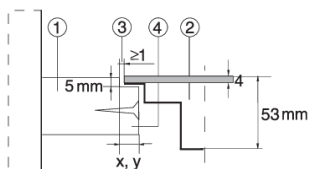
Kamienny blat kuchenny



1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo

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

Ceramiczny, drewniany lub szklany blat kuchenny



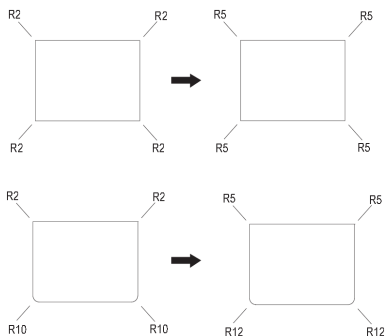
1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo
4. Drewniana rama o grubości 16 mm

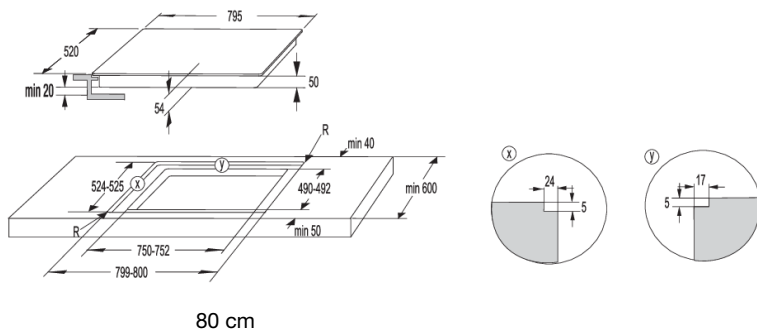
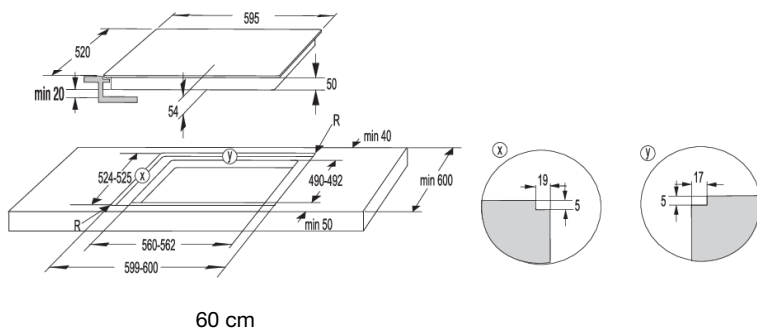
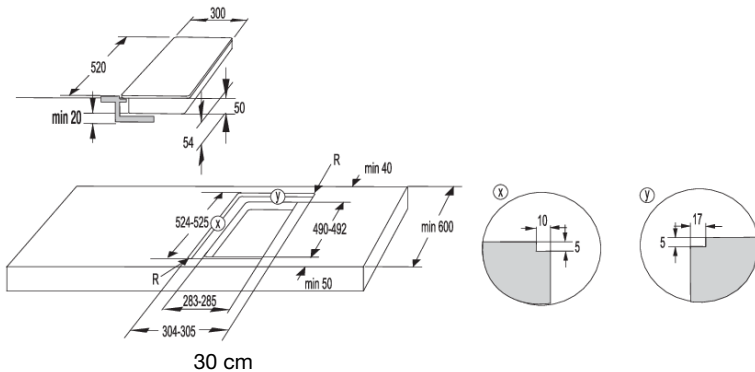
Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm). Zamontować drewnianą ramę 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu kuchennego (patrz rysunek).

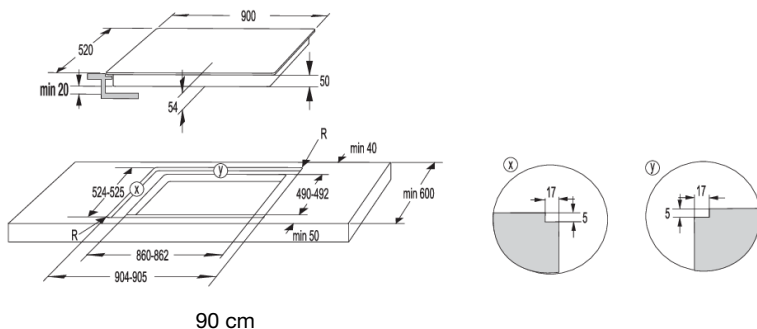
Przy wykonywaniu wycięć zachować promienie krawędzi szkła (R10, R2).

SZKŁO

WYCIĘCIE







⚠ OSTRZEŻENIE!

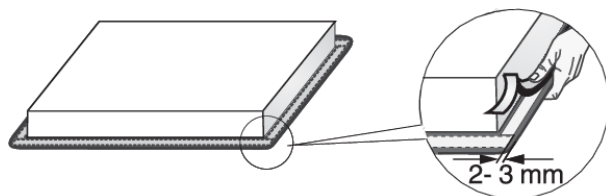
W razie zabudowy piekarnika pod zabudowaną na równi z blatem (flush mount) płytą kuchenną, grubość blatu kuchennego powinna wynosić przynajmniej 40 mm.

Montaż uszczelki piankowej

💡 INFORMACJA!

Niektóre urządzenia są dostarczane z już zamontowaną uszczelką!

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



⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie montować urządzenia bez tej uszczelki!

Podłączanie płyty grzewczej do sieci elektrycznej

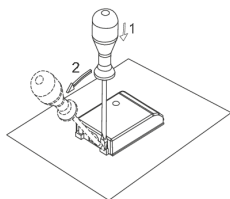
- Zabezpieczenie sieci energetycznej musi być zgodne z odpowiednimi przepisami.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- W instalacji elektrycznej powinno znajdować się urządzenie przełączające, które może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



OSTRZEŻENIE!

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

Schemat połączeń

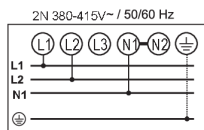


W odpowiednim gnieździe na zacisku umieszczone są zworki (mostki łączeniowe).

Do podłączenia mogą być użyte następujące elementy:

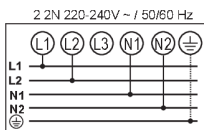
- Kable przyłączeniowe w izolacji PVC typu H05 VV-F lub H05V2V2-F z żółto-zieloną żyłą ochronną, lub inne równoważne lub lepsze kable.
- Zewnętrzna średnica kabla powinna wynosić co najmniej 8,00 mm.

Podłączenie normalne:



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

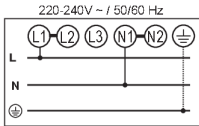
- Napięcie pomiędzy fazami a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~.
- Napięcie pomiędzy obydwoma fazami wynosi ~380- 415 V. Końcówki 4-5 połączyć zworką. Grupa powinna zawierać co najmniej dwa bezpieczniki 16 A. Średnica rdzenia przewodu zasilającego powinna wynosić co najmniej 2,5 mm².



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

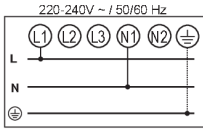
- Napięcie pomiędzy fazami a przewodami neutralnymi wynosi ~220-240 V.
- Grupa (instalacja) powinna zawierać co najmniej dwa bezpieczniki 16 A. Średnica rdzenia przewodu zasilającego powinna wynosić co najmniej 2,5 mm².

Podłączenie specjalne:



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

Napięcie pomiędzy fazą a przewodem neutralnym wynosi ~220-240 V. Końcówki 1–2 i 4–5 połączyć zworkami. Grupa (instalacja) powinna być wyposażona w bezpiecznik o natężeniu co najmniej 32 A. Średnica przewodu zasilającego powinna wynosić co najmniej 4 mm².



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

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

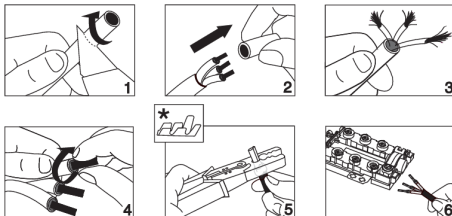
OSTRZEŻENIE!

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

Urządzenia o szerokości 30 cm (dwie strefy gotowania) mogą być podłączane tylko jednofazowo. Powierzchnia przekroju żyły przewodu zasilającego powinna wynosić co najmniej 1,5 mm²!

Kabel zasilający

(urządzenie bez kabla zasilającego)



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

* tulejki kablowe nie wchodzą w skład zestawu

INFORMACJA!

Zalecamy stosowanie tulejek kablowych.

Utylizacja



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

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

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

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

gorenje



722087-a2

