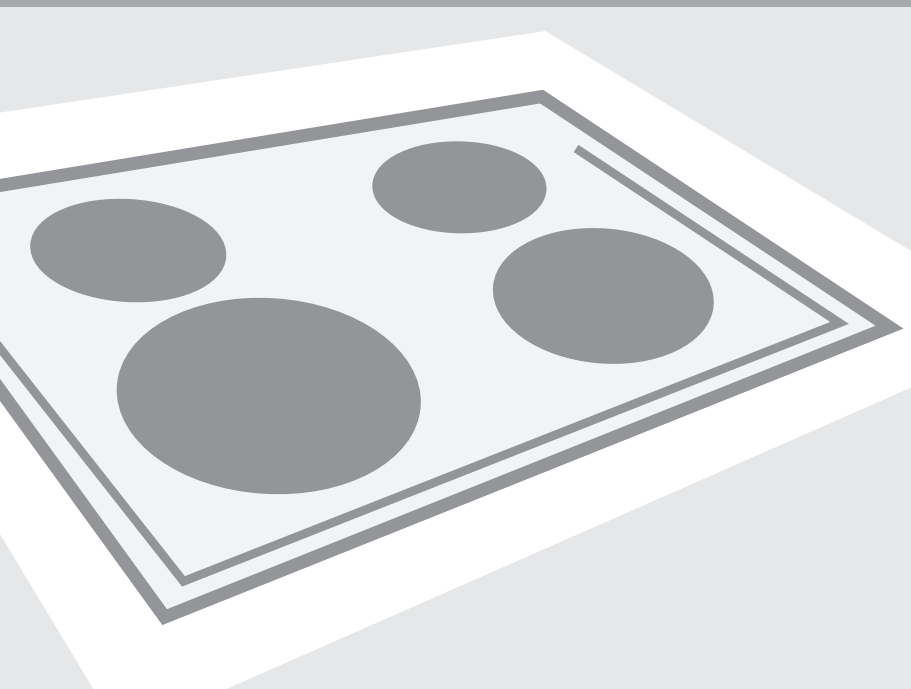


PT Instrukcja obsługi, instalacji i podłączenia



Twoja płyta indukcyjna

SPIS TREŚCI

TWOJA PŁYTA INDUKCYJNA

Wprowadzenie	3
Panel sterowania SIVK6ETS	4
Opis	5

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Na co należy zwrócić uwagę	6
Podłączenie i naprawa	6
W trakcie eksploatacji	6
Bezpieczna temperatura	8
Ogranicznik czasu gotowania	8

PRZEZNACZENIE

Korzystanie z przycisków dotykowych	9
Gotowanie indukcyjne	9
Jak działa indukcja	10
Naczynia	10

OBSŁUGA

Włączanie płyty i ustawianie mocy	12
Wyłączanie płyty	12
Wykrywanie naczyń	13
Wskaźnik ciepła resztkowego	13
Funkcja „Boost”	13
Funkcja automatycznego podgrzewania	14
Dwie strefy gotowania znajdujące się jedna za drugą	15
Tryb „Bridge”	15
Podtrzymywanie temperatury posiłku	16
Blokada przed dziećmi	17
Czasomierz gotowania/gotowania jajek	17

GOTOWANIE

Zasady zdrowego gotowania	20
Ustawienia gotowania	20

KONSERWACJA

Czyszczenie	22
-------------	----

USTERKI

Informacje ogólne	23
Tabela możliwych usterek	23

MONTAŻ

Co należy wziąć pod uwagę	25
Dodatkowe wymagania dotyczące montażu (zabudowy) płyty (HI7271MSI, HI8271SI i HI9271SI)	28
Wentylacja	29
Dolna szafka z szufladą	29
Dolna szafka z piekarnikiem	30
Podłączenie elektryczne	31
Zabudowa	33
Szczegóły techniczne	34

ZAGADNIENIA ZWIĄZANE Z OCHRONĄ ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania i urządzenia	35
------------------------------------	----

Wprowadzenie

Niniejsza płyta została zaprojektowana z myślą o prawdziwym miłośniku gotowania. Z gotowaniem na płycie indukcyjnej wiąże się kilka korzyści. Jej obsługa jest prosta, ponieważ płyta szybko reaguje i można ją ustawić na bardzo niski poziom mocy. Z kolei ustawiając bardzo wysoki poziom mocy bardzo szybko można doprowadzić potrawy do wrzenia. Duża ilość przestrzeni pomiędzy strefami gotowania sprawia, że gotowanie jest bardzo wygodne.

Gotowanie na płycie indukcyjnej różni się od gotowania przy użyciu tradycyjnych urządzeń. Do wytwarzania ciepła gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne. Oznacza to, że z płytą indukcyjną nie wolno stosować dowolnych naczyń. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale poświęconym naczyńiom.

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

Płyta posiada 4 obszary suwaków umożliwiające regulację poziomu mocy stref gotowania. Przy pomocy specjalnego przycisku „Bridge” dwie strefy znajdujące się jedna za drugą można ze sobą połączyć (zmostkować). Po włączeniu tej funkcji obie strefy będą posiadały takie same ustawienia.

Niniejsza instrukcja opisuje, jak ze swojej płyty indukcyjnej zrobić najlepszy użytek. Oprócz informacji na temat samego działania zawiera ona także informacje dodatkowe ułatwiające korzystanie z produktu. Znaleźć w niej można również tabele gotowania i wskazówki dotyczące konserwacji.

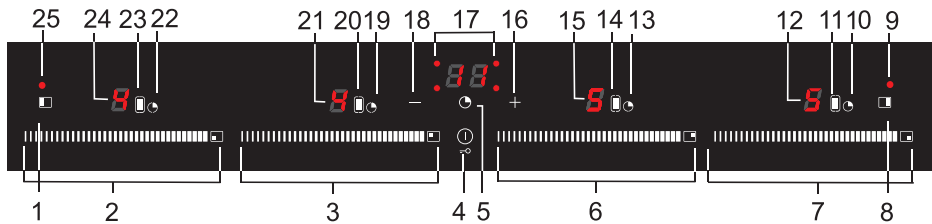
Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji, którą należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, tak by można było skorzystać z niej także w przyszłości.

Niniejsza instrukcja służy także jako materiał referencyjny dla serwisantów. W przeznaczonym do tego miejscu z tyłu instrukcji proszę zatem nakleić kartę identyfikacyjną urządzenia. Karta identyfikacyjna urządzenia zawiera wszelkie informacje, jakich serwisant będzie potrzebował, by w odpowiedni sposób zająć się zgłoszonymi mu przez użytkownika problemami i pytaniami.

Miłego gotowania!

TWOJA PŁYTA INDUKCYJNA

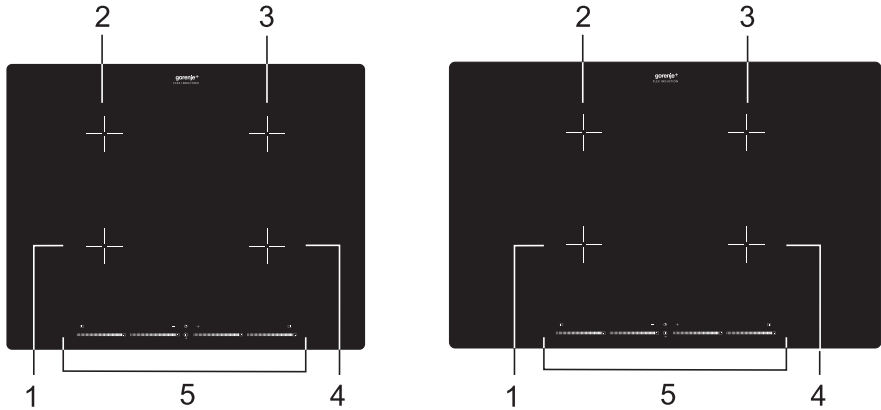
Panel sterowania SIVK6ETS



1. Przycisk „Bridge” do stref gotowania po lewej stronie
2. Przednia lewa strefa gotowania z suwakiem
3. Tylna lewa strefa gotowania z suwakiem
4. Wylłącznik ze wskaźnikiem trybu blokady
5. Przycisk czasomierza
6. Tylna prawa strefa gotowania z suwakiem
7. Przednia prawa strefa gotowania z suwakiem
8. Przycisk „Bridge” do stref gotowania po prawej stronie
9. Wskaźnik trybu „Bridge” do stref gotowania po prawej stronie
10. Wskaźnik czasomierza przedniej prawej strefy gotowania
11. Wskaźnik trybu „Bridge” przedniej prawej strefy gotowania
12. Poziom gotowania przedniej prawej strefy gotowania
13. Wskaźnik czasomierza tylnej prawej strefy gotowania
14. Wskaźnik trybu „Bridge” tylnej prawej strefy gotowania
15. Poziom gotowania tylnej prawej strefy gotowania
16. Przycisk czasomierza +
17. Wskaźnik czasu z 4 wskaźnikami czasomierza
18. Przycisk czasomierza -
19. Wskaźnik czasomierza tylnej lewej strefy gotowania
20. Wskaźnik trybu „Bridge” tylnej lewej strefy gotowania
21. Poziom gotowania tylnej lewej strefy gotowania
22. Wskaźnik czasomierza przedniej lewej strefy gotowania
23. Wskaźnik trybu „Bridge” przedniej lewej strefy gotowania
24. Poziom gotowania przedniej lewej strefy gotowania
25. Wskaźnik trybu „Bridge” do stref gotowania po lewej stronie

TWOJA PŁYTA INDUKCYJNA

Opis



1. Przednia lewa strefa gotowania 180 mm x 220 mm 3,7 kW
2. Tylna lewa strefa gotowania 180 mm x 220 mm 3,7 kW
3. Tylna prawa strefa gotowania 180 mm x 220 mm 3,7 kW
4. Przednia prawa strefa gotowania 180 mm x 220 mm 3,7 kW
5. Panel sterowania

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. Zadbać o to, by wszystkie otwory naturalnej wentylacji były odsłonięte.
- 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.
- 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- 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.
- Nigdy nie pozwalać na to, by dzieci bawiły się płytą. Nie wolno im także zbliżać się do płyty, gdy zostaje ona pozostawiona bez nadzoru.
- 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 słoićzek z przyprawą lub naczynie z zaostrozonym 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, 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.
- Strefa gotowania przestaje automatycznie działać, gdy tylko naczynie zostanie z niej zdjęte. Dla zapobieżenia niezamierzonemu włączeniu się płyty indukcyjnej przyzwyczaić 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 nagrzejże i może ulec uszkodzeniu.
- Urządzenie nie rozpoznaje niewielkich przedmiotów takich jak zbyt małe naczynia (o średnicy denka poniżej 12 cm), widelce czy noże. Wyświetlacz

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

zaczyna migać, a płyta się nie włącza.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przy pomocy zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego pilota zdalnego sterowania.
- Dla uniknięcia niebezpiecznych sytuacji, wymiany kabla podłączeniowego w przypadku jego uszkodzenia dokonać może wyłącznie producent, serwis producenta lub osoby o podobnych kwalifikacjach.

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.

Ustawienie	Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie:
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

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

Ustawienie	Strefa gotowania przełączy się automatycznie na ustawienie 9 po upływie:
boost (P)	10 minut

PRZEZNACZENIE

Korzystanie z przycisków dotykowych

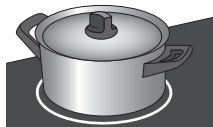
Może okazać się, że przyciski dotykowe wymagać będą przyzwyczajenia się, jeśli do tej pory korzystało się z innego (obrotowego) rodzaju przycisków. Dla uzyskania najlepszych rezultatów czubek palca powinien płasko przylegać do przycisku. Nie trzeba go w ogóle naciskać.

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

- 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.



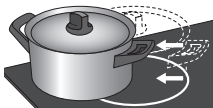
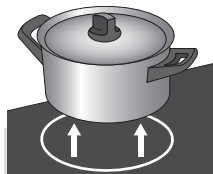
Brak utraty ciepła i zimne uchwyty w gotowaniu indukcyjnym.

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.

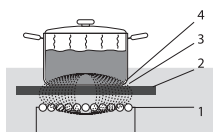
Uwaga

- 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.



PRZEZNACZENIE

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 czyścić. 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

- 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 wyrzuszone 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, oraz stawiać je w środku strefy gotowania.

Ostrzeżenie: W modelu SIVK6ETS ustawiać naczynia zawsze w ten sposób, by zakryty był środek strefy gotowania.

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 „Zwiększenie mocy”).



- Postawić naczynie w strefie gotowania (w modelu SIVK6ETS zawsze ustawiać naczynie w taki sposób, by zaznaczony środek strefy gotowania był zakryty).
- Dotknąć wyłącznika.
Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu dla każdej strefy gotowania pojawi się „0.”. Jeśli nie zostanie podjęte żadne inne działanie, to po upływie 10 sekund płyta wyłączy się automatycznie.
- Dotknąć i przesunąć palcem po suwaku żądanej strefy gotowania w celu wybrania odpowiedniego ustawienia. Płyta automatycznie uruchomi się w wybranym ustawieniu (jeśli wykryje obecność naczynia).
 - Przesuwanie suwaka w prawo powoduje zwiększanie wartości, natomiast przesuwanie w lewo powoduje jej zmniejszanie.
 - Istnieje także możliwość bezpośredniego wyboru wartości. Do ustawienia poziomu mocy wystarczy dotknąć suwak w dowolnym miejscu.

Wyłączanie płyty

Wyłączanie pojedynczej strefy gotowania

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

- Dotknąć i przesunąć palcem (w lewo) po suwaku żądanej strefy gotowania w kierunku poziomu „0.”.
Lub:
- Naciskając z lewej strony suwak żądanej strefy gotowania od razu wybrać ustawienie „0.”.

Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się „0.”. Jeśli wszystkie strefy gotowania są ustawione na „0.” i nie zostaną podjęte żadne inne działania, to po upływie 10 sekund płyta wyłączy się automatycznie.

Jednoczesne wyłączenie wszystkich stref gotowania

Aktywnych jest kilka stref gotowania.

- Dotknąć przez krótki moment wyłącznika, aby w tym samym czasie wyłączyć wszystkie strefy gotowania.

Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Zgasną wszystkie wskaźniki świetlne. Płyta jest teraz wyłączona.

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 cieplną jeszcze przez parę minut po wyłączeniu. Dopóki strefa gotowania będzie gorąca, na wyświetlaczu pokazywany będzie symbol „H.”.

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.

Funkcja „Boost” nie jest dostępna w trybie „Bridge”!

Włączanie funkcji „Boost”

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

- Dotknąć i przesunąć palcem (w prawo) po suwaku żądanej strefy gotowania w celu wybrania ustawienia „P.” (z suwaka można także skorzystać, gdy moc została już ustawiona).

Lub:

- Dotykając „P.” na suwaku dokonać bezpośredniego wyboru ustawienia funkcji „Boost”.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol „P.”. Następuje natychmiastowe włączenie funkcji „Boost”.



Wyłączanie funkcji „Boost”

Funkcja „Boost” jest włączona, na wyświetlaczu wskazywany jest symbol „P”.

- Dotknąć i przesunąć palcem (w lewo) po suwaku żądanej strefy gotowania w celu ustawienia niższego poziomu.
Lub:
- Dotykając suwaka żądanej strefy gotowania z lewej strony dokonać bezpośredniego wyboru niższego ustawienia.

Funkcja automatycznego podgrzewania

Funkcja automatycznego podgrzewania tymczasowo zwiększa moc (ustawienie „9.”) w celu podgrzania zawartości naczynia. Funkcja ta jest dostępna dla ustawień 1-8.



Włączanie funkcji automatycznego podgrzewania

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

- Dotknąć i przesunąć palcem po suwaku żądanej strefy gotowania w celu wybrania odpowiedniego ustawienia i przytrzymać palcem to ustawienie przez 3 sekundy.
Symbol „A.” i odpowiednie ustawienie migają naprzemiennie na wyświetlaczu, funkcja automatycznego podgrzewania jest aktywna.
 - Wybranie niższego poziomu gotowania powoduje wyłączenie funkcji automatycznego podgrzewania.
 - Wybranie wyższego poziomu gotowania powoduje automatyczne dostosowanie czasu trwania podgrzewania do nowego poziomu gotowania.
- Bezzwłocznie po upływie czasu automatycznego podgrzewania funkcja automatycznego podgrzewania wyłącza się 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.

- Dotknąć i przesunąć palcem (w lewo) po suwaku żądanej strefy gotowania w celu ustawienia niższego poziomu.

Lub:

- Dotykając suwaka żądanej strefy gotowania z lewej strony dokonać bezpośredniego wyboru niższego ustawienia.

Na wyświetlaczu pojawia się inne ustawienie mocy, a symbol „A.” przestaje migać.

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.

Tryb „Bridge”

Tryb „Bridge” włącza się naciskając przycisk „Bridge”. Po włączeniu tej funkcji obie strefy po lewej stronie (a w modelu SIVK6ETS także po prawej stronie) będą posiadały te same ustawienia. Wyświetlacze i elementy sterujące stref położonych najbardziej z tyłu nie będą działać. Zmiana ustawień jest możliwa tylko przy pomocy suwaka stref znajdujących się z przodu. Po uruchomieniu czasomierza, wskazania wyświetlacza czasomierza dla obu połączonych stref podświetlą się w tym samym czasie.



Włączanie trybu „Bridge”

- Postawić naczynie (lub dwa/trzy naczynia) w strefach gotowania, dla których ma być włączony tryb „Bridge” (w modelu SIVK6ETS naczynia należy zawsze ustawiać w taki sposób, by zaznaczony środek strefy gotowania był zakryty).
- Dotknąć wyłącznika.

Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i dla każdej strefy gotowania na wyświetlaczu pojawi się symbol „0.”. Jeśli nie zostanie podjęte żadne inne działanie, to po upływie 10 sekund płyta wyłączy się automatycznie.

- Nacisnąć przycisk „Bridge” z lewej strony (lub w modelu SIVK6ETS z prawej strony).
Wskaźnik trybu „Bridge” zostanie podświetlony i na wyświetlaczu zobaczyć będzie można symbol mostu.
- Dotknąć i przesunąć palcem po suwaku połączonej strefy gotowania w celu wybrania odpowiedniego ustawienia. Płyta automatycznie uruchomi się z wybranym ustawieniem (jeśli wykryte zostanie naczynie).
 - Połączoną strefę można powiązać z czasomierzem. Wówczas na wyświetlaczu pojawi się także symbol czasomierza.

Wyłączanie trybu „Bridge”

- Ponownie nacisnąć przycisk „Bridge” z lewej strony (lub w modelu SIVK6ETS z prawej strony).
Wskaźnik trybu „Bridge” i symbol mostu znikną z wyświetlacza. Strefy gotowania są ustawione na „0.”.

Podtrzymywanie temperatury posiłku

Funkcja podtrzymywania temperatury posiłku utrzymuje temperaturę na stałym poziomie 42°C. Wybrana strefa gotowania pracuje przy niskim poziomie mocy. Po włączeniu tej funkcji na wyświetlaczu pojawia się symbol „podtrzymywania temperatury posiłku”.

Włączanie funkcji podtrzymywania temperatury posiłku

To ustawienie znajduje się pomiędzy ustawieniem „0.” i ustawieniem „1.”, dlatego też należy dotknąć suwaka z lewej strony.

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

- Dotknąć i przesunąć palcem (w prawo) po suwaku żądanej strefy gotowania w celu wybrania odpowiedniego ustawienia (z zakresu od „0.” do „1.”).
Na wyświetlaczu pojawi się symbol „u.”. Funkcja podtrzymywania temperatury posiłku jest włączona.

Wyłączanie funkcji podtrzymywania temperatury posiłku

Funkcja podtrzymywania temperatury posiłku jest włączona. Na wyświetlaczu widoczny jest symbol „u.”.

- Dotknąć i przesunąć palcem (w lewo) po suwaku żądanej strefy gotowania w celu wybrania ustawienia „0.”.
Na wyświetlaczu pojawi się symbol ustawienia „0.”. Strefa gotowania jest wyłączona.



Blokada przed dziećmi

Płyta indukcyjna jest wyposażona w blokadę przed dziećmi umożliwiającą zablokowanie urządzenia na czas czyszczenia lub zapobiegającą niezamierzonemu włączeniu przez dzieci.



Włączanie blokady przed dziećmi

Blokadę można włączyć we wszystkich trybach.

- Aby włączyć blokadę przed dziećmi, dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy wyłącznik.

Zapali się na stałe czerwony wskaźnik nad wyłącznikiem i rozlegnie długi sygnał dźwiękowy. Wszystkie aktywne strefy całkowicie wyłączą się.

- Aby wyłączyć blokadę przed dziećmi, ponownie dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy wyłącznik.

Czerwony wskaźnik nad wyłącznikiem zgaśnie i rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy.



Wskazówka

Blokadę przed dziećmi włączać na czas czyszczenia i w celu zapobiegnięcia przypadkowemu włączeniu.

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.



Włączanie czasomierza gotowania jajek

Płyta jest włączona, wszystkie wyświetlacze pokazują „0.” (nie jest aktywna żadna strefa gotowania).

- Nacisnąć jednokrotnie przycisk czasomierza.
Na wyświetlaczu pojawi się „00.” z migającą kropką. Na wyświetlaczu brak jest wskaźnika czasomierza.

- Przy użyciu przycisku – lub + ustawić żądany czas.
- W celu potwierdzenia ustawienia ponownie nacisnąć przycisk czasomierza.

Czasomierz gotowania jajek uruchamia się. Po upływie 10 sekund płyta automatycznie wyłącza się, a czasomierz gotowania jajek działa dalej.

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

Wyłączanie czasomierza gotowania jajek

Płytę należy włączyć, wszystkie wyświetlacze pokazują „0.” (nie jest aktywna żadna strefa gotowania).

- Nacisnąć jednokrotnie przycisk czasomierza.
Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas z migającą kropką. Na wyświetlaczu brak jest wskaźnika czasomierza.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk – aż do pojawienia się na wyświetlaczu symbolu „01.”. Nacisnąć przycisk – jeszcze raz. Na wyświetlaczu pojawi się „00”. *Czasomierz gotowania jajek jest teraz wyłączony.*
 - Czasomierz gotowania jajek można od razu wyłączyć naciskając równocześnie przycisk – i +.



Przyporządkowywanie i włączanie czasomierza gotowania

Płyta jest włączona, aktywna jest przynajmniej jedna strefa gotowania (czasomierz gotowania można powiązać wyłącznie z aktywnymi strefami gotowania).

- Kilkakrotnie nacisnąć przycisk czasomierza aż wskaźnik czasomierza (odpowiadający odpowiedniej strefie gotowania) na wyświetlaczu zacznie migać.
Na wyświetlaczu pojawia się „00”. Na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik czasomierza, a na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania symbol czasomierza. Oba migają.
- Przy użyciu przycisku – lub + ustawić żądany czas.

- Nacisnąć ponownie przycisk czasomierza w celu potwierdzenia ustawienia.
Czasomierz gotowania uruchamia się.
 - W przypadku nieustawienia czasu przy pomocy przycisku – lub +, po upływie 10 sekund czasomierz gotowania automatycznie wyłącza się.
- Powtórzyć czynności w celu ustawienia czasu dla innej aktywnej strefy gotowania.



Uwaga

W przypadku, gdy aktywny jest więcej niż jeden czasomierz, na wyświetlaczu wskazywany jest najkrótszy pozostały czas i odpowiadająca mu kropka czasomierza.

Wyłączanie czasomierza gotowania

- Kilkakrotnie nacisnąć przycisk czasomierza aż wskaźnik czasomierza (odpowiadający odpowiedniej strefie gotowania) na wyświetlaczu zacznie migać.
Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas z migającym wskaźnikiem.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk – aż do pojawienia się na wyświetlaczu wskazania „01.”. Nacisnąć przycisk – jeszcze raz; Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „00”.
Czasomierz gotowania jest teraz wyłączony.
 - Aby wyłączyć czasomierz gotowania od razu, można także nacisnąć przycisk – i + równocześnie.

Wyłączanie czasomierza gotowania/alarmu czasomierza gotowania jajek

Po upływie ustawionego czasu/czasu gotowania uruchamia się alarm.

- Aby wyłączyć alarm, nacisnąć dowolny przycisk.



Wskazówka

- W celu szybszego ustawieniażądanego czasu przycisk – lub + można nacisnąć i przytrzymać.

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.

Olej	Punkt dymienia °C
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 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 gniazdka, 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 usterkę. 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.
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.

USTERKI

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
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 E3.	Używane naczynie jest nieodpowiednie.	Użyć odpowiedniego naczynia – patrz strona 11 i 12.
Kod usterki U400.	Napięcie jest za wysokie i/lub płyta nie została prawidłowo podłączona.	Zlecić wymianę podłączenia.
Kod usterki  .	Wykryte ciągłe używanie suwaka lub przycisków.	Nie dotykać suwaka lub przycisku za długo.
Inne kody usterek.	Usterka prądu.	Skontaktować się z działem serwisu.

Co należy wziąć pod uwagę

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa w czasie montażu

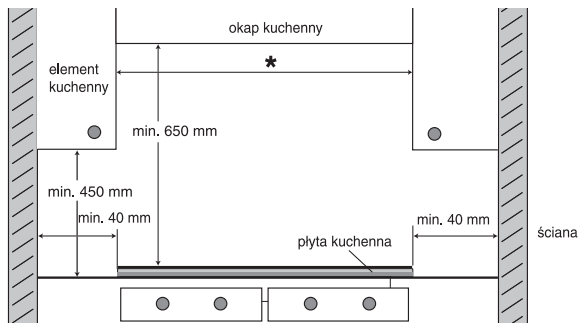
- Podłączenie musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi przepisami.
- Urządzenie musi być zawsze uziemione.
- Podłączenie urządzenia może wykonać wyłącznie wykwalifikowany instalator elektryczny.
- Do podłączenia użyć kabla (np. typu HO7RR) zatwierdzonego zgodnie z przepisami. Izolacja kabla powinna być wykonana z gumy.
- Kabel zasilający musi swobodnie zwisać i nie przechodzić przez szufladę.
- W przypadku połączenia stałego zadbać o to, by na przewodzie zasilającym zainstalowany został wielobiegunowy przełącznik ze stykami rozmieszczonymi w odstępie co najmniej 3 mm.
- Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymiany może dokonać wyłącznie producent, serwis producenta lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- 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.
- Zacisk, gniazdko ściennie i/lub wtyczka muszą być przez cały czas dostępne.



Odstęp

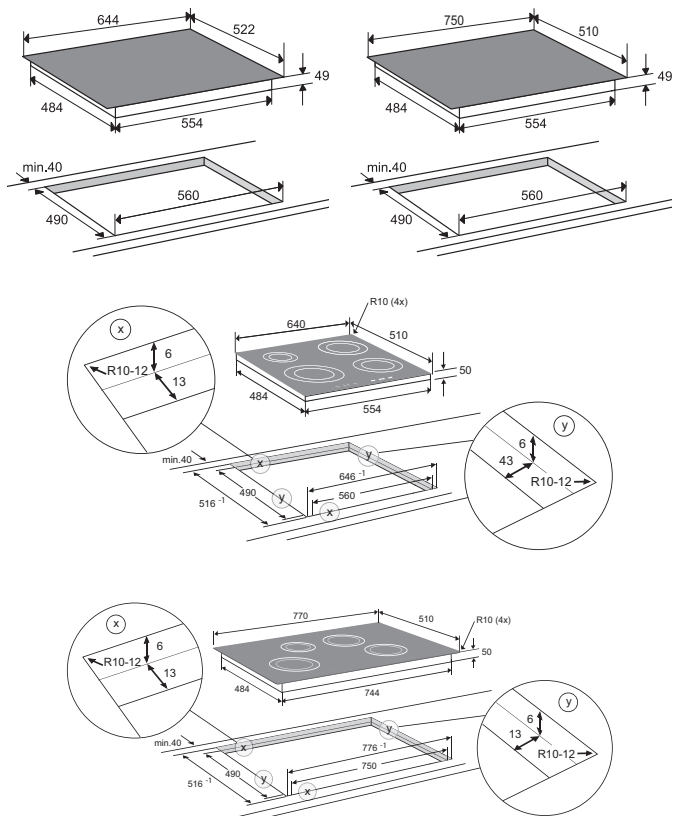
Bezpieczeństwo eksploatacji płyty wymaga zachowywania przez cały czas wystarczającego odstępu z każdej strony. Sprawdzić, czy zachowany został odpowiedni odstęp.

* 600 mm



Wymiary montażowe

Na poniższych rysunkach pokazane są wymiary i wgłębienia The dimensions and recesses are shown in the illustrations below.



Jeśli płyta ma większą szerokość niż szafka, a jej blat ma grubość mniejszą niż 48 mm, zrobić wycięcie po obu stronach szafki, tak by urządzenie było oddzielone od szafki.

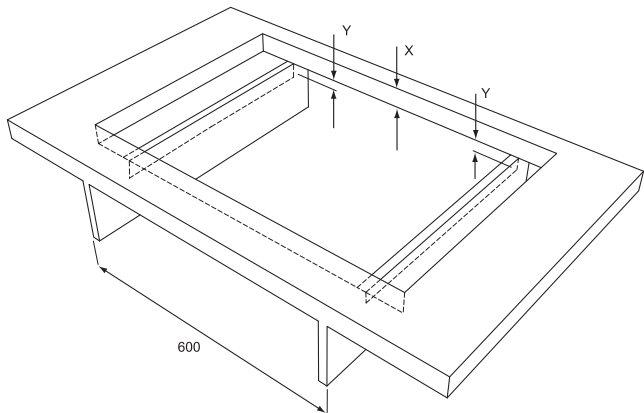
MONTAŻ

Wymiary montażowe

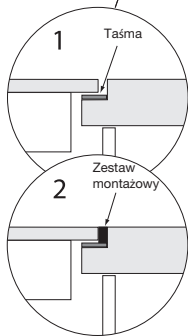
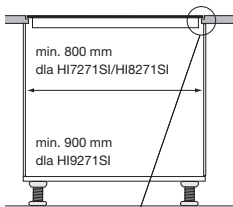
wewnątrz szafki

$x < 48 \text{ mm}$: $y = 48 \text{ mm} - x$

$x \geq 48 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$

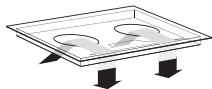


Dodatkowe wymagania dotyczące montażu (zabudowy) płyty (HI7271MSI, HI8271SI i HI9271SI)



- Płytę można zamontować wyłącznie nad pojedynczą szafką o szerokości co najmniej 800/900 mm (patrz rysunek).
- Po zamontowaniu płyta musi być nadal dostępna dla celów serwisowych od spodu.
- Gdy pod płytą wbudowana ma być szuflada lub piekarnik, to musi być on łatwo wyjmowany. Płyty tego typu nadają się szczególnie do zabudowy w blatach wykonanych z kamienia lub płytek.
- Przy zabudowie płyty zestaw montażowy należy umieścić wzdłuż krawędzi szklanego blatu, a nie od spodu. Dzięki temu szklany blat będzie pozostawał przez cały czas dostępny, gdyby zaszła potrzeba jego wymiany. W tym celu okleić powierzchnię wkładu warstwą taśmy, np. taśmy maskującej.
- Wszelkie uszkodzenia powstałe w czasie transportu należy zgłaszać przed uszczelnieniem płyty. Wszelkie szkody powstałe w późniejszym czasie uważać się będzie za powstałe w wyniku zabudowy. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w wyniku zabudowy płyty.
- Gwarancja nie obejmuje szkód wyrządzonych przez wodę lub jakichkolwiek innych uszkodzeń blatu, w którym płyta zostaje wbudowana.
- Przed wezwaniem serwisu należy wyjąć wszystkie wewnętrzne elementy szafki, w której płyta jest wbudowana, takie jak konstrukcje szuflad, półki, regały i prowadnice. Dział serwisu odpowiada wyłącznie za naprawę i serwis płyty. W sprawie ponownego montażu (zabudowy) płyty należy kontaktować się z firmą wyspecjalizowaną w montażu mebli kuchennych.
- Używany do uszczelniania krawędzi szklanego blatu zestaw montażowy musi być odporny na temperatury co najmniej 160°C.
- Dla uniknięcia przebarwień naturalnego kamienia, pomiędzy szkłem a naturalnym kamieniem stosować specjalnie w tym celu opracowanego szczeliwa.

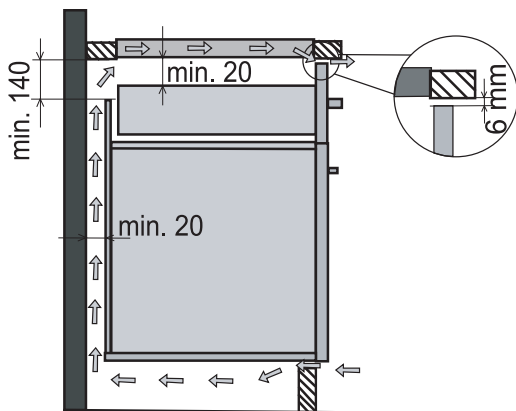
Wentylacja



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

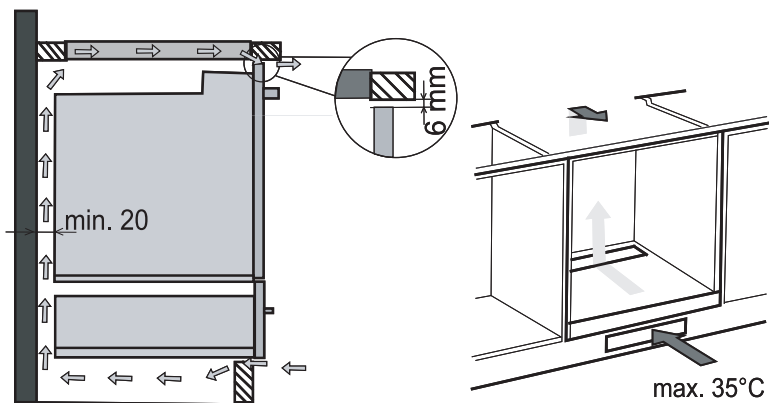
- Na całej szerokości tylnej ścianki szafki przewidzieć należy otwór o wysokości co najmniej 140 mm. Dodatkowo z przodu na całej szerokości szafki przewidzieć należy minimalny odstęp 6 mm.
- W dolnej części płyty umieszczony jest wentylator. W przypadku, gdy pod szafką kuchenną znajduje się szuflada, 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! Pomędzy 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.

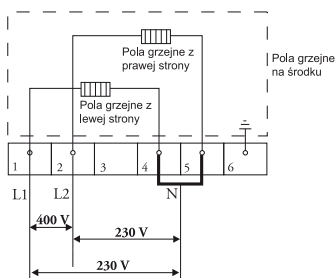
Przed przystąpieniem do montażu piekarnika należy zdemontować tylną ściankę szafki kuchennej. Oprócz tego z przodu, na całej szerokości szafki, należy przewidzieć minimalny odstęp 6 mm.



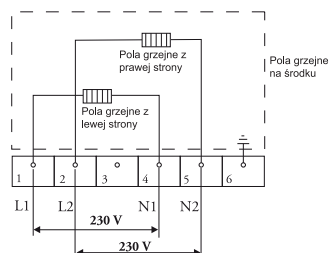
Podłączenie elektryczne

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 mm².



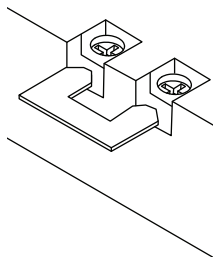
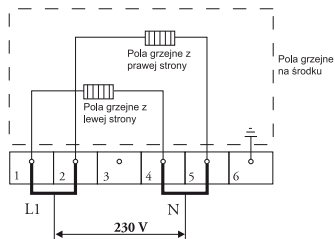
- Podłączenie dwufazowe z dwoma przewodami zerowymi (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
 - Napięcie pomiędzy fazami a przewodem neutralnym wynosi 230 V~.
 - Obwód musi posiadać bezpieczniki o natężeniu co najmniej 16 A (2x). Średnica rdzenia kabla zasilającego musi wynosić co najmniej 2,5 mm².
- **OSTRZEŻENIE:** Można użyć dwóch przewodów pod napięciem i tylko jednego przewodu neutralnego. W tym przypadku zadbać o połączenie zworką zacisku 4 i 5.



INSTALLATION

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 mm².



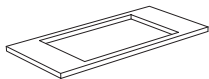
Do wykonania wymaganych połączeń w sposób przedstawiony na tych rysunkach wykorzystać można mostki na listwie zaciskowej.

Zamocować kabel z zabezpieczeniem wtyku i zamknąć pokrywę.

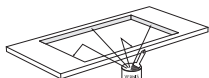
Zacisk, gniazdko na ścianie i wtyczka muszą być przez cały czas dostępne.

MONTAŻ

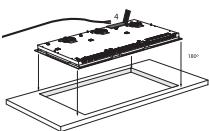
Zabudowa



Sprawdzić czy szafka i wycięcie spełniają wymagania gabarytowe i wentylacyjne.

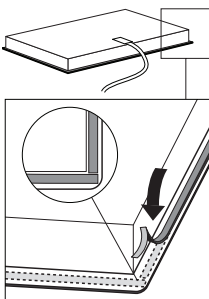


Aby zapobiec wyrzuszaniu blatu przez wilgoć, obcięte zakończenia drewnianych lub syntetycznych blatów zabezpieczyć ewentualnie lakierem uszczelniającym.



Położyć płytę na blacie do góry nogami.

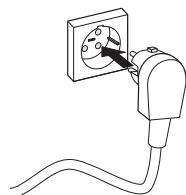
Podłączyć kabel zasilający do urządzenia zgodnie z wymaganiami.



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	SIVK6GTS	SIVK6ETS
Indukcyjna	x	x
Podłączenie	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Maksymalna moc stref gotowania		
Przednia lewa	3,7 kW (octa 180x220 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Tylna lewa	3,7 kW (octa 180x220 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Tylna prawa	3,0 kW (Ø180 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Przednia prawa	3,0 kW (Ø180 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Środkowa prawa	-	-
Moc przyłączeniowa		
L1	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W
L3		
Całkowita moc przyłączeniowa	7400 W	7400 W
Wymiary zabudowy		
Szerokość i długość urządzenia	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Wysokość zabudowy od powierzchni blatu	49 mm	49 mm
Szerokość x długość wycięcia	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Minimalna odległość wycięcia względem tylnej ściany	40 mm	40 mm
Minimalna odległość wycięcia względem bocznej ściany	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.



533307