

PL

**INSTRUKCJA  
OBSŁUGI**  
INDUKCYJNEJ  
PŁYTY GRZEWCZEJ  
ZE SZKŁA  
CERAMICZNEGO DO  
ZABUDOWY

**gorenje**

Dziękujemy za okazane  
zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Niniejsza szczegółowa instrukcja  
ma na celu ułatwienie korzystania  
z opisywanego w niej produktu.  
Instrukcja powinna umożliwić  
możliwe jak najszybsze zapoznanie  
się z nowym urządzeniem.

Upewnić się, że urządzenie  
zostało przekazane w stanie  
nieuszkodzonym. W przypadku  
stwierdzenia uszkodzeń powstałych  
w transporcie proszę skontaktować  
się z punktem sprzedaży, w którym  
urządzenie zostało zakupione,  
lub z regionalną hurtownią, która  
urządzenie dostarczała. 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) / < <http://www.gorenje.com> />



Ważna informacja



Wskazówka, uwaga

# SPIS TREŚCI

<b>4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b> ..... <b>7 SZKLANO-CERAMICZNA INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWCZA DO ZABUDOWY</b> 8 Specyfikacja techniczna	<b>WPROWADZENIE</b>
<b>9 PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY</b>	<b>PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PIERWSZEGO UŻYCIA</b>
<b>10 INDUKCYJNA POWIERZCHNIA GRZEWCZA</b> 10 Szklano-ceramiczna powierzchnia grzewcza 11 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 11 Rozpoznawanie naczyń 12 Zasada działania indukcyjnej płyty grzewczej 13 Naczynia indukcyjne ..... <b>14 OBSŁUGA PŁYTY GRZEJNEJ</b> 14 Panel sterowania (w zależności od modelu) 15 Włączanie płyty 15 Włączanie stref grzejnych 16 Automatyczna funkcja szybkiego podgrzewania 17 Połączona strefa grzejna 19 Strefa grzejna z opcją doładowania mocy 20 Blokada przed dziećmi 21 Rozmrażanie/odgrzewanie 22 Funkcje czasomierza 23 Zatrzymywanie procesu gotowania przy pomocy funkcji stop & go 23 Zabezpieczenie przed przegrzaniem 24 Funkcja pamięci 25 Wyłączanie strefy grzejnej 25 Wskaźnik ciepła resztkowego 26 Wyłączanie całej płyty grzejnej 26 Wyłączenie automatyczne 26 Maksymalny czas gotowania 27 Ustawienia użytkownika	<b>OBSŁUGA PŁYTY GRZEWCZEJ</b>
<b>29 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE</b>	<b>KONSERWACJA I CZYSZCZENIE</b>
<b>31 TABELA WYKRYWANIA I USUWANIA USTEREK</b>	<b>WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK</b>
<b>33 MONTAŻ PŁYTY DO ZABUDOWY</b> ..... <b>43 PODŁĄCZANIE PŁYTY GRZEWCZEJ DO PRĄDU</b> ..... <b>45 UTYLIZACJA</b>	<b>RÓŻNE POSTANOWIENIA</b>

# WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



**DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ I ZACHOWAĆ JĄ DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.**

Z urządzenia tego mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną, czuciową lub umysłową lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile będą one to robić pod nadzorem lub przekazane zostaną im wskazówki dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i uświadomią sobie one związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno im także wykonywać bez nadzoru żadnych czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją zastrzeżoną dla użytkownika.

**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.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie korzystania z urządzenia jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Aby uniknąć poparzenia, nie dopuszczać do urządzenia dzieci.

**OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.

Nie używać do czyszczenia urządzenia odkurzaczy parowych lub wysokociśnieniowych, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, by było sterowane przy pomocy zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Urządzenia rozłączające muszą zostać włączone do stałej instalacji elektrycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

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 przypadku pęknięć na powierzchni urządzenia, wyłączyć je, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

Przed otwarciem należy wytrzeć z pokrywki rozlane płyny. Przed zamknięciem pokrywki należy poczekać aż powierzchnia grzejna ostygnie.

Nie wpatrywać się w elementy płyty grzejnej, ponieważ wbudowane są w nie lampy halogenowe

**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie grzejnej bez dozoru z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą. Należy bowiem wyłączyć urządzenie, a następnie nakryć płomień, np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

**OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchniach grzejnych nie przechowywać żadnych przedmiotów

Niebezpieczeństwo pożaru: Na powierzchniach grzejnych nie przechowywać żadnych przedmiotów.

**OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi odbywać się pod nadzorem. Krótkotrwały proces gotowania wymaga ciągłego nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie grzejnej bez dozoru z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i wywołać pożar.

**OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon zaprojektowanych przez producenta urządzenia, wskazanych przez niego jako odpowiednich w instrukcji lub zintegrowanych z urządzeniem. Używanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

Na powierzchni płyty grzejnej nie można kłaść przedmiotów metalowych takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się bardzo nagrzewać.

Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej wyłączyć ją przy pomocy elementów sterująco-regulacyjnych i nie polegać na czujniku garnków.

**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.

**Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej** może wykonać wyłącznie upoważniony do tego serwisant lub specjalista. Manipulowanie przy urządzeniu lub wykonywanie nieprofesjonalnych napraw może doprowadzić do wystąpienia ryzyka obrażeń cielesnych lub uszkodzenia produktu.

**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 urządzenie, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

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

W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego powinien zostać on wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

Wykorzystywanie szklano-ceramicznej płyty jako powierzchni do przechowywania może spowodować jej porysowanie lub inne uszkodzenie. Nigdy nie podgrzewać na płycie grzewczej żywności w aluminiowej folii lub plastikowych pojemnikach. Taka folia lub pojemniki mogłyby się stopić wywołując pożar lub doprowadzając do uszkodzenia płyty grzewczej.

Nie umieszczać pod urządzeniem przedmiotów wrażliwych na temperaturę takich jak środki czyszczące lub detergenty, puszki z aerozolami, itp.

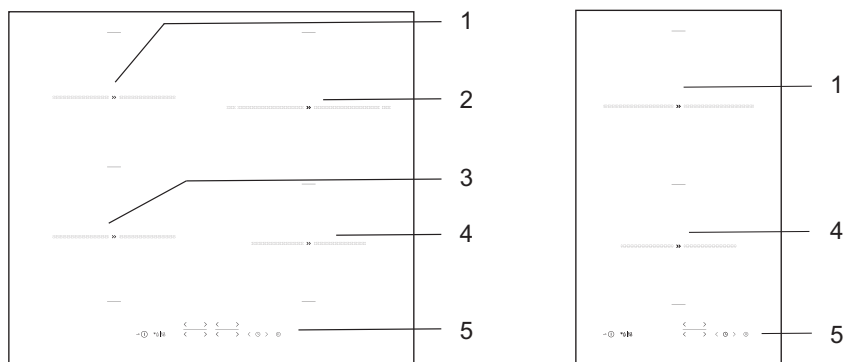


**Przed podłączeniem urządzenia skrupulatnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancją nie są objęte naprawy lub roszczenia gwarancyjne wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.**

# SZKLANO-CERAMICZNA INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWCZA DO ZABUDOWY

## (OPIS URZĄDZENIA I FUNKCJI - W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

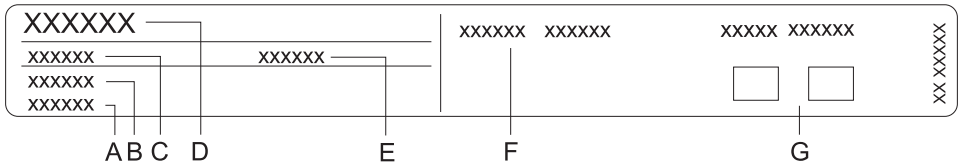
Ponieważ urządzenia, których dotyczy niniejsza instrukcja, mogą posiadać różne wyposażenie, niektórych z funkcji lub opcji wyposażenia opisanych w niniejszej instrukcji może w danym urządzeniu brakować.



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

# SPECYFIKACJA TECHNICZNA

(W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)



- A Numer seryjny
- B Kod/identyfikator
- C Typ
- D Marka
- E Model
- F Dane techniczne
- G 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 UŻYCIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

---

Jeśli płyta posiada **szkano-ceramiczną powierzchnię**, czyścić ją wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do zmywania naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących takich jak ścierne preparaty czyszczące mogące pozostawić zadrapania, ścierne gąbki do mycia naczyń lub odplamiacze.

Przy pierwszym uruchomieniu może pojawić się charakterystyczny "zapach nowego urządzenia", który w miarę upływu czasu zniknie.

# INDUKCYJNA POWIERZCHNIA GRZEWCZA

---

## SZKLANO-CERAMICZNA POWIERZCHNIA GRZEWCZA

- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Płyta jest także wytrzymała na uderzenia.
- Wykorzystywanie szklano-ceramicznej płyty jako powierzchni do przechowywania może doprowadzić do jej zadrapania lub innego uszkodzenia.
- Nie korzystać ze szklano-ceramicznej płyty, jeśli jest popękana lub połamana. Płyta może pęknąć, gdy spadnie na nią ostry przedmiot. Skutki takiego zdarzenia mogą objawić się od razu lub po upływie pewnego czasu. Jeśli na płycie pojawi się widoczne pęknięcie, natychmiast odłączyć urządzenie od prądu.
- Upewnić się, że strefa gotowania i dno naczynia są czyste i suche. Pozwoli to na lepszą wymianę ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni grzewczej. Nie stawiać w strefie gotowania pustych naczyń.
- Strefa gotowania może ulec uszkodzeniu, jeśli postawi się w niej pusty garnek. Przed postawieniem garnka w strefie gotowania wytrzeć dno garnka do sucha, aby umożliwić wymianę ciepła.

### POZIOMY MOCY GRZEWCZEJ

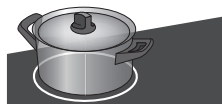
Można ustawić 10 różnych poziomów mocy grzania strefy gotowania. W tabeli podanych zostało kilka przykładów zastosowania poszczególnych poziomów.

Poziom	Przeznaczenie
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	Ustawienie zwiększenia mocy przed rozpoczęciem procedury gotowania; odpowiednie także w przypadku bardzo dużych ilości żywności

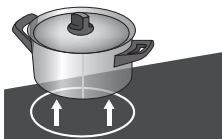
# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

- 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 lub rondel odpowiedniej wielkości pokrywką. Używać naczyń odpowiednich do ilości przyrządzanej żywności. Gotowanie w dużym, częściowo wypełnionym garnku będzie pochłaniało znacznie więcej energii.

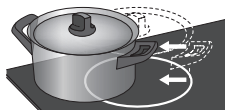
## ROZPOZNAWANIE NACZYŃ



- 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.

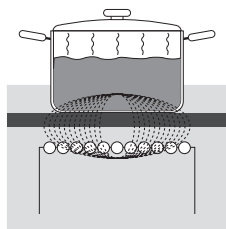


- Jeśli naczynie jest znacznie mniejsze od strefy gotowania, istnieje prawdopodobieństwo, że nie zostanie ono rozpoznane przez strefę gotowania. Po włączeniu strefy gotowania na wskaźniku mocy grzania pojawi się symbol **U**. Jeśli naczynie zostanie umieszczone w indukcyjnej strefie gotowania w ciągu kolejnych 10 minut, 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.

# 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.
- Szklano-ceramiczna strefa gotowania nie jest podgrzewana bezpośrednio, lecz jedynie pośrednio ciepłem odbitym przez naczynie. Po wyłączeniu się strefy gotowania ciepło to jest oznaczone jako „pozostałe ciepło”.
- 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.

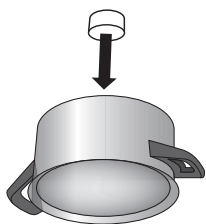


**Jeśli na rozgrzaną szklano-ceramiczną płytę wysypie się cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, natychmiast wytrzeć płytę lub usunąć cukier przy użyciu skrobaka, nawet jeśli strefa gotowania jest wciąż jeszcze gorąca. Zapobiegnie się w ten sposób uszkodzeniu szklano-ceramicznej powierzchni.**

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

# NACZYNIA INDUKCYJNE

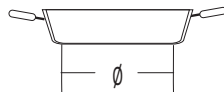
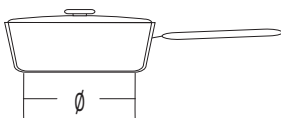
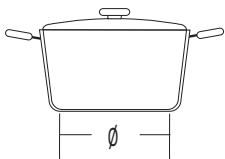
## NACZYNIA ODPOWIEDNIE DLA PŁYTY GRZEWCZEJ



- Indukcja będzie działała prawidłowo, jeśli stosowane będą odpowiednie naczynia.
  - Pamiętać 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 aluminiowym dnem oraz naczynia szklane.
  - 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.
- 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.
  - Upewnić się, że w szybkowarze lub w innym garnku lub rondlu jest wystarczająca ilość płynu. Użycie pustego garnka w strefie gotowania może wskutek przegrzania doprowadzić do uszkodzenia zarówno garnka jak i strefy gotowania.
  - Denko niektórych naczyń nie jest całkowicie ferromagnetyczne. W takim przypadku nagrzewać się będzie tylko część magnetyczna, podczas gdy reszta denka pozostanie chłodna.
  - W przypadku używania specjalnych naczyń przestrzegać 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.

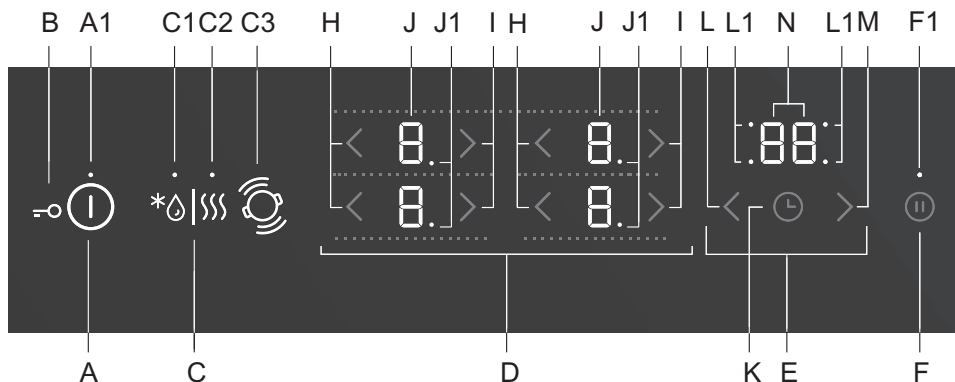
Strefa gotowania	Minimalna średnica dna naczynia
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Denko naczynia musi być płaskie.



# OBSŁUGA PŁYTY GRZEJNEJ

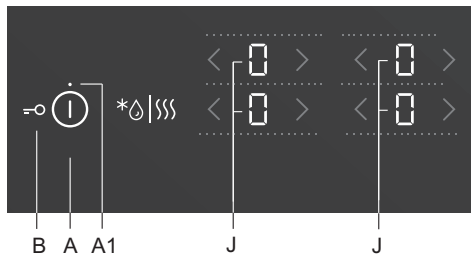
## PANEL STEROWANIA (w zależności od modelu)




### Przyciski czujników ustawień:

- A** Wyłącznik płyty grzejnej
- A1** Wskaźnik włączenia/wyłączenia blokady przed dziećmi
- B** Przycisk blokady/blokady przed dziećmi
- C** Przycisk rozmrażania/odgrzewania
- C1** Wskaźnik rozmrażania
- C2** Wskaźnik odgrzewania
- C3** Rozpoznawanie pozycji naczynia z automatycznym łączeniem (przestawianiem) pól grzejnych
- D** Elementy sterujące płyty grzejnej
- E** Funkcje czasomierza
- F** Funkcja zatrzymania/uruchomienia/pamięci
- F1** Wskaźnik funkcji zatrzymania/uruchomienia i pamięci
- H** Przycisk zmniejszania mocy
- I** Przycisk zwiększania mocy
- J** Wyświetlacz poziomów mocy
- J1** Punkt dziesiąty wskazujący połówkę poziomu mocy dla strefy grzejnej
- K** Wyłącznik programatora czasowego
- L** Przycisk ustawiania programatora czasowego (-)
- L1** Wskaźnik aktywnego programatora czasowego dla odpowiednich stref grzejnych
- M** Przycisk ustawiania programatora czasowego (+)
- N** Wyświetlacz czasu

## WŁĄCZANIE PŁYTY

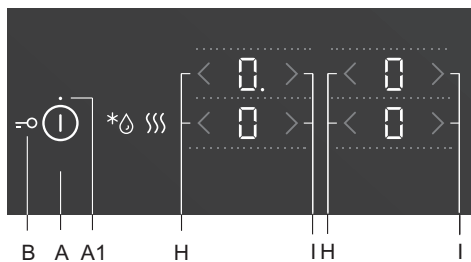


Postawić naczynie na płycie grzejnej. Dotknąć przycisk wyłącznika (A), aby włączyć płytę. Na wyświetlaczach wszystkich stref grzejnych pojawi się „0”. Wygenerowany zostanie krótki sygnał akustyczny i nad przyciskiem (A1) zapali się wskaźnik świetlny.

 Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie włączona żadna strefa grzejna, strefa grzejna wyłączy się.

## WŁĄCZANIE STREF GRZEJNYCH

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).



Po włączeniu płyty włączyć (w ciągu kolejnych 10 sekund) żądaną strefę grzejną. Przy pomocy przycisku (H) i (I) wybrać dla włączonej strefy grzejnej żądane ustawienie. Jeśli najpierw dotknie się przycisku (I), poziom mocy ustawiony zostanie na „9”. Jeśli najpierw dotknie się przycisku (H), poziom mocy zostanie ustawiony na „4”.

### Zmiana ustawień strefy grzejnej

Poziom mocy można w dowolnym momencie zmienić naciskając przycisk (H) lub (I).

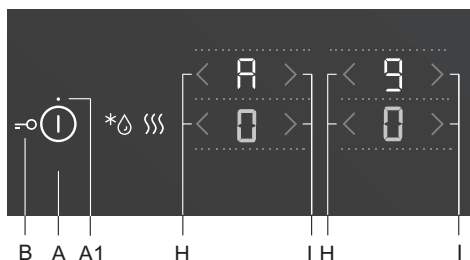
Aby szybciej zwiększyć lub zmniejszyć poziom mocy, dotknąć i przytrzymać przycisk (H) lub (I).

# AUTOMATYCZNA FUNKCJA SZYBKIEGO PODGRZEWANIA

Wszystkie strefy grzejne są wyposażone w specjalny mechanizm, który na początku gotowania bez względu na faktyczne ustawienie mocy ustawia moc na maksimum. Automatyczna funkcja szybkiego podgrzewania powoduje tymczasowe zwiększenie mocy roboczej, aby szybko podgrzać denko naczyń (9). Po upływie krótkiego czasu następuje ponowne przełączenie mocy strefy grzejnej do pierwotnie ustawionego poziomu (od 1 do 8).

**Automatyczna funkcja szybkiego podgrzewania jest przeznaczona do potraw**, które najpierw trzeba podgrzać z maksymalną mocą, a następnie gotować przez dłuższy okres czasu.

**Automatyczna funkcja szybkiego podgrzewania nie nadaje się** do duszenia, smażenia lub obsmażania żywności, która wymaga częstego przewracania, podlewania lub mieszania lub też musi przez dłuższy czas gotować się w szybkowarze.



Płyta jest włączona i w jednej ze stref grzejnych ustawione zostało odpowiednie naczynie.

Strefa grzejna powinna być wyłączona.

Na wyświetlaczu powinno pojawić się „0”. Nacisnąć odpowiedni przycisk (I) i przytrzymać go przez ok. 3 sekundy aż usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu na przemian pojawiać się będzie „A” i „9”.

Zmniejszyć moc do poziomu, na jakim chce się gotować po zakończeniu automatycznej funkcji szybkiego podgrzewania. Na wyświetlaczu na przemian zacznie pojawiać się „A” i poziom mocy. Po zakończeniu automatycznej funkcji szybkiego podgrzewania strefa grzejna automatycznie przełączy się na wybrany poziom, który będzie następnie wyświetlany przez cały czas.

**TABELA AUTOMATYCZNEJ FUNKCJI SZYBKIEGO PODGRZEWANIA**

Poziom mocy	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Czas trwania automatycznej funkcji szybkiego podgrzewania (sec)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200



## WYŁĄCZANIE AUTOMATYCZNEJ FUNKCJI SZYBKIEGO PODGRZEWANIA

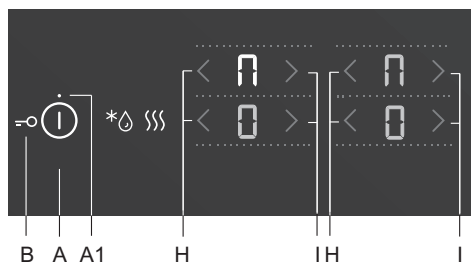
Jeśli przy włączonej automatycznej funkcji szybkiego podgrzewania moc grzejna zostanie zmniejszona, to automatyczna funkcja szybkiego podgrzewania wyłączy się.

Automatyczna funkcja szybkiego podgrzewania wyłączy się także, jeśli wybrana strefa grzejna zostanie wyłączona poprzez równoczesne naciśnięcie przycisku (H) i (I).


## POŁĄCZONA STREFA GRZEJNA

(w zależności od modelu)

- Niektóre modele posiadają możliwość połączenia dwóch stref grzejnych w jedną dużą strefę grzejną. W ten sposób w połączonej strefie grzejnej postawić można duże owalne naczynie lub blachę do pieczenia. Naczynie musi być na tyle duże, by zakryć sobą środek górnej i dolnej strefy grzejnej.
- Maksymalny rozmiar naczynia: 40 x 25 cm. Dla równomiernego rozmieszczenia ciepła zalecamy stosowanie brytfanny lub naczynia z ciężkim denkiem. W czasie przyrządzania potrawy brytfanna lub naczynie nagrzewa się. Uważać, by się nie poparzyć.
- W czasie stawiania brytfanny na płycie upewnić się, że nie zasłania ona modułu sterowania.




### Włączenie połączonej strefy grzejnej

- Włączyć płytę grzejną naciskając czujnik wyłącznika (A).
- Dotknąć jednocześnie dwóch czujników i przytrzymać je przez 3 sekundy (H). Na wyświetlaczu dla tylnej strefy pojawi się symbol  informujący o połączeniu dwóch stref grzejnych.
- Ustawić dla połączonej strefy grzejnej żadaną moc grzejną.
- Aby zmienić moc grzejną połączonej strefy w późniejszym czasie, użyć przycisku (H) lub (I) dla dolnej strefy grzejnej.

Uwaga: Połączona strefa nie pozwala na ustawienie doładowania mocy P. Maksymalny dostępny poziom mocy wynosi 9.

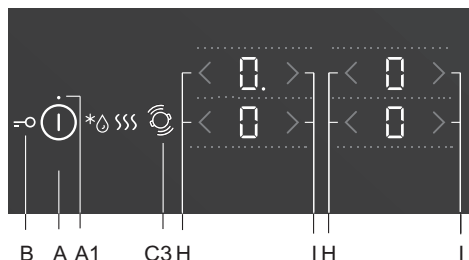
### Wyłączenie połączonej strefy grzejnej

- Zmniejszyć moc połączonego pola do 0. Znak  łączenia pól zniknie i ogrzewanie wyłączy się.
- Obie strefy grzejne będą działały niezależnie od siebie.



## ROZPOZNAWANIE POZYCJI NACZYNIA Z AUTOMATYCZNYM ŁĄCZENIEM (PRZESTAWIANIEM) PÓL GRZEJNYCH

(tylko w niektórych modelach)



Rozpoznawanie pozycji naczynia automatycznie uruchomi się w ciągu 10 sekund po włączeniu urządzenia.

Jeśli na płycie kuchennej znajduje się naczynie, funkcja rozpoznawania naczynia rozpozna pozycję tego naczynia i automatycznie połączy pola grzejne, uwzględniając wielkość naczynia. Dwa sąsiednie pola grzejne mogą zostać połączone w jedno duże pole grzejne.

Na wskaźniku ostatniego pola grzejnego ukaże się symbol , który oznacza, że oba pola są połączone.

- Nastawić należy żądaną moc działania połączonego pola grzejnego.
- Chcąc później zmienić moc połączonego pola grzejnego, należy przycisnąć przycisk (H) lub (I) dla dolnego pola grzejnego.

Uwaga: Strefa połączonych pól grzejnych nie umożliwi włączenia funkcji intensywnego grzania P, a jedynie ustawienie mocy do stopnia 9.

Automatyczne rozpoznawanie pozycji naczynia można uruchomić w dowolnym momencie na 10 sekund za pomocą przycisku (C3) rozpoznawania naczynia. Automatyczne rozpoznawanie naczynia i automatyczne łączenie pól grzejnych będzie możliwe jedynie na polach grzejnych, które jeszcze nie zostały włączone. Łączenie pól grzejnych można wyłączyć, ustawiając moc działania na "0".

### Jeśli na płycie kuchennej nie ma naczynia:

- Włączyć płytę kuchenną, wszystkie pola grzejne są w stanie »0«.
- Naczynie postawić na dowolnym polu grzejnym, na wskaźniku tego pola grzejnego zacząć pulsować »0«. Moc pola grzejnego należy ustawić za pomocą przycisków (H) lub (I) poszczególnego pola grzejnego. Funkcja automatycznie połączy pola grzejne, uwzględniając wielkość naczynia.
- Kontynuować należy, stawiając kolejne naczynie i postępując według tej samej procedury.

### Jeśli na płycie kuchennej już jest naczynie:

- Włączyć płytę kuchenną.
- Na wskaźniku pola grzejnego, na którym jest naczynie, pulsuje symbol »0«. Moc pola grzejnego należy zmienić za pomocą przycisków (H) lub (I) poszczególnego pola grzejnego.
- Jeżeli na płycie kuchennej znajduje się więcej naczyń, urządzenie automatycznie rozpozna wszystkie naczynie i na wszystkich wskaźnikach pól grzejnych, na których są naczynie, pulsować będzie »0«.

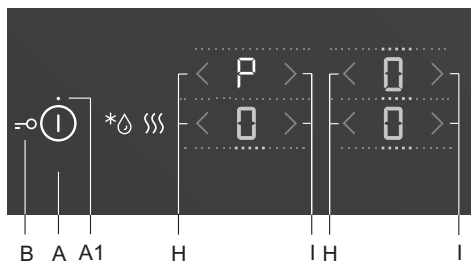
Moc pola grzejnego należy zmienić za pomocą przycisków (H) lub (I) poszczególnego pola grzejnego, a następnie kontynuować dla kolejnego naczynia.

W pierwszych 10 sec po uruchomieniu można automatyczne rozpoznawanie naczynia wyłączyć również w ustawieniach użytkownika za pomocą parametru "Au".

Z funkcji można korzystać, gdy naczynie już znajduje się na płycie kuchennej lub gdy płyta kuchenna jest pusta.

# STREFA GRZEJNA Z OPCJĄ DOŁĄDOWANIA MOCY

W niektórych modelach doładowanie mocy można włączyć dla wszystkich stref grzejnych oznaczonych symbolem „P” lub „»”. Doładowanie mocy nie jest aktywne dla wszystkich stref grzejnych jednocześnie. Umożliwia to szybsze podgrzewanie naczyń i żywności. Funkcja pozwala na tymczasowe gotowanie z maksymalną mocą przez maksymalnie 5 minut. Następnie moc robocza zostaje automatycznie zmniejszona do poziomu 9. Funkcję można ponownie włączyć, jeśli system nie uległ przegrzaniu.




- Płyta jest włączona i w jednej ze stref grzejnych postawione zostało odpowiednie naczynie.

## Włączanie doładowania mocy

- Wybrać strefę grzejną.
- Ustawić poziom mocy na 9, a następnie nacisnąć przycisk (I). Na wyświetlaczu pojawi się symbol „P”. Funkcja jest włączona.

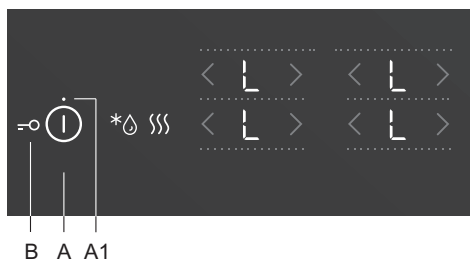
## Wyłączanie doładowania mocy

- Nacisnąć przycisk (H). Doładowanie mocy zostanie wyłączone i moc robocza powróci do poziomu 9.
- Moc można zmniejszyć do żadanego poziomu naciskając przycisk (H).

 Strefa grzejna z włączoną funkcją doładowania mocy (P) pobiera dużą ilość mocy grzejnej. Dlatego też nie można w tym samym czasie ustawić mocy maksymalnej dla górnej lub dolnej strefy grzejnej. Zamiast tego na czas trwania doładowania mocy jej moc zostanie ograniczona do 9.

# BLOKADA PRZED DZIEĆMI

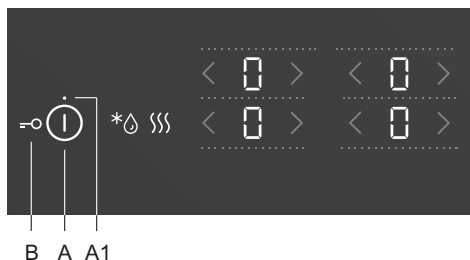
Aby zapobiec łatwemu włączeniu płyty przez dzieci, płytę można bez trudu zablokować przed dziećmi.



## Blokada elementów regulacyjno-sterujących płyty grzejnej

Płytę trzeba wyłączyć.


Dotknąć przycisk wyłącznika i przytrzymać go przez 3 sekundy. Na wyświetlaczach mocy stref grzejnych pojawi się symbol „L”. Płyta grzejna jest teraz zablokowana. Po upływie 5 sekund płyta grzejna automatycznie przełączy się w tryb czuwania.




## Odblokowanie elementów regulacyjno-sterujących płyty grzejnej

Aby odblokować płytę grzejną, postępować w ten sam sposób co przy jej blokowaniu. Płytę należy wyłączyć.

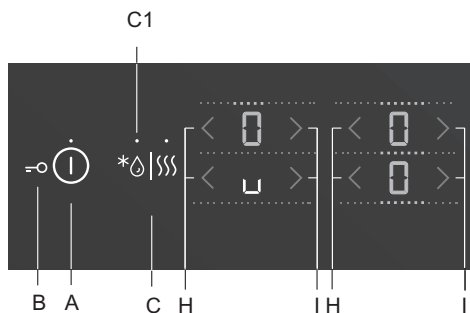
Dotknąć przycisk wyłącznika i przytrzymać go przez 3 sekundy. Symbol „L” na wskaźnikach mocy stref grzejnych zmieni się na „0”. Płyta grzejna jest teraz odblokowana i gotowa do użytku.

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

 Aby zapobiec niezamierzonemu włączeniu się płyty, włączyć funkcję blokady przed przystąpieniem do jej czyszczenia.

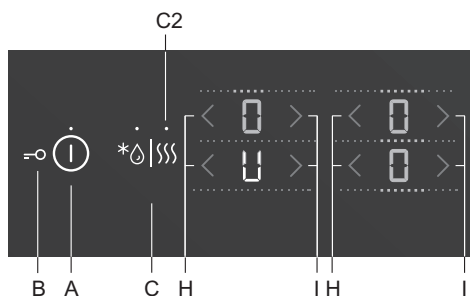
# ROZMRAŻANIE/ODGRZEWANIE

Nacisnąć przycisk (C), aby uruchomić funkcję rozmrażania/odgrzewania. W czasie rozmrażania utrzymywana jest temperatura 42°C. Temperatura żywności w trakcie jej odgrzewania jest utrzymywana na poziomie 70°C.



## Włączenie funkcji rozmrażania

Nacisnąć przycisk (A), aby włączyć płytę. Umieścić w wybranej strefie grzejnej odpowiednie naczynie. Dotknąć jednokrotnie przycisk (C). Zapali się wskaźnik świetlny (C1). Dotknąć przycisk (H) lub (I) dla wybranej strefy grzejnej. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „U”.



## Włączenie funkcji odgrzewania

Nacisnąć przycisk (A), aby włączyć płytę. Umieścić w wybranej strefie grzejnej odpowiednie naczynie. Dotknąć dwukrotnie przycisk (C). Zapali się wskaźnik świetlny (C2). Dotknąć przycisk (H) lub (I) dla wybranej strefy grzejnej. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „U”.

## Wyłączenie funkcji rozmrażania/odgrzewania

- Dotknąć przycisk (H) lub (I) dla wybranej strefy grzejnej.
- Strefa grzejna wyłączy się i na wyświetlaczu pojawi się „0”.

# FUNKCJE CZASOMIERZA

Czas gotowania można ustawić z zakresu od 1 do 99 minut. Funkcja ta umożliwia dwa tryby robocze:



## A MINUTNIK

Dotknąć przycisk programatora czasowego/minutnika (K), aby włączyć programator czasowy. Na wyświetlaczu programatora czasowego pojawi się „00”. Dotknąć przycisk (L) i (M), aby ustawić czas z zakresu od 1 do 99 minut.

- Po upływie ustawionego czasu włączy się alarm. Strefa grzejna jednak nie wyłączy się.
- Wyłączyć alarm dotykając dowolnego przycisku. Ewentualnie po upływie określonego czasu wyłączy się on automatycznie.
- Funkcja minutnika pozostanie włączona, nawet jeśli płyta grzejna zostanie wyłączona przy pomocy przycisku (A).
- W ostatniej minucie odliczania pozostały czas będzie pokazywany w sekundach.

## B WYŁĄCZANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO DLA WYBRANEJ STREFY GRZEJNEJ

Funkcja ta umożliwi ustawienie czasu gotowania dla wybranej strefy grzejnej, dla której poziom mocy został już ustawiony. Po upływie czasu strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

Dotknąć przycisk programatora czasowego/minutnika (K), aby włączyć programator czasowy. Na wyświetlaczu programatora czasowego (O) pojawi się symbol „00”. Dotknąć ponownie przycisk czujnika (K). Punkt (L1) danej strefy grzejnej zacznie migać.

- Dotknąć przycisk (L) i (M), aby ustawić czas z zakresu od 1 do 99 minut.
- Po ustawieniu żądanej wartości rozpoczyna się odliczanie. Punkt (L1) wskazujący, dla jakiej strefy grzejnej ustawiona została funkcja programatora czasowego, będzie nadal migał.
- Po upływie ustawionego czasu uruchomiony zostanie sygnał akustyczny i strefa grzejna wyłączy się. Na wyświetlaczu zegara zacznie migać „00”. Wyłączyć alarm dotykając dowolnego przycisku. Ewentualnie po upływie określonego czasu wyłączy się on automatycznie.

Czas gotowania można ustawić dla każdej strefy grzejnej oddzielnie. Jeśli włączonych zostanie kilka funkcji programatora czasowego, na wyświetlaczu co kilka sekund na

zmianę pokazywane będą czasy poszczególnych stref grzejnych. Miganie wskaźnika świetlnego będzie wskazywało daną strefę grzejną.

### **Zmiana czasu gotowania**

- Pozostały czas gotowania można zmienić w dowolnym czasie w trakcie gotowania.
- Dotknąć przycisk wyłącznika programatora czasowego (K), aby wybrać wyświetlacz programatora czasowego dla żądanej strefy grzejnej. Odpowiedni wskaźnik świetlny (L1) zacznie migać.
- Dotknąć przycisk (L) lub (M), aby ustawić nowy żądany czas gotowania.

### **Wyświetlanie pozostałego czasu gotowania**

Jeśli włączonych zostanie kilka ustawień programatora czasowego, pozostały czas gotowania można wyświetlić dotykając przycisk (K).

### **Reset programatora czasowego**

- Wybrać wyświetlacz żądanego programatora czasowego naciskając przycisk (K) (patrz rozdział „Zmiana ustawionego czasu gotowania”). Wyświetlony zostanie ustawiony programator czasowy i dla danej strefy grzejnej zapali się wskaźnik świetlny.
- Dotknąć przycisk (M), aby ustawić wartość na „00” lub nacisnąć jednocześnie przycisk (L) i (M), aby natychmiast zresetować tę wartość do „00”.

## **ZATRZYMYWANIE PROCESU GOTOWANIA PRZY POMOCY FUNKCJI STOP & GO**

Funkcja STOP & GO umożliwia zatrzymanie (lub wstrzymanie) procesu gotowania przy jednoczesnym zachowaniu wszystkich swoich ustawień.

Aby zatrzymać proces gotowania, dotknąć przycisk STOP & GO (F). Zapali się znajdujący się nad przyciskiem wskaźnik świetlny (F1). Ustawienia na wyświetlaczach zaczną migać. Wszystkie ustawienia zostaną zamrożone i strefa grzejna przestanie być podgrzewana (grzałki zostaną wyłączone).

Wszystkie przyciski z wyjątkiem wyłącznika i funkcji STOP & GO są wyłączone.

Aby wyłączyć funkcję STOP & GO, ponownie dotknąć przycisk STOP & GO. Wskaźnik świetlny (F1) zgaśnie.

Jeśli funkcja STOP & GO nie wyłączy się, cała płyta wyłączy się automatycznie po upływie 10 minut.

## **ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM**

- Płyta jest wyposażona w wentylator, który w czasie gotowania chłodzi elementy elektroniczne. Wentylator może działać przez chwilę również po zakończeniu procesu gotowania.
- Indukcyjna płyta grzejna jest oprócz tego wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem, która chroni przed uszkodzeniem elementy elektroniczne. Zabezpieczenie działa na kilku poziomach.  
Gdy temperatura strefy grzejnej bardzo wzrośnie, moc grzejna zostanie automatycznie zmniejszona.

Jeśli to nie wystarczy, moc strefy grzejnej będzie nadal się zmniejszać lub mechanizmy zabezpieczające całkowicie wyłączą strefę grzejną. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się komunikat „F2”. Gdy płyta grzejna ostygnie, jej całkowita moc stanie się znowu dostępna.

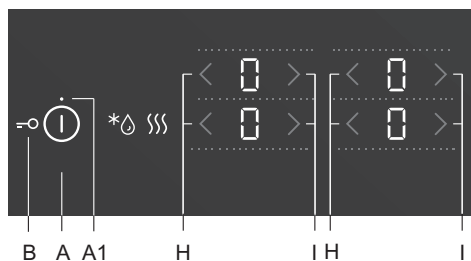
## FUNKCJA PAMIĘCI

Funkcja pamięci umożliwia przywrócenie ostatnio wybranych ustawień w ciągu 5 sekund od wyłączenia płyty. Jest to wygodne, gdy np. przez przypadek naciśnię się przycisk wyłącznika i cała płyta wyłączy się lub gdy płyta grzejna automatycznie wyłączy się wskutek rozlanej cieczy.

Po wyłączeniu płyty przy pomocy przycisku wyłącznika użytkownik ma 5 sekund na ponowne włączenie panelu sterowania, a następnie kolejne 5 sekund na naciśnięcie przycisku STOP & GO (F) w celu przywrócenia swoich ustawień. W ciągu tych 5 sekund wskaźnik świetlny nad przyciskiem przywracania ustawień będzie migał. Przywrócone zostaną wszystkie ustawienia, jakie były aktywne przed wyłączeniem płyty.



## WYŁĄCZANIE STREFY GRZEJNEJ



Aby wyłączyć strefę grzejącą, przy użyciu odpowiedniego przycisku (H) ustawić wartość na „0”.

Aby szybko wyłączyć strefę grzejącą, dotknąć równocześnie odpowiedni przycisk (H) i (I). Wygenerowany zostanie krótki sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0”.

Jeśli moc wszystkich stref grzejnych zostanie ustawiony na „0”, strefa grzejąca wyłączy się automatycznie po upływie 10 sekund.

## 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!

# MAKSYMALNY CZAS GOTOWANIA

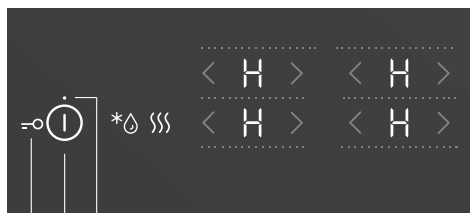
Ze względów bezpieczeństwa czas gotowania każdej ze stref grzejnych jest ograniczony do czasu maksymalnego. Maksymalny czas gotowania zależy od ostatnio ustawionego poziomu mocy.

Jeśli poziom mocy nie został zmieniony, strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona po upływie maksymalnego czasu gotowania.

Poziom mocy	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maksymalny czas działania (godziny)	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.

## WYŁĄCZANIE CAŁEJ PŁYTY GRZEJNEJ



B A A1

Dotknąć przycisk wyłącznika (A), aby wyłączyć całą płytę. Zabrzmi sygnał dźwiękowy i wszystkie wskaźniki zgasną, z wyjątkiem wskaźników tych pól grzewczych, które są jeszcze gorące a na ich wyświetlaczach świeci się "H", jako oznaka gorącego pola grzewczego.

## WYŁĄCZENIE AUTOMATYCZNE

Jeśli przyciski będą wciśnięte zbyt długo w czasie gotowania (np. wskutek rozlanej cieczy lub przesłonięcia przycisków czujników jakimś przedmiotem), po upływie 10 sekund wszystkie strefy grzejne wyłączą się i na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\perp$ . Przedmiot należy zdjąć lub rozlaną ciecz należy usunąć z przycisków czujników w ciągu 2 minut. W przeciwnym razie płyta grzejna wyłączy się automatycznie.

Ostatnie ustawienia można przywrócić przy pomocy funkcji pamięci, do uruchomienia której służy przycisk STOP & GO (F).

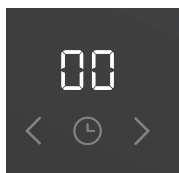
# USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA

## USTAWIANIE SYGNAŁU AKUSTYCZNEGO I PARAMETERÓW BLOKADY

Można ustawić głośność sygnału akustycznego, czas trwania alarmu, maksymalną moc całkowitą urządzenia i automatyczne ustawienia blokady.

Aby włączyć menu ustawień parametrów, nacisnąć przycisk zatrzymania (F), gdy urządzenie jest wyłączone i przytrzymać go przez 3 sekundy.

Na wyświetlaczu programatora czasowego pojawi się pierwszy parametr „Uo” wskazujący głośność sygnałów akustycznych. Nacisnąć przycisk programatora czasowego (K) w celu wybrania rodzaju parametru. Naciskając przyciski ustawienia programatora czasowego (L) i (M) ustawić parametr.



**Uo:** głośność sygnału akustycznego i alarmu

**So:** czas trwania alarmu

**Lo:** automatyczna blokada

**Au:** Automatyczne rozpoznawanie naczyń

**Po:** maksymalna moc całkowita



Aktualnie ustawiona wartość parametru pojawi się na wyświetlaczach poziomego mocy stref grzejnych znajdujących się po prawej stronie. Wartość można ustawić naciskając dla strefy grzejnej przycisk (H) lub (I).

Wszystkie parametry można potwierdzić i zapisać naciskając i przytrzymując przez 2 sekundy przycisk zatrzymania (F). Następnie wygenerowany krótki sygnał dźwiękowy. Jeśli nie chce się zapisywać nowych ustawień parametru, zamknąć tryb ustawień użytkownika naciskając przycisk wyłącznika.

### Głośność sygnału akustycznego i alarmu „Uo”

Ustawić można następujące wartości:

**00** na wyświetlaczu = off (nie dotyczy alarmu i sygnału akustycznego błędu)

**01** na wyświetlaczu = głośność minimalna

**02** na wyświetlaczu = głośność średnia

**03** na wyświetlaczu = głośność maksymalna (wartość domyślna)

Po każdej zmianie generowany będzie z nowo ustawioną głośnością krótki sygnał akustyczny.

### **Czas trwania alarmu akustycznego „So”**

Ustawić można następujące wartości:

**05** na wyświetlaczu = 5 sekund

**1.0** na wyświetlaczu = 1 minuta

**2.0** na wyświetlaczu = 2 minuty (wartość domyślna)

### **Blokada przed dziećmi „Lo”**

Jeśli funkcja automatycznej blokady zostanie uruchomiona w trybie ustawień użytkownika, płyta grzejna będzie się automatycznie blokować za każdym razem, gdy zostanie wyłączona.

**00** na wyświetlaczu = off (wartość domyślna)

**01** na wyświetlaczu = on

### **Rozpoznawanie pozycji naczynia z automatycznym łączeniem pól »Au«**

Jeżeli w trybie ustawień użytkownika wyłączona zostanie funkcja rozpoznawania pozycji naczynia z automatycznym łączeniem pól, wówczas urządzenie będzie trzeba zawsze sterować ręcznie (w momencie włączenia urządzenia nie będzie 10 sekundowego automatycznego rozpoznawania naczynia)

**0** na wskaźniku = wyłączona

**1** na wskaźniku = włączona (wstępnie ustawiona)

### **Maksymalna moc całkowita „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)



Jeśli poziom mocy został ograniczony, ograniczyć można także ustawienia i wynikową moc grzejną. Urządzenie jest wyposażone w system zarządzania mocą, dzięki któremu efekt ograniczenia mocy jest minimalny.

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Pamiętać o odłączeniu urządzenia od zasilania i poczekaniu aż ostygnie.

**Dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.**

Po każdym użyciu odczekać aż powierzchnia szkło-ceramiczna ostygnie i przemyć ją. W przeciwnym razie wszystkie pozostałe zanieczyszczenia wtopią się w gorącą powierzchnię przy następnym użyciu płyty.

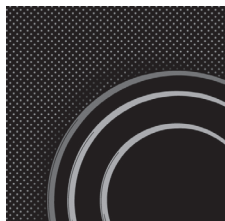
Do regularnej konserwacji szkło-ceramicznej płyty stosować specjalnych produktów do pielęgnacji tworzących na powierzchni warstwę ochronną zapobiegającą przywieraniu do niej brudu.



**Przed każdym użyciem** szkło-ceramicznej powierzchni wytrzeć z płyty i dna garnka kurz lub inne zanieczyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię.

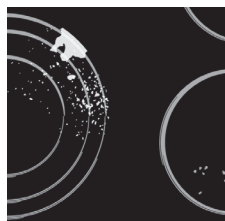


Druciaki, szorstkie gąbki do czyszczenia i proszki ściernie mogą zarysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także uszkodzić agresywne środki czyszczące w sprayu i nieodpowiednie środki czyszczące w płynie.



Stosowanie agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub naczyń z szorstkim lub uszkodzonym dnem może doprowadzić do starcia napisów.

Do usuwania **drobnych** zanieczyszczeń stosować wilgotnej miękkiej szmatki. Następnie wytrzeć powierzchnię do sucha.



**Plamy wodne** usuwać delikatnym roztworem octu. Nie używać jednak tego roztworu do wycierania ramy (dotyczy tylko niektórych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój połysk. Nie używać agresywnych środków czyszczących w sprayu lub preparatów do usuwania kamienia.

Do usuwania **trudno schodzących zanieczyszczeń** używać specjalnych środków do czyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie z instrukcją producenta. **Po zakończeniu czyszczenia pamiętać o dokładnym usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ mogą one uszkodzić szkło-ceramiczną powierzchnię, gdy strefy gotowania rozgrzeją się.**



Trudno schodzące i wtopione pozostałości usuwać przy użyciu skrobaka. Zachować ostrożność w czasie jego używania, aby uniknąć skaleczenia.



Użyć skrobaka jedynie wówczas, gdy brudu nie można usunąć wilgotną szmatką lub specjalnymi środkami do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych.



Trzymać skrobak pod **odpowiednim kątem** (od 45° do 60°).

**Delikatnie przycisnąć** skrobak do szkła i przesunąć go nad napisami w celu usunięcia zanieczyszczeń. Uważać, by plastikowy uchwyt skrobaka (w niektórych modelach) nie wszedł w kontakt z rozgrzaną strefą gotowania.



**Nie przyciskać skrobaka prostopadle do szkła i nie zarysować powierzchni płyty jego końcówką lub ostrzem.**

Natychmiast usuwać skrobakiem z płyty szklano-ceramicznej **cukier lub żywność o dużej zawartości cukru**, nawet gdy płyta jest jeszcze rozgrzana, ponieważ cukier może na stałe uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną.



**Zmian połysku elementów graficznych lub odbarwień nie należy traktować jako uszkodzenia urządzenia**, lecz raczej jako wynik normalnej eksploatacji płyty grzewczej. Takie odbarwienie jest najczęściej wynikiem wtopienia się pozostałości żywności w powierzchnię lub mogą je powodować niektóre materiały, z których wykonane są naczynia (jak np. aluminium czy miedź). Takie odbarwienia są bardzo trudne do całkowitego usunięcia.

**Uwaga:** Odbarwienia i podobne skazy wpływają jedynie na wygląd płyty, natomiast nie mają bezpośredniego wpływu na jej działanie. Gwarancja nie obejmuje usuwania takich skaz.

# TABELA WYKRYWANIA I USUWANIA USTEREK

## HAŁAS I JEGO PRZYCZYNY W CZASIE GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

Hałas i dźwięki	Przyczyna	Rozwiązanie
<b>Hałas wywołany indukcją</b>	Technologia indukcyjna wykorzystuje właściwości niektórych metali w polu elektromagnetycznym. Wywołuje ona tak zwane wirujące prądy, które wymuszają oscylacje cząsteczek. Oscylacje (drżania) te są przekształcane w energię cieplną. W zależności od rodzaju metalu mogą temu towarzyszyć niegłośnie odgłosy.	Jest to normalne i nie wynika z usterki.
<b>Brzęczenie przypominające odgłos transformatora</b>	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.
<b>Wibracje i trzeszczenie naczyń</b>	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 naczyń. Może się on zmieniać w zależności od ilości i rodzaju gotowanej żywności.
<b>Hałas wentylatora</b>	Prawidłowe działanie elektronicznych elementów indukcyjnych wymaga kontroli temperatury. Dlatego też płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator, który pracuje z różną prędkością w zależności od stwierdzonej temperatury.	Jeśli temperatura będzie pozostawać wysoka, wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.

## FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA I WYŚWIETLANIE BŁĘDÓW

Płyta grzejna jest wyposażona w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. Czujniki te mogą automatycznie wyłączyć na jakiś czas dowolną strefę grzejną lub całą płytę.

### Błąd, ewentualna przyczyna, rozwiązanie

- Ciągły dźwięk i miganie „-« na wyświetlaczu.
  - Powierzchnia czujnika zalana wodą lub przysłonięcie czujników jakimś przedmiotem. Wytrzeć powierzchnię czujników.
- Komunikat „F2” na wyświetlaczu
  - Nastąpiło przegrzanie strefy grzejnej. Poczekać aż strefa grzejna ostygnie.
- Komunikat „F” na wyświetlaczu
  - Oznacza to, że w czasie pracy urządzenia wystąpił błąd.



**Jeśli wystąpi błąd lub wskaźnik błędu „F” nie zniknie, wyłączyć płytę grzejną na kilka minut z prądu (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik). Następnie podłączyć płytę ponownie do sieci elektrycznej i włączyć przycisk głównego wyłącznika.**

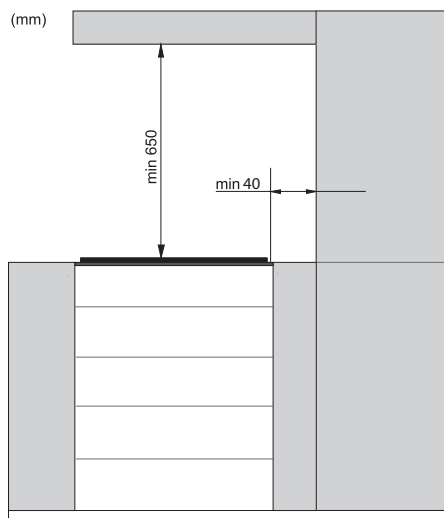
Jeśli pomimo skorzystania z powyższych porad problemy się utrzymują, skontaktować się z autoryzowanym serwisantem. Gwarancja nie obejmuje napraw ani roszczeń gwarancyjnych spowodowanych nieprawidłowym podłączeniem lub eksploatacją urządzenia. W takim przypadku koszty naprawy ponosi użytkownik.



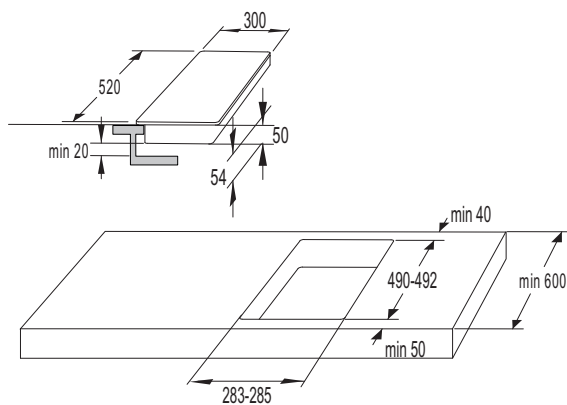
**Przed przystąpieniem do naprawy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (poprzez wyjęcie bezpiecznika lub wtyczki z gniazdka w ścianie).**



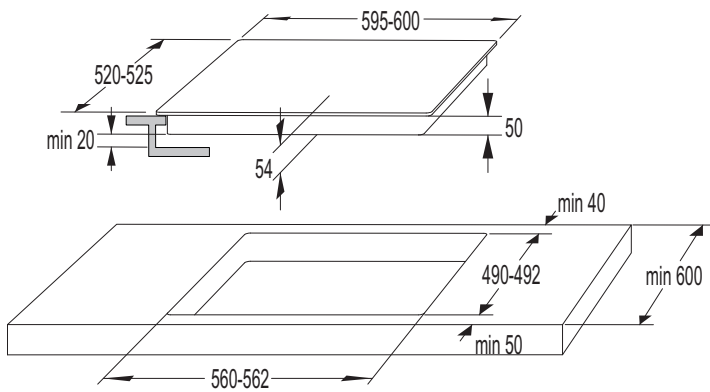
# MONTAŻ PŁYTY DO ZABUDOWY



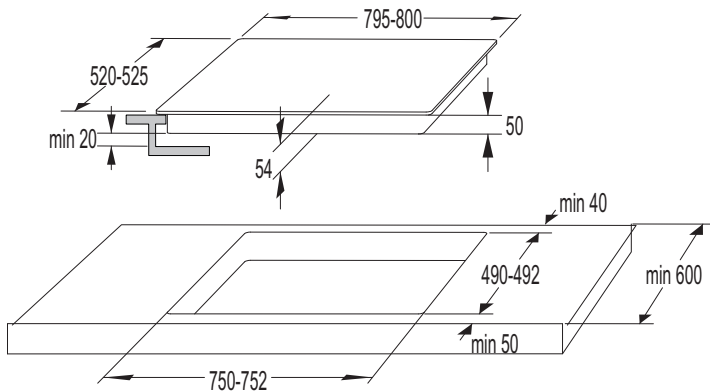
- Stosowanie pełnych drewnianych elementów narożnikowych na blatach za strefą gotowania jest dozwolone jedynie wówczas, gdy odstęp pomiędzy elementem narożnikowym a płytą grzewczą wynosi co najmniej tyle, ile podają plany montażowe.



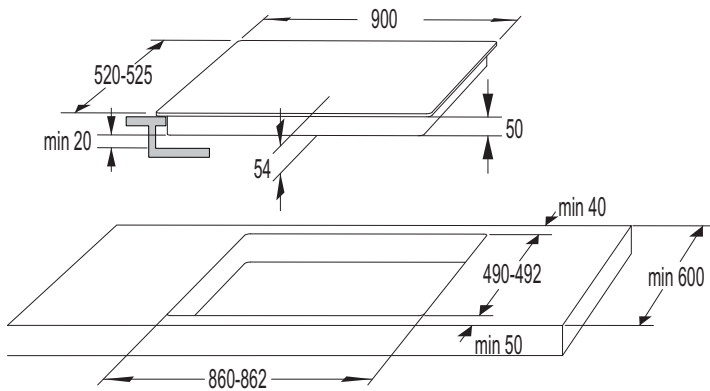
**30cm**



**60cm**



**80cm**



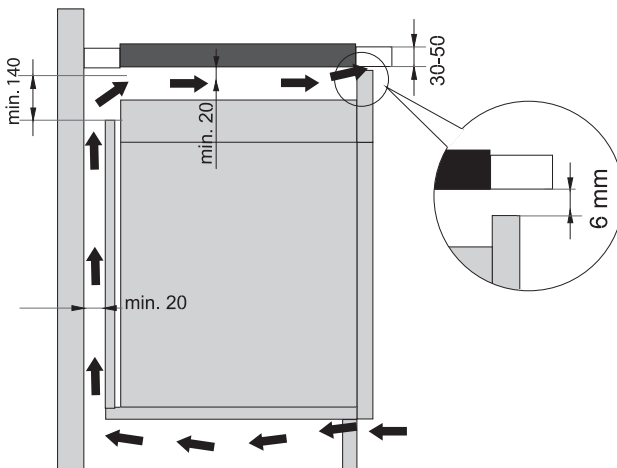
**90cm**

## OTWORY WENTYLACYJNE W DOLNEJ SZAFCE

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

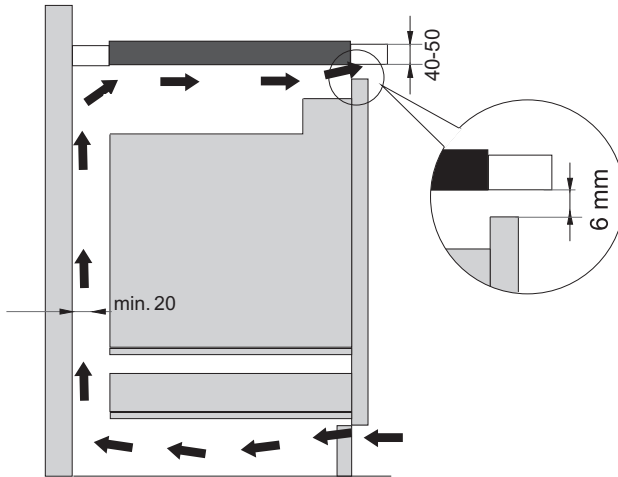
### A Dolna szafka z szufladą

- Na całej szerokości szafki w tylnej jej ścianie musi być przewidziany otwór o wysokości co najmniej 140 mm. Oprócz tego na całej szerokości szafki z przodu przewidziany musi być otwór o wysokości co najmniej 6 mm.
- Płyta jest wyposażona w znajdujący się w jej dolnej części wentylator. Jeśli pod szafką kuchenną znajduje się szuflada, nie używać jej do przechowywania drobnych przedmiotów lub papieru, ponieważ w razie zassania ich przez wentylator mogłyby one uszkodzić wentylator i układ chłodzący. Poza tym nie wykorzystywać szuflady do przechowywania folii aluminiowej lub substancji lub płynów łatwopalnych (takich jak aerozole). Substancje takie należy przechowywać z dala od płyty grzewczej. Niebezpieczeństwo wybuchu! Pomiedzy zawartością szuflady a otworami wentylacyjnymi wentylatora powinna być pozostawiona co najmniej 20-milimetrowa przerwa.



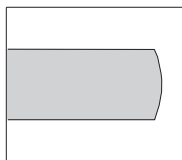
## B Dolna szafka z piekarnikiem

- W przypadku wyposażonych w wentylator piekarników typu EVP4.., EVP2.., EVP3.. piekarnik można zamontować pod indukcyjną płytą grzejącą. Przed przystąpieniem do montażu piekarnika w miejscu otworu montażowego zdemontować należy tylną ściankę szafki kuchennej. Ponadto z przodu na całej długości szafki musi znajdować się otwór o szerokości co najmniej 6 mm.
- Jeśli pod indukcyjną płytą grzejącą zamontowane są inne urządzenia, nie możemy zagwarantować jej prawidłowego działania.

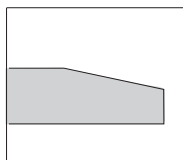


## PŁASKI MONTAŻ W BLACIE KUCHENNYM

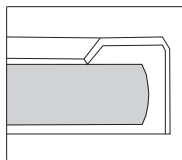
Do płaskiego montażu nadają się urządzenia bez wielopłaszczyznowych krawędzi lub dekoracyjnych ram.



szczotkowana  
krawędź



fasetowana  
krawędź

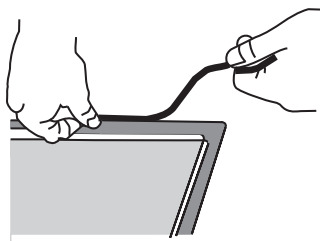


rama ozdobna

### 1. Montaż 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.

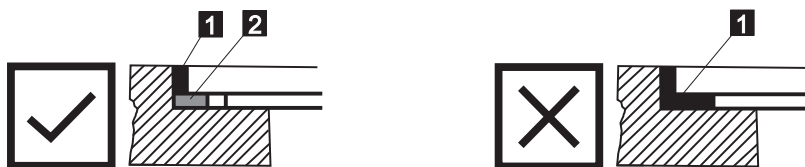


Najpierw przeprowadzić przez wycięcie kabel zasilający. Umieścić urządzenie nad środkiem wycięcia.

Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia urządzenia). Przed uszczelnieniem urządzenia sprawdzić, czy działa.

Przerwę pomiędzy urządzeniem a blatem kuchennym uszczelnić szczeliwem silikonowym. Szczeliwo to musi być odporne na temperaturę (do co najmniej 160°C). Wygładzić szczeliwo silikonowe przy użyciu odpowiedniego narzędzia.

Postępować zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi stosowania wybranego szczeliwa silikonowego. Nie włączać urządzenia, dopóki szczeliwo silikonowe całkowicie nie wyschnie.



1. Szczeliwo silikonowe, 2. Taśma uszczelniająca



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.

## 2. Wymowianie wbudowanego urządzenia:

Wyłączyć urządzenie z prądu.

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

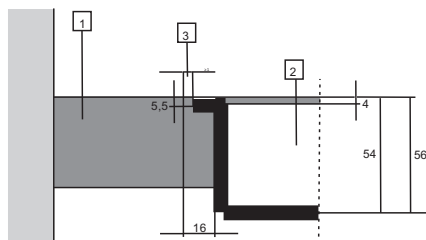


Nie próbować wyjmować urządzenia od góry blatu kuchennego!



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.

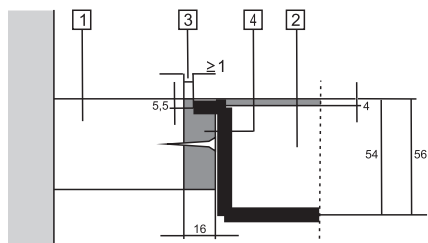
## Kamienny blat kuchenny



- 1 - Blat kuchenny
- 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 kuchenny

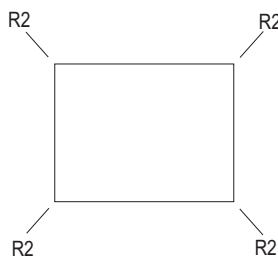
2 - Urządzenie

3 - Gniazdo

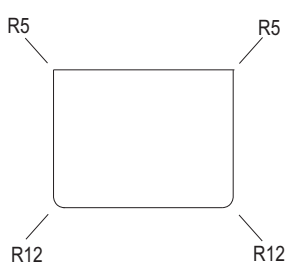
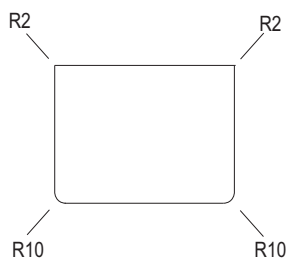
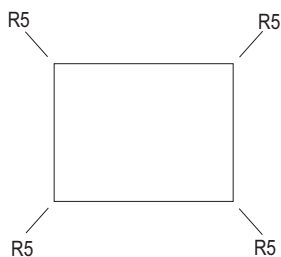
4 - Drewniana rama o grubości 16 mm. Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm). Zamontować drewnianą ramę 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu kuchennego (patrz rysunek).

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

### SZKŁO

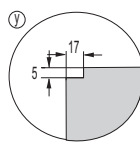
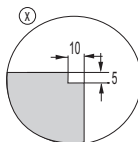
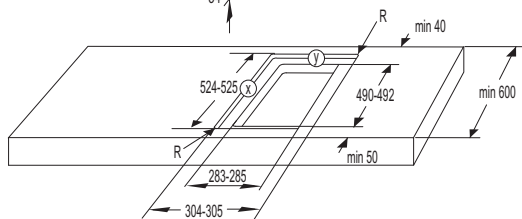
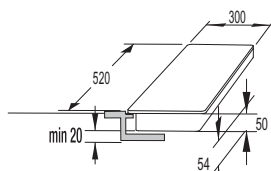


### WYCIĘCIE

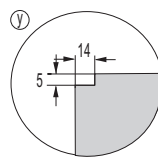
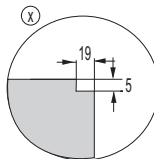
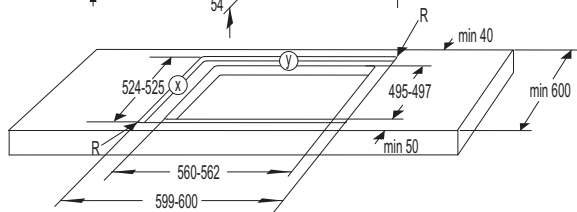
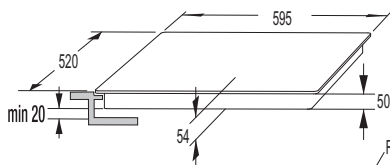


# ZABUDOWA RÓWNA Z BLATEM KUCHENNYM

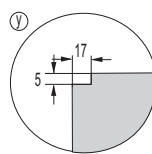
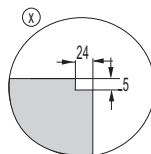
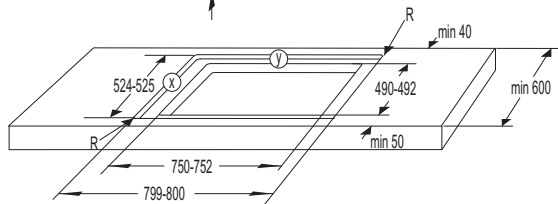
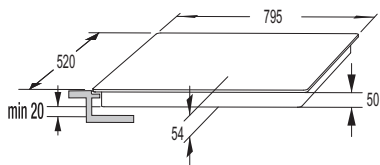
(w zależności od modelu)



**30cm**

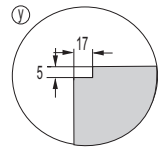
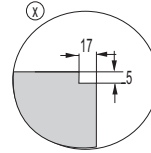
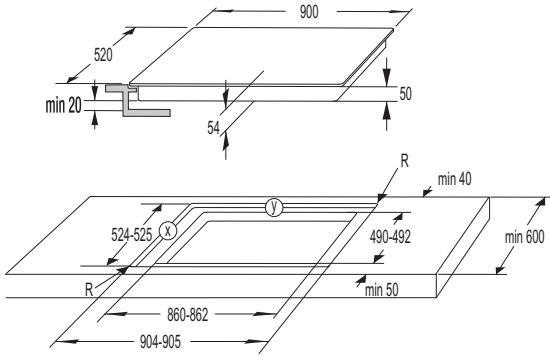


**60cm**



**80cm**





**90 cm**



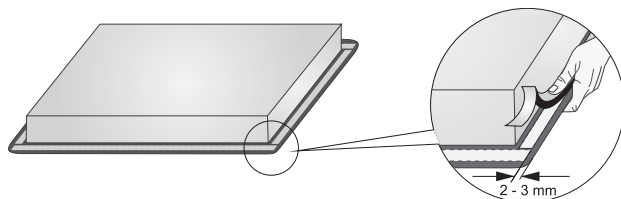
**W razie zabudowy piekarnika pod zabudowaną na równi z blatem (flush mount) płytą kuchenną, grubość blatu kuchennego powinna wynosić przynajmniej 40 mm.**

## ZAKŁADANIE USZCZELKI PIANKOWEJ

💡 Niektóre urządzenia są dostarczane z założoną już uszczelką piankową!

Przed zamontowaniem urządzenia w blacie kuchennym założyć dostarczoną wraz z urządzeniem uszczelkę piankową pod spodem szklano-ceramicznej płyty.

- Zdjąć z uszczelki folię ochronną.
- Założyć uszczelkę pod szkłem (w odległości 2-3 mm od krawędzi). Uszczelka musi zostać założona na całej długości krawędzi szkła. Uszczelka nie może na rogach zachodzić na siebie.
- Przy zakładaniu uszczelki uważać, by nie uległa ona uszkodzeniu wskutek lub poprzez kontakt z ostrymi przedmiotami.



**Nie montować urządzenia bez tej uszczelki!**

- Blat musi być całkowicie prosty.
- Zabezpieczyć wycięte powierzchnie.

# PODŁĄCZANIE PŁYTY GRZEWCZEJ DO PRĄDU

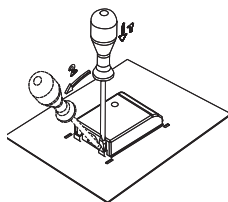
---

- Zabezpieczenie sieci elektrycznej musi odpowiadać obowiązującym przepisom.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci elektrycznej.
- W instalacji elektrycznej przewidziane powinno zostać urządzenie przełączające umożliwiające odłączenie wszystkich biegunów urządzenia od sieci elektrycznej, z zachowaniem co najmniej 3 mm odstępu pomiędzy otwartymi stykami. Odpowiednimi urządzeniami są bezpieczniki, wyłączniki zabezpieczające, itp.
- Podłączenie powinno zostać dostosowane do prądu i bezpieczników.
- Po wykonaniu podłączenia elementy przewodzące prąd elektryczny i elementy izolowane muszą zostać zabezpieczone przed kontaktem ze sobą.



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:



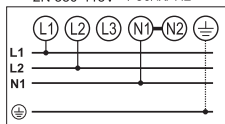
W odpowiednim gnieździe na zacisku umieszczone są zworki (mostki łączeniowe).

### KABEL ZASILAJĄCY

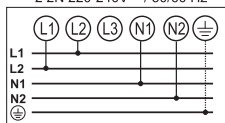
Do wykonania podłączenia można użyć:

- Kable zasilające typu H05 VV-F lub H05V2V2-F w izolacji z PCV z żółto-zielonym przewodem ochronnym lub inne kable o takich samych lub lepszych parametrach technicznych.
- Zewnętrzna średnica kabla powinna wynosić przynajmniej 8 mm.

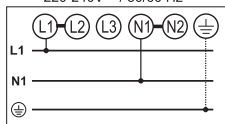
2N 380-415V ~ / 50/60 Hz



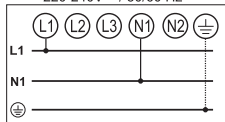
2 2N 220-240V ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



### 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 obydwiema 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 mm<sup>2</sup>.
- 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 mm<sup>2</sup>.

### 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 rdzenia przewodu zasilającego powinna wynosić co najmniej 4 mm<sup>2</sup>.

Przeprowadzić kabel zasilający przez zacisk odciążający zabezpieczający go przed wyciągnięciem.

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

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 grzejne) pozwalają jedynie na podłączenie jednofazowe. Średnica kabla zasilającego powinna wynosić co najmniej 1,5 mm<sup>2</sup>!

# UTYLIZACJA

---



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przetwarzać, utylizować lub zniszczyć bez narażania środowiska na niebezpieczeństwa. W tym celu materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczenie tego **symbolu** na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie powinno się traktować jak normalnych odpadów domowych. Produkt należy oddać do przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Prawidłowa utylizacja produktu pozwoli zapobiec niekorzystnym wpływom na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłyby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowej utylizacji produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji lub przetwarzania produktu, proszę skontaktować się z właściwym organem samorządu lokalnego odpowiedzialnym za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji odpadów lub punktem sprzedaży, gdzie produkt został zakupiony.

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian i błędów w instrukcji.*





BI4 TI



pI (05-19)