

---

# **gorenje<sup>+</sup>**

**Podręcznik użytkownika**

GIT63B  
GIT73B  
GIT95B  
GIT95XC



---

PL

Podręcznik

PL 3 - PL 40

### Zastosowane piktogramy



Ważne informacje



Wskazówka

# SPIS TREŚCI

## **TWOJA PŁYTA INDUKCYJNA**

Wprowadzenie	4
Panel sterowania	5
Opis	7

## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

Na co należy zwrócić uwagę	9
Podłączenie i naprawa	9
W trakcie eksploatacji	9
Bezpieczna temperatura	11
Ogranicznik czasu gotowania	12

## **PRZEZNACZENIE**

Korzystanie z przycisków dotykowych	13
Gotowanie indukcyjne	13
Jak działa indukcja	14
Naczynia	14

## **OBSŁUGA**

Włączanie płyty i ustawianie mocy	16
Wykrywanie naczyń	16
Wskaźnik ciepła resztkowego	16
Funkcja automatycznego podgrzewania	17
Funkcja „Boost”	18
Dwie strefy gotowania znajdujące się jedna za drugą	18
Rozmrażanie/podtrzymywanie temperatury posiłku	19
Wyłączanie płyty	20
Tryb czuwania	20
Blokada przed dziećmi	21
Pauza	22
Pamięć	23
Czasomierz gotowania/gotowania jajek	24

## **GOTOWANIE**

Zasady zdrowego gotowania	27
Ustawienia gotowania	27

## **KONSERWACJA**

Czyszczenie	29
-------------	----

## **USTERKI**

Informacje ogólne	30
Tabela możliwych usterek	30

## **MONTAŻ**

Co należy wziąć pod uwagę	32
Wentylacja	34
Dolna szafka z szufladą	34
Dolna szafka z piekarnikiem	35
Podłączenie elektryczne	36
Zabudowa	38
Szczegóły techniczne	39

## **ZAGADNIENIA ZWIĄZANE Z OCHRONĄ ŚRODOWISKA**

Utylizacja opakowania i urządzenia	40
------------------------------------	----

## Wprowadzenie

Niniejsza płyta została pomyślana o prawdziwych miłośnikach gotowania. Z gotowaniem na niej wiąże się kilka zalet. Jest ono proste, ponieważ płyta szybko reaguje, przy czym umożliwia ona także ustawienie bardzo niskiego poziomu mocy. Z kolei dzięki dużemu poziomowi mocy bardzo szybko można na niej także doprowadzić przyrządzane potrawy do wrzenia. Dzięki dużej ilości przestrzeni pomiędzy strefami gotowania gotowanie na płycie jest wygodne.

Gotowanie na płycie indukcyjnej różni się od gotowania przy użyciu tradycyjnej kuchenki. Przy gotowaniu indukcyjnym, do wytwarzania wysokiej temperatury wykorzystuje się pole magnetyczne. Oznacza to, że nie można gotować na niej w byle jakim naczyniu. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale poświęconym naczyniom.

Dla zapewnienia optymalnego bezpieczeństwa płyta indukcyjna jest wyposażona w kilka zabezpieczeń termicznych oraz wskaźnik ciepła resztkowego, który pokazuje które strefy gotowania są jeszcze gorące.

Niniejszy podręcznik opisuje, jak najlepiej wykorzystać płytę indukcyjną. Oprócz informacji dotyczących obsługi zawiera on również informacje dodatkowe, które mogą okazać się pomocne w trakcie korzystania z tego produktu. Zawarte zostały w nim także tabele gotowania i wskazówki dotyczące konserwacji.

**Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z podręcznikiem i przechowywać go w bezpiecznym miejscu, tak by można było z niego skorzystać również w przyszłości.**

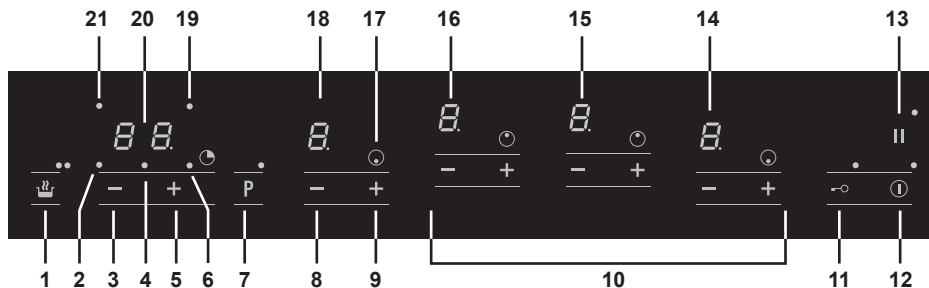
Niniejszy podręcznik służy także jako źródło informacji dla serwisantów. **Dlatego też w odpowiednim miejscu z tyłu podręcznika proszę przykleić kartę identyfikacyjną urządzenia.** Karta identyfikacyjna urządzenia zawiera wszelkie informacje potrzebne serwisantowi do tego, by móc odpowiednio zająć się zgłoszonymi mu przez użytkownika problemami i pytaniami.

Życzymy miłego gotowania!

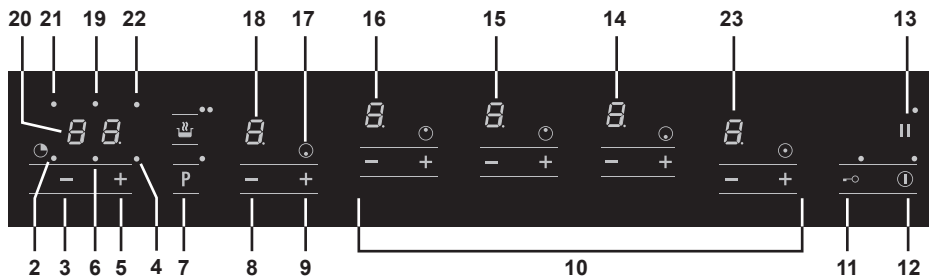
# TWOJA PŁYTA INDUKCYJNA

## Panel sterowania

### GIT63B/GIT73B



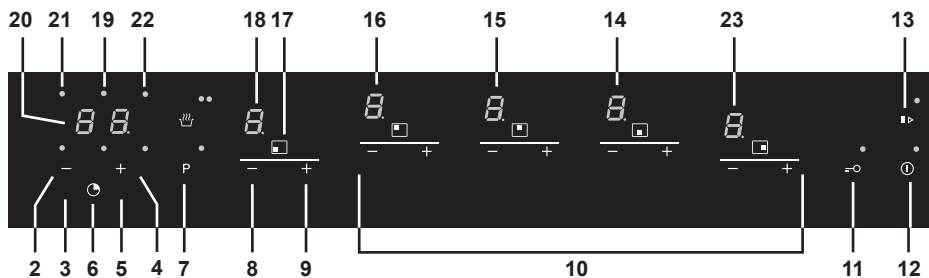
### GIT95B



1. Wskaźnik podtrzymywania temperatury/ rozmrażania posiłku
2. Wskaźnik czasomierza gotowania lewej przedniej strefy gotowania
3. Przycisk skracania czasu
4. Wskaźnik czasomierza gotowania jajek
5. Przycisk wydłużania czasu
6. Wskaźnik czasomierza gotowania prawej przedniej strefy gotowania
7. Funkcja „boost” ze wskaźnikiem
8. Zmniejszanie mocy lewej przedniej strefy gotowania
9. Zwiększanie mocy lewej przedniej strefy gotowania
10. Elementy sterujące innych stref gotowania
11. Blokada (przed dziećmi) ze wskaźnikiem
12. Wyłącznik ze wskaźnikiem
13. Pauza ze wskaźnikiem
14. Wskaźnik ustawiania prawej przedniej strefy gotowania
15. Wskaźnik ustawiania lewej tylnej strefy gotowania
16. Wskaźnik ustawiania lewej tylnej strefy gotowania
17. Wskaźnik lewej przedniej strefy gotowania
18. Wskaźnik ustawiania lewej przedniej strefy gotowania
19. Wskaźnik czasomierza prawej tylnej strefy gotowania
20. Wskaźnik czasomierza gotowania/gotowania jajek
21. Wskaźnik czasomierza lewej tylnej strefy gotowania
22. Wskaźnik czasomierza piątej strefy gotowania
23. Wskaźnik ustawiania piątej strefy gotowania

# TWOJA PŁYTA INDUKCYJNA

## GIT95XC

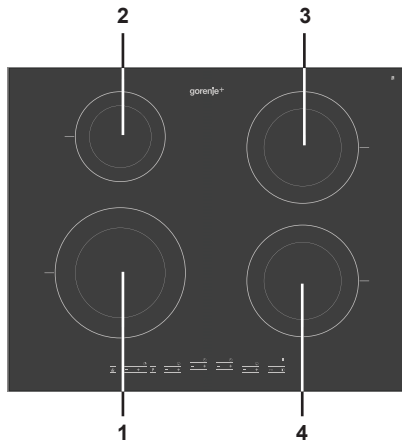


1. Wskaźnik podtrzymywania temperatury/rozmrzania posiłku
2. Wskaźnik czasomierza gotowania lewej przedniej strefy gotowania
3. Przycisk skracania czasu
4. Wskaźnik czasomierza gotowania jajek
5. Przycisk wydłużania czasu
6. Wskaźnik czasomierza gotowania prawej przedniej strefy gotowania
7. Funkcja „boost” ze wskaźnikiem
8. Zmniejszanie mocy lewej przedniej strefy gotowania
9. Zwiększanie mocy lewej przedniej strefy gotowania
10. Elementy sterujące innych stref gotowania
11. Blokada (przed dziećmi) ze wskaźnikiem
12. Wyłącznik ze wskaźnikiem
13. Pauza ze wskaźnikiem
14. Wskaźnik ustawiania prawej przedniej strefy gotowania
15. Wskaźnik ustawiania lewej tylnej strefy gotowania
16. Wskaźnik ustawiania lewej tylnej strefy gotowania
17. Wskaźnik lewej przedniej strefy gotowania
18. Wskaźnik ustawiania lewej przedniej strefy gotowania
19. Wskaźnik czasomierza prawej tylnej strefy gotowania
20. Wskaźnik czasomierza gotowania/gotowania jajek
21. Wskaźnik czasomierza lewej tylnej strefy gotowania
22. Wskaźnik czasomierza piątej strefy gotowania
23. Wskaźnik ustawiania piątej strefy gotowania

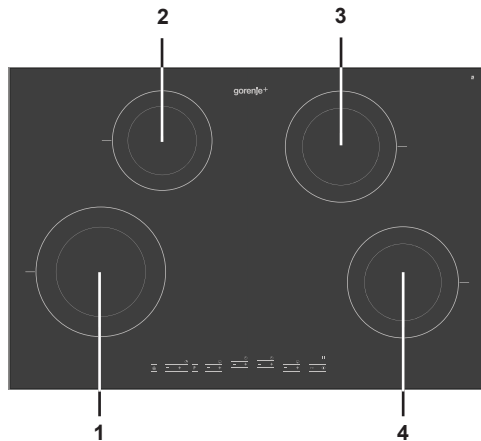
# TWOJA PŁYTA INDUKCYJNA

## Opis

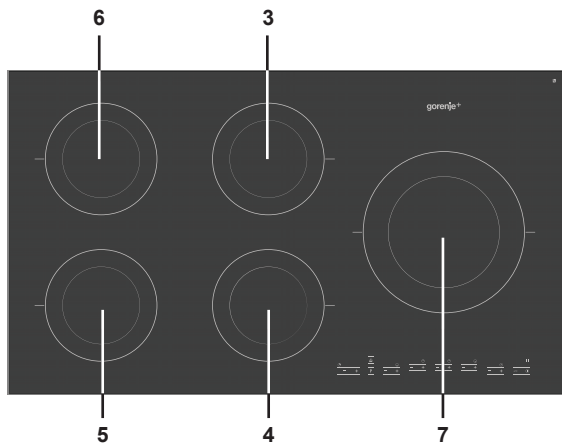
GIT63B



GIT73B



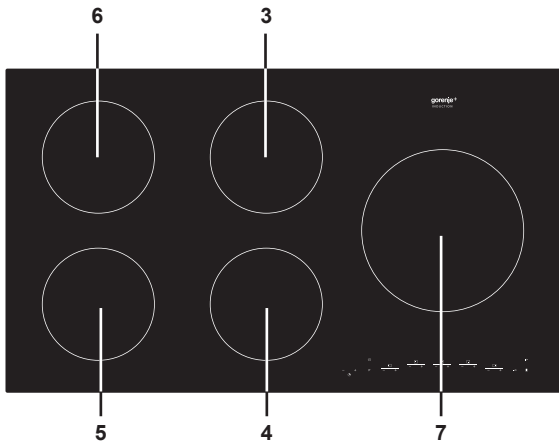
GIT95B



1. Przednia lewa strefa gotowania Ø210 3,7 kW
2. Tylna lewa strefa gotowania Ø145 2,2 kW
3. Tylna prawa strefa gotowania Ø180 3,0 kW
4. Przednia prawa strefa gotowania Ø180 3,0 kW
5. Przednia lewa strefa gotowania Ø180 3,0 kW
6. Tylna lewa strefa gotowania Ø180 3,0 kW
7. Środkowa prawa strefa gotowania Ø260 3,7 kW

# TWOJA PŁYTA INDUKCYJNA

GIT95XC



- |   |   |
|---|---|
| 1. Przednia lewa strefa gotowania $\varnothing$ 210 3,7 kW  | 5. Przednia lewa strefa gotowania $\varnothing$ 180 3,0 kW  |
| 2. Tylna lewa strefa gotowania $\varnothing$ 145 2,2 kW     | 6. Tylna lewa strefa gotowania $\varnothing$ 180 3,0 kW     |
| 3. Tylna prawa strefa gotowania $\varnothing$ 180 3,0 kW    | 7. Środkowa prawa strefa gotowania $\varnothing$ 260 3,7 kW |
| 4. Przednia prawa strefa gotowania $\varnothing$ 180 3,0 kW |   |



# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## Na co należy zwrócić uwagę



- Gotowanie indukcyjne jest niezmiernie bezpieczne. W płytę wbudowane zostały różne zabezpieczenia takie jak wskaźnik ciepła resztkowego i ogranicznik czasu gotowania. Istnieje jednak kilka środków ostrożności, które należy podjąć.

## Podłączenie i naprawa



- Niniejsze urządzenie może podłączyć wyłącznie wykwalifikowany instalator.
- Nigdy nie otwierać obudowy. Obudowę może otwierać wyłącznie serwisant.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek działań naprawczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Najlepiej wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazdka, wyłączyć (automatyczny(ne)) bezpiecznik(i) topikowy(we), a w przypadku stałego podłączenia, ustawić przełącznik na przewodzie zasilającym na zero.

## W trakcie eksploatacji



- Nie używać płyty w temperaturach poniżej 5°C.
- Niniejsze urządzenie do gotowania jest przeznaczone do użytku domowego. Należy używać go wyłącznie do przygotowywania żywności.
- Przy korzystaniu z płyty po raz pierwszy poczuć można „zapach nowości”. Jest to normalne. Jeśli kuchnia posiada odpowiednią wentylację, to zapach szybko zniknie.
- Proszę pamiętać o tym, że w przypadku korzystania z płyty, gdy ustawiona jest duża moc, czas podgrzewania jest niezmiernie krótki. Nie pozostawiać płyty bez dozoru, gdy korzysta się ze strefy gotowania, dla której ustawiona została duża moc.
- Upewnić się, że w czasie korzystania z płyty działa odpowiednia wentylacja. Zadbaj o to, by wszystkie otwory naturalnej wentylacji były odslonięte.
- Nie dopuszczać do wygotowywania się wody w naczyniach. Sama płyta jest zabezpieczona przed przegrzaniem się, ale naczynie nagrzeje się do naprawdę wysokiej temperatury i może ulec przez to uszkodzeniu. Gwarancja nie obejmuje żadnych uszkodzeń spowodowanych wygotowaniem się wody w naczyniu.
- Nie używać powierzchni do gotowania jako miejsca do odkładania przedmiotów.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Dopilnować, by pomiędzy płytą a zawartością szuflady było kilka centymetrów odstępu.
- W szufladzie pod płytą nie przechowywać żadnych łatwopalnych materiałów.
- Pamiętać o tym, że do rozgrzanej strefy gotowania nie mogą dotykać kable urządzeń elektrycznych takich jak mikser.
- W czasie używania strefy gotowania nagrzewają się, a następnie pozostają jeszcze przez jakiś czas gorące. W czasie i bezpośrednio po zakończeniu gotowania chronić płytę przed dostępem dzieci.
- Gdy smar i olej zostaną przegrzane, stają się łatwopalne. Nie stać w zbyt bliskiej odległości od naczynia. Gdy olej zapali się, nigdy nie próbować gasić go wodą. Natychmiast przykryć naczynie pokrywką i wyłączyć strefę gotowania.
- Nigdy nie przyrządzać żywności na płonącym ogniu pod okapem kuchennym. Wysokie płomienie mogłyby wywołać pożar, nawet w przypadku wyłączonego okapu.
- Ceramiczny blat jest niezmiernie wytrzymały, ale nie niezniszczalny. Może pęknąć, gdy np. spadnie na nią słóiczek z przyprawą lub naczynie z zaostrzonym końcem.
- Zaprzestać korzystania z płyty w przypadku pojawienia się pęknięcia lub rysy. Natychmiast wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym, oraz skontaktować się z działem serwisowym.
- Nigdy nie stawiać na strefie gotowania żadnych przedmiotów metalowych takich jak blachy piekarnicze, foremki do ciastek, pokrywki garnków czy sztucce. Mogą one bardzo szybko się nagrzać i doprowadzić do poparzenia.
- Trzymać z dala od urządzenia namagnesowane przedmioty (karty kredytowe, bankowe, dyskietki, itp.). Zalecamy, by wszystkie osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca przed skorzystaniem z płyty indukcyjnej skonsultowały się ze swoim kardiologiem.
- Nigdy nie używać do czyszczenia płyty myjek ciśnieniowych lub parowych.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub nie posiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Strefa gotowania przestaje automatycznie działać, gdy tylko naczynie zostanie z niej zdjęte. Dla zapobieżenia niezamierzonemu włączeniu się płyty indukcyjnej przyzwyczaj się do ręcznego zatrzymywania pracy strefy gotowania lub płyty.
- Nigdy nie stawiać pustych naczyń na rozgrzanej płycie grzejnej. Mimo że płyta jest zabezpieczona i wyłączy się sama, naczynie bardzo się nagrzeje i może ulec uszkodzeniu.
- Urządzenie nie rozpoznaje niewielkich przedmiotów takich jak zbyt małe naczynia (o średnicy denka poniżej 12 cm), widelce czy noże. Wyświetlacz zaczyna migać, a płyta się nie włącza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przy pomocy zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego pilota zdalnego sterowania.
- Nigdy nie pozwalać na to, by dzieci bawiły się płytą. Nie wolno im także zbliżać się do płyty, gdy zostaje ona pozostawiona bez nadzoru.

### Bezpieczna temperatura

- Przez cały czas temperaturę niektórych części płyty mierzy czujnik. Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik mierzący temperaturę denka naczynia, aby zapobiec ryzyku przegrzania w razie wygotowania się wody w naczyniu. W przypadku nadmiernego wzrostu temperatury poziom mocy jest automatycznie zmniejszany.

## Ogranicznik czasu gotowania



- Jednym z zabezpieczeń urządzenia do gotowania jest ogranicznik czasu gotowania. Włącza się on, gdy użytkownik zapomni wyłączyć płyty grzejnej.
- W zależności od wybranych ustawień, czas gotowania zostanie ograniczony w następujący sposób:

<b>Ustawienie</b>	<b>Strefa gotowania wyłącza się automatycznie po upływie:</b>
1	8,5 godzin
2	6,5 godzin
3	5 godzin
4	4 godzin
5	3,5 godzin
6	3 godzin
7	2,5 godzin
8	2 godzin
9	1,5 godzin
u	2 godzin
U	2 godzin

Ogranicznik czasu gotowania wyłącza strefy gotowania po upływie czasu podanego w tabeli.

<b>Ustawienie</b>	<b>Strefa gotowania przełącza się automatycznie na ustawienie 9 po upływie:</b>
boost (P)	10 minut

### Korzystanie z przycisków dotykowych

Może okazać się, że przyciski dotykowe wymagać będą przyzwyczajenia się, jeśli do tej pory korzystało się z innego (obrotowego) rodzaju przycisków. Dla uzyskania najlepszych rezultatów czubek palca powinien płasko przylegać do przycisku. Nie trzeba go w ogóle naciskać.

Czujniki dotykowe reagują wyłącznie na lekkie dotknięcie czubka palca. Do sterowania przyciskami nie używać żadnych innych przedmiotów. Płyta nie włączy się, gdy wejdzie na nią zwierzę domowe.

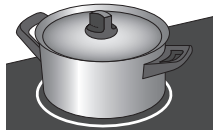
### Gotowanie indukcyjne

#### **Gotowanie indukcyjne jest szybkie**

- Na samym początku użytkownik będzie zaskoczony tym, jak szybkie jest gotowanie indukcyjne. Zwłaszcza przy wyższych ustawieniach bardzo szybko dochodzi do wrzenia posiłków i płynów. Najlepiej nie pozostawiać naczyń bez dozoru, tak by uniknąć wykipienia lub wygotowania.

#### **Moc zostanie dostosowana**

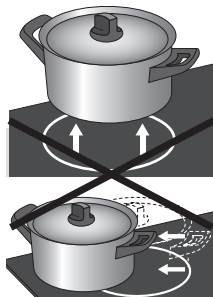
- W przypadku gotowania indukcyjnego używana jest tylko ta część strefy gotowania, na której stoi naczynie. Jeśli na dużej strefie gotowania postawione zostanie małe naczynie, to moc zostanie dostosowana do średnicy naczynia. W ten sposób moc będzie mniejsza a doprowadzenie pożywienia w naczyniu do wrzenia zajmie więcej czasu.



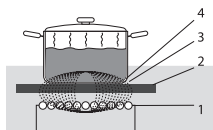
*Brak utraty ciepła i zimne uchwyty w gotowaniu indukcyjnym.*

#### **Uwaga**

- Ziarenka piasku mogą powodować zarysowania, których nie da się usunąć. Na powierzchni grzejnej stawiać wyłącznie naczynia z czystym denkiem, a do zmieniania ich położenia zawsze podnosić je do góry.
- Nie używać płyty jako powierzchni do odkładania innych przedmiotów. Aby uniknąć utraty energii, zawsze nakrywać naczynie na czas gotowania pokrywką.



## Jak działa indukcja



Spirala grzejna (1) płyty (2) wytwarza pole magnetyczne (3). Gdy na spirali postawione zostanie naczynie z metalowym denkiem (4), w denku naczynia wzbudzony zostaje prąd elektryczny.

W urządzeniu wytwarzane jest pole magnetyczne. Po postawieniu w strefie gotowania naczynia z metalowym denkiem, w denku wzbudzony zostaje prąd elektryczny. Prąd ten wytwarza w denku naczynia energię cieplną.

### Łatwość obsługi

Elektroniczne elementy sterujące są dokładne i łatwe do ustawienia. Przy najniższym ustawieniu można np. stopić czekoladę bezpośrednio w naczyniu lub ugotować składniki, które normalnie podgrzewane byłyby w łaźni wodnej.

### Szybkie przyrządzenie

Dzięki wysokiemu poziomowi mocy płyty indukcyjnej doprowadzenie przyrządzanej potrawy do wrzenia następuje bardzo szybko. Ugotowanie żywności zajmuje tyle samo czasu co w przypadku innych rodzajów gotowania.

### Czystość

Płytę łatwo się czyści. Ponieważ strefy gotowania nie nagrzewają się bardziej niż same naczynia, rozlana żywność nie może się przypalić.

### Bezpieczeństwo

Energia cieplna powstaje w samym naczyniu. Szklana pokrywka nie nagrzewa się bardziej niż naczynie. Oznacza to, że strefa gotowania ma znacznie niższą temperaturę w porównaniu ze strefami gotowania płyty ceramicznej lub kuchenki gazowej. Po zdjęciu naczynia strefa gotowania szybko stygnie.

## Naczynia

### Naczynia do gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne wymaga naczyń szczególnej jakości.

### Uwaga

- Naczynia, które były już wykorzystywane do gotowania na kuchenke gazowej nie nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Używać wyłącznie naczyń, które są przeznaczone do gotowania elektrycznego i indukcyjnego oraz posiadają:
  - grube denko (co najmniej 2,25 mm)
  - płaskie denko.
- Najlepsze są naczynia opatrzone znakiem jakości „Class Induction”.





## Wskazówka

Czy naczynie jest odpowiednie, można sprawdzić samemu przy pomocy magnesu. Naczynie jest odpowiednie, gdy jego denko jest przyciągane przez magnes.

Odpowiednie	Nieodpowiednie
Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej	Naczynia ceramiczne
Class Induction	Naczynia ze stali nierdzewnej
Naczynia emaliowe o zwiększonej wytrzymałości	Naczynia porcelanowe
Emaliowane naczynia żeliwne	Naczynia miedziane
	Naczynia plastikowe
	Naczynia aluminiowe



## Uwaga

Zachować ostrożność przy emaliowanych naczyniach ze stali nierdzewnej:

- emalia może odchodzić (emalia odrywa się od stali) po włączeniu płyty przy dużej mocy i (zbyt) suchym naczyniu;
- denko naczynia może się odkształcić wskutek np. przegrzania lub użycia zbyt wysokiego poziomu mocy.



## Uwaga

Nigdy nie używać naczyń ze zniekształconym denkiem. Wklęsłe lub wybruszone denko może zakłócać działanie zabezpieczenia termicznego, przez co urządzenie może się nadmiernie nagrzać. Może to doprowadzić do pęknięcia szklanego blatu i stopienia denka naczynia. Uszkodzenia powstałe w wyniku używania nieodpowiednich naczyń lub wygotowania wody nie są objęte gwarancją.

## Minimalna średnica naczynia

Średnica naczynia musi wynosić co najmniej 12 cm. Dla uzyskania najlepszych wyników stosować naczynia, których średnica pokrywa się ze średnicą strefy gotowania. Jeśli naczynie jest za małe, strefa gotowania nie będzie działać.

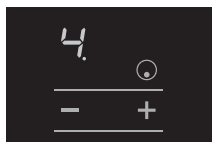
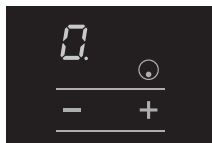
## Szybkowary

Gotowanie indukcyjne bardzo nadaje się do przygotowywania posiłków przy użyciu szybkowarów. Reakcja strefy gotowania jest bardzo szybka, dlatego też w szybkowarze bardzo szybko dochodzi do powstania ciśnienia. Wyłączenie strefy gotowania powoduje natychmiastowe zakończenie procesu gotowania.

## Włączanie płyty i ustawianie mocy

Dostępnych jest 9 ustawień mocy. Do dyspozycji jest także ustawienie „Boost”, które jest sygnalizowane na wyświetlaczu symbolem „P.” (patrz strona 14 „Funkcja „Boost””).

- Postawić naczynie w strefie gotowania.
- Dotknąć wyłącznika.



*Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu dla każdej strefy gotowania pojawi się „0.”. Czerwony wskaźnik po prawej stronie nad wyłącznikiem jest przez cały czas podświetlony. Jeśli nie zostanie podjęte żadne inne działanie, to po upływie 10 sekund strefa gotowania wyłączy się automatycznie.*

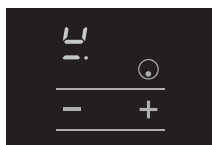
- Przy pomocy przycisku + lub – żądanej strefy gotowania wybrać odpowiednie ustawienie. Płyta automatycznie uruchomi się w wybranym ustawieniu (jeśli wykryje obecność naczynia).
  - ▷ Dotknięcie przycisku + po raz pierwszy wyświetla ustawienie „4.”.
  - ▷ Dotknięcie przycisku - po raz pierwszy wyświetla ustawienie „9.”.



### Wskazówka

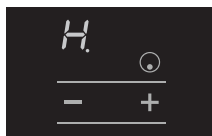
Naciskając i przytrzymując przycisk + lub – można ustawić żądany poziom mocy szybciej.

## Wykrywanie naczyń



Jeśli po ustawieniu mocy gotowania płyta nie wykryje (metalowego) naczynia, to symbol wykrywania naczynia i wybranego ustawienia mocy będą naprzemiennie migać na wyświetlaczu, a płyta pozostanie zimna. Jeśli w ciągu 1 minuty w strefie gotowania nie zostanie postawione (metalowe) naczynie, to strefa gotowania automatycznie wyłączy się (patrz także strona 11 i 12 „Naczynia”).

## Wskaźnik ciepła resztkowego

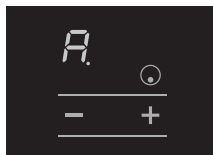


Intensywnie używana strefa gotowania będzie zachowywać energię ciepłą jeszcze przez parę minut po wyłączeniu. Dopóki strefa gotowania będzie gorąca, na wyświetlaczu pokazywany będzie symbol „H.”



## Funkcja automatycznego podgrzewania

Funkcja automatycznego podgrzewania tymczasowo zwiększa moc (ustawienie „9.”) w celu podgrzania zawartości naczynia. Funkcja ta jest dostępna dla wszystkich ustawień oprócz „Boost” i „9”.



### **Włączanie funkcji automatycznego podgrzewania**

*Płyta jest włączona, a naczynie znajduje się w strefie gotowania.*

- Przy pomocy przycisku + żądanej strefy gotowania wybrać ustawienie „A.” (następuje po „9.”).
- Symbol „A.” i „9.” migają naprzemiennie na wyświetlaczu.



### **Wskazówka**

Szybkie ustawienie „A.” polega na dotknięciu przycisku – w celu ustawienia strefy gotowania na „9.”, a następnie na pojedynczym dotknięciu przycisku + w celu ustawienia „A.”.

- Ustawić żądaną moc przy pomocy przycisku – lub +.  
*Po wybraniu ustawienia mocy 4 symbole „4.” i „A.” będą migać naprzemiennie na wyświetlaczu (uwaga! po upływie 10 sekund przycisk – pełni rolę wyłącznika).*
- Po osiągnięciu przez naczynie żądanej temperatury funkcja automatycznego podgrzewania wyłącza się automatycznie i strefa gotowania pracuje dalej zgodnie z ustawioną mocą.

Poniższa tabela zawiera czasy trwania funkcji automatycznego podgrzewania dla poszczególnych ustawień mocy:

Ustawienie	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekundy	40	72	120	176	256	432	120	192

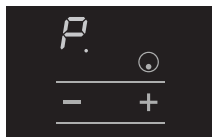
### **Wyłączanie funkcji automatycznego podgrzewania**

*Płyta jest włączona. Symbol „A.” i ustawienie mocy migają naprzemiennie na wyświetlaczu.*

- Dotykając przycisku – wybrać strefę gotowania.  
*Na wyświetlaczu pojawia się inne ustawienie mocy i symbol „A.” przestaje migać. **Lub:***
- Wybrać ustawienie „9.”. **Lub:**  
*Wybrać strefę gotowania dotykając jednocześnie przycisku – i +. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „0.”, symbol „A.” przestaje migać, a strefa gotowania wyłącza się.*

## Funkcja „Boost”

Funkcja „Boost” służy do gotowania z maksymalną mocą przez krótki okres czasu (maksymalnie 10 minut). Na koniec czasu maksymalnego zwiększenia mocy moc jest zmniejszana do ustawienia 9.



### **Włączanie funkcji „Boost”**

*Płyta jest włączona, a naczynie znajduje się w strefie gotowania.*

- Dotknięcie przycisku P (przycisku tego można użyć także po uprzednim ustawieniu mocy).
- Dotykając przycisku - lub + wybrać żądaną strefę gotowania.  
*Na wyświetlaczu pojawia się symbol „P.”. Następuje natychmiastowe włączenie funkcji „Boost”.*

Jeśli przycisk - lub + nie zostanie dotknięty, czerwony wskaźnik po prawej stronie powyżej przycisku P będzie migał przez 3 sekundy, a następnie przestanie migać. Usłyszeć będzie można krótki sygnał dźwiękowy.

### **Wyłączanie funkcji „Boost”**

*Funkcja „Boost” jest włączona, na wyświetlaczu pojawia się symbol „P.”.*

- Dotknięcie przycisku -.  
*Na wyświetlaczu pojawia się ustawienie mocy 9, funkcja „Boost” jest wyłączona. **Lub:***
- Dotknięcie jednocześnie przycisku - lub +.
- Na wyświetlaczu pojawia się ustawienie „0.”, a strefa gotowania wyłącza się.

## Dwie strefy gotowania znajdujące się jedna za drugą

- Dwie strefy gotowania znajdujące się jedna za drugą wywierają na siebie wzajemny wpływ. W przypadku jednoczesnego korzystania z tych stref ich moc jest automatycznie rozprowadzana. Nie ma to żadnego wpływu na ustawienie 9. Wybranie jednak dla jednej ze stref gotowania funkcji „Boost” powoduje automatyczne przełączenie drugiej strefy gotowania na niższe ustawienie.
- Jeśli po ustawieniu dla jednej ze stref gotowania funkcji „Boost” użytkownik chce ustawić drugą strefę na ustawienie 9 lub również funkcję „Boost”, to strefa gotowania, dla której ustawiona została funkcja „Boost”, automatycznie przełączy się na niższe ustawienie.
- Dwie strefy gotowania znajdujące się obok siebie nie wywierają na siebie żadnego wpływu. Funkcję „Boost” można ustawić dla obu stref gotowania.

## Rozmrażanie/podtrzymywanie temperatury posiłku

Funkcję rozmrażania lub podtrzymywania temperatury posiłku włącza się przy pomocy przycisku funkcji podtrzymywania temperatury posiłku. Maksymalny czas rozmrażania/podtrzymywania temperatury posiłku ustawia się przy pomocy czasomierza gotowania.

Funkcja rozmrażania (u)	Funkcja podtrzymywania temperatury posiłku (U)
Funkcja rozmrażania utrzymuje temperaturę posiłku na stałym poziomie 42°C.	Funkcja podtrzymywania temperatury posiłku utrzymuje temperaturę posiłku na stałym poziomie 70°C.

### Włączanie funkcji rozmrażania

*Płyta jest włączona i w strefie gotowania znajduje się naczynie.*

- Dotknąć przycisku wyłącznika.  
*Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu dla każdej strefy gotowania pojawi się symbol „0.”.*
- Dotknąć jednokrotnie przycisku funkcji podtrzymywania temperatury posiłku. Włącza się funkcja rozmrażania.  
*Zapala się wskaźnik po prawej stronie nad przyciskiem funkcji podtrzymywania temperatury posiłku.*
- Dotykając przycisku - lub + wybrać żądaną strefę gotowania.  
*Na wyświetlaczu pojawia się symbol „u.”.*

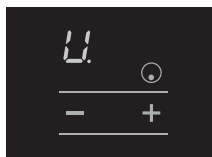
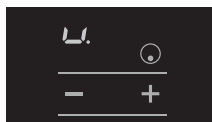
### Włączanie funkcji podtrzymywania temperatury posiłku

- Powtórzyć krok 1 (patrz powyżej).
- Dotknąć dwukrotnie przycisku funkcji podtrzymywania temperatury posiłku. Włącza się funkcja podtrzymywania temperatury posiłku.  
*Zapalają się dwa wskaźniki po prawej stronie nad przyciskiem funkcji podtrzymywania temperatury posiłku.*
- Dotykając przycisku - lub + wybrać żądaną strefę gotowania.  
*Na wyświetlaczu pojawia się symbol „U.”.*

### Wyłączenie funkcji rozmrażania/podtrzymywania temperatury posiłku

*Funkcja rozmrażania i podtrzymywania temperatury posiłku jest włączona. Na wyświetlaczu pojawia się symbol „u.” lub „U.”.*

- Dotknąć przycisku - lub +.  
*Dotknięcie przycisku powoduje pojawienie się na wyświetlaczu symbolu „0.” Dotknięcie przycisku + powoduje pojawienie się na wyświetlaczu ustawienia „1.” Funkcja rozmrażania i podtrzymywania temperatury posiłku jest teraz wyłączona. **Lub:***
- Dotknąć w tym samym czasie przycisku – lub +.  
*Na wyświetlaczu pojawia się ustawienie „0.”. Strefa gotowania is switched off.*



## Wyłączanie płyty

### **Wyłączanie pojedynczej strefy gotowania**

*Strefa gotowania zostaje wyłączona. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiadająca ustawionemu poziomowi mocy wartość od 1 do 9 lub „P”.*

- Aby wyłączyć strefę gotowania, dotknąć i przytrzymać przez jedną sekundę przycisk - i +. **Lub:**
- Wybrać ustawienie „0.” dotykając przycisku -. *Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się „0.”. Jeśli wszystkie strefy gotowania zostaną ustawione na „0.”, płyta samoczynnie przełączy się w trybie czuwania (patrz także „Tryb czuwania”).*

### **Jednoczesne wyłączenie wszystkich stref gotowania**

*Płyta znajduje się w trybie czuwania lub włączona jest jedna lub więcej stref gotowania.*

- Dotknąć przez krótki moment przycisku wyłącznika w celu jednoczesnego wyłączenia wszystkich stref gotowania. *Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Nie pali się żaden ze wskaźników. Strefa gotowania jest teraz wyłączona.*



### **Uwaga**

Płytę można wyłączyć, gdy ustawiona jest blokada (przed dziećmi) lub włączony jest tryb pauzy.

## Tryb czuwania

W trybie czuwania, na wyświetlaczu dla każdej strefy gotowania pojawia się symbol „0.”. Płyta jest wyłączona i można pozostawić ją bez dozoru. Tryb czuwania można włączyć z poziomu trybu „Off” lub wyłączając poszczególne strefy gotowania (poprzez ustawienie ich na „0.”). W trybie czuwania płyta wyłącza się samoczynnie, jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie dotknięty żaden przycisk.

### **Przełączanie płyty z trybu „Off” w tryb czuwania**

- Dotknąć przycisku wyłącznika. *Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu dla każdej strefy gotowania pojawi się symbol „0.”. Czerwony wskaźnik po prawej stronie nad przyciskiem wyłącznika jest przez cały czas podświetlony.*
- W trybie czuwania gotowanie można rozpocząć dotykając przycisku – lub + żądanej strefy gotowania.

## Blokada przed dziećmi

Płyte można zabezpieczyć przy pomocy blokady przed dziećmi. Po jej włączeniu nie można włączyć płyty i nie można zmieniać ustawień stref gotowania.

Przycisk blokady przed dziećmi daje dostęp do następujących dwóch funkcji:

<b>(Standardowy) tryb blokady</b>	<b>Tryb blokady przed dziećmi</b>
(Standardowa) blokada zapobiega przypadkowej zmianie ustawień.	Blokada przed dziećmi zapobiega przypadkowemu włączeniu się płyty.
<b><u>Wszystkie ustawione procedury gotowania pozostają aktywne.</u></b>	Wszystkie strefy gotowania i czasomierze gotowania/gotowania jajek muszą być wyłączone.

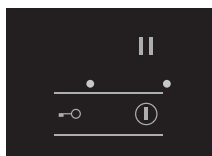
### **Włączanie (standardowej) blokady płyty**

*Aktywna jest jedna lub więcej stref gotowania.*

- Dotknąć i przytrzymać przycisk blokady przed dziećmi.
  - Uwaga! Wszystkie ustawione procedury gotowania pozostają aktywne.

*Czerwone wskaźniki po prawej stronie nad przyciskiem blokady przed dziećmi i przyciskiem wyłącznika są przez cały czas podświetlone. Wszystkie przyciski są nieaktywne, z wyjątkiem przycisku blokady przed dziećmi i wyłącznika.*

- Dotknąć i przytrzymać przycisk blokady przed dziećmi, aby wyłączyć tryb blokady i odblokować panel sterowania.



### **Włączanie blokady przed dziećmi**

*Płyta znajduje się w trybie czuwania. Na wyświetlaczu dla każdej strefy gotowania pojawia się symbol „0.”.*

- Dotknąć i przytrzymać przycisk blokady przed dziećmi, aby włączyć blokadę przed dziećmi.

*Czerwone wskaźniki po prawej stronie nad przyciskiem blokady przed dziećmi i wyłącznikiem są przez cały czas podświetlone.*



Jeśli żaden z przycisków nie zostanie dotknięty w ciągu 10 sekund, strefa gotowania automatycznie się wyłączy. Blokada przed dziećmi pozostaje aktywna. Płyte można nawet wyłączyć.

- Ponowne dotknięcie przycisku blokady przed dziećmi w ciągu 10 sekund powoduje wyłączenie blokady przed dziećmi i odblokowanie panelu sterowania.
- Należy odczekać 10 sekund, zanim przy pomocy przycisku wyłącznika ponownie włączy się płytę w celu wyłączenia blokady przed dziećmi.



### Wskazówka

Blokadę przed dziećmi włączać przed rozpoczęciem czyszczenia, tak by zapobiec jej przypadkowemu włączeniu się.

## Pauza

Przy pomocy funkcji pauzy można w czasie gotowania zatrzymać działanie płyty na 10 minut. Zasilanie wszystkich stref gotowania zostaje wyłączone automatycznie. Jest to wygodne np. gdy po wykipieniu naczynia chce się wyczyścić płytę. Można także pozostawić płytę na krótki czas bez dozoru bez utraty ustawień.

### Przełączanie płyty w tryb pauzy

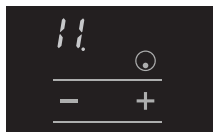
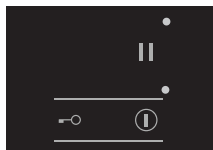
*Jedna lub więcej stref gotowania jest aktywnych.*

- Dotknąć jednokrotnie przycisku pauzy.  
*Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Dla każdej strefy gotowania pojawia się na wyświetlaczu symbol „II”, a czerwony wskaźnik po prawej stronie nad przyciskiem pauzy jest przez cały czas zapalony.*
  - Wszystkie ustawione czasomierze gotowania/gotowania jajek zatrzymują się.
  - Wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisku blokady przed dziećmi, przycisku pauzy i wyłącznika.

Jeśli przez 10 minut nie zostanie dotknięty żaden z przycisków, wszystkie aktywne strefy gotowania wyłączają się automatycznie.

### Wyłączanie trybu pauzy

- Nacisnąć ponownie przycisk pauzy w ciągu 10 minut.  
*Płyta pracuje dalej z ustawieniami sprzed pauzy.*



## Pamięć

Funkcja pamięci umożliwia wczytanie ostatnich ustawień w ciągu 6 sekund od wyłączenia płyty. Jest to przydatne np. w przypadku przypadkowego wyłączenia całej płyty poprzez dotknięcie wyłącznika.

### Rozpoznawanie trybu pracy

Tryb czuwania	Na wyświetlaczu dla każdej strefy gotowania pojawia się symbol „0.”. Czerwony wskaźnik po prawej stronie nad przyciskiem wyłącznika jest przez cały czas zapalony.
(Standardowy) tryb blokady	Na jednym lub więcej wyświetlaczach pokazywane jest ustawienie mocy. Czerwony wskaźnik po prawej stronie nad przyciskiem blokady przed dziećmi i czerwony wskaźnik po prawej stronie nad przyciskiem wyłącznika są przez cały czas podświetlone.
Tryb blokady przed dziećmi	Na wyświetlaczu dla każdej strefy gotowania pojawia się symbol „0.”. Czerwony wskaźnik po prawej stronie nad przyciskiem blokady przed dziećmi i czerwony wskaźnik po prawej stronie nad wyłącznikiem są przez cały czas podświetlone.
Tryb pauzy	Po upływie 10 sekund wszystkie wskaźniki i wyświetlacze wyłączają się. Blokada przed dziećmi pozostaje aktywna.
Tryb pamięci	Na wyświetlaczu dla każdej strefy gotowania pojawia się symbol „II”. Czerwony wskaźnik po prawej stronie nad przyciskiem pauzy jest przez cały czas zapalony. Funkcja pauzy działa tylko wtedy, gdy aktywna jest jedna lub więcej stref gotowania.
	Na wyświetlaczu dla każdej strefy gotowania pojawia się symbol „0.”. Czerwony wskaźnik po prawej stronie nad przyciskiem pauzy miga.

## Czasomierz gotowania/gotowania jajek

Dla każdej strefy gotowania można ustawić czasomierz gotowania. Wszystkich czasomierzy gotowania można używać jednocześnie. Płyta posiada także czasomierz gotowania jajek. Maksymalny czas czasomierza gotowania i czasomierza gotowania jajek wynosi 99 minut.

Czasomierz gotowania jajek działa w ten sam sposób co czasomierz gotowania, z tym że nie jest on powiązany z żadną konkretną strefą gotowania. Po ustawieniu czasomierz gotowania jajek działa także po wyłączeniu płyty. Czasomierz gotowania jajek można wyłączyć jedynie wówczas, gdy płyta jest włączona.

Czasomierz gotowania	Czasomierz gotowania jajek
Czasomierz gotowania musi być powiązany ze strefą gotowania. Oznacza to, że strefa gotowania wyłącza się po upływie ustawionego czasu.	Czasomierz gotowania jajek nie jest powiązany z żadną konkretną strefą gotowania. Działa również po wyłączeniu płyty.



GIH674BL/GIH884BL



GIH995BL

### Włączanie czasomierza gotowania jajek

*Płyta jest włączona.*

- Dotknąć po jednym razie równocześnie przycisku - i + dla czasomierza gotowania i czasomierza gotowania jajek.  
*Na wyświetlaczu pojawi się „00.”, a czerwony wskaźnik w środku pod wyświetlaczem (GIT63B/GIT73B) lub po prawej stronie pod wyświetlaczem (GIT95B/ GIT95XC) zacznie migać.*
- Przy pomocy przycisku - lub + ustawić żądany czas.  
*Czasomierz gotowania jajek uruchamia się, gdy zniknie kropka obok ustawionego czasu. Czerwony wskaźnik nie przestaje migać.*

W przypadku nieustawienia czasu przy pomocy przycisku – lub +, po upływie 10 sekund czasomierz gotowania jajek automatycznie wyłączy się.

### Wyłączanie czasomierza gotowania jajek

(Krok 1 i 2 nie mają zastosowania, gdy aktywna jest jedna lub więcej stref gotowania).

- Dotknąć przycisku wyłącznika, by włączyć płytę.
- Dotknąć przycisku - i + dla czasomierza gotowania/gotowania jajek jednocześnie.

*Kropka obok ustawionego czasu zapala się.*



- Dotknąć i przytrzymać przycisk – dla czasomierza gotowania/gotowania jajek aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „01.”. Ponownie dotknąć przycisku -

*Czasomierz gotowania/gotowania jajek znajduje się teraz w trybie czuwania. Czasomierz gotowania/gotowania jajek wyłącza się automatycznie po upływie 10 sekund.*

### **Przyporządkowywanie i włączanie czasomierza gotowania**

*Płyta jest włączona. Czasomierz gotowania można powiązać wyłącznie z aktywnymi strefami gotowania.*

- Dwukrotnie równocześnie, dotknąć przycisku - i + dla czasomierza gotowania/gotowania jajek, aby ustawić czasomierz dla pierwszej aktywnej strefy gotowania (w tym przypadku aktywny jest czasomierz gotowania dla tylnej lewej strefy).
  - Za każdym następnym dotknięciem przycisku - i + czasomierz gotowania przechodzi do kolejnej aktywnej strefy gotowania, którą można ustawić i sprawdzić.
- Przy pomocy przycisku - lub + ustawić żądany czas gotowania. *Czasomierz gotowania uruchamia się, gdy kropka obok ustawionego czasu zniknie. Czerwony wskaźnik czasomierza gotowania dla aktywnej strefy gotowania w dalszym ciągu miga.*

Jeśli nie użyje się przycisku - i + do ustawienia czasu, czasomierz gotowania wyłączy się automatycznie po upływie 10 sekund.

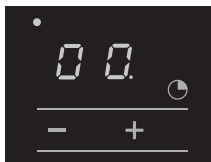
- Powtórzyć krok 1 i 2 w celu ustawienia czasu dla kolejnej aktywnej strefy gotowania.

### **Uwaga**

W przypadku, gdy uruchomionych jest kilka czasomierzy gotowania/gotowania jajek, na wyświetlaczu czasomierza gotowania/gotowania jajek zawsze wyświetlane jest wskazanie czasomierza gotowania/gotowania jajek o najkrótszym pozostałym czasie.

### **Wyłączanie czasomierza gotowania**

- (Kilkakrotnie) dotknąć w tym samym czasie przycisku - i + czasomierza gotowania/gotowania jajek w celu wybrania czasu, który ma zostać wyłączony. *Podświetlona zostaje kropka obok ustawionego czasu.*
- Dotknąć i przytrzymać przycisk - czasomierza gotowania/gotowania jajek aż na wyświetlaczu pojawi się „01.”. Dotknąć ponownie przycisku -. Czasomierz gotowania znajduje się teraz w trybie



czuwania. Po upływie 10 sekund wybrany czasomierz gotowania wyłącza się automatycznie.

### **Wyłączanie alarmu czasomierza gotowania/gotowania jajek**

Po upływie ustawionego czasu/czasu gotowania, uruchamia się alarm dźwiękowy i czerwony wskaźnik aktywnej strefy gotowania/gotowania jajek miga pokazując wskazanie „00”.

- Alarm wyłącza się dowolnym przyciskiem.



### **Wskazówka**

- Dotykając i przytrzymując przycisku - lub + można ustawić żądany czas gotowania szybciej.
- Jeśli bezpośrednio po włączeniu czasomierza gotowania/gotowania jajek naciśnie się przycisk -, można ustawić rozpoczęcie żadanego czasu gotowania za 30 minut (na wyświetlaczu pojawia się symbol „30.”).

## Zasady zdrowego gotowania

### **Punkt dymienia różnych rodzajów oleju**

Dla zapewnienia możliwie jak najzdrowszego smażenia Gorenje+ zaleca wybór rodzaju oleju w zależności od temperatury smażenia. Każdy olej charakteryzuje się innym punktem dymienia, przy którym wydzielają się toksyczne gazy. W poniższej tabeli podane zostały punkty dymienia dla różnych rodzajów oleju.

<b>Olej</b>	<b>Punkt dymienia °C</b>
Olej z oliwek Extra virgin	160 °C
Masło	177 °C
Olej kokosowy	177 °C
Olej canola	204 °C
Olej z oliwek Virgin	216 °C
Olej słonecznikowy	227 °C
Olej kukurydziany	232 °C
Olej z orzechów arachidowych	232 °C
Olej ryżowy	255 °C
Olej z oliwek	242 °C

## Ustawienia gotowania

Ponieważ ustawienia zależą od ilości i składu zawartości naczynia, poniższa tabela służy jedynie do celów orientacyjnych.

### **Ustawienie „boost” i 9 służy do:**

- szybkiego doprowadzania żywności lub płynów do wrzenia;
- „zmniejszania objętości” warzyw;
- podgrzewania olejów i smarów;
- wytwarzania ciśnienia w szybkowarze.

### **Ustawienie 8 służy do:**

- obsmażania mięs;
- smażenia płaskich kawałków ryby;
- smażenia omletów;
- smażenia gotowanych ziemniaków;
- odsmażania mrożonek.

**Ustawienie 7 służy do:**

- smażenia grubych naleśników lub racuchów;
- smażenia grubych kawałków panierowanego mięsa;
- smażenia (tłustego) bekonu;
- smażenia surowych ziemniaków;
- przyrządzania tostów francuskich;
- smażenia panierowanych ryb.

**Ustawienie 6 i 5 służy do:**

- dosmażania dużych kawałków;
- rozmrażania twardych warzyw;
- smażenia cienkich kawałków panierowanego mięsa.

**Ustawienie 1-4 służy do:**

- gotowania na wolnym ogniu bulionu;
- duszenia mięs;
- gotowania na wolnym ogniu warzyw;
- topienia czekolady;
- topienia sera.

## **Czyszczenie**

---

### **Wskazówka**

Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty ustawić blokadę przed dziećmi.

### **Codziennie czyszczenie**

- Mimo że rozlane produkty żywnościowe nie są w stanie wezreć się w szkło, zalecamy czyszczenie płyty bezpośrednio po użyciu.
- Najlepiej do codziennego czyszczenia nadaje się wilgotna szmatka z łagodnym środkiem czyszczącym.
- Osuszać przy użyciu ręczników kuchennych lub suchej ściereczki do naczyń.

### **Trudne do usunięcia zabrudzenia**

- Trudne do usunięcia zabrudzenia można także usuwać przy pomocy łagodnego środka czyszczącego takiego jak płyn do mycia naczyń.
- Ślady po wodzie i osady wapienne usuwać przy pomocy octu.
- Zarysowania metalu (od przesuwania naczyń) mogą być trudne do usunięcia. Dostępne są specjalne środki.
- Do usuwania rozlanych produktów spożywczych używać skrobaka do szyb. Skrobak do szyb najlepiej się sprawdza także przy usuwaniu stopionego plastiku i cukru.

### **Nigdy nie używać**

- Nigdy nie używać materiałów ściernych. Pozostawiają one zarysowania, w których zbiera się brud i osady wapienne.
- Nigdy nie używać żadnych ostrych przedmiotów takich jak druciaki czy zmywaki.

## Informacje ogólne


W przypadku zauważenia na szklanym blacie pęknięcia (bez względu na to, jak małego), natychmiast wyłączyć płytę, wyjąć wtyczkę z gniazodka, wyłączyć (automatyczne(ny)) przełącznik(i) bezpieczników w szafce licznika, a w przypadku podłączenia stałego ustawić przełącznik na kablu zasilającym na zero. Skontaktować się z działem serwisu.

## Tabela możliwych usterek

Nieprawidłowe działanie urządzenia nie zawsze musi oznaczać jego usterki. Proszę spróbować rozwiązać problem najpierw samemu sprawdzając poniższe punkty.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Po włączeniu płyty po raz pierwszy na wyświetlaczach pojawiają się symbole (._).	Jest to standardowa procedura konfiguracyjna.	Prawidłowe działanie.
Wentylator pracuje przez kilka minut od wyłączenia płyty.	Włączone jest chłodzenie płyty.	Prawidłowe działanie.
Pierwszym kilku uruchomieniom płyty towarzyszy lekki zapach.	Następuje rozgrzanie nowego urządzenia.	Jest to prawidłowe zjawisko, które po kilku użyciach zniknie. Przewietrzyć kuchnię.
Wewnątrz płyty słychać tykający dźwięk.	Odpowiada za to ogranicznik mocy w przednich i tylnych strefach. Tykanie może wystąpić także przy niższych ustawieniach.	Prawidłowe działanie.
W czasie gotowania naczynia hałasują.	Jest to spowodowane przepływem energii z płyty do naczynia.	W przypadku wysokich ustawień jest to dla niektórych naczyń całkowicie normalne. Nie spowoduje to uszkodzenia ani naczyń ani płyty.
Po włączeniu strefy gotowania wyświetlacz nie przestaje migać.	Używane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub ma średnicę mniejszą niż 12 cm.	Użyć odpowiedniego naczynia – patrz strona 11 i 12.
Strefa gotowania nagle przestaje działać i słychać sygnał.	Ustawiony czas upłynął.	Wyłączyć sygnał dźwiękowy naciskając przycisk.

## USTERKI

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Płyta nie pracuje, a na wyświetlaczu nie ma żadnego wskazania.	Brak zasilania ze względu na usterkę kabla zasilającego lub wadliwe podłączenie.	Sprawdzić bezpieczniki lub wyłącznik elektryczny (gdy brak jest wtyczki).
Tuż po włączeniu płyty dochodzi do przepalenia bezpiecznika.	Płyta została nieprawidłowo podłączona.	Sprawdzić podłączenia elektryczne.
Płyta po prostu wyłącza się.	Przypadkowo naciśnięty został wyłącznik.	Ponownie włączyć płytę.
Kod usterki ER22.	Panel sterowania jest brudny lub zamoczony.	Przeczyścić panel sterowania.
Kod usterki E2.	Płyta przegrzała się.	Pozwolić płycie, by ostygła, a następnie użyć niższego ustawienia.
Kod usterki U400.	Napięcie jest za wysokie i/lub płyta nie została prawidłowo podłączona.	Zlecić wymianę podłączenia.
Kod usterki 	Wykryte zostaje zbyt długie przytrzymywanie przycisku.	Nie przytrzymywać przycisku zbyt długo.
Inne kody usterek.	Usterka prądnicy.	Skontaktować się z działem serwisu.

## Co należy wziąć pod uwagę

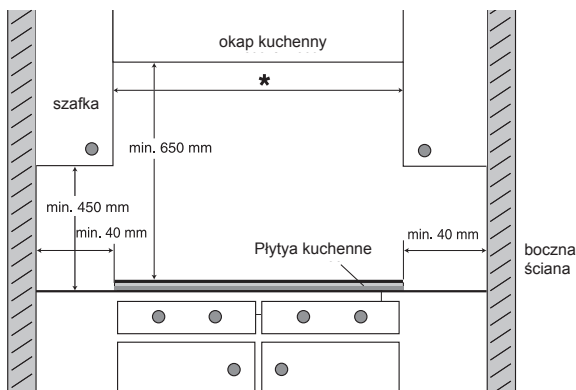
### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa w czasie montażu

- Podłączenie musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi przepisami.
- Urządzenie musi być zawsze uziemione.
- Podłączenie urządzenia może wykonać wyłącznie wykwalifikowany instalator elektryczny.
- Do podłączenia użyć kabla (np. typu HO7RRR) zatwierdzonego zgodnie z przepisami. Izolacja kabla powinna być wykonana z gumy.
- Kabel zasilający musi swobodnie zwiisać i nie przechodzić przez szufladę.
- W przypadku połączenia stałego zadbać o to, by na przewodzie zasilającym zainstalowany został wielobiegunowy przełącznik ze stykami rozmieszczonymi w odstępach co najmniej 3 mm.
- Błat, w który wbudowana jest płyta, musi być płaski.
- Ściany i blat otaczający urządzenie muszą być wytrzymałe na temperatury co najmniej 85°C. Mimo że same urządzenie nie nagrzewa się, to ciepło pochodzące od rozgrzanego naczynia może spowodować odbarwienia lub zniekształcenia ściany.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym podłączeniem, montażem lub eksploatacją.
- Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymiany może dokonać wyłącznie producent, serwis producenta lub osoby o podobnych kwalifikacjach.

### Odstęp

Bezpieczeństwo eksploatacji płyty wymaga zachowywania przez cały czas wystarczającego odstępu z każdej strony. Sprawdzić, czy zachowany został odpowiedni odstęp.

- \* GIT63B: min. 65 cm
- GIT73B: min. 78 cm
- GIT95B: min. 91 cm
- GIT95XC: min. 91 cm

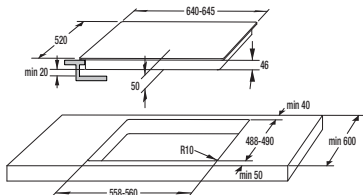




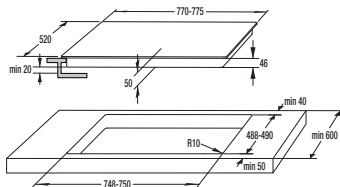
## Wymiary montażowe

Na poniższych rysunkach pokazane są wymiary i wgłębienia.

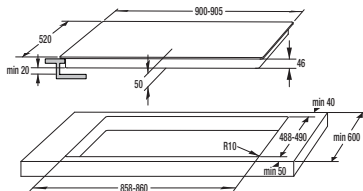
### GIT63B



### GIT73B



### GIT95B / GIT95XC



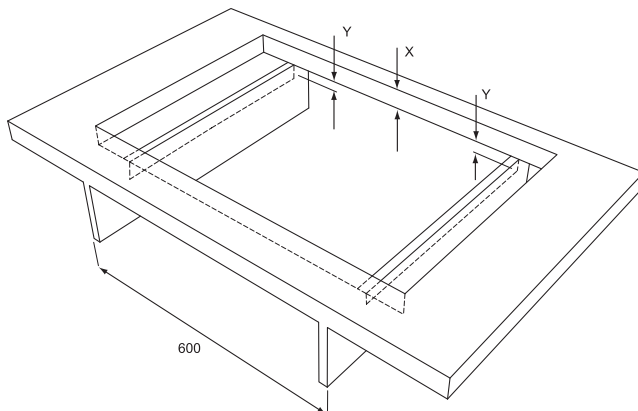
Jeśli płyta ma większą szerokość niż szafka, a jej blat ma grubość mniejszą niż 46 mm, zrobić wycięcie po obu stronach szafka, tak by urządzenie było oddzielone od szafka.

#### Wymiary montażowe

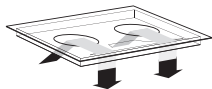
#### wewnątrz szafka

$x < 46 \text{ mm}$ :  $y = 46 \text{ mm} - x$

$x \geq 46 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$



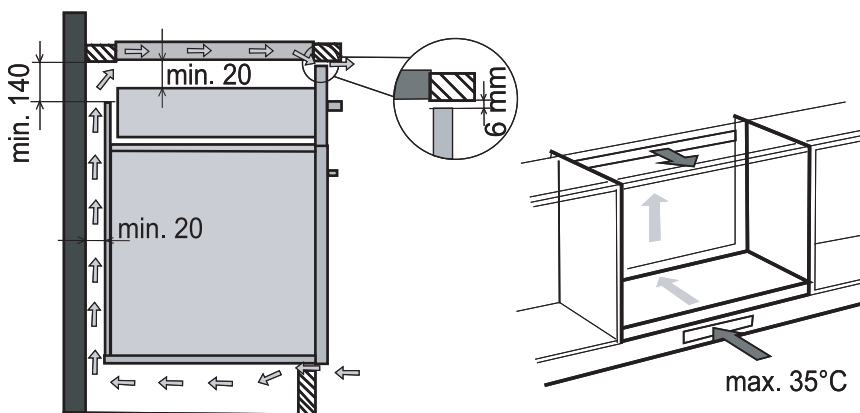
## Wentylacja



Elektronika urządzenia wymaga chłodzenia. Brak wystarczającej cyrkulacji powietrza będzie powodował samoczynne wyłączenie się urządzenia. Pod urządzeniem znajdują się otwory wentylacyjne. Przez otwory te musi być możliwe pobieranie chłodnego powietrza. Pod i z przodu urządzenia znajdują się otwory wylotowe.

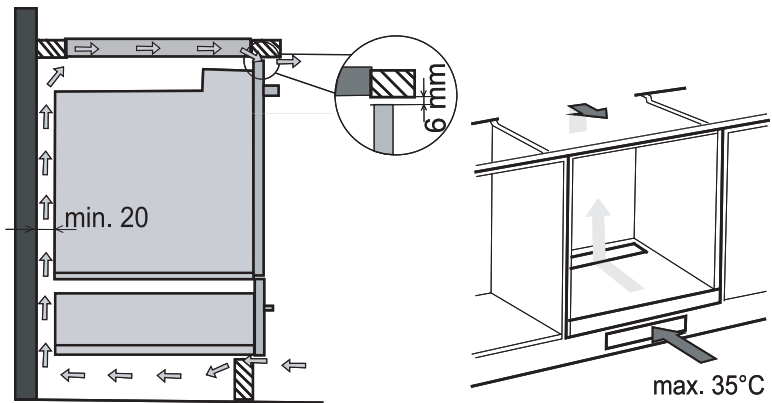
## Dolna szafka z szufladą

- Na całej szerokości tylnej ścianki szafki przewidzieć należy otwór o wysokości co najmniej 140 mm. Dodatkowo z przodu na całej szerokości szafki przewidzieć należy minimalny odstęp 6 mm.
- W dolnej części płyty umieszczony jest wentylator. W przypadku, gdy pod szafką kuchenną znajduje się szuflada, nie można w niej przechowywać żadnych drobnych przedmiotów lub papieru, ponieważ wentylator mógłby je zassać, co skutkowałoby uszkodzeniem wentylatora lub całego systemu chłodzenia. W takich szufladach lub w pobliżu płyty nie powinno się także przechowywać folii aluminiowej oraz substancji lub płynów łatwopalnych (np. aerozoli). Niebezpieczeństwo wybuchu! Pomiedzy zawartością szuflady a szczelinami wlotowymi wentylatora zachowany powinien zostać odstęp 20 mm.



## Dolna szafka z piekarnikiem

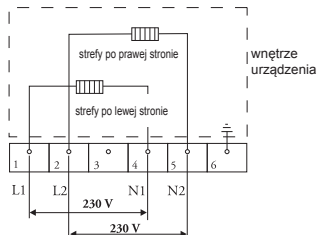
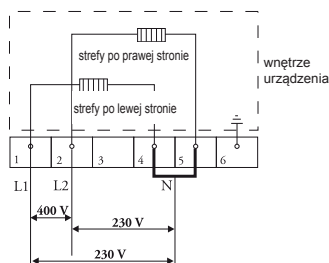
- Montaż piekarnika pod płytą indukcyjną jest możliwy w przypadku piekarników typu EVP4..., EVP2..., które są wyposażone w wentylator. Przed przystąpieniem do montażu piekarnika należy zdemontować tylną ściankę szafki kuchennej. Oprócz tego z przodu, na całej szerokości szafki, należy przewidzieć minimalny odstęp 6 mm.



## Podłączenie elektryczne

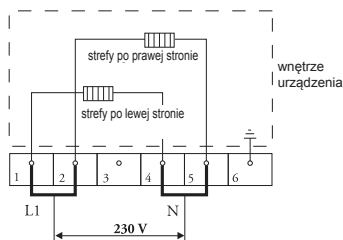
### Zwykłe podłączenia:

- Podłączenie dwufazowe z jednym przewodem zerowym (2 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - Napięcie pomiędzy fazami a przewodem neutralnym wynosi 230 V~. Napięcie pomiędzy dwoma fazami wynosi 400 V~. Zaciski 4-5 połączyć mostkiem. Obwody muszą posiadać bezpieczniki o natężeniu co najmniej 16 A (2x). Średnica rdzenia kabla zasilającego musi wynosić co najmniej 2,5 mm<sup>2</sup>.
- Podłączenie dwufazowe z dwoma przewodami zerowymi (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
  - Napięcie pomiędzy fazami a przewodem neutralnym wynosi 230 V~.
  - Obwód musi posiadać bezpieczniki o natężeniu co najmniej 16 A (2x). Średnica rdzenia kabla zasilającego musi wynosić co najmniej 2,5 mm<sup>2</sup>.



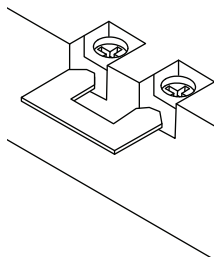
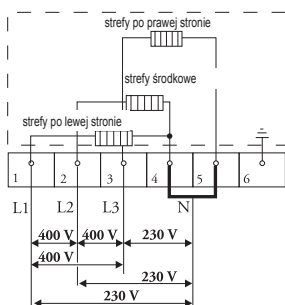
### Podłączenie specjalne:

- Podłączenie jednofazowe (1 1 N, 230 V~/ 50 Hz):
  - Napięcie pomiędzy fazami a przewodem neutralnym wynosi 230 V~. Zaciski 1-2 i 4-5 połączyć ze sobą mostkiem. Obwód musi posiadać bezpiecznik o natężeniu co najmniej 32 A. Średnica rdzenia kabla zasilającego musi wynosić co najmniej 6 mm<sup>2</sup>.



## Podłączenie płyt z 5 strefami gotowania:

- Podłączenie trójfazowe z jednym przewodem zerowym (3 1N, 400 V~ / 50 Hz):
  - Napięcie pomiędzy fazami a przewodem neutralnym wynosi 230 V~. Napięcie pomiędzy dwoma fazami wynosi 400 V~. Zaciski 4-5 połączyć mostkiem. Obwody muszą posiadać bezpieczniki o natężeniu co najmniej 16 A (3x). Średnica rdzenia kabla zasilającego musi wynosić co najmniej 2,5 mm<sup>2</sup>.



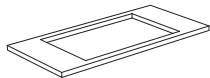
Do wykonania wymaganych połączeń w sposób przedstawiony na tych rysunkach wykorzystać można mostki na listwie zaciskowej.

Zamocować kabel z zabezpieczeniem wtyku i zamknąć pokrywę.

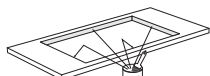
Zacisk, gniazdko na ścianie i wtyczka muszą być przez cały czas dostępne.

# MONTAŻ

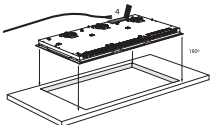
## Zabudowa



Sprawdzić czy szafka i wycięcie spełniają wymagania gabarytowe i wentylacyjne.



Aby zapobiec wyrzuszaniu blatu przez wilgoć, obcięte zakończenia drewnianych lub syntetycznych blatów zabezpieczyć ewentualnie lakierem uszczelniającym.

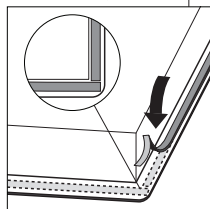


Położyć płytę na blacie do góry nogami.

Podłączyć kabel zasilający do urządzenia zgodnie z wymaganiami (patrz strona 32 i 33).

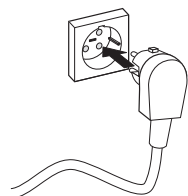


Zdjąć warstwę ochronną z taśmy uszczelniającej i umieścić taśmę w wyżłobieniu aluminiowego profilu lub na wzdłuż krawędzi szklanej płyty. Zamiast zakrywania taśmą naroży, dociąć cztery oddzielne kawałki, tak by naroża zostały prawidłowo uszczelnione.



Przewrócić płytę na drugą stronę i umieścić ją w zagłębieniu.

Podłączyć urządzenie do sieci. Wyświetlacze na moment zapalą się. Urządzenie jest gotowe do użytku.



Sprawdzić, że jego działanie jest prawidłowe. Jeśli urządzenie zostało podłączone w sposób nieprawidłowy, to w zależności od błędu na wyświetlaczach nie pojawi się żadne wskazanie.

## Szczegóły techniczne

Niniejsze urządzenie spełnia wszystkie stosowne dyrektywy WE.

Typ płyty	GIT63B	GIT73B	GIT95B GIT95XC
Indukcyjna	x	x	x
Podłączenie	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Maksymalna moc stref gotowania			
Przednia lewa	3,7 kW (Ø 210)	3,7 kW (Ø 210)	3,0 kW (Ø 180)
Tylna lewa	2,2 kW (Ø 145)	2,2 kW (Ø 145)	3,0 kW (Ø 180)
Tylna prawa	3,7 kW (Ø 180)	3,7 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)
Przednia prawa	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)
Środkowa prawa	-	-	3,7 kW (Ø 260)
Moc przyłączeniowa			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			3700 W
Całkowita moc przyłączeniowa	7400 W	7400 W	11100 W
Wymiary zabudowy			
Szerokość i długość urządzenia	644 x 522 mm	774 x 522 mm	904 x 522 mm
Wysokość zabudowy od powierzchni blatu	46 mm	46 mm	46 mm
Szerokość x długość wycięcia	560 x 490 mm	750 x 490 mm	860 x 490 mm
Minimalna odległość wycięcia względem tylnej ściany	40 mm	40 mm	40 mm
Minimalna odległość wycięcia względem bocznej ściany	40 mm	40 mm	40 mm

## Utylizacja opakowania i urządzenia

Do produkcji niniejszego urządzenia wykorzystano materiały charakteryzujące się dużą trwałością. Proszę pamiętać, by na zakończenie cyklu życiowego urządzenia dokonać jego odpowiedzialnej utylizacji. Więcej informacji w tym zakresie można uzyskać od stosownych władz.

Opakowanie urządzenia nadaje się do ponownego przetworzenia. Zawiera ono może:

- teksturę;
- folię polietylenową (PE);
- polistyren wolny od CFC (twardą piankę PS).

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z przepisami państwowymi.



Dla przypomnienia o tym, że urządzenia gospodarstwa domowego wymagają oddzielnej utylizacji, produkt został oznaczony symbolem przekreślonego kosza na śmieci. Oznacza to, że na zakończenie jego cyklu życiowego produktu nie można utylizować wraz z odpadami miejskimi. Należy go przekazać do specjalnego samorządowego punktu zbiórki zróżnicowanych odpadów lub oferującego tę usługę dystrybutora.

Oddzielna utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego pozwala uniknąć ewentualnych negatywnych konsekwencji dla środowiska i zdrowia wynikających z nieodpowiedniej utylizacji oraz odzyskać materiały wtórne dla uzyskania znacznych oszczędności energii i zasobów naturalnych.









---

**gorenje<sup>+</sup>**



533175

700003575000