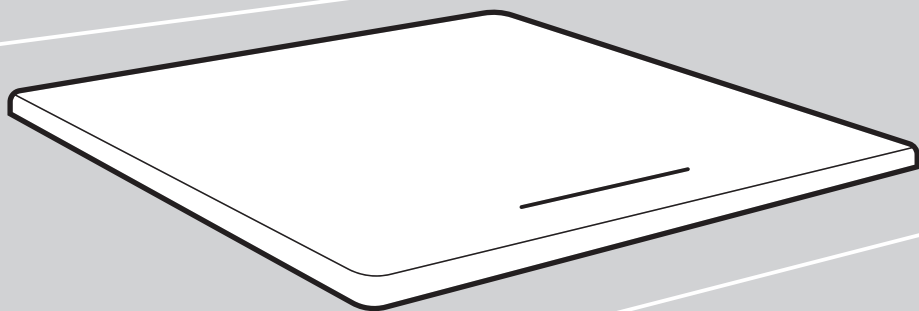


gorenje

PL

PL

**INSTRUKCJA
UŻYTKOWANIA**
PŁYTA INDUKCYJNA



Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

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

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

Instrukcja jest także dostępna na naszej stronie internetowej:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

Spis treści

1. Środki bezpieczeństwa	4
2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	6
2.1 Przed podłączeniem urządzenia	6
3. Montaż płyty indukcyjnej	7
3.1 Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym	10
3.2 Montaż uszczelki piankowej	13
4. Podłączenie płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej	13
4.1 Kabel zasilający	14
4.2 Podłączanie urządzenia	14
5. Opis urządzenia	17
5.1 Przed pierwszym użyciem	17
6. Obsługa płyty grzejnej	18
6.1 Panel sterowania	18
6.2 Włączenie płyty indukcyjnej	19
6.3 Włączenie pól grzejnych	19
6.4 POLE ŁĄCZONE	19
6.5 Automatyczne szybkie nagrzewanie	20
6.6 Power Boost	21
6.7 ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI/ BLOKADA	22
6.8 Funkcje programatora czasowego	22
6.9 Wskaźnik mocy resztkowej	24
6.10 Ograniczenie czasu trwania działania	24
6.11 Ochrona przed przegrzaniem	24
6.12 Automatyczne wyłączenie	25
6.13 Wyłączanie strefy gotowania	25
6.14 Wyłączenie całej płyty kuchennej	25
7. Ustawienia użytkownika	26
8. Porady i wskazówki	28
8.1 Płyta grzejna	28
8.2 ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCZEJ	28
8.3 Indukcyjne naczynia kuchenne	29
8.4 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	30
9. Konserwacja i czyszczenie	31
10. Problemy i błędy	33
10.1 Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego	34
11. Dane techniczne	34
12. Utylizacja	35

1. 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.

2. 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.

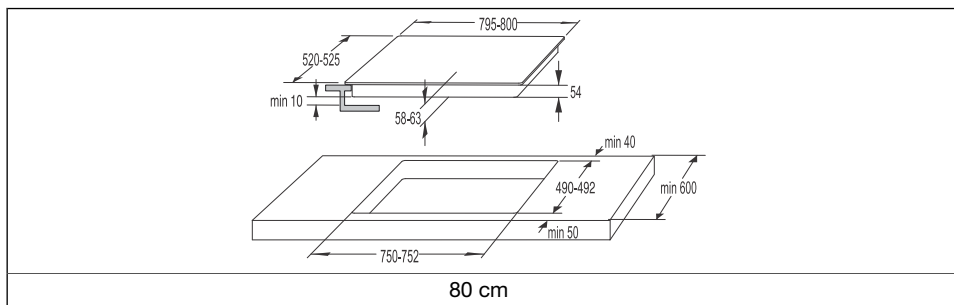
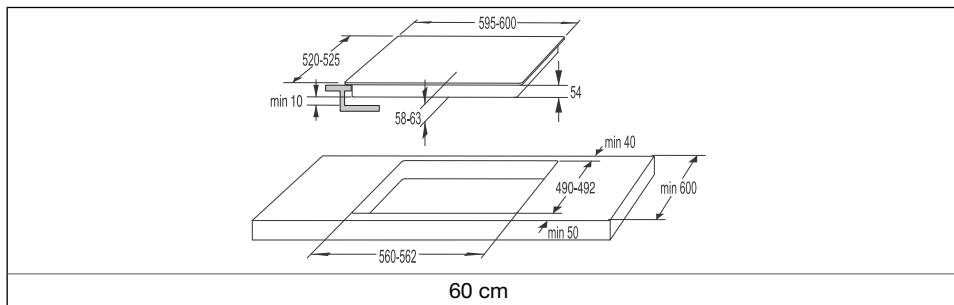
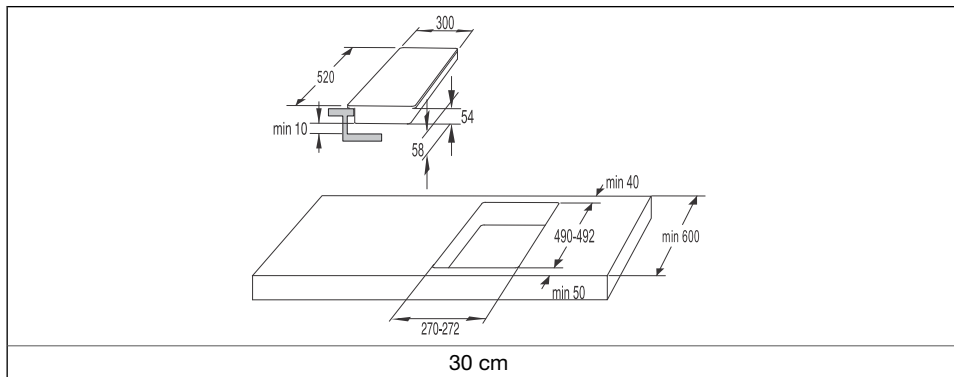
2.1 Przed podłączeniem urządzenia



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.

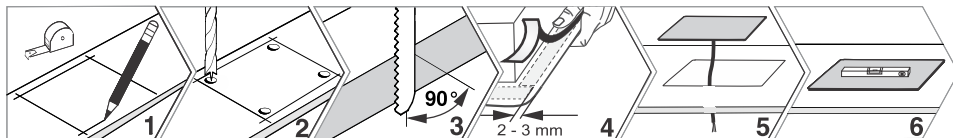
3. Montaż płyty indukcyjnej



INFORMACJA!

Montaż urządzenia w blacie kuchennym oraz podłączenie do sieci elektrycznej może być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

Sposób montażu

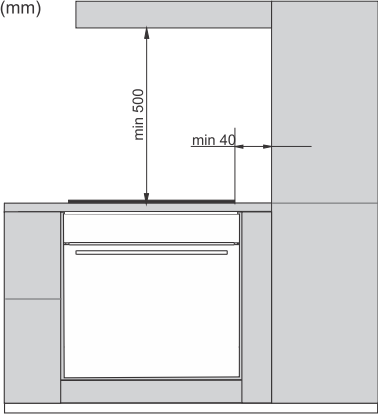


- Odpowiednio zabezpiecz krawędzie wyciętego otworu.
- Podłącz płytę indukcyjną do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej).
- Włóż płytę indukcyjną do wyciętego otworu.
- Fornir lub inne wykończenie mebla kuchennego, w który ma zostać wbudowana płyta 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 indukcyjną wynosi co najmniej tyle, ile podają plany montażowe.

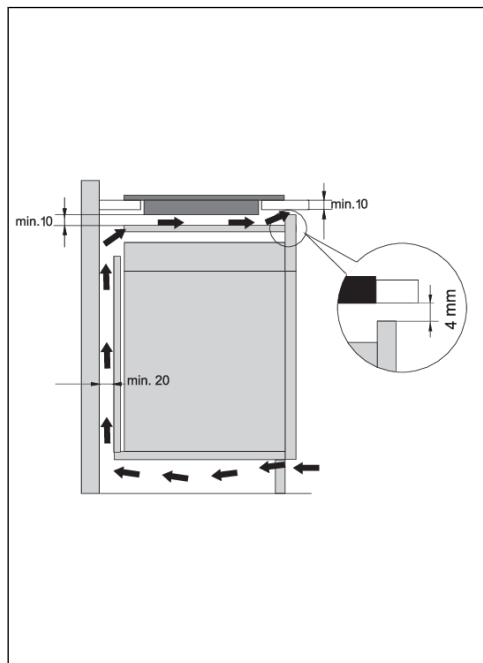


INFORMACJA!

Blat musi być całkowicie wypoziomowany.

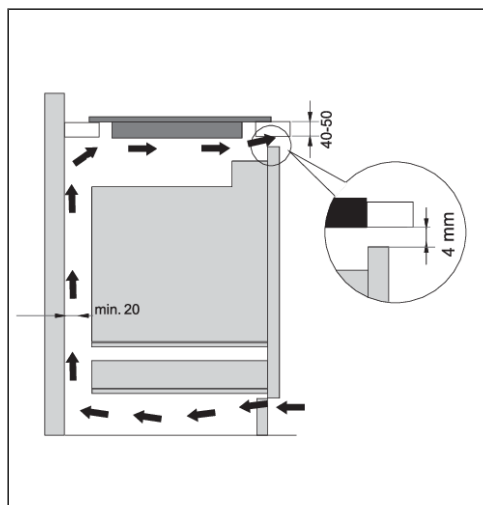
	<ul style="list-style-type: none">• Płyta indukcyjna jest przystosowana do wbudowania w blat kuchenny nad meblem kuchennym o szerokości 600 mm lub większej.• Wiszące lub montowane na ścianie elementy kuchenne powinny być zainstalowane na tyle wysoko, aby nie przeszkadzały w pracy.• Odległość między płytą indukcyjną a okapem kuchennym powinna być nie mniejsza niż podana w instrukcji montażu okapu kuchennego. Minimalna odległość wynosi 500 mm.• Odległość między krawędzią płyty indukcyjnej a sąsiednim wyższym elementem mebli kuchennych powinna wynosić nie mniej niż 40 mm.• Minimalna odległość między płytą indukcyjną a tylną ścianą jest podana na rysunku montażowym.
--	--

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 4 mm.
- Pod płytą indukcyjną 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.
- Jeżeli pod szafką kuchenną znajduje się szuflada, nie należy jej używać do przechowywania folii aluminiowej ani substancji lub płynów łatwopalnych (np. sprayów). Takie substancje należy przechowywać z dala od płyty grzewczej. Niebezpieczeństwo wybuchu!

Dolna szafka z piekarnikiem

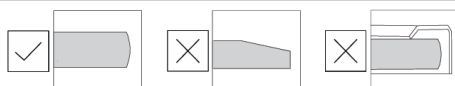
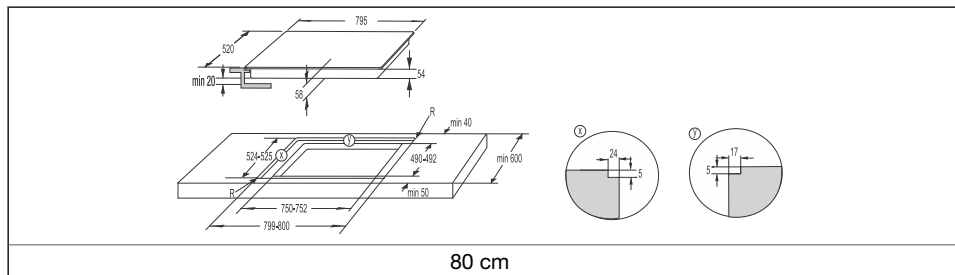
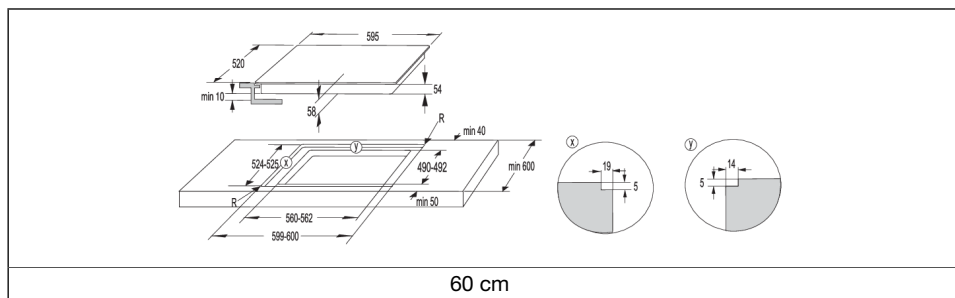
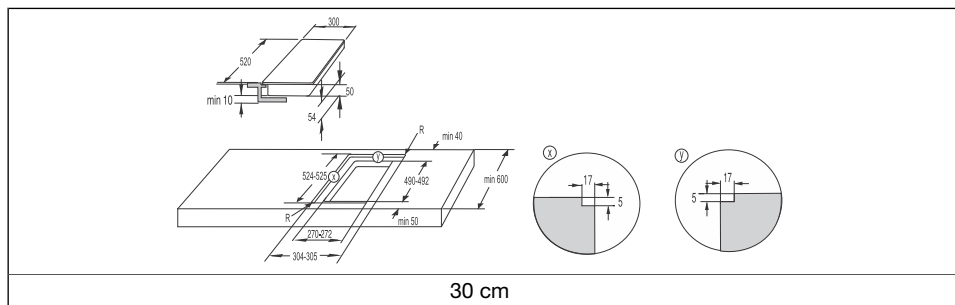


- W przypadku wyposażonych w wentylator piekarników piekarnik można zamontować pod indukcyjną płytą grzejną.
- Przed zamontowaniem piekarnika należy zdemontować tylną ściankę szafki kuchennej w obszarze otworu do montażu.
- Ponadto na całej szerokości szafki należy pozostawić na froncie otwór o szerokości co najmniej 4 mm.
- Jeśli pod indukcyjną płytą grzejną zamontowane są inne urządzenia, nie możemy zagwarantować jej prawidłowego działania.

INFORMACJA!

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

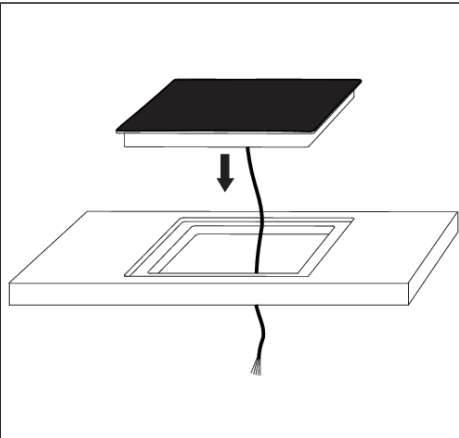
3.1 Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym

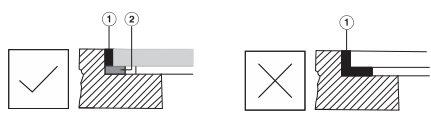


Do płaskiego montażu nadają się urządzenia bez wielopłaszczyznowych krawędzi lub dekoracyjnych ram.

Sposób montażu

- Urządzenie może być montowane wyłącznie na blacie odpornym na temperaturę i wodę, np. na blacie z (naturalnego) kamienia (marmur, granit) lub litego drewna (krawędzie wzdłuż wycięcia muszą być uszczelnione).
- W przypadku montażu w blacie wykonanym z ceramiki, drewna lub szkła należy zastosować drewnianą ramkę nośną. Ramka nie jest dostarczana wraz z urządzeniem! Urządzenie może być montowane w blacie z innych materiałów tylko po konsultacji z producentem blatu i uzyskaniu jego wyraźnej zgody.
- Wymiar wewnętrzny jednostki podstawowej powinien być co najmniej równy wewnętrznemu wycięciu na urządzenie. Umożliwi to łatwy demontaż urządzenia z blatu.
- Zamocuj taśmę uszczelniającą wzdłuż obwodu dolnej części tafli szklanej.

	1. Najpierw przeprowadź przewód zasilający przez wycięcie.
	2. Umieść urządzenie na środku wycięcia.
	3. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
	4. Przetestuj działanie urządzenia.
	5. 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).
	6. Wygładź silikonową masę uszczelniającą za pomocą odpowiedniego narzędzia. Nie włączaj urządzenia do momentu całkowitego wyschnięcia silikonowego szczeliwa.


1. Silikonowy środek uszczelniający
2. Taśma uszczelniająca

Kamienny blat kuchenny

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.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blat 2. Urządzenie 3. Gniazdo
<p>Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm).</p>	

Ceramiczny, drewniany lub szklany blat kuchenny

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blat 2. Urządzenie 3. Gniazdo 4. Drewniana rama o grubości 16 mm
<p>Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla indukcyjnej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2mm). Zamontować drewnianą ramę 5 mm poniżej górnej krawędzi blatu kuchennego (patrz rysunek).</p>	

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

SZKŁO	WYCIĘCIE

Demontaż urządzenia do zabudowy

Należy wyłączyć płytę indukcyjną z prądu. Przy użyciu odpowiedniego narzędzia wyjąć silikonową uszczelkę przylegającą wokół urządzenia. Wyjąć płytę indukcyjną popychając je od dołu do góry.



OSTRZEŻENIE!

Nie próbować wyjmować urządzenia od góry blatu kuchennego!

⚠ OSTRZEŻENIE!

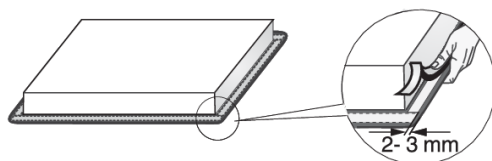
Dział serwisu odpowiada tylko za naprawę i serwisowanie płyty indukcyjnej. W przypadku ponownej instalacji (wyrównanej z powierzchnią blatu kuchennego) proszę skonsultować się z lokalnym sprzedawcą kuchni.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Jeżeli piekarnik jest montowany pod płytą indukcyjną w jednej płaszczyźnie z blatem, grubość blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 45 mm.

3.2 Montaż uszczelki piankowej

Przed zamontowaniem urządzenia na blacie kuchennym, przymocuj dostarczoną wraz z urządzeniem uszczelkę piankową do dolnej strony płyty szklano-ceramicznej. Niektóre urządzenia są dostarczane z już zamontowaną uszczelką!



1. Zdejmij folię ochronną z uszczelki.
2. Naklej uszczelkę na spodzie płyty, 2-3 mm od krawędzi, wzdłuż całej krawędzi płyty.
3. Uszczelka nie może zachodzić na narożniki.
4. 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!

4. Podłączenie płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej

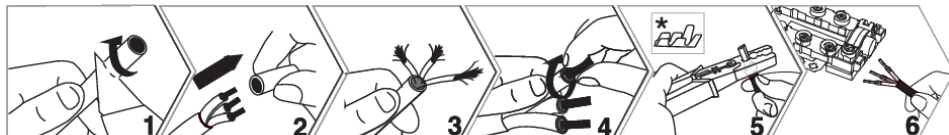
- Zabezpieczenie sieci energetycznej musi być zgodne z odpowiednimi przepisami.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- W instalacji elektrycznej powinno znajdować się urządzenie przełączające, które może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

4.1 Kabel zasilający

(urządzenie bez kabla zasilającego)



* tulejki kablowe nie wchodzą w skład zestawu

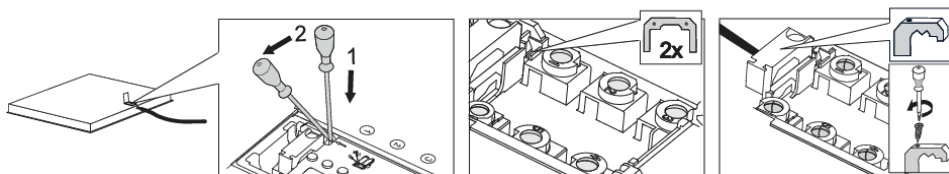
INFORMACJA!

Zalecamy stosowanie tulejek kablowych.

- Do podłączenia mogą być użyte następujące elementy: Kable przyłączeniowe w izolacji PVC typu H05V2V2-F z żółto-zieloną żyłą ochronną, lub inne równoważne lub lepsze kable.
- Zewnętrzna średnica kabla powinna wynosić co najmniej 8,0 mm.
- Poprowadź kabel zasilający przez mocowanie kabla zabezpieczające przed nadmiernym odkształceniem (zacisk), które

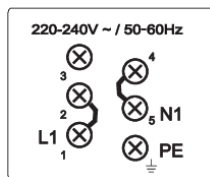
4.2 Podłączenie urządzenia

Podłączenie urządzenia 60 cm, 80 cm



1. Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.
2. Podłącz przewody zgodnie z typem urządzenia. Zworki znajdują się na zacisku przyłączeniowym.
3. Przewód zasilający należy przeprowadzić przez odciążacz przewodu, który zabezpiecza przewód przed wyciągnięciem.

Schemat połączeń



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.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Schemat połączeń	
<p>380-415V 2N ~ / 50-60Hz</p>	<p>Podłączenie dwufazowe (16A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 fazy, 1 przewód neutralny (2 1N, 380-415 V~ /50-60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> - Napięcie między linią a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~; napięcie między liniami wynosi 380-415 V~. Zainstaluj zworeczkę 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.
<p>220-240V 2 2N ~ / 50-60Hz</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 fazy, 2 przewody neutralne (2 2N, 220-240 V 2 2N ~ /50-60Hz): <ul style="list-style-type: none"> - 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.

tylko dla NL!

Podłączenie kabla do instalacji elektrycznej

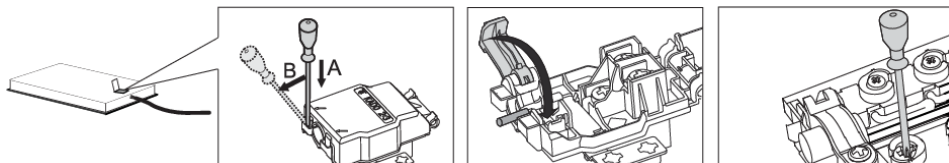
(urządzenie z kablem)

- Płyta grzejna musi być podłączona 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	Podłączenie dwufazowe		
<p>1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz</p> <p>A</p>	<p>2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz</p> <p>B</p>	<p>2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p> <p>C</p>	<p>L, L1 = brązowy L2 = czarny N, N1 = szary ⊕ = żółto-zielony</p>

Podłączenie jednofazowe	Podłączenie dwufazowe	
Podłącz płytę grzejną w sposób pokazany na schemacie A. Jeżeli sieć energetyczna nie pozwala na zastosowanie bezpiecznika 32 A, moc urządzenia powinna być odpowiednio zmniejszona lub ograniczona.	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. tylko dla NL!

Podłączanie urządzenia 30 cm



1. Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.
2. Podłącz przewody zgodnie z typem urządzenia.
3. Przewód zasilający należy przeprowadzić przez odciążacz przewodu, który zabezpiecza przewód przed wyciągnięciem.

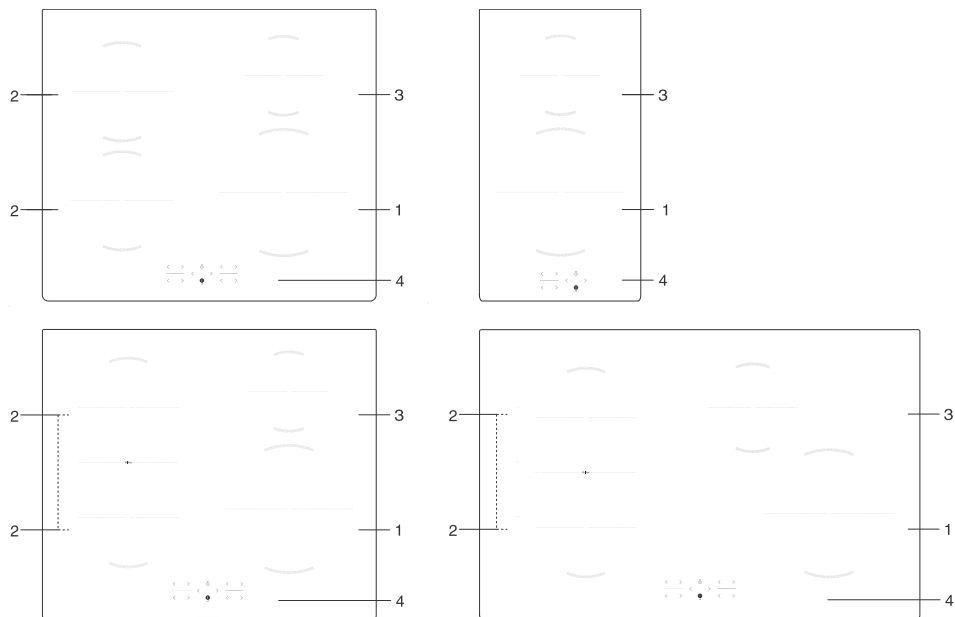
Schemat połączeń	Podłączenie kabla do instalacji elektrycznej (urządzenie z kablem)	
<p>220-240V ~ / 50-60Hz</p> <p>PE ⊗ L1 ⊗ N</p>	<p>1 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p> <p>L N ⊕</p> <p>A</p>	<p>L = brązowy N = niebieski ⊕ = żółto-zielony</p> <p>L N ⊕</p>
<p>Obwód powinien być wyposażony w bezpiecznik o wartości co najmniej 16 A. 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!</p>	<p>Podłączenie jednofazowe Podłącz urządzenie w sposób pokazany na schemacie A. Jeżeli sieć energetyczna nie pozwala na zastosowanie bezpiecznika 16 A, moc urządzenia powinna być odpowiednio zmniejszona lub ograniczona. Patrz rozdział Ustawienia użytkownika.</p>	

5. Opis urządzenia



INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



1. Strefa gotowania indukcyjnego \varnothing 230 mm

2. Strefa gotowania indukcyjnego \varnothing 180 mm

3. Strefa gotowania indukcyjnego \varnothing 145 mm

4. Panel sterowania płyty grzewczej

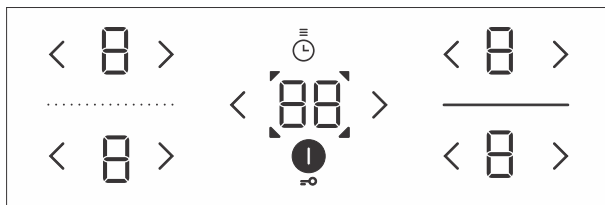
5.1 Przed pierwszym użyciem

Wyczyścić powierzchnię płyty wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem do ręcznego mycia naczyń.

Przy pierwszych użyciach może pojawić się zapach "nowości", który z czasem zniknie.

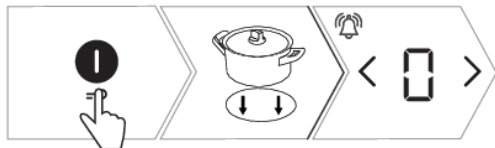
6. Obsługa płyty grzejnej



6.1 Panel sterowania



	Przycisk włączenia/ wyłączenia płyty kuchennej	Dotykając przycisku włączyć lub wyłączyć płytę kuchenną.
	Blokada/blokada przed dziećmi	Aktywuje/dezaktywuje blokadę płyty kuchennej
	Przycisk zwiększania mocy	Włączyć wybrane pole grzewcze lub zwiększyć moc pracy: <ul style="list-style-type: none"> • dotknąć, aby ustawić poziom wybranego pola grzewczego na 9 • jedno dotknięcie zwiększa moc pracy o jeden poziom • poprzez długie dotknięcie można szybciej ustawić lub zwiększyć moc pracy
	Przycisk zmniejszania mocy	Wyłączyć wybrane pole grzewcze lub zmniejszyć moc pracy: <ul style="list-style-type: none"> • dotknąć, aby ustawić poziom wybranego pola grzewczego na 4 • jedno dotknięcie zmniejsza moc pracy o jeden poziom • poprzez długie dotknięcie można szybciej ustawić lub zwiększyć moc pracy • poprzez długie lub wielokrotne dotknięcie można wyłączyć wybrane pole grzewcze
	Wyświetlacz poziomu mocy	Pokazuje aktualne ustawienia pola grzewczego
	Funkcje programatora czasowego	Należy ustawić funkcje czasowe: <ul style="list-style-type: none"> • Minutnik związany z całą płytą; nie wyłącza pola grzewczego • Zegar programujący związany z poszczególnym polem grzewczym; po upływie czasu wyłącza pole grzewcze
	Lampka sygnalizacyjna funkcji czasowych	Pokazuje wybrane pole grzewcze

6.2 Włączenie płyty indukcyjnej



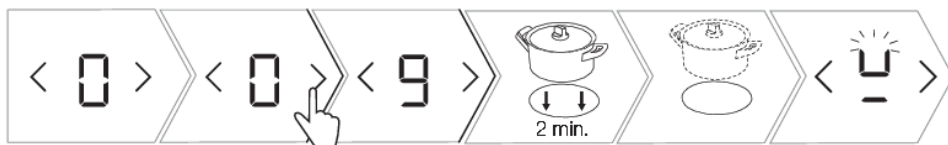
1. Dotykając  włącz płytę indukcyjną.
2. Umieść garnek na wybranej strefie gotowania.
3. Na wskaźnikach wszystkich stref gotowania pojawi się , rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.







INFORMACJA!

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

6.3 Włączenie pól grzejnych



1. Dotknij przycisku  dla wybranej strefy gotowania. Wybrany wskaźnik jest podświetlony.
2. Za pomocą przycisków   ustaw moc działania wybranej strefy gotowania.
3. Pole grzejne jest aktywne.
4. Jeśli płyta kuchenna nie rozpozna naczynia na wybranym polu grzejnym, ukaże się . Jeśli w ciągu 2 minut na wybranym polu grzejnym nie zostanie ustawione naczynie, pole to się automatycznie wyłączy.



INFORMACJA!

Poziom mocy dla wybranej strefy gotowania można regulować za pomocą przycisku  lub .

6.4 POLE ŁĄCZONE

(w zależności od modelu)

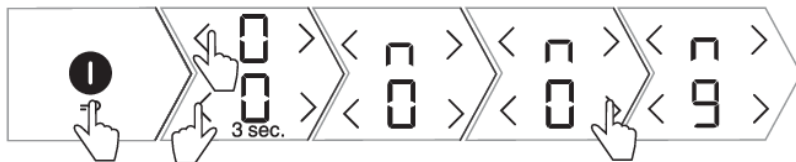
- Niektóre modele umożliwiają połączenie dwóch stref gotowania po lewej stronie w jedną dużą połączoną strefę gotowania. W ten sposób na połączonym polu grzejnym można umieścić dużą owalną patelnię lub ruszt. Patelnia musi być wystarczająco duża, aby zakryć środką górnej i dolnej strefy gotowania.
-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

- Ustawiając naczyne, należy uważać, aby nie zakrywało ono panelu sterującego.



INFORMACJA!

Naczynie zawsze powinno zakrywać środek pola grzejnego!



- | |
|--|
| 1. Włącz płytę indukcyjną. |
| 2. Dotknij jednocześnie < i > i przytrzymaj je przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu dla pola tylnego pojawi się znak □ oznaczający, że obie strefy gotowania są zmostkowane. |
| 3. Ustaw żadaną moc gotowania dla zmostkowanej strefy gotowania. |
| 4. Zmniejszyć moc połączonego pola do 0. Znak □ łączenia pól zniknie i ogrzewanie wyłączy się. |
| 5. Obie strefy gotowania będą działać niezależnie. |

6.5 Automatyczne szybkie nagrzewanie

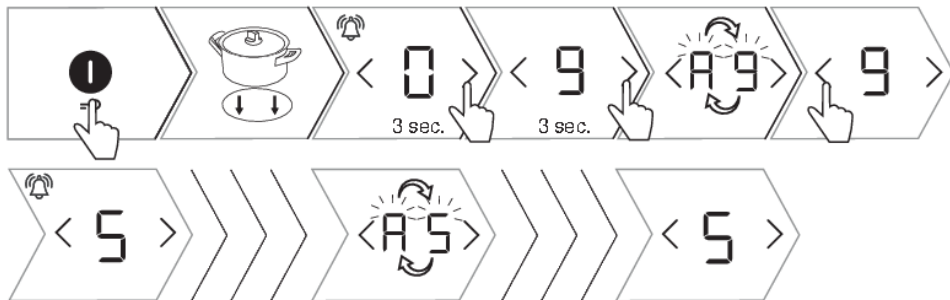
Wszystkie pola grzejne posiadają specjalny mechanizm, dzięki któremu na początku gotowania, niezależnie od faktycznie ustawionego stopnia grzania, pole grzejne działać będzie z całkowitą mocą. Po określonym czasie moc pola przełączy się ponownie na pierwotnie ustawioną wartość. Automatyczne szybkie nagrzewanie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



INFORMACJA!

Automatyczne szybkie nagrzewanie odpowiednie jest do gotowania dań, które najpierw wymagają nagrzania na najwyższej mocy, a które następnie należy pozostawić, aby gotowały się dłużej 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.



- | |
|---|
| 1. Włącz płytę indukcyjną. |
| 2. Umieść garnek na wybranej strefie gotowania. |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

- Naciśnij \gt i przytrzymaj go przez ok. 3 sekundy, aż usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie migać na przemian P i 9 .
- Aby ustawić ostatni poziom funkcji automatycznego podgrzewania, nacisnąć \lt lub \gt .5 sekund po wybraniu poziomu funkcja zostanie automatycznie potwierdzona, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W przypadku ustawienia końcowego poziomu pracy na 9 lub 0 , funkcja zostanie wyłączona.
- Na wskaźniku stopnia grzania wymiennie ukazywać się będzie P oraz wybrany stopień.
- Po upływie czasu automatycznego szybkiego nagrzewania strefa gotowania automatycznie przełącza się na wybrany poziom, który będzie stale wyświetlany na wyświetlaczu.
- Automatyczne podgrzewanie wyłącza się poprzez jednoczesne dotknięcie \lt i \gt lub przez zmniejszenie mocy na wybranym polu grzewczym. Następnie można ustawić nowy poziom gotowania.

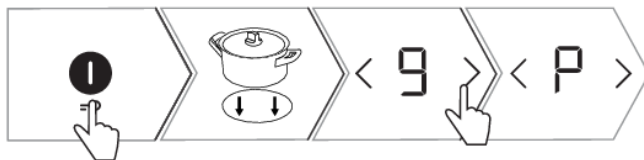
Tabela automatycznego szybkiego nagrzewania

Wybrana moc	1	2	3	4	5	6	7	8
Czas automatycznego nagrzewania (sec)	40	70	120	180	260	430	120	195

6.6 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 10 minut, po czym poziom mocy zostaje automatycznie zmniejszony do 9. Jeśli płyta grzewcza nie jest zbyt gorąca, po jej wyłączeniu można ponownie włączyć funkcję zwiększania mocy na 10 minut. Aby uniknąć przegrzania, funkcja sterowania elektronicznego może automatycznie wyłączyć wcześniej funkcję Power Boost i zmniejszyć poziom mocy do 9.



- Włącz płytę indukcyjną.
- Umieść garnek na wybranej strefie gotowania.
- Ustaw poziom mocy na 9 , a następnie nacisnąć \gt .
- Na wyświetlaczu pojawi się P . Funkcja jest aktywna.
- Wyłączyć funkcję poprzez naciśnięcie \lt . Zwiększona moc wyłączy się i powróci do poziomu 9 .
- Moc można zmniejszyć do żądanego poziomu naciskając przycisk \lt .





6.7 ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI/ BLOKADA

Płytę indukcyjną można zablokować przed przypadkowym włączeniem.


INFORMACJA!

Płyta kuchenna powinna być wyłączona bądź w stanie gotowości.



- | |
|--|
| 1. Dotknij  i przytrzymaj przez 3 sekundy. Na wskaźnikach mocy strefy gotowania pojawi się  . |
| 2. Na wyświetlaczu funkcji czasowych pojawi się  . |
| 3. Płyta indukcyjna jest zablokowana. |
| 4. Po 5 upływie sekund płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy i przejdzie w stan gotowości. |
| 5. Dotknąć  i przytrzymać przez 3 sekundy, aby płyta się odblokowała. |

INFORMACJA!

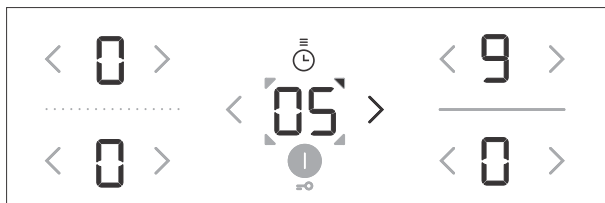
Jeśli w trybie ustawień użytkownika aktywowana jest funkcja blokady/blokady przed dziećmi (B) (patrz rozdział Tryb ustawień użytkownika, parametr ), płyta kuchenna będzie automatycznie blokowana po każdym wyłączeniu.

INFORMACJA!

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

6.8 Funkcje programatora czasowego

Funkcja ta oferuje dwie możliwości zastosowania:








- | |
|--|
| 1. Minutnik jest związany całą płytą indukcyjną. Dzięki tej funkcji płyta wydaje sygnał dźwiękowy tylko wtedy, gdy upływa ustawiony czas. |
|--|

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

2. Zegar programujący jest związany z wybranym polem grzewczym. Dla każdej strefy gotowania można ustawić oddzielny timer. Po upływie ustawionego czasu strefa gotowania zostaje automatycznie wyłączona

Zegar odliczający

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















- | |
|---|
| 1. Po dotknięciu  włączy się zegar. Na wyświetlaczu zegara ukaże się  . |
| 2. Dotknij  lub  , aby ustawić czas w zakresie od 1 do 99 minut. Po dotknięciu  wyświetli się wstępnie zaprogramowany czas 90 min. |
| 3. Po upływie ustawionego czasu włączy się alarm. |
| 4. Wyłączyć alarm dotykając dowolnego przycisku. |
| 5. Minutnik pozostanie aktywny również wtedy, gdy wyłączona zostanie płyta. |
| 6. Podczas ostatniej minuty odliczania pozostały czas będzie wyświetlany w sekundach. |

ZEGAR PROGRAMUJĄCY

Za pomocą zegara programującego można ustawić czas pracy dla pól grzewczych, które mają już ustawiony poziom gotowania.

INFORMACJA!

Zegar programujący może być ustawiony niezależnie dla wszystkich stref gotowania. Zegar programujący można połączyć tylko z aktywnym polem grzewczym.

- | |
|---|
| 1. Po dotknięciu  włączy się zegar. Na wyświetlaczu zegara ukaże się  . |
| 2. Po ponownym dotknięciu  zacznie pulsować  , co oznacza jedno lub więcej wybranych pól grzewczych. |
| 3. Dotykając  lub  należy ustawić czas w zakresie od 1 do 99 minut. Rozpocznie się odliczanie czasu. |
| 4. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy i strefa gotowania zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu pulsuje wartość  . |
| 5. Wyłącz alarm dotykając dowolnego przycisku; ewentualnie wyłączy się on automatycznie po upływie określonego czasu. |
| 6. Aby usunąć ustawiony czas, należy wybrać symbol zegara na wyświetlaczu, naciskając  .
Pojawi się ustawiona godzina, pulsują  i  . Poprzez kilkukrotne dotknięcie  ustawić wartość na  lub poprzez jednoczesne dotknięcie  in  można natychmiast wyłączyć ustawiony czas. |



INFORMACJA!

Pozostały czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie gotowania.

6.9 Wskaźnik mocy resztkowej

Płyta indukcyjna jest wyposażona również we wskaźnik ciepła resztkowego H . Pole grzejne nie nagrzewa się bowiem bezpośrednio, ale poprzez ciepło zwrotne, oddawane przez naczynie. Dopóki po wyłączeniu płyty świeci H , pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymania ciepła potrawy lub do topienia. Gdy H zniknie, pole grzejne nadal może być gorące.



OSTRZEŻENIE!

Należy uważać, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo oparzeń!

6.10 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 (patrz tabela poniżej).

Poziom mocy gotowania	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Najdłuższy czas działania (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

* Po 10 minutach poziom mocy zmniejsza się automatycznie do 9, a po 1,5 godziny strefa gotowania zostaje wyłączona.

6.11 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.

Płyta indukcyjna jest również wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które chroni elementy elektroniczne przed uszkodzeniem. 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. Gdy płyta się ochłodzi, znowu do dyspozycji będzie całkowita moc płyty kuchennej.

6.12 Automatyczne wyłączenie






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




1. Na wskaźniku pulsuje  .

2. W ciągu 5 sekund należy usunąć przedmiot lub wytrzeć rozlaną ciecz z przycisków, aby nie wyłączył się ustawiony poziom pracy. Jeśli w ciągu 10 sekund przedmiot nie zostanie usunięty lub ciecz nie zostanie wytarta, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.


6.13 Wyłączanie strefy gotowania

Aby wyłączyć pole grzewcze, dotknąć  i ustawić wartość  . Aby szybko wyłączyć pole grzewcze, należy jednocześnie dotknąć i przytrzymać  lub  . Słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się  .

INFORMACJA!

Jeśli moc pracy wszystkich pól grzewczych ustawiona jest na poziomie  , płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie po 10 sekundach.

6.14 Wyłączenie całej płyty kuchennej

Płytę grzewczą można w każdej chwili wyłączyć, naciskając  .

7. 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.









Uo: Głośność sygnału akustycznego i alarmu

So: Czas trwania alarmu akustycznego


Lo: Automatyczna blokada przed dziećmi

Po: Całkowita moc maksymalna



1. Menu ustawienia parametrów można uruchomić, gdy na wyłączonym urządzeniu przez 3 sekundy przytrzyma się przycisk  .
2. Na wyświetlaczu programatora czasowego pojawi się pierwszy parametr  wskazujący natężenie (głośność) sygnałów akustycznych.
3. Przyciskając przyciski zmiany wartości zegara programującego  lub  można zmienić ustawienia.
4. Parametry można ustawiać tylko w lewej, dolnej części płyty.
5. Aktualnie ustawiona wartość parametru pojawi się po lewej stronie wyświetlacza poziomu mocy strefy gotowania. Wartość można regulować naciskając przyciski  lub  dla danej strefy gotowania.
6. Wszystkie parametry można potwierdzić i zachować naciskając i przytrzymując przez 2 sekundy przycisk zatrzymania  .
7. Zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy.
8. Aby ustawienia nowych parametrów nie zostały zapisane, należy wyjść z trybu ustawień użytkownika naciskając  lub zostanie on automatycznie wyłączony po 2 minutach.


Głośność sygnału akustycznego i alarmu "Uo"

	Można ustawić następujące wartości:
	0 na wskaźniku = wyłączenie (nie dotyczy alarmu i dźwięku sygnalizującego błąd)
	1 na wskaźniku = najniższa głośność
	2 na wskaźniku = średnia głośność
	3 na wskaźniku = najwyższa głośność (wstępnie ustawiona)


Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

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

Czas trwania alarmu akustycznego "So"

	Można ustawić następujące wartości:
	0.5 na wyświetlaczu = 5 sekund
	1 na wskaźniku = 1 minuta
	2 na wskaźniku = 2 minuty (wstępnie ustawiony)

Blokada bezpieczeństwa przed dziećmi "Lo"

	Jeżeli w trybie ustawień użytkownika uruchomiona zostanie funkcja automatycznej blokady, płyta kuchenna samoczynnie zablokuje się po każdym wyłączeniu.
	0 na wskaźniku = wyłączona (wstępnie ustawiona)
	1 na wskaźniku = włączona

Elastyczne zarządzanie


(w zależności od modelu)

Płyta indukcyjna umożliwi regulację poboru mocy, zapewniając optymalną wydajność podczas przygotowywania dań. Oznacza to, że samemu można zarządzać mocą grzewczą poszczególnych pól grzewczych.

Całkowita moc maksymalna "Po"

Dostęp do tego menu jest możliwy tylko w ciągu pierwszych 2 minut po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej.

W tym czasie nie można zarządzać innymi ustawieniami.

	W zależności od możliwości instalacji elektrycznej w Twoim domu dostępne są następujące ustawienia całkowitej mocy maksymalnej:
	7.2 na wskaźniku = 7,2 kW = 2 x 16 A
	6.0 na wskaźniku = 6,0 kW = 2 x 16 A
	3.6 na wskaźniku = 3,6 kW = 1 x 16 A
	2.8 na wskaźniku = 2,8 kW = 1 x 13 A
2.3 na wskaźniku = 2,3 kW = 1 x 10 A	

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.

8. Porady i wskazówki

8.1 Płyta grzejna

- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Wykorzystywanie płyty do przechowywania przedmiotów może doprowadzić do jej porysowania lub uszkodzenia.
- 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, bo może ulec uszkodzeniu.



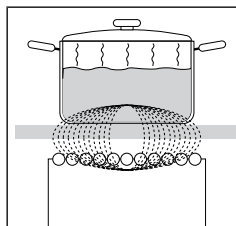
OSTRZEŻENIE!

Jeśli na rozgrzaną 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.

8.2 ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCZEJ

Gotowanie na płycie indukcyjnej różni się od gotowania na tradycyjnym urządzeniu. Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do wytwarzania ciepła. To znaczy, że nie każda patelnia nadaje się do użytku.



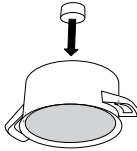
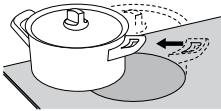
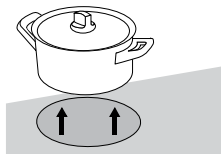
Płyta grzewcza jest wyposażona w indukcyjne strefy gotowania charakteryzujące się wysoką sprawnością. Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w dnie naczynia, gdzie jest ono potrzebne najbardziej. Unika się w ten sposób strat poprzez szklano-ceramiczną powierzchnię. Zużycie energii jest znacznie niższe niż 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 szklanoceramiczną powierzchnią. Cewka wytwarza pole magnetyczne generujące w dnie ferromagnetycznego naczynia wirujące prądy podgrzewające naczynie.

Indukcja będzie działać prawidłowo, jeśli używane są odpowiednie naczynia.

8.3 Indukcyjne naczynia kuchenne

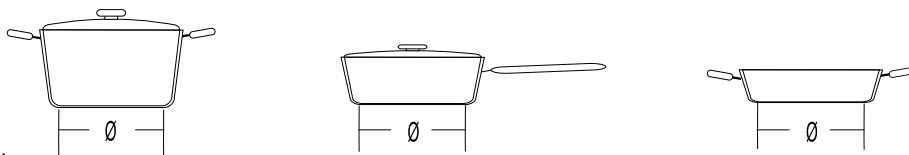
	<p>Test magnesowy: Użyć niewielkiego magnesu do sprawdzenia, czy dno garnka lub rondla jest ferromagnetyczne. Jeśli magnes przyczepia się do dna naczynia, naczynie nadaje się do kuchenki indukcyjnej.</p>
	<p>Pamiętać o ustawieniu garnka lub rondla w środku strefy gotowania.</p>
	<p>Dla uzyskania najlepszych 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.</p>

Odpowiednie naczynia	Nieodpowiednie naczynia
naczynia wykonane ze stali	naczynia szklane
stalowe naczynia emaliowane	naczynia ze stopów stali z miedzianym dnem
stalowe naczynia żeliwne	naczynia ze stopów stali z aluminium dnem

- 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.
- Zadbać 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 przestrzegać instrukcji producenta.

Strefa gotowania	Minimalna średnica dna naczynia
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm

Dno patelni musi być płaskie.



8.4 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 przyrządzenia, 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 odpowiedniej wielkości pokrywką. Używać naczyń odpowiednich do ilości przyrządzanej żywności. Gotowanie w dużym, częściowo wypełnionym garnku będzie pochłaniało znacznie więcej energii.
- 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 naczynie zostanie umieszczone w indukcyjnej strefie gotowania w ciągu 1 minuty, płyta rozpozna je i włączy się z wybraną mocą grzania. Zasilanie zostanie odcięte bezpośrednio po zdjęciu naczynia ze strefy gotowania.
- Jeśli w strefie gotowania umieszczony zostanie mniejszy rondel lub garnek i zostanie on rozpoznany, płyta użyje tylko niezbędnej mocy podanej przy rozmiarze naczynia.

9. 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.

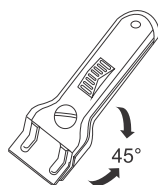
Do usuwania zacieków wodnych używać delikatnego roztworu octu. Nie używać go jednak do wycierania ramy (dotyczy tylko wybranych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój blask. Nie używać agresywnych środków czyszczących w aerozolu lub środków do usuwania kamienia.

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.

10. Problemy i błędy

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.

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. Odłączyć urządzenie na kilka minut od sieci (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik). Następnie podłączyć płytę ponownie do sieci elektrycznej i włączyć przycisk głównego wyłącznika.

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!

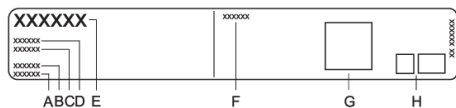
Przed przystąpieniem do naprawy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (poprzez wyjęcie bezpiecznika lub wtyczki z gniazdka w ścianie).

10.1 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 ciepłą. 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.

11. Dane techniczne

(w zależności od modelu)



- A. Numer seryjny
- B. Model
- C. Rodzaj
- D. Kod

- E. Znak towarowy
- F. Dane techniczne
- G. kod QR
- H. 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.

12. 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



899573-a12

