

---

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

**Instrukcja obsługi**

GIT68B

GIT78B

GIS68XC

GIS78XC

---

## Spoštovani kupec!



Płyta vitroceramiczna przeznaczona jest do stosowania w gospodarstwie domowym.

Opakowanie naszych wyrobów wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i poddających się utylizacji lub zniszczeniu. Informują o tym specjalne oznaczenia umieszczone na opakowaniu.

## Instrukcja obsługi

Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla użytkownika. Instrukcja opisuje urządzenie oraz jego obsługę. Przeznaczona jest dla różnych modeli urządzenia, dlatego może zawierać opisy funkcji, których Wasze urządzenie nie posiada.

## Instrukcja przyłączenia

Przyłączenie urządzenia do źródła energii elektrycznej musi być wykonane zgodnie ze zasadami zawartymi w rozdziale Przyłączenie do źródła energii elektrycznej oraz zgodnie z obowiązującymi standardami i przepisami. Wbudowanie urządzenia i jego przyłączenie do sieci Elektrycznej, może wykonać tylko fachowiec.

## Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa, zawierająca podstawowe dane urządzenia, znajduje się na spodniej stronie urządzenia.

## Ochrona przed pożarem

Urządzenia mogą być wbudowane w ciągłą zabudowę kuchennej pod warunkiem, że z jednej strony urządzenia, element zabudowy kuchennej jest równy na wysokość z płaszczyzną płyty grzejnej. Z drugiej strony zabudowa może być wyższa.

### Pomocne rysunki:



Istotne informacje



Wskazówka

# SPIS TREŚCI

<b>WAŻNE OSTRZEŻENIA</b> .....	<b>4</b>
Na co należy zwracać uwagę.....	4
Podłączenie i naprawa .....	4
Podczas użytkowania.....	4
Zabezpieczenie przed przegrzaniem.....	6
Ograniczenie czasu gotowania .....	6
<b>PANEL STERUJĄCY</b> .....	<b>8</b>
Panel sterujący .....	8
Pola grzejne .....	9
<b>SPOSÓB UŻYCIA</b> .....	<b>10</b>
Nauka obsługi urządzenia ..	10
Naczynia.....	11
<b>SPOSÓB DZIAŁANIA PŁYTY KUCHENNEJ</b> .....	<b>13</b>
Włączenie płyty kuchennej i ustawienie mocy grzejnej .....	13
Rozpoznawanie naczyń .....	13
Wskaźnik ciepła resztkowego.....	13
Funkcja automatycznego nagrzewania .....	14
Podwyższanie mocy.....	15
Wyłączenie płyty kuchennej.....	16
Tryb gotowości.....	16
Blokada zabezpieczająca (przed dziećmi).....	17
Funkcja Zatrzymaj/Kontynuuj .....	18
Funkcja ustawienia minutnika .....	18
Funkcja ustawienia czasu gotowania .....	19
Wyłączenie alarmu odlicznika czasu/ minutnika.....	20
<b>GOTOWANIE</b> .....	<b>21</b>
Zdrowe gotowanie.....	21
Ustawienia gotowania.....	21
<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b> .....	<b>23</b>
Czyszczenie.....	23
<b>USUWANIE ZAKŁÓCEŃ</b> .....	<b>25</b>
Ogólnie.....	25
Tabela usuwania zakłóceń .....	25
<b>INSTRUKCJA MONTAŻU</b> .....	<b>26</b>
Na co należy zwrócić uwagę.....	26
Podłączenie do sieci elektrycznej.....	31
Zabudowa.....	32



## Na co należy zwracać uwagę

Gotowanie z indukcją jest bardzo bezpieczne. W płytę wbudowano liczne urządzenia zabezpieczające, jak np. wskaźnik ciepła resztkowego i ograniczenie czasu gotowania. Mimo tego należy stosować się do wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i ostrzeżeń.

## Podłączenie i naprawa

- Urządzenie może podłączyć tylko upoważniony i doświadczony fachowiec.
- Pod żadnym warunkiem nie należy otwierać obudowy. Może tego dokonać jedynie upoważniony pracownik serwisu.
- Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek naprawy, urządzenie należy odłączyć z sieci elektrycznej, o ile istnieje taka możliwość, wyciągając wtyczkę z gniazda sieciowego, odkręcając automatyczny(e) bezpiecznik(i) lub, w przypadku trwałego podłączenia, ustawiając przełącznik energii elektrycznej na zero.

## Podczas użytkowania

- Płyty kuchennej nie należy użytkować w temperaturze poniżej 5°C.
- Płyta kuchenna przeznaczona jest do stosowania w gospodarstwie domowym. Można ją użytkować jedynie w celu przygotowania żywności.
- Podczas pierwszego zastosowania płyty kuchennej czuć będzie »zapach nowości«, co jest zupełnie normalne. Po dokładnym wywietrzeniu kuchni, zapach szybko zginie.
- Ostrzegamy, że czas nagrzewania się płyty na najwyższym stopniu mocy grzejnej jest bardzo krótki. Używając płyty na najwyższym stopniu mocy grzejnej, płyty nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Używając płyty, należy zapewnić wystarczające wentrowanie. Wszystkie naturalne otwory wentylacyjne powinny być nieprzerwanie otwarte.
- Nie należy przegrzewać pustych naczyń bądź naczyń nie zawierających płynów czy innej zawartości. Płyta jest co prawda zabezpieczona przed przegrzaniem, lecz naczynia mimo tego się nagrzewają, przez co mogą ulec uszkodzeniu. Gwarancja nie obejmuje szkody, nastęcej na skutek przegrzania się pustych naczyń lub naczyń, których zawartość się wygotowała.
- Płyty kuchennej nie należy użytkować jako płyty roboczej i nie powinna służyć jako powierzchnia do odkładania różnego rodzaju przedmiotów.
- Zadbać należy, aby pomiędzy płytą kuchenną i zawartością szuflady, znajdującej się pod płytą, była kilkucentymetrowa odległość.

- W szufladzie, znajdującej się pod płytą kuchenną, nie należy przechowywać przedmiotów/ materiałów zapalnych.
- Zadbać należy, aby przewody elektryczne urządzeń kuchennych (np. robota kuchennego) nie dotykały gorącego pola grzejnego.
- Pola grzejne nagrzewają się podczas użytkownika i po użytkowaniu pozostają gorące jeszcze przez pewien czas, dlatego zarówno w czasie użytkowaniu płyty kuchennej jak i bezpośrednio po nim, dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu płyty kuchennej.
- Tłuszcz i olej podczas podgrzewania nie powinny się zapalić. Podczas gotowania nie należy stać zbyt blisko naczyń. Jeżeli olej mimo wszystko się zapali, ognia nie należy próbować gasić wodą. Płonące naczynie należy jak najszybciej przykryć pokrywką i wyłączyć pole grzejne.
- Pod okapem kuchennym nigdy nie należy flambować jedzenia. Wysokie płomienie mogą spowodować pożar nawet, gdy okap jest wyłączony.
- Powierzchnia ceramiczna jest wyjątkowo twarda, ale nie jest niezniszczalna. Jeżeli upadnie na nią np. szklana solniczka lub kanciasty przedmiot, płyta może pęknąć. Nie należy użytkować pękniętej lub przełamanej płyty. Jeżeli pojawi się na niej pęknięcie, należy ją natychmiast wyłączyć, wyciągając wtyczkę z gniazda sieciowego, unikając w ten sposób porażenia prądem. Do naprawy należy wezwać pracownika upoważnionego serwisu naprawczego.
- Na pole grzejne nie należy odkładać metalowych przedmiotów, np. blach do pieczenia, foremek do ciast, pokrywek lub sztućców, ponieważ może to spowodować nieoczekiwane nagrzanie się tych przedmiotów i oparzenia.
- Namagnetyzowane przedmioty, np. karty kredytowe i płatnicze, dyskietki itp., należy przechowywać z dala od płyty kuchennej. Osobom, używającym rozrusznik mięśnia sercowego zalecamy, aby przed użytkowaniem indukcyjnej płyty kuchennej zasięgnęli opinii u lekarza kardiologa.
- Płyty kuchennej nigdy nie należy czyścić przy pomocy urządzeń do czyszczenia za pomocą pary lub wysokiego ciśnienia.
- Urządzenia nie powinny użytkować osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwościach fizycznych, emocjonalnych lub psychicznych bądź osoby bez koniecznej wiedzy i doświadczeń, chyba że pozostają one pod nadzorem doświadczonej osoby, odpowiadającej

za ich bezpieczeństwo, która dokładnie wytłumaczyła im sposób działania i zastosowanie urządzenia lub zaoferowała swoją pomoc przy użytkowaniu urządzenia.

- Natychmiast po zdjęciu naczynia z pola grzejnego, pole się automatycznie wyłączy. Jednak mimo tego należy się przyzwyczaić do ręcznego wyłączania płyty indukcyjnej po użytkowaniu, aby nie mogła się ona ponownie samoczynnie włączyć.
- Płyta nie rozpoznaje obecności zbyt małego naczynia (o średnicy dna poniżej 12 cm), widelca lub noża. Jeżeli na polu grzejnym postawi się zbyt małe naczynie, wyświetlacz nadal będzie pulsować i płyta się nie wyłączy.
- Urządzeniem nie można sterować za pomocą oddzielnego przyrządu do zdalnego sterowania lub zewnętrznego urządzenia do nastawiania czasu.
- Czujnik stale mierzy temperaturę różnych części płyty kuchennej. Każde pole grzejne wyposażone jest w czujnik, mierzący temperaturę na dnie naczynia, zapobiegając w ten sposób przegrzewaniu się pustych naczyń (naczyni nie zawierających płynów czy innej zawartości). W razie zbyt wysokiej temperatury, moc grzejna zostaje automatycznie obniżona.

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

## Ograniczenie czasu gotowania

Ograniczenie czasu gotowania to funkcja gwarantująca bezpieczeństwo urządzenia, uruchamiająca się w razie, gdy zapomni się o wyłączeniu płyty kuchennej. Ograniczenia czasu gotowania zależą od wybranej mocy grzejnej przed automatycznym wyłączeniem i są następujące:

Moc grzejna	Pole grzejne automatycznie wyłączy się po:
0	12 godz.
1	8,5 godz.
2	6,5 godz.
3	5 godz.
4	4 godz.
5	3,5 godz.
6	3 godz.
7	2,5 godz.
8	2 godz.
9	1,5 godz.
u	2 godz.
U	2 godz.

Funkcja ograniczenia czasu gotowania wyłącza pola grzejne po upływie czasu, podanego w tabeli.

Ustawienie	Pole grzejne automatycznie przełączy się na stopień mocy grzejnej 9 po:
podwyższanie mocy (P)	10 min

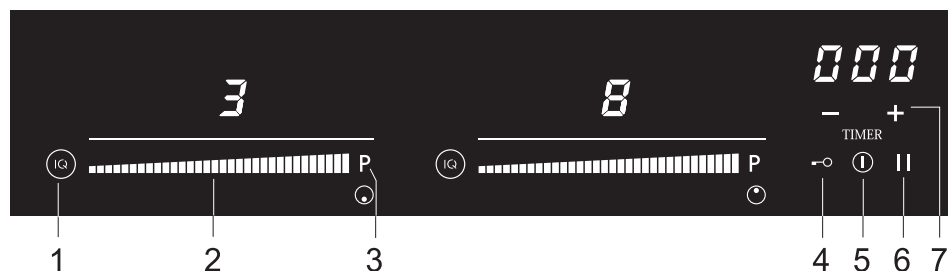


Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

# PANEL STERUJĄCY

## Panel sterujący

⚠ Liczba pól grzejnych zależy od modelu urządzenia.



### 1. IQ - IQcook system

(opis sterowania znajduje się w załączonej dodatkowej instrukcji obsługi)

### 2. Moc pól grzejnych

### 3. P - Podwyższanie mocy grzejnej

### 4. Blokada zabezpieczająca

### 5. Włączenie/ wyłączenie płyty kuchennej

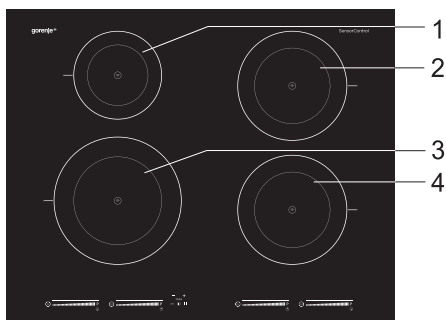
### 6. STOP/GO (Zatrzymaj/Kontynuuj)

### 7. Nastawienie ZEGARA (+/-)

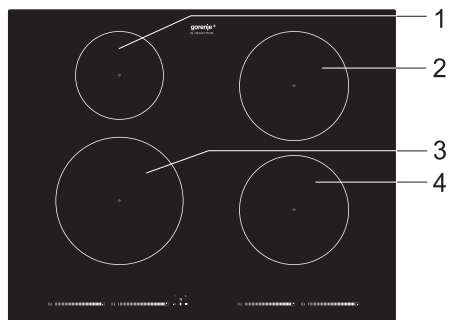


## Pola grzejne

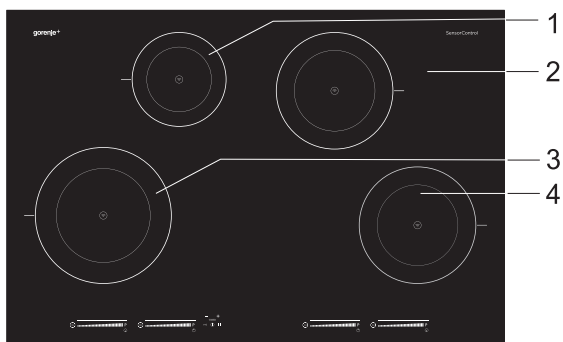
### GIT68B



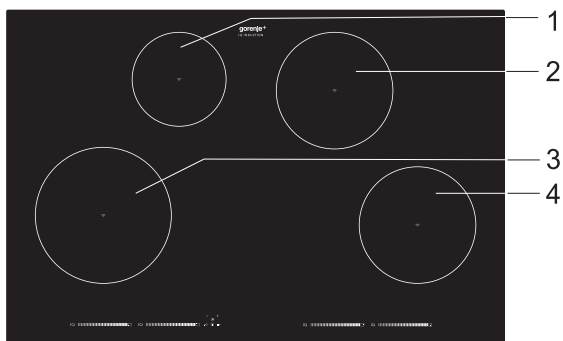
### GIS68XC



### GIT78B



### GIS78XC



1. Powierzchnia gotowania  $\Phi$  145mm; 2,2kW
2. Powierzchnia gotowania  $\Phi$  180mm; 3,0kW
3. Powierzchnia gotowania  $\Phi$  210mm; 3,7kW
4. Powierzchnia gotowania  $\Phi$  180mm; 3,0kW

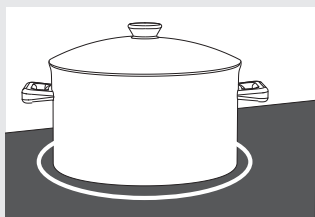
## Nauka obsługi urządzenia ...

### Zastosowanie przycisków sensorycznych

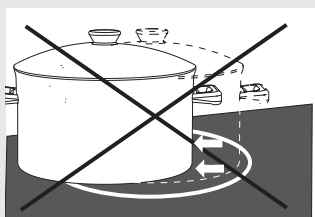
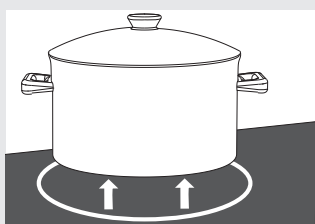
Przyciski sensoryczne reagują tylko wtedy, gdy delikatnie przyciśnie się je opuszką palca. Mocniejsze przyciskanie nie jest konieczne. Przycisków sensorycznych nie należy uruchamiać za pomocą jakiegokolwiek innego przedmiotu. Płyta kuchenna nie włączy się, gdy wejdzie na nią zwierzę domowe, łapką dotykając przycisków sensorycznych.

### Gotowanie indukcyjne ma wiele zalet

- Gotowanie indukcyjne jest szybkie
  - Będą Państwo zaskoczeni błyskawiczną szybkością gotowania indukcyjnego. Żywność i płyny na wyższych stopniach mocy bardzo szybko dochodzą do momentu zagotowania. Naczyni nie należy pozostawiać bez kontroli, zapobiegając w ten sposób wykipieniu lub wygotowaniu się ich zawartości.
- Moc grzejna dostosowuje się do wielkości naczynia
  - Przy gotowaniu z indukcją użytkowana jest jedynie ta część pola grzejnego, na której ustawione jest naczynie. Używając mniejszej patelni na większej powierzchni pola, moc grzejna pola grzejnego dostosuje się do średnicy patelni. Moc bo odpowiednio niższa, dlatego będzie trwało nieco dłużej, by jedzenie na patelni doszło do momentu wrzenia.



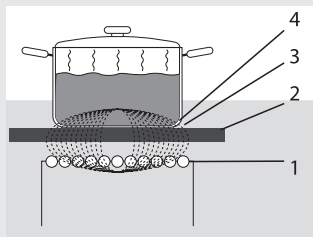
Gotowanie indukcyjne daje możliwość gotowania bez strat energetycznych, a uchwyty naczyń zawsze pozostają chłodne.



**Ziarenka piasku mogą spowodować trwałe rysy na powierzchni płyty. Na powierzchniach do gotowania należy stawiać jedynie naczynia o całkowicie czystym dnie. Chcąc naczynie przestawić na inne pole grzejne, należy je podnieść i przestawić, nie należy go natomiast przesuwac po płycie.**



**Płyty kuchennej nie należy użytkować jako blatu roboczego. Podczas gotowania naczynia powinny być zawsze przykryte przykrywkami. Dzięki temu oszczędza się energię.**



Cewka (1) w płycie kuchennej (2) wytwarza pole magnetyczne (3). Gdy na cewce ustawione zostanie naczynie z ferromagnetycznym metalowym dnem (4), w dnie naczynia powstaną prądy wirowe, które powodują nagrzewanie naczynia.

### Gotowanie indukcyjne:

Indukcyjna płyta kuchenna ogrzewa jedzenie za pomocą pola magnetycznego. Gdy na płycie kuchennej ustawione zostanie naczynie z ferromagnetycznym metalowym dnem, pole magnetyczne spowoduje powstanie w dnie naczynia prądów wirowych, powodujących nagrzewanie naczynia.

<b>Łatwo</b>	Przyciski elektroniczne są dokładne i łatwe w obsłudze. Na najniższym ustawieniu mocy pola można np. stopić w naczyniu czekoladę lub ugotować żywność, którą inaczej trzeba by było gotować w kąpieli wodnej.
<b>Szybko</b>	Dzięki wysokim stopniom grzejnej indukcyjnej płyty kuchennej, żywność i płyny szybko się zagotowują. Chcąc jedzenie całkowicie ugotować, potrzeba na to dokładnie tyle czasu, jak w przypadku innych sposobów gotowania.
<b>Czysto</b>	Czyszczenie płyty kuchennej jest łatwe. Ponieważ pola grzejne nie nagrzewają się bardziej od samych naczyń, rozlane jedzenie nie przywiera i nie zapieka się na powierzchni płyty.
<b>Bezpiecznie</b>	Temperatura wytwarza się w samym naczyniu. Szklana powierzchnia nie nagrzewa się bardziej od samych naczyń. Oznacza to, że pole grzejne jest odpowiednio mniej gorące niż palnik gazowy. Po odstawieniu naczynia z pola grzejnego, pole bardzo szybko się ochłodzi.

## Naczynia

### Naczynia do gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne wymaga naczyń szczególnej jakości.

- ⚠ **Naczynia, używane do gotowania na kuchenie gazowej, nie nadają się już do gotowania na płycie indukcyjnej.**
- ⚠ **Używać należy jedynie naczyń, odpowiednich do gotowania na płycie elektrycznej lub indukcyjnej z:**
  - grubym dnem (co najmniej 2,25 mm)
  - płaskim dnem.
- ⚠ **Najlepsze naczynia do gotowania indukcyjnego to naczynia z oznaką »odpowiednie do indukcji«.**



To, czy dane naczynie jest odpowiednie, można sprawdzić samemu za pomocą magnesu. Jeżeli dno naczynia przyciąga magnes, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.

Odpowiednie naczynia	Nieodpowiednie naczynia
Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej	Naczynia gliniane
Naczynia z oznaką »odpowiednie do indukcji«	Naczynia ze stali nierdzewnej
Naczynia emaliowane żeliwne	Naczynia porcelanowe
Naczynia emaliowane teflonowe	Naczynia miedziane
	Naczynia plastikowe
	Naczynia aluminiowe



**Stosując emaliowane naczynia metalowe należy brać pod uwagę, że:**

- emalia może się odkruszyć (oddzielić od metalowej powierzchni), jeżeli płyta kuchenna zostanie nastawiona na wysoki stopień mocy grzewczej, jeżeli w naczyniu prawie nic nie ma
- dno naczynia może się odkształcić, np. ponieważ uległo przegrzaniu bądź zastosowano zbyt wysoki stopień mocy grzewczej.

Nie należy stosować naczyń z nierównym dnem! Puste w środku lub wypukłe dno może ograniczać działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem, a w konsekwencji płyta kuchenna stanie się zbyt gorąca. To może spowodować pęknięcia szklanej powierzchni i topienie się dna naczynia. Gwarancja nie obejmuje szkody, spowodowanej stosowaniem nieodpowiednich naczyń czy też nastętej na skutek przegrzania się pustych naczyń lub naczyń, których zawartość się wygotowała (bez zawartości).



**Najmniejsza średnica naczynia**

- Średnica naczynia powinna wynosić co najmniej 12 cm. Chcąc osiągnąć jak najlepsze rezultaty, należy stosować naczynia o średnicy równej średnicy pola grzewczego. Jeżeli naczynie jest zbyt małe, pole grzewcze nie będzie działało.

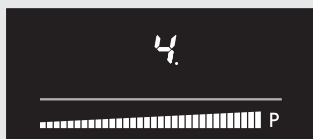


**Naczynia do gotowania pod wysokim ciśnieniem (tzw. szybkowary)**

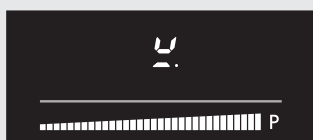
- Gotowanie indukcyjne jest najbardziej odpowiednie do gotowania w tego rodzaju naczyniach. Pole grzewcze reaguje bardzo szybko, dlatego w naczyniu szybko wytworzy się odpowiednie ciśnienie. Po wyłączeniu pola grzewczego gotowanie od razu zostanie zakończone.

# SPOSÓB DZIAŁANIA PŁYTY KUCHENNEJ

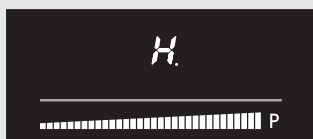
## Włączenie płyty kuchennej i ustawienie mocy grzejnej




## Rozpoznawanie naczyń





## Wskaźnik ciepła resztkowego



Moc grzejna posiada 9 ustawień/ stopni. Istnieje również funkcja »podwyższania mocy«, na wyświetlaczu oznaczona za pomocą litery **P**.

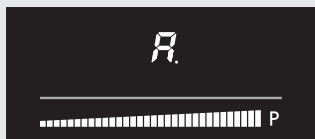
1. Na polu grzejnym należy postawić naczynie.
2. Dotknąć przycisku włączenia/ wyłączenia .  
Słychać będzie krótki sygnał, a wyświetlacz każdego z pól grzejnych będzie wskazywał wartość zero **0**. Jeżeli w ciągu 10 sekund od momentu włączenia płyty nie zostanie przycisnięty żaden z przycisków, pole grzejne się automatycznie wyłączy.
3. Przesuwając palec z lewej w prawą stronę po polu skali mocy należy wybrać żądane ustawienie. Pole grzejne automatycznie włączy się na wybranym ustawieniu (jeżeli rozpoznane zostanie naczynie o wystarczająco dużej średnicy).

 **Chcąc szybciej osiągnąć żądaną moc grzejną, należy przycisnąć pole skali mocy w kierunku prawej połowy skali (lub w kierunku lewej połowy, jeżeli moc zamierza się obniżyć).**

Jeżeli pole grzejne po ustawieniu mocy grzejnej nie rozpozna metalowego/ żelaznego naczynia, wówczas na wyświetlaczu zacznie wymiennie pulsować symbole rozpoznania naczynia  i wybranego ustawienia mocy grzejnej. Płyta pozostanie chłodna. Jeżeli w ciągu 1 minuty od rozpoczęcia pulsowania obu symboli na płycie nie zostanie ustawione metalowe/ żelazne naczynie, wówczas pole grzejne automatycznie się wyłączy.

Pole grzejne, które było użytkowane przez pewien czas lub na wysokim stopniu mocy, pozostanie bardzo gorące jeszcze kilka minut po wyłączeniu. Dopóki pole grzejne pozostanie gorące, na wyświetlaczu będzie widoczna litera **H**.

## Funkcja automatycznego nagrzewania



Funkcja automatycznego nagrzewania chwilowo podwyższa moc grzejną (ustawienie 9), aby zawartość naczynia szybciej się podgrzała. Funkcja ta jest dostępna na wszystkich ustawieniach oprócz funkcji 'podwyższania mocy' i w przypadku ustawienia 9.

### Włączenie funkcji automatycznego nagrzewania

Włączyć należy płytę kuchenną i na wybrane pole grzejne postawić naczynie.

1. Na żądanym polu grzejnym należy przesuwać palcem po polu skali mocy do momentu osiągnięcia żądanego stopnia i w tym miejscu przytrzymać palec na około 3 sekundy.
2. Na wyświetlaczu ukaże się symbol **A**.  
Po wybraniu ustawienia 4, na wyświetlaczu zacząłby wymiennie pulsować symbole ustawienia '4' i **A**. Uwaga!
3. Po nagrzeniu się naczynia do żądanej temperatury, funkcja automatycznego nagrzewania automatycznie się wyłączy, a pole grzejne będzie działało nadal na ustawionej mocy grzejnej.

Poniższa tabela ukazuje czas trwania funkcji automatycznego nagrzewania dla poszczególnego stopnia mocy grzejnej:

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

### Wyłączenie funkcji automatycznego nagrzewania

**A** i symbol wybranego ustawienia mocy grzejnej pulsują wymiennie na wyświetlaczu.

1. W celu wybrania pola grzejnego, należy dotknąć pola skali.  
Na wyświetlaczu ukaże się inny stopień mocy, natomiast symbol **A** przestanie pulsować. Bądź:
  2. Wybrać należy ustawienie '9.'. Bądź:
  3. W celu wybrania pola grzejnego, należy dotknąć lewy koniec pola skali mocy. Na wyświetlaczu ukaże się ustawienie '0.', **A** przestanie pulsować i pole grzejne się wyłączy.

## Podwyższanie mocy



Funkcję podwyższania mocy grzejnej można stosować do gotowania na najwyższym stopniu mocy grzejnej przez bardzo krótki czas (najwyżej 10 minut). Po 10 minutach moc grzejna ulegnie obniżeniu do ustawienia 9.

### Włączenie funkcji podwyższania mocy

Włączyć należy płytę kuchenną i na wybrane pole grzejne postawić naczynie.

1. Należy dotknąć przycisk **P**żądanego pola grzejnego. Przycisk ten można przycisnąć również wtedy, gdy moc grzejna została już ustawiona.
2. Funkcja podwyższania mocy grzejnej natychmiast zostanie uruchomiona.

### Wyłączenie funkcji podwyższania mocy

Włączona jest funkcja podwyższania mocy grzejnej. Na wyświetlaczu ukaże się litera P.

1. W dowolnym miejscu należy dotknąć pole skali mocy. Na wyświetlaczu ukaże się wybrane ustawienie i funkcja podwyższania mocy zostanie wyłączona. Bądź:
  2. Należy dotknąć lewy koniec pola skali mocy. Na wyświetlaczu ukaże się ustawienie **O** i pole grzejne zostanie wyłączone.
- Pola grzejne, jedno za drugim
    - Pola grzejne, usytuowane jedno za drugim, wzajemnie na siebie wpływają. Jeżeli oba pola działają równocześnie, moc automatycznie zostaje rozdzielona na oba pola. Do ustawienia 9 nie ma to żadnego wpływu. Jeżeli natomiast dla jednego z tych pól grzejnych wybrana zostanie funkcja podwyższania mocy grzejnej, drugie pole grzejne automatycznie przełączy się na niższy stopień mocy grzejnej.
    - Jeżeli dla jednego z pól grzejnych zostanie uruchomiona funkcja podwyższania mocy grzejnej, a dla drugiego z nich zamierza się ustawić moc grzejną 9 lub funkcję podwyższania mocy grzejnej, wówczas pole z uruchomioną funkcją podwyższania mocy grzejnej, automatycznie przełączy się na niższy stopień mocy grzejnej.
    - Pola grzejne, znajdujące się jedno obok drugiego, nie wpływają jedno na drugie. W takim wypadku dla obu pól może zostać ustawiona funkcja podwyższania mocy grzejnej.

## Wyłączenie płyty kuchennej

### Wyłączenie pola grzejnego

1. Włączone jest pole grzejne. Na wyświetlaczu ukaże się ustawienie mocy grzejnej pomiędzy 1 i 9 lub **P**. Palec należy przesuwać z prawej w lewą stronę po polu skali mocy, dopóki na wyświetlaczu nie ukaże się ustawienie **0**, co oznacza wyłączenie pola grzejnego.  
Bądź:  
2. Dotykając lewy koniec pola skali mocy, należy wybrać ustawienie **0**.  
Słychać będzie sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże zero **0**. Jeżeli wszystkie pola grzejne są ustawione na **0**., wówczas płyta automatycznie przełączy się w 'stan gotowości' (patrz również: 'Stan gotowości').

### Równoczesne wyłączenie wszystkich pól grzejnych

Płyta kuchenna jest w stanie gotowości, aktywnych jest kilka pól grzejnych.

1. Chcąc równocześnie wyłączyć wszystkie pola grzejne, należy delikatnie dotknąć przycisku włączenia/wyłączenia ①.  
Słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy. Nie będzie świecić żadna lampka kontrolna. Płyta kuchenna zostanie wyłączona.



**Płytę grzejną można wyłączyć również, gdy jest włączona blokada zabezpieczająca (przed dziećmi) lub jeżeli włączona jest funkcja Zatrzymaj/Kontynuuj.**

## Tryb gotowości

W trybie gotowości na wyświetlaczu dla wszystkich pól grzejnych wyświetla się zero **0**.. Płyta kuchenna jest wyłączona i można ją pozostawić bez nadzoru. W tryb gotowości można przełączyć wyłączoną płytę kuchenną lub wyłączając poszczególne pola grzejne (ustawienie **0**.). Gdy płyta jest w trybie gotowości, automatycznie się wyłączy, jeżeli w ciągu 10 sekund nie dotknie się żadnego innego przycisku.

### Przełączenie wyłączonej płyty kuchennej w tryb gotowości

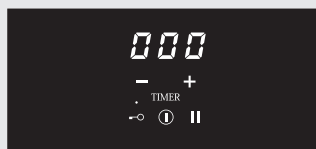
1. Dotknąć należy przycisku włączenia/wyłączenia ①.  
Słychać będzie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu dla wszystkich pól grzejnych ukaże się zero **0**.. Czerwona lampka z prawej strony u góry nad przyciskiem włączenia/wyłączenia ① będzie świecić nieprzerwanie.
2. Gotowanie, gdy urządzenie znajduje się w trybie gotowości, można rozpocząć, dotykając pola skali mocy dla żądanego pola grzejnego.



## Blokada zabezpieczająca (przed dziećmi)

Płytkę kuchenną można zabezpieczyć za pomocą blokady zabezpieczającej (przed dziećmi). Funkcja ta uniemożliwia włączenie płyty kuchennej oraz zmiany ustawień mocy grzejnej dla poszczególnych pól grzejnych.

(Standardowa) blokada zabezpieczająca	Blokada zabezpieczająca przed dziećmi
(Standardowa) blokada zabezpieczająca zapobiega niepożądanym zmianom ustawień.	Blokada zabezpieczająca przed dziećmi zapobiega niepożądanemu włączeniu płyty kuchennej.
<b><u>Wszystkie ustawienia gotowania pozostaną aktywne.</u></b>	Wszystkie pola grzejne i minutniki (odliczniki czasu) powinny być wyłączone.



### Włączenie (standardowej) blokady zabezpieczającej

Tryb działania płyty kuchennej: działa jedno lub kilka pól grzejnych.

1. Należy przycisnąć i przytrzymać przycisk  $\infty$ .

**Uwaga!** Wszystkie ustawienia gotowania pozostaną aktywne. Czerwona lampka nad przyciskiem  $\infty$  świeci nieprzerwanie. Zablokowane są wszystkie przyciski oprócz przycisku  $\infty$  i przycisku włączenia/ wyłączenia  $\textcircled{i}$ .

2. Aby wyłączyć blokadę zabezpieczającą i zwolnić blokadę panelu sterującego, należy przycisnąć i przytrzymać przycisk  $\infty$ .

### Włączenie blokady zabezpieczającej (przed dziećmi)

Płyta kuchenna znajduje się w trybie gotowości. Na wyświetlaczach wszystkich pól grzejnych ukaże się symbol **O**.

1. Aby włączyć blokadę zabezpieczającą przed dziećmi, należy przycisnąć i przytrzymać przycisk  $\infty$ . Czerwona lampka nad przyciskiem  $\infty$  świeci nieprzerwanie.

Jeżeli w ciągu 10 sekund nie dotknie się żadnego innego przycisku, pole grzejne automatycznie się wyłączy. Blokada zabezpieczająca przed dziećmi będzie uruchomiona. Można wówczas wyłączyć również płytkę kuchenną.

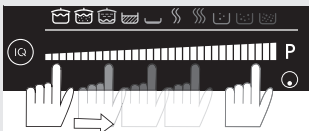
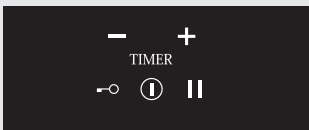
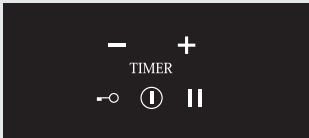
Chcąc wyłączyć blokadę zabezpieczającą przed dziećmi i zwolnić blokadę panelu sterującego, należy w ciągu 10 sekund ponownie przycisnąć przycisk  $\infty$ .

Chcąc wyłączyć blokadę zabezpieczającą przed dziećmi, przed ponownym włączeniem płyty kuchennej należy przycisnąć przycisk włączenia/ wyłączenia  $\textcircled{i}$  i odczekać 10 sekund.



Zanim zacnie się czyścić płytę, należy ustawić blokadę zabezpieczającą przed dziećmi. Tym samym zapobiega się niekontrolowanemu włączeniu płyty kuchennej.

## Funkcja Zatrzymaj/ Kontynuuj



Funkcja Zatrzymaj/Kontynuuj na 10 minut 'zatrzyma' płytę kuchenną w czasie gotowania. Wszystkie pola grzejne automatycznie się wyłączą. Funkcja ta jest bardzo przydatna, jeżeli np. wykipi jakaś potrawa i zamierza się wyczyścić płytę kuchenną. Płytę kuchenną będzie również można pozostawić na krótki czas bez nadzoru, nie tracąc zarazem wybranych ustawień gotowania

### Włączenie funkcji Zatrzymaj/Kontynuuj

Tryb działania płyty kuchennej: działa jedno lub kilka pól grzejnych.

1. Jednokrotnie należy dotknąć przycisku **II**.

Słychać będzie sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu dla wszystkich pól grzejnych ukaże się symbol **II**.

Zatrzymane zostaną wszystkie minutniki i ustawienia odliczania czasu. Zablokowane będą wszystkie przyciski, za wyjątkiem przycisku  $\rightarrow$ , **II** i przycisku włączenia/wyłączenia **I**.

Jeżeli w ciągu 10 sekund nie zostanie przyciśnięty żaden inny przycisk, wszystkie działające pola grzejne zostaną automatycznie wyłączone.

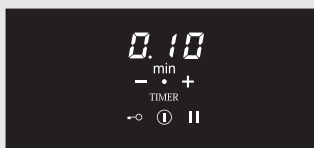
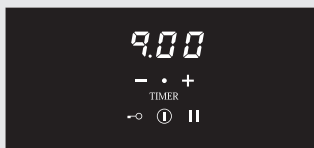
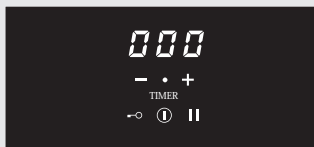
### 1. Wyłączenie funkcji Zatrzymaj/Kontynuuj

W ciągu 10 minut należy ponownie przycisnąć przycisk **II**.

Płyta będzie kontynuowała działanie według ustawień, wybranych przed włączeniem funkcji Zatrzymaj/Kontynuuj.

Minutnik nie jest powiązany z polem grzejnym, nastawiony, odlicza czas również po wyłączeniu płyty kuchennej. Minutnik można wyłączyć tylko wtedy, gdy płyta kuchenna jest włączona.

## Funkcja ustawienia minutnika




### Włączenie minutnika

1. Dotknąć należy przycisku włączenia/ wyłączenia ①, jeżeli płyta nie została jeszcze włączona.
2. Aby nastawić minutnik, należy równocześnie dotknąć przycisku (-/+), dopóki nie zaświeci jasno kropka ».« (znajdująca się pomiędzy przyciskami -/+).
3. Za pomocą (+) lub (-) należy nastawić żądany czas. Najpierw należy nastawić minuty. Po przyciśnięciu przycisku (+), do 9:00 ustawiane są minuty, a następnie zegar przechodzi do ustawiania godzin i minut (0:10). Zaświeci symbol (min).
  - a. 0:59 (min) oznacza 0 godzin 59 min
  - b. 1:59 (min) oznacza 1 godzinę i 59 min
4. Minutnik zacznie odliczać po kilku sekundach od zakończenia przyciskania przycisku (-/+). Pulsuje kropka ».«

### Wyłączenie minutnika


(jeżeli włączone jest jedno lub więcej pól grzejnych, należy zacząć od kroku 2).

1. Dotknąć należy przycisku włączenia/ wyłączenia ①, jeżeli płyta nie została jeszcze włączona.
2. Dotknąć przycisku (-/+). Przyciski przyciskać na tyle długo, aż kropka ».« jasno zaświeci (o ile włączony jest odlicznik czasu lub stop na którymkolwiek polu). Przyciskając przycisk (-) należy czas ustawić na 00.
3. Minutnik samoczynnie się wyłączy po upływie 10 sekund.

 **Minutnik pozostanie aktywny również po wyłączeniu urządzenia za pomocą przycisku włączenia/ wyłączenia.**

### Funkcja ustawienia czasu gotowania

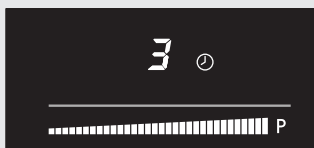
Dla każdego z pól grzejnych można ustawić czas gotowania. Wszystkie odliczniki czasu można ustawić w tym samym momencie i będą działały równocześnie.

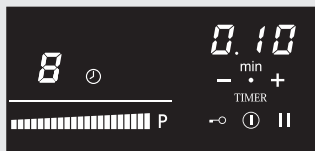
 **Odlicznik czasu gotowania jest powiązany z aktywnym polem grzejnym. Oznacza to, że pole grzejne się wyłączy, gdy upłynie nastawiony czas gotowania.**

Odlicznik czasu można nastawić na najwyżej 1 h i 59 min.

### Włączenie odlicznika czasu

1. Odlicznik czasu można włączyć tylko wtedy, gdy aktywne jest przynajmniej jedno pole grzejne.
2. W celu nastawienia czasu gotowania pierwszego aktywnego pola grzejnego należy równocześnie dotknąć przycisku (-/+).






Ponowne równoczesne dotknięcie przycisku (-/+), będzie dawało możliwość nastawienia czasu gotowania kolejnego pola grzejnego, którego wartość można obok symbolu ⌚ zobaczyć na wyświetlaczu.

3. Za pomocą (+) lub (-) należy nastawić żądany czas. Najpierw należy nastawić minuty. Po przyciśnięciu przycisku (+), do 9.00 ustawiane są minuty, a następnie zegar przechodzi do ustawiania godzin i minut (0.10). Zaświeci symbol (min).
  - a. 0.59 (min) oznacza 0 godzin 59 min
  - b. 1.59 (min) oznacza 1 godzinę i 59 min
4. Po ostatnim przyciśnięciu przycisku (-/+), odlicznik czasu zacznie odliczać czas. Pulsuje kropka ».«. Symbol ⌚ aktywnego pola grzejnego nieprzerwanie świeci.
5. Jeżeli czas gotowania nie zostanie nastawiony za pomocą przycisku (-/+), odlicznik czasu się automatycznie wyłączy po upływie 10 sekund.

W celu nastawienia czasu gotowania pozostałych aktywnych pól grzejnych patrz: krok 1, 2 i 3.

 **Jeżeli równocześnie uruchomionych jest kilka odliczników czasu, wyświetlacz zawsze ukaże ten odlicznik czasu, któremu do końca gotowania pozostało najmniej czasu. Jasno oświetlony symbol ⌚ znajduje się przy tym polu grzejnym, którego wartość czasu jest najniższa. Pozostałe aktywne symbole są tylko lekko oświetlone.**

### Wyłączenie odlicznika czasu

1. W celu wyłączenia żądanego czasu gotowania należy równocześnie dotknąć przycisku (-/+ ) i przyciskać go na tyle długo, aż wybrany zostanie jasno oświetlony symbol ⌚.
2. Za pomocą przycisku (-) należy nastawić czas na 00.
3. Odlicznik czasu automatycznie wyłączy się po upływie 10 sekund.

Gdy upłynie ustawiony czas gotowania, włączy się alarm i czerwona lampka aktywnego pola grzejnego/ minutnika będzie pulsować.

W celu wyłączenia alarmu, należy przycisnąć przycisk (-) lub (+).

### Wyłączenie alarmu odlicznika czasu/ minutnika

## Zdrowe gotowanie

### Temperatura wrzenia różnych rodzajów oleju

Aby zapewnić jak najzdrowsze smażenie jedzenia, zaleca się używanie odpowiedniego gatunku oleju, stosownie do temperatury smażenia. Każdy olej ma inną temperaturę wrzenia, w której wyzwalają się trujące gazy. Poniższa tabela podaje temperaturę wrzenia dla różnych rodzajów olejów:

Olej	Temperatura wrzenia w °C
Oliwa z oliwek extra virgin	160 °C
Masło	177 °C
Olej kokosowy	177 °C
Oleje rzepakowy	204 °C
Oliwa z oliwek virgin	216 °C
Olej słonecznikowy	227 °C
Olej kukurydziany	232 °C
Olej arachidowy	232 °C
Olej ryżowy	255 °C
Oliwa z oliwek	242 °C

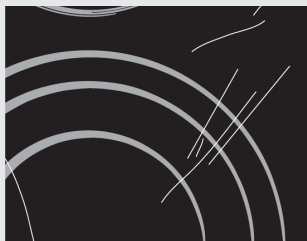
## Ustawienia gotowania

Ustawienia gotowania są zależne od ilości i struktury zawartości naczynia, dlatego poniższa tabela powinna być traktowana jedynie orientacyjnie.

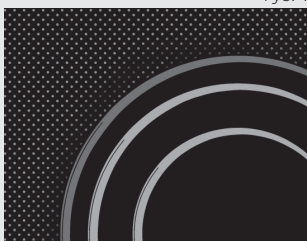
- **Ustawienie 'podwyższenia mocy' i ustawienie 9 należy zastosować, chcąc:**
  - aby żywność i płyny szybciej się zagotowały;
  - na szybko zapiec lub zmniejszyć objętość zielonych warzyw;
  - szybko podgrzać oleje lub tłuszcze;
  - aby w szybkowarze szybciej wytworzyło się ciśnienie.
- **Ustawienie 8 należy zastosować, chcąc:**
  - zapiec mięso;
  - usmażyć filety soli lub cała solę;
  - usmażyć omlety;
  - usmażyć ugotowane ziemniaki;
  - smażyć żywność w głębokim oleju.
- **Ustawienie 7 należy zastosować, chcąc:**
  - usmażyć grube naleźniki;
  - usmażyć grube kotlety panierowane;
  - usmażyć słoninę (wytopić smalec);
  - usmażyć surowe ziemniaki;
  - przygotować tosty z bagietki;
  - usmażyć panierowaną rybę.

- **Ustawienia 5 i 6 należy zastosować, chcąc:**
  - ugotować większą ilość żywności;
  - rozmrozić twardsze warzywa;
  - usmażyć cienkie płyty panierowanych kotletów.
- **Ustawienia 1-4 należy zastosować, chcąc:**
  - na lekkim ogniu zagotować zupy mięsne;
  - dusić mięso;
  - na lekkim ogniu zagotować różne rodzaje mięsa;
  - stopić czekoladę;
  - stopić ser.

## Czyszczenie



rys. 1



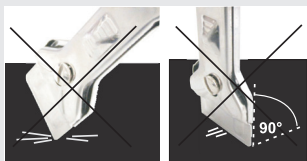
rys. 2



rys. 3



rys. 4



## Witroceraamiczna płyta grzejna

**Ochłodzoną powierzchnię witroceraamiczną** należy czyścić po każdorazowym użytkowaniu, ponieważ podczas następnego korzystania nawet najmniejsze zabrudzenie przypali się do gorącej powierzchni. **Do regularnej konserwacji powierzchni witroceraamicznej należy stosować specjalne środki czyszczące**, tworzące filtr ochronny zapobiegający zabrudzeniom. **Przed każdorazowym użytkowaniem**, należy z powierzchni witroceraamicznej oraz z dna naczynia usunąć kurz lub ewentualne inne ciała obce, które mogłyby porysować powierzchnię (rys. 1).

**Uwaga:** używając druciaka, gąbek do czyszczenia i ostrych proszków czyszczących można porysować powierzchnię. Uszkodzić można ją również stosując silnie działające rozpylacze i nieodpowiednie lub niedostatecznie przetrząśnięte płyny czyszczące (rys.1 i rys. 2).

**Oznaczenia** na powierzchni płyty mogą ulec uszkodzeniu z powodu stosowania żrących lub szorujących środków czyszczących bądź przez uszkodzone spody garnków (Rysunek 2).

**Mniejsze zabrudzenia** należy usunąć wilgotną miękką ściereczką, a następnie powierzchnię wytrzeć do sucha (rys. 3).

**Zacieki po wodzie** należy usuwać za pomocą delikatnego roztworu octu, którym nie należy jednak wycierać obramowania (dotyczy niektórych modeli), ponieważ traci ono połysk. Nie należy stosować silnie działających rozpylaczy i środków usuwających kamień wodny (rys. 3).

**Większe zabrudzenia** należy usuwać przy pomocy specjalnych środków do czyszczenia powierzchni witroceraamicznych. Należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego. **Należy uważać, aby po wyczyszczeniu dokładnie usunąć środek czyszczący, ponieważ pozostałości środków czyszczących mogą po ogrzaniu się pola grzejnego, uszkodzić powierzchnię witroceraamiczną** (rys. 3).

Trudne do usunięcia i przypalone zabrudzenia należy usuwać za pomocą skrobaczki (Rysunek 4).

Podczas stosowania skrobaczki należy zachować ostrożność, zapobiegając w ten sposób uszkodzeniom ciała.



**Skrobaczkę należy stosować jedynie w wypadkach, gdy zabrudzeń nie można usunąć za pomocą mokrej ściereczki lub specjalnych środków do czyszczenia powierzchni witroceraamicznych.**



rys. 5

Skrobaczkę należy trzymać pod właściwym kątem (od 45° do 60°). Aby usunąć zabrudzenia, skrobaczkę, delikatnie przyciskając, należy przesuwać po szkłe i znajdujących się na nim oznaczeniach. Należy uważać, aby plastikowa rączka skrobaczki (w przypadku niektórych modeli) nie dotknęła gorącej powierzchni płyty kuchennej.



**Skrobaczki nie należy ustawiać pod kątem prostym, jej końcówką drapiąc powierzchnię vitroceramiczną.**

**Cukier i żywność zawierająca cukier mogą** trwale uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną (rys.5), dlatego za pomocą skrobaczki należy od razu usunąć z powierzchni vitroceramicznej cukier i produkty zawierające cukier, mimo tego, iż powierzchnia jest jeszcze gorąca (rys. 4).

**Zmiana koloru powierzchni vitroceramicznej** nie wpływa na działanie i stabilność powierzchni. Najczęściej zmiana koloru jest skutkiem przypalenia pozostałych na powierzchni resztek żywności bądź może ją spowodować dno naczynia (na przykład aluminiowe lub miedziane), tego rodzaju zmiany są bardzo trudne do usunięcia.

**Ostrzeżenie:** Wszystkie omówione powyżej usterki mają charakter wyłącznie estetyczny i nie wpływają bezpośrednio na działanie urządzenia. Usunięcie tych usterek nie podlega naprawie gwarancyjnej.



# USUWANIE ZAKŁÓCEŃ

## Ogólnie




**Numer telefoniczny upoważnionego serwisu naprawczego można znaleźć na karcie gwarancyjnej, którą otrzymuje się przy zakupie płyty kuchennej.**

Jeżeli na szklanej powierzchni płyty zauważy się pęknięcie (nawet bardzo małe), należy bezzwłocznie wyłączyć płytę kuchenną, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, odkręcić automatyczne bezpieczniki w szafce rozdzielczej lub, w wypadku bezpośredniego podłączenia do sieci, przełącznik sieciowy ustawić na wartości zero. Należy wezwać upoważniony serwis naprawczy.

## Tabela usuwania zakłóceń

Jeżeli urządzenie nie działa tak, jak powinno, nie oznacza to, że jest ono zepsute. Zanim wezwie się serwis naprawczy, należy sprawdzić:

ZAKŁÓCENIE	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Po pierwszym włączeniu płyty kuchennej, na wyświetlaczu ukażą się symbole (→).	Standardowa procedura.	Bez przeszkód można kontynuować użytkowanie płyty.
Wentylator pozostaje aktywny jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu płyty kuchennej.	Płyta się ochładza.	Bez przeszkód można kontynuować użytkowanie płyty.
Podczas pierwszego użytkowania płyty, czuć charakterystyczny zapach nowości.	Nowe urządzenie się nagrzewa.	To jest całkiem normalne i zapach zginie po kilku użytkowaniach płyty. Kuchnię należy przewietrzć.
Wewnątrz płyty słychać tykanie.	Powoduje to ogranicznik wydajności na przednich i tylnych polach grzejnych. Tykanie pojawia się również na niższych ustawieniach mocy.	Bez przeszkód można kontynuować użytkowanie płyty.
Naczynia podczas gotowania zaczną wydawać głośne dźwięki.	Hałas jest skutkiem przepływu energii pomiędzy płytą i naczyniami.	Na wyższych ustawieniach jest to całkiem normalne dla niektórych rodzajów naczyń. Nie uszkadza to ani płyty ani naczyń.
Włączone zostało pole grzejne, a wyświetlacz wciąż jeszcze pulsuje.	Używane naczynie nie jest odpowiednie do gotowania indukcyjnego lub jego średnica jest mniejsza niż 12 cm.	Stosować należy odpowiednie naczynia.
Pole grzejne naraz się wyłącza, słychać sygnał dźwiękowy.	Upłynął nastawiony czas gotowania.	Sygnał dźwiękowy można przerwać, przyciskając którykolwiek przycisk.

ZAKŁÓCENIE	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Płyta kuchenna nie działa i na wyświetlaczu nie ukazuje się żaden symbol.	Przerwany dopływ energii elektrycznej, spowodowany uszkodzonym kablem lub wadliwym przyłączeniem.	Sprawdzić należy instalację elektryczną (bezpieczniki i miejsce podłączenia, jeżeli nie ma wtyczki).
Od razu po włączeniu płyty kuchennej, wysiada bezpiecznik.	Płyta kuchenna jest źle podłączona do sieci elektrycznej.	Sprawdzić należy podłączenie płyty do sieci elektrycznej.
Płyta kuchenna się sama wyłącza.	Przez przypadek został przyciśnięty przycisk włączenia/ wyłączenia lub zostały przyciśnięte 2 przyciski równocześnie.	Płytę kuchenną należy ponownie włączyć.
Na wyświetlaczu ukaże się symbol zakłócenia 'ER22'.	Panel sterujący jest zabrudzony lub jest polany wodą.	Wyczyścić należy panel sterujący.
Na wyświetlaczu ukaże się symbol zakłócenia E2.	Płyta się przegrzała.	Należy odczekać, aż płyta się ochłodzi, a następnie włączyć niższy stopień mocy grzewczej.
Na wyświetlaczu ukaże się symbol zakłócenia U400.	Napięcie prądu jest zbyt wysokie lub też płyta nie jest dobrze podłączona.	Należy wezwać upoważniony serwis naprawczy.
Na wyświetlaczu ukaże się symbol zakłócenia  .	Zbyt długo przytrzymany został przycisk.	Przycisku nie należy zbyt długo przytrzymywać.
Inne informacje o zakłóceniach.	Uszkodzony jest generator.	Należy wezwać upoważniony serwis naprawczy.

## INSTRUKCJA MONTAŻU

### Na co należy zwrócić uwagę

#### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas montażu płyty kuchennej

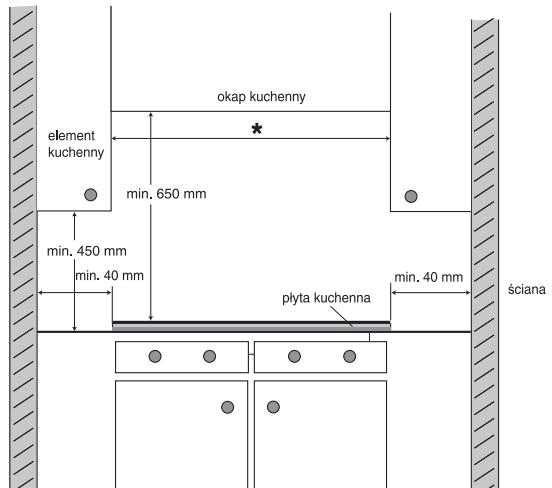
- Przyłącze elektryczne powinno być wykonane zgodnie z przepisami krajowymi i lokalnymi.
- Urządzenie powinno być zawsze uziemione.
- Urządzenie może podłączyć do sieci elektrycznej jedynie upoważniony do tego specjalista.
- W celu podłączenia do sieci elektrycznej należy zastosować kabel, którego parametry są zgodne z obowiązującymi przepisami. Oplot kabla powinien być gumowy.
- Kabel przyłączeniowy powinien być poprowadzony wolno i nie powinien być zagięty bądź ściśnięty.
- W celu wykonania podłączenia stałego należy sprawdzić, czy na przewodzie doprowadzającym lub w instalacji umieszczony został wyłącznik instalacyjny lub inny aparat elektryczny zabezpieczający obwód, np. wyłącznik różnicowo-prądowy, którego styki

w momencie rozwarcia znajdują się w odległości przynajmniej 3 mm od siebie.

- Błat roboczy, w którym zabudowana jest płyta kuchenna, powinien być całkowicie równy i płaski.
- Ściany i blat roboczy wokół płyty kuchennej, powinny być odporne na gorąco i temperatury do 85 °C. Chociaż samo urządzenie się mocno nie nagrzewa, może, powiedzmy z powodu gorąca od rozgrzanej patelni, kolor ściany zblednąć lub ściana może zostać uszkodzona w jakikolwiek inny sposób.
- Gwarancją nie są objęte szkody, powstałe na skutek nieprawidłowego podłączenia, montażu lub użytkowania płyty.

### Odstępy

Zachowanie wystarczających odstępów ma kluczowe znaczenie, jeśli chodzi o bezpieczne użytkowanie płyty kuchennej. Należy zadbać o zachowanie wystarczająco dużych odstępów.

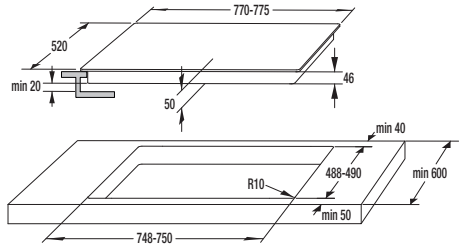
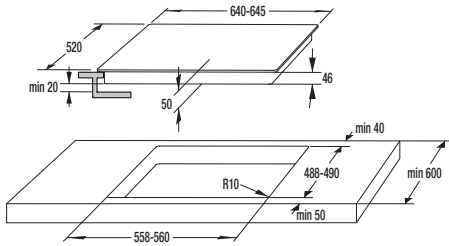


\*SIVK 6 ... 61 cm

\*SIVK 7 ... 78 cm

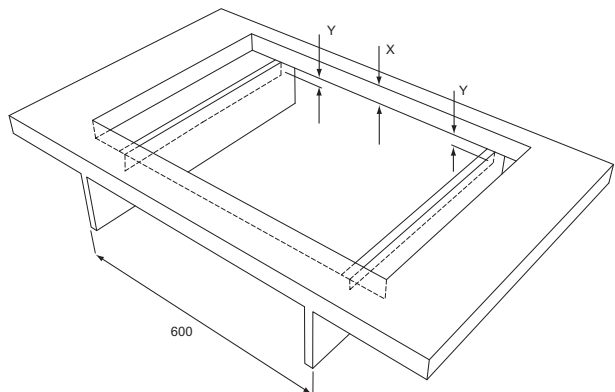
## Wymiaru do montażu

Wymiary jak i wycięcia przedstawione zostały na poniższych ilustracjach.



- Płyty kuchenne można montować w blatach kuchennych grubości od 30 do 50 mm.
- Jeżeli grubość blatu przekracza 40 mm, będą prawdopodobnie konieczne mniejsze ingerencje w elementach kuchennych. W takim wypadku trzeba będzie obciąć lub zeszlifować wewnętrzną krawędź blatu roboczego. W ten sposób zapewniony zostanie odpowiedni przepływ powietrza.

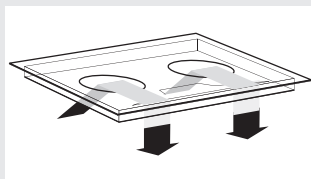
Jeżeli płyta kuchenna jest szersza od szafki kuchennej i jeżeli grubość blatu roboczego nie przekracza 46 mm, należy wykonać otwory z obu stron szafki, aby urządzenie było oddzielone od szafki.



Wymiary do montażu wewnątrz szafki

$x < 46$  mm:  $y = 46$  mm -  $x$

$x \geq 46$  mm:  $y = 0$  mm

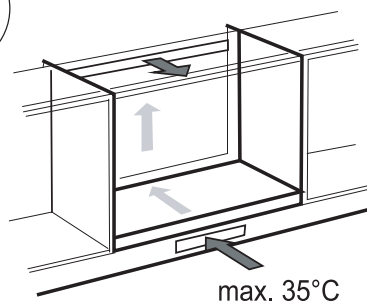
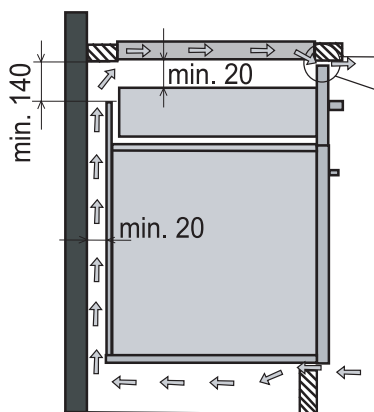


## Wentylacja

Elektronikę urządzenia należy odpowiednio chłodzić. Urządzenie się automatycznie wyłączy, jeśli nie będzie zapewniony odpowiedni przepływ powietrza. W dolnej części urządzenia posiada szczeliny wentylacyjne. Poprzez te szczeliny może swobodnie przepływać chłodne powietrze. Szczeliny wentylacyjne znajdują się również w przedniej części urządzenia.

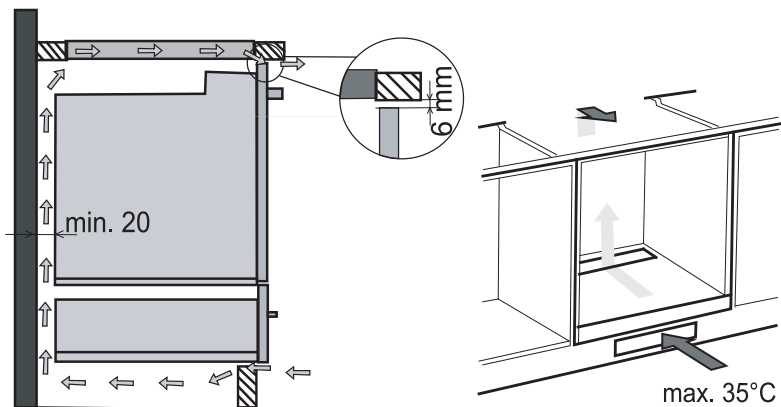
### A) Szafka kuchenna z szufladą

- W tylnej ścianie szafki, wzdłuż całej szerokości szafki, powinien znajdować się otwór wielkości przynajmniej 140 mm. Natomiast w przedniej części szafki, wzdłuż całej jej szerokości, powinno być zachowane przynajmniej 6 mm odstępu.
- Płyta jest wyposażona w urządzenie wentylacyjne, znajdujące się w dolnej części płyty. Jeżeli pod szafką kuchenną znajduje się szuflada, nie należy w niej przechowywać mniejszych przedmiotów bądź papieru, ponieważ wentylator mógłby je wciągnąć do środka, co spowodowałoby uszkodzenie wentylatora lub całego systemu chłodzącego. W szufladzie tej nie należy również przechowywać folii aluminiowej i substancji lub płynów zapalnych (np. aerozoli), ponieważ szuflada znajduje się zbyt blisko płyty kuchennej i istnieje duże niebezpieczeństwo wybuchu! Pomiędzy zawartością szuflady i urządzeniem wentylacyjnym powinno być zachowane przynajmniej 20 mm odstępu.

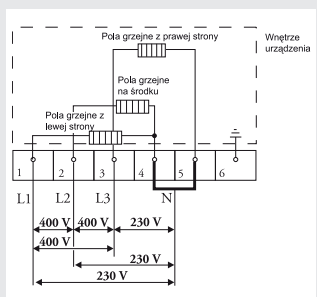
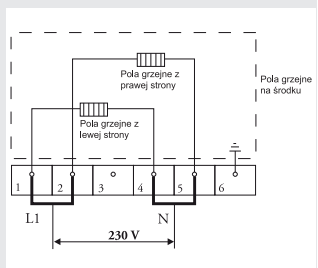
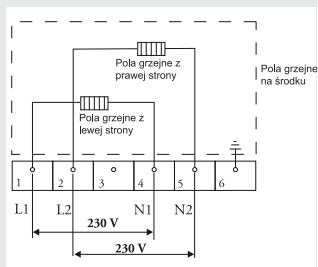
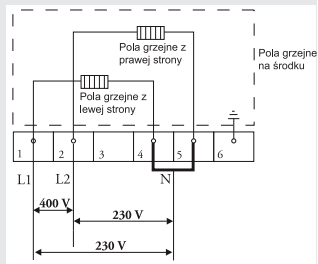


## B) Szafka kuchenna z piekarnikiem

- Chcąc pod płytą kuchenną umieścić piekarnik, należy wybrać piekarniki typu EVP4..., EVP2..., wyposażone w urządzenie wentylacyjne. Przed montażem piekarnika należy usunąć tylną ściankę szafki kuchennej. Natomiast w przedniej części szafki, wzdłuż całej jej szerokości, powinno być zachowane przynajmniej 6 mm odstępu.



## Podłączenie do sieci elektrycznej



### Podłączenie łączne:

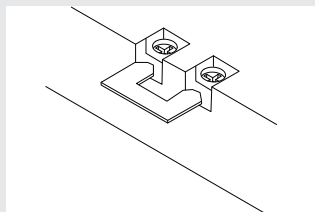
- 2 przewody fazowe i 1 przewód neutralny (2 1N, 400 V- / 50 Hz):
  - Napięcie pomiędzy przewodami fazowymi i przewodami neutralnymi wynosi 230 V-. Napięcie pomiędzy dwoma przewodami fazowymi wynosi 400 V-. Pomiedzy 4 i 5 przewodem należy umieścić mostek łączący. Szafka rozdzielcza instalacji domowej powinna być wyposażona w bezpieczniki 16 A (2x). Średnica kabla przyłączającego bez oplotu powinna wynosić przynajmniej 2.5 mm<sup>2</sup>.
- 2 przewody fazowe i 2 przewody neutralne (2 2N, 230 V- / 50 Hz):
  - Napięcie pomiędzy przewodami fazowymi i przewodami neutralnymi wynosi 230 V-.
  - Szafka rozdzielcza instalacji domowej powinna być wyposażona w bezpieczniki 16 A (2x). Średnica kabla przyłączającego bez oplotu powinna wynosić przynajmniej 2.5 mm<sup>2</sup>.

### Podłączenie rozdzielne:

- Podłączenie jednofazowe (1 1N, 230 V- / 50 Hz):
  - Napięcie pomiędzy przewodem fazowym i przewodem neutralnym wynosi 230 V-. Pomiedzy 1 i 2 oraz 4 i 5 przewodem należy umieścić mostek łączący. Szafka rozdzielcza instalacji domowej powinna być wyposażona w bezpiecznik 32 A. Średnica kabla przyłączającego bez oplotu powinna wynosić przynajmniej 6 mm<sup>2</sup>.

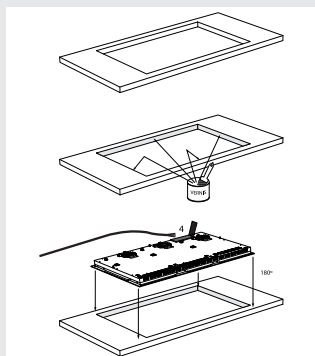
### Podłączenie płyty z pięcioma polami grzejnymi:

- 3 przewody fazowe i 1 przewód neutralny (3 1N, 400 V- / 50 Hz):
  - Napięcie pomiędzy przewodem fazowym i przewodem neutralnym wynosi 230 V-. Napięcie pomiędzy przewodami fazowymi wynosi 400 V-. Pomiedzy 4 i 5 przewodem należy umieścić mostek łączący. Szafka rozdzielcza instalacji domowej powinna być wyposażona w bezpieczniki 16 A (3x). Średnica kabla przyłączającego bez oplotu powinna wynosić przynajmniej 2.5 mm<sup>2</sup>.



Mostki, znajdujące się na zacisku przyłączeniowym, można zastosować do wykonania potrzebnych połączeń, jak jest to przedstawione na następujących ilustracjach.

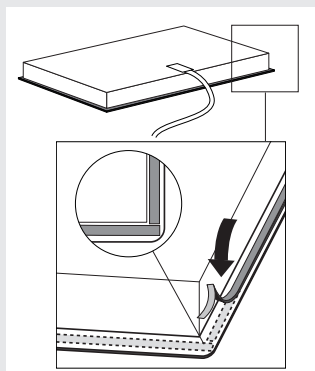
## Zabudowa



Należy sprawdzić, czy szafka kuchenna i wycięcie są prawidłowe pod względem wymiarów i wymagań wentylacyjnych.

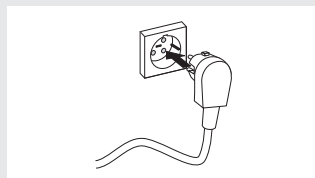
Jeżeli okaże się to konieczne, obcięte lub zeszlifowane krawędzie drewnianych bądź syntetycznych blatów roboczych należy polakierować, w ten sposób pokrywając szczeliny, aby w blacie roboczym nie gromadziła się wilgoć i żeby nie zaczął on nasiąkać wodą.

Płytę kuchenną należy położyć na blat kuchenny dnem do góry.



Kabel przyłączeniowy należy podłączyć do aparatu elektrycznego, zabezpieczającego obwód zgodnie z wymogami.

Usunąć należy warstwę ochronną z nieprzepuszczalnej taśmy i taśmę nakleić w wycięciu listwy aluminiowej na krawędzi płyty vitroceramicznej. Taśmą nie należy wyklejać kątów, lecz należy odciąć 4 oddzielne kawałki taśmy tak, aby dobrze ją można było przykleić również w kątach.



Płytę należy odwrócić i zamocować w wyciętym otworze.

Urządzenie należy podłączyć do głównego przewodu instalacyjnego. Słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy i zaraz po nim włączą się wyświetlacze. Urządzenie jest gotowe do użytkowania.

Należy sprawdzić, czy urządzenie działa tak, jak powinno. Jeżeli urządzenie nie jest prawidłowo podłączone/ przyłączone do sieci elektrycznej, w zależności od rodzaju zakłócenia, słychać będzie sygnał dźwiękowy lub też na wyświetlaczach nie pojawi się żaden symbol.



Lined writing area with horizontal lines.

533176





---

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



533176