

# **gorenje**

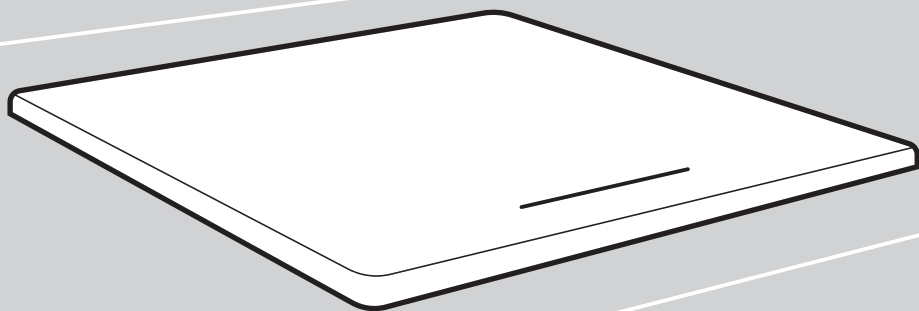
PL

**Instrukcja obsługi/**

**Instrukcja montażu**

Indukcyjna płyta kuchenna

**GI6401BSCE / GI6401BCE**



# Spis treści

<b>1. Przedmowa</b> .....	<b>4</b>
1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa .....	4
1.2 Montaż .....	4
1.2.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem .....	4
1.2.2 Niebezpieczeństwo skaleczenia .....	4
1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.....	4
1.3 Obsługa i konserwacja .....	6
1.3.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem .....	6
1.3.2 Zagrożenie zdrowia.....	6
1.3.3 Niebezpieczeństwo kontaktu z gorącymi powierzchniami .....	6
1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia .....	7
1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.....	7
<b>2. Przedstawienie urządzenia</b> .....	<b>9</b>
2.1 Widok z góry.....	9
2.2 Panel sterujący .....	9
2.3 Sposób działania urządzenia .....	9
2.4 Przed pierwszym użyciem nowej indukcyjnej płyty kuchennej .....	9
2.5 Dane techniczne .....	10
<b>3. Sterowanie urządzeniem</b> .....	<b>10</b>
3.1 Przyciski sensoryczne/przyciski dotykowe .....	10
3.2 Wybór odpowiednich naczyń kuchennych .....	10
3.3 Sposób użytkowania.....	11
3.3.1 Rozpoczęcie gotowania.....	11
3.3.2 Zakończenie gotowania .....	12
3.3.3 Korzystanie z funkcji działania z użyciem dodatkowej mocy bądź intensywnego działania .....	13
3.3.4 Blokada zabezpieczająca panelu sterującego .....	14
3.3.5 Zegar programujący.....	14
3.3.6 Ograniczenie czasu działania pól grzejnych .....	16
3.3.7 Funkcja zarządzania mocą.....	16
<b>4. Wytyczne dotyczące gotowania</b> .....	<b>17</b>
4.1 Wskazówki dotyczące gotowania .....	17
4.1.1 Powolne duszenie, gotowanie ryżu .....	17
4.1.2 Obsmażanie kotletów .....	17
4.1.3 Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze .....	17
4.2 Rozpoznawanie mniejszych przedmiotów .....	17
<b>5. Ustawienie mocy grzewczej</b> .....	<b>18</b>
<b>6. Pielęgnacja i czyszczenie</b> .....	<b>18</b>
<b>7. Podpowiedzi i porady</b> .....	<b>19</b>
<b>8. Wykaz wyświetlanych błędów</b> .....	<b>21</b>
<b>9. Montaż</b> .....	<b>23</b>
9.1 Wybór sprzętu do montażu .....	23
9.2 Przed montażem płyty kuchennej należy zapewnić lub sprawdzić, czy: .....	25
9.3 Po montażu płyty kuchennej należy zapewnić lub sprawdzić, czy: .....	25

9.4	Przed montażem wsporników mocujących.....	25
9.5	Dostosowanie pozycji wsporników .....	25
9.6	Ostrzeżenia .....	26
9.7	Przyłączenie płyty kuchennej do instalacji elektrycznej .....	26

# 1. Przedmowa

## 1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Prosimy o zapoznanie się z informacjami zawartymi w poniższej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania płyty kuchennej.

## 1.2 Montaż

### 1.2.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności lub prac konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć z sieci elektrycznej.
- Istotne i obowiązkowe jest podłączenie urządzenia do odpowiedniego przewodu uziemiającego.
- Wszelkie zmiany w domowej instalacji elektrycznej powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niewypełnienie powyższego zalecenia może skutkować porażeniem prądem, a nawet śmiercią.

### 1.2.2 Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Należy uważać - krawędzie panelu są ostre.
- Nieostrożne użytkowanie może prowadzić do powstania ran lub skaleczeń.

### 1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem montażu bądź użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją.
- Na urządzeniu nie należy nigdy stawiać żadnych łatwopalnych materiałów lub produktów.
- Prosimy o przekazanie niniejszych informacji osobie odpowiedzialnej za montaż urządzenia, ponieważ może to zmniejszyć koszty montażu.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, niniejsze urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z niniejszymi instrukcjami montażu.
- Urządzenie musi zostać właściwie zamontowane i uziemione, montaż i uziemienie muszą być wykonane przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- urządzenie powinno zostać podłączone do obwodu prądu, obejmującego

wyłącznik odcinający, umożliwiający całkowite odłączenie urządzenia od zasilania siecią elektryczną.

- Błędy popełnione podczas montażu urządzenia mogą doprowadzić do utraty gwarancji i prawa do ubiegania się o odszkodowanie.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku ośmiu lat i starsze oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby, które nie posiadają w tym zakresie wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one użytkowały niniejsze urządzenie, będąc pod nadzorem lub jeżeli otrzymały wskazówki dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia, związane z jego eksploatacją.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać na nim jakichkolwiek prac konserwacyjnych bez odpowiedniego nadzoru.
- Uszkodzony kabel przyłączeniowy musi zostać wymieniony przez producenta, upoważnionego pracownika serwisu naprawczego lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Ostrzeżenie: Jeśli na powierzchni płyty pojawi się pęknięcie, urządzenie należy wyłączyć, aby wyeliminować ryzyko porażenia prądem. Pod vitroceramiczną powierzchnią płyt kuchennych czy też wykonanych z podobnego materiału znajdują się bowiem elementy, znajdujące się pod napięciem.
- Na powierzchni płyty nie należy kłaść żadnych przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, ponieważ mogą się one mocno nagrzać.
- Nie stosować urządzeń do czyszczenia z użyciem pary.
- Płyty kuchennej nie należy czyścić za pomocą urządzenia do czyszczenia z użyciem pary.
- Urządzenie nie może być sterowane przy pomocy zewnętrznego zegara programującego czy oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: na powierzchni przeznaczonej do gotowania nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.
- Proces gotowania musi się być pod nadzorem. Proces krótkotrwałego gotowania musi być nadzorowany cały czas jego trwania.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju lub tłuszczu może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru. **NIGDY** nie należy gasić pożaru wodą! Należy wyłączyć urządzenie i przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

## **1.3 Obsługa i konserwacja**

### **1.3.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Nie należy gotować na zepsutej czy popękanej płycie kuchennej. W przypadku pojawienia się pęknięcia lub szczeliny na powierzchni płyty kuchennej, niezwłocznie należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego (wyłącznik instalacyjny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia bądź prac konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć z sieci elektrycznej (za pomocą wyłącznika instalacyjnego).
- Niewypełnienie powyższego zalecenia może skutkować porażeniem prądem, a nawet śmiercią.

### **1.3.2 Zagrożenie zdrowia**

- Urządzenie zgodne jest z przepisami elektromagnetycznych normach bezpieczeństwa.
- Niezależnie od tego osoby posiadające rozrusznik serca lub inne implanty elektryczne (jak np. pompa insulinowa) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed rozpoczęciem użytkowania niniejszego urządzenia, aby upewnić się, że działanie tych urządzeń nie będzie zakłócanie przez pole elektromagnetyczne.
- Niewypełnienie powyższego zalecenia może doprowadzić do śmierci.

### **1.3.3 Niebezpieczeństwo kontaktu z gorącymi powierzchniami**

- Podczas użytkowania dostępne dla użytkownika części urządzenia nagrzewają się do takiego stopnia, że może to spowodować poparzenia.
- Nie należy pozwolić, aby jakiegokolwiek części ciała, odzieży czy inne przedmioty za wyjątkiem odpowiedniego sprzętu kuchennego miały kontakt z powierzchnią vitroceramiczną kuchennej płyty indukcyjnej, dopóki powierzchnia płyty kuchennej nie ulegnie ochłodzeniu.
- Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą się mocno nagrzać i stać się zbyt gorące, aby można ich było dotknąć. Zadbać należy, aby uchwyty garnków nie wystawały na inne włączone pole grzejne. Uchwyty powinny być poza zasięgiem dzieci.
- Niewypełnienie powyższego zalecenia może skutkować oparzeniami różnego stopnia.

### **1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest bardzo ostre. Po zdjęciu chroniącej go osłony, ostrze jest łatwo dostępne, dlatego skrobaka należy używać, zachowując wszelkie środki ostrożności oraz przechowywać w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Nieostrożne użytkowanie może prowadzić do powstawania ran lub skaleczeń.

### **1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Podczas użytkowania nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Wykipienie gotowanej potrawy prowadzi do powstawania dymu, a wykipiały lub pryskający tłuszcz może się zająć.
- Urządzenia nie należy nigdy wykorzystywać jako blatu roboczego bądź przestrzeni do odkładania lub przechowywania przedmiotów.
- Nie należy nigdy pozostawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów bądź narzędzi.
- Nie należy nigdy kłaść na urządzeniu przedmiotów, podatnych na rozmagnesowanie (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub sprzętów elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one zostać uszkodzone przez działające pole elektromagnetyczne.
- Urządzenia nie należy nigdy wykorzystywać do ogrzewania pomieszczeń.
- Po zakończeniu użytkowania zawsze należy wyłączyć pola grzejne i płytę kuchenną, stosując się do instrukcji, zawartych w niniejszej instrukcji obsługi (np. korzystając w tym celu z przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji rozpoznawania naczyń, która po zdjęciu naczynia samoczynnie wyłącza pola grzejne.
- Nie należy pozwolić, aby dzieci bawiły się urządzeniem, siadały i stały na nim albo się na nie wspinały.
- Nie należy przechowywać przedmiotów, którymi interesują się dzieci, w szafkach znajdujących się powyżej urządzenia. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogłyby odnieść poważne obrażenia.
- Nie należy pozostawiać dzieci samych lub bez nadzoru w pomieszczeniu, w którym włączone jest niniejsze urządzenie.
- Podczas użytkowania urządzenia dzieci oraz osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność obsługi urządzenia, powinny być nadzorowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je o tym, jak użytkować dane urządzenie. Osoba ta powinna się upewnić, czy osoby te mogą korzystać z urządzenia, nie stwarzając

przy tym zagrożenia dla siebie czy otoczenia.

- Nie należy naprawiać czy wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że jest to zalecane w instrukcji obsługi. Wszelkie pozostałe prace serwisowe powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Na płycie kuchennej nie należy kłaść czy też stawiać ani rzucać na nią żadnych ciężkich przedmiotów.
- Nie należy stawać na płycie kuchennej.
- Nie należy używać garnków z wyszczerbionymi krawędziami czy też przesuwac ich po powierzchni vitroceramicznej kuchennej płyty indukcyjnej, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni urządzenia.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj ostrych zmywaków czy druciaków ani innych środków czyszczących o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one porysować vitroceramiczną powierzchnię płyty.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i w temu podobnych środowiskach, takich jak: - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, - gospodarstwa agroturystyczne, - apartamenty dla gości w hotelach, motelach i innych innych obiektach mieszkalnych, - obiekty, oferujące nocleg ze śniadaniem (bed&breakfast).
- **OSTRZEŻENIE:** Zarówno samo urządzenie, jak i jego dostępne dla użytkownika elementy, nagrzewają się podczas działania urządzenia.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki.

**Gratulujemy Państwu** zakupu indukcyjnej płyty kuchennej.

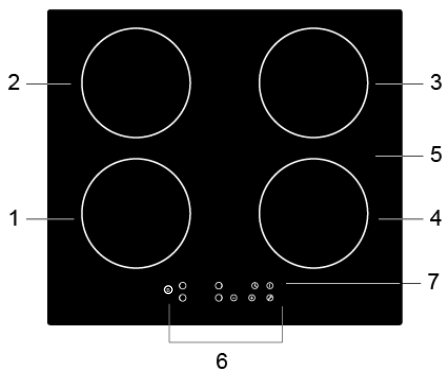
Zalecamy, aby zapoznali się Państwo z niniejszą instrukcją obsługi i montażu, aby zdobyć informacje, w jaki sposób należy prawidłowo zamontować urządzenie i z niego korzystać. W kwestiach dotyczących montażu proszę się zapoznać z rozdziałem dotyczącym montażu.

Przed użyciem należy uważnie przeczytać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, a niniejszą instrukcją obsługi i montażu zachować, aby móc z niej jeszcze skorzystać.



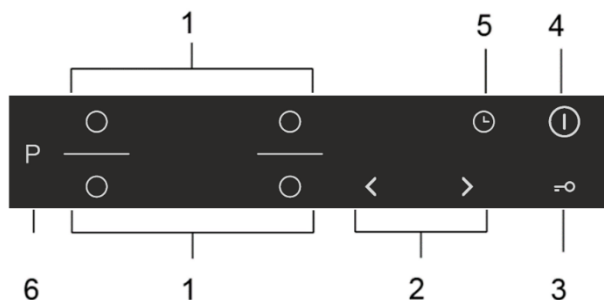
## 2. Przedstawienie urządzenia

### 2.1 Widok z góry



1. Pole grzejne o najwyższej mocy 1200/1500 W
2. Pole grzejne o najwyższej mocy 1500/2000 W
3. Pole grzejne o najwyższej mocy 1500/2000 W
4. Pole grzejne o najwyższej mocy 1200/1500 W
5. Powierzchnia vitroceramiczna
6. Panel sterujący
7. Przycisk włączenia/wyłączenia

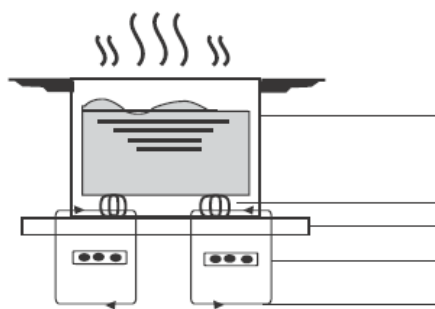
### 2.2 Panel sterujący



1. Przycisk wyboru pola grzejnego
2. Przyciski ustawienia mocy i ustawienia zegara programującego
3. Przycisk blokady panelu sterującego
4. Przycisk włączenia/wyłączenia
5. Przycisk zegara programującego

### 2.3 Sposób działania urządzenia

Indukcyjna płyta kuchenna przedstawia bezpieczną, nowoczesną, efektywną i oszczędną technologię gotowania. Działa tak, że wibracje elektromagnetyczne w generatorze wytwarzają ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez nagrzewanie powierzchni vitroceramicznej. Powierzchnia vitroceramiczna nagrzewa się dlatego, że po jakimś czasie nagrzewa ją dno gorącego naczynia.



- Naczynie metalowe
- Pole magnetyczne
- Płyta vitroceramiczna
- Cewka indukcyjna
- Zasilanie

### 2.4 Przed pierwszym użyciem nowej indukcyjnej płyty kuchennej

- Przeczytać należy niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na rozdział „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usunąć należy wszelkie folie zabezpieczające, które mogą się wciąż znajdować na płycie indukcyjnej.

## 2.5 Dane techniczne

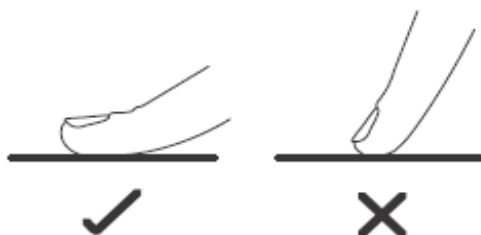
Płyta kuchenna	GI6401BSCE / GI6401BCE
Pola grzejne	4 pola grzejne
Napięcie zasilania	220–240 V ~ 50 Hz lub 60 Hz
Moc nominalna	7000 W
Wymiary urządzenia gł. × szer. × wys. (mm)	590 × 520 × 60
Wymiary do zabudowy (wymiary otworu do zabudowy) A × B (mm)	560 × 490

Waga oraz wymiary podawane są w przybliżeniu. Ponieważ stale pracujemy nad udoskonalaniem naszych produktów, ich parametry i konstrukcja mogą się zmieniać bez uprzedniego ostrzeżenia.

## 3. Sterowanie urządzeniem

### 3.1 Przyciski sensoryczne/przyciski dotykowe

- Przyciski dotykowe reagują na dotyk, nie ma więc konieczności używania siły i ich wciskania.
- Do uruchamiania przycisków należy używać opuszek, a nie czubków palców.
- Sygnał dźwiękowy słyhać będzie za każdym razem, gdy zarejestrowany zostanie dotyk.
- Zadbać należy, aby przyciski dotykowe do sterowania urządzeniem były zawsze czyste i suche oraz że nie będą zakryte przez żaden przedmiot (np. sprzęt kuchenny albo ściereczka). Nawet bardzo niewielka warstwa wody może utrudnić normalne działanie przycisków dotykowych.




### 3.2 Wybór odpowiednich naczyń kuchennych



• Używać należy jedynie garnków, których dno nadaje się do użytkowania na indukcyjnej płycie kuchennej. Znaleźć należy symbol indukcyjnej płyty kuchennej na opakowaniu bądź dnie naczynia.

• Czy posiadane naczynie nadaje się do użytkowania na indukcyjnej płycie kuchennej, można sprawdzić za pomocą magnesu. Magnes należy zbliżyć do dna naczynia. Jeżeli dno naczynia przyciąga magnes, jest ferromagnetyczne i naczynie nadaje się do stosowania na indukcyjnej płycie kuchennej.

• Jeżeli nie posiada się magnesu:

1. Do sprawdzanego naczynia należy wlać nieco wody.
2. Jeżeli wskaźnik pola grzejnego  pulsuje i woda się nagrzewa, oznacza to, że naczynie jest odpowiednie.

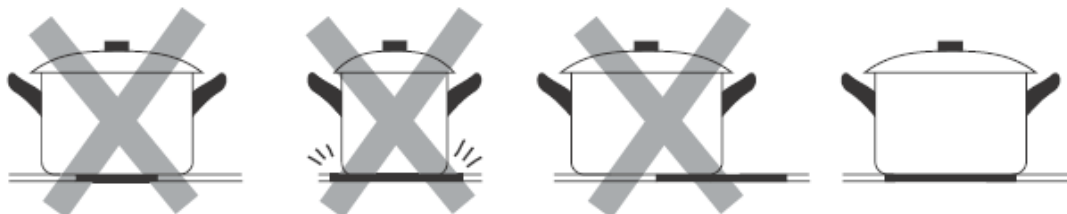


• Naczynie z następujących materiałów nie nadaje się do stosowania na indukcyjnych płytach kuchennych: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez ferromagnetycznego dna, szkło, drewno, porcelana, ceramika i glina.

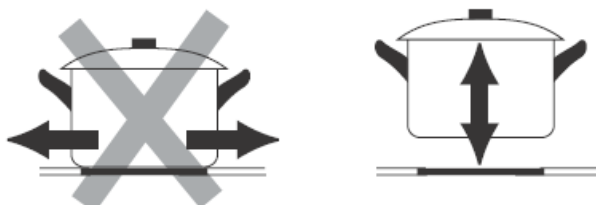
Nie należy stosować garnków z wyszczerbionym albo wypukłym dnem.



Sprawdzić należy, czy dno posiadanego garnka jest gładkie i równe, że przylega ściśle do powierzchni vitroceramicznej płyty i jest tej samej wielkości, co pole grzejne. Stosować należy naczynia, których średnica jest taka sama, co średnica wybranego pola grzejnego, oznaczona na powierzchni płyty. Używając naczynia, które jest nieco większe od pola grzejnego, płyta będzie działać efektywniej, natomiast używając naczynia, które jest nieco mniejsze od średnicy pola grzejnego, płyta będzie działać mniej efektywnie niż możnaby oczekiwać. Płyta kuchenna może nie rozpoznać naczynia o średnicy poniżej 140 mm. Garnki należy zawsze stawiać na środku pola grzejnego.



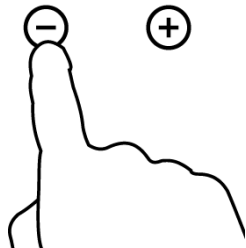
Garnek należy zawsze unosić ponad płytą kuchenną, a nie przesuwając go po jej powierzchni, ponieważ w ten sposób vitroceramiczna powierzchnia płyty może ulec podrapaniu.



### 3.3 Sposób użytkowania

#### 3.3.1 Rozpoczęcie gotowania

<p>Dotknąć należy przycisku dotykowego włączenia/wyłączenia i przytrzymać go przez trzy sekundy. Gdy urządzenie się włączy, słychać będzie sygnał dźwiękowy. Na wszystkich wskaźnikach ukaże się "-" lub "--", co oznacza, że indukcyjna płyta kuchenna znajduje się w trybie gotowości.</p>	
<p>Na polu grzejnym, z którego zamierza się skorzystać, należy umieścić odpowiedni garnek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdzić należy, czy dno garnka i powierzchnia płyty są suche.</li> </ul>	
<p>Dotknąć należy przycisku wybranego pola grzejnego i wskaźnik przy przycisku zacznie pulsować.</p>	

<p>Za pomocą przycisków "-" i "+" należy wybrać stopień czy też moc grzewcza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeśli w ciągu minuty nie zostanie wybrany stopień mocy grzewcza, indukcyjna płyta kuchenna wyłączy się w sposób automatyczny. Konieczne będzie wówczas rozpoczęcie procedury od kroku 1.</li> <li>• Stopień mocy grzewczej można dowolnie zmieniać podczas gotowania.</li> </ul>	
---	---

### Ostrzeżenie:

Cała płyta kuchenna działa z maksymalną mocą 3.000 W. Oznacza to, że płyta samoczynnie zmniejszy moc poszczególnych pól grzejnych, a mianowicie tak, że suma stopni mocy grzewczej wszystkich włączonych pól grzejnych nie przekroczy wartości 12.



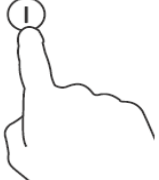
### Jeżeli na wskaźniku pulsuje stopień mocy


oznacza to, że:

- na właściwym polu grzejnym nie zostało postawione naczynie,
- używane naczynie nie jest odpowiednie do gotowania indukcyjnego,
- używane naczynie jest za małe lub nie jest postawione na środek pola grzejnego.


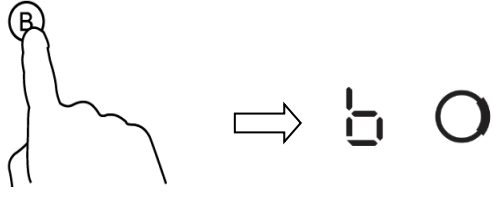
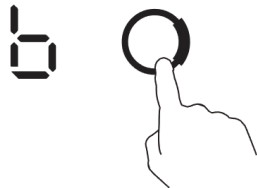
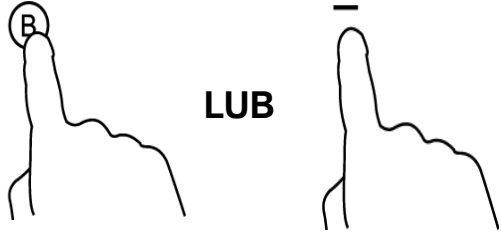
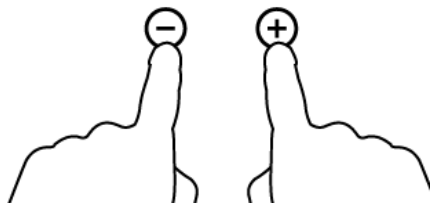
Jeżeli na polu grzejnym nie zostało postawione odpowiednie naczynie, nie dojdzie do żadnego procesu nagrzewania. Jeżeli na polu grzejnym nie zostało postawione odpowiednie naczynie, wskaźnik automatycznie wyłączy się po upływie jednej minuty.

### 3.3.2 Zakończenie gotowania

<p>Dotknąć należy przycisku dotykowego wyboru pola grzejnego, które zamierza się wyłączyć.</p>	
<p>Wyłączyć należy pole grzejne, obniżając jego moc grzewczą na "0" lub równocześnie dotykając przyciski "-" i "+". Sprawdzić należy, czy na wskaźniku zostało wyświetlone "0".</p>	<p>LUB</p> <p>OR</p> 
<p>Przyciskając przycisk włączenia/wyłączenia, wyłączyć należy całą płytę kuchenną.</p>	

<p>Należy uważać, ponieważ powierzchnia płyty może być jeszcze gorąca.</p> <p>Symbol "H" wskazuje, które pole grzejne jest wciąż gorące. Symbol zniknie, gdy powierzchnia pola ostygnie, osiągając bezpieczną temperaturę. Moc resztkowa pola grzejnego może być również wykorzystana do oszczędzania energii: jeśli zamierza się nagrzać kolejne garnki, należy skorzystać z pola grzejnego, które wciąż jest gorące.</p>	
--	---

### 3.3.3 Korzystanie z funkcji działania z użyciem dodatkowej mocy bądź intensywnego działania

<b>Włączenie działania z użyciem dodatkowej mocy</b>	
<p>Dotknąć należy przycisku wyboru pola grzejnego.</p>	
<p>Dotknąć należy przycisku działania z użyciem dodatkowej mocy. Na wskaźniku pola grzejnego ukaże się symbol "b", a pole grzejne będzie działało na najwyższym możliwym stopniu mocy.</p>	
<b>Wyłączenie działania z użyciem dodatkowej mocy</b>	
<p>Dotknąć należy przycisku wyboru pola grzejnego, na którym zamierza się wyłączyć działanie z użyciem dodatkowej mocy.</p>	
<p>Chcąc wyłączyć działanie z użyciem dodatkowej mocy, należy dotknąć przycisku działania z użyciem dodatkowej mocy lub przycisku "-". Pole grzejne będzie dalej działało na uprzednio wybranym stopniu mocy.</p>	
<p>Równocześnie należy dotknąć przycisków "-" i "+". Pole grzejne wyłączy się, a wraz z nim automatycznie wyłączy się funkcja z użyciem dodatkowej mocy.</p>	



- Pole grzejne po upływie 5 minut powróci do pierwotnego ustawienia.

### 3.3.4 Blokada zabezpieczająca panelu sterującego

- Przyciski dotykowe panelu sterującego można zablokować, aby uniemożliwić nieprzewidziane użycie (np. przypadkowe włączenie pól grzejnych przez dzieci).
- Gdy panel sterujący został zablokowany, wszystkie przyciski dotykowe za wyjątkiem przycisku włączenia/wyłączenia, są niedostępne.

Włączenie blokady panelu sterującego	
Dotknąć należy przycisku blokady panelu sterującego.	Na wskaźniku zegara programującego ukaże się napis "Lo":
Wyłączenie blokady panelu sterującego	
Dotknąć należy przycisku blokady panelu sterującego i przytrzymać ją przez chwilę.	



Gdy panel sterujący płyty kuchennej znajduje się w trybie blokady, uniemożliwione jest działanie wszystkich sterujących przycisków dotykowych za wyjątkiem przycisku włączenia/wyłączenia . W razie konieczności płytę kuchenną należy wyłączyć za pomocą przycisku włączenia/wyłączenia , jednak aby móc w takim przypadku kontynuować działania, w kolejnym kroku konieczne będzie odblokowanie panelu sterującego.

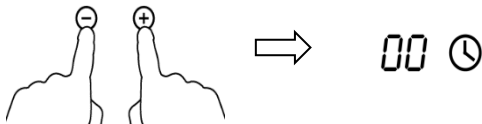
### 3.3.5 Zegar programujący


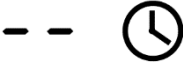
Zegara programującego można używać na dwa różne sposoby:

- Można z niego korzystać jak z minutnika. W takim przypadku po upływie ustawionego czasu zegar programujący nie wyłączy żadnego z pól grzejnych.
  - Można też z zegara programującego korzystać w funkcji wyłącznika czasowego, który po upływie ustawionego czasu wyłączy jedno bądź więcej pól grzejnych.
- Najdłuższy czas, jaki można ustawić na zegarze programującym to 99 minut.


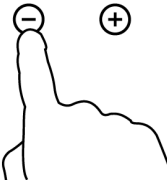
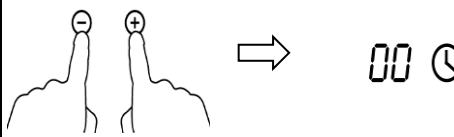
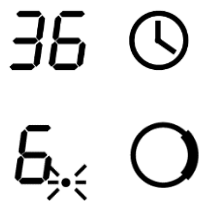
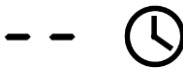
#### a) Korzystanie z zegara programującego jako minutnika

Jeśli nie zostało wybrane żadne pole grzejne

Płyta kuchenna powinna być włączona. Uwaga: Z minutnika można korzystać nawet wtedy, gdy nie zostało wybrane żadne pole grzejne.	
Przycisnąć należy przycisk "+" zegara programującego. Wskaźnik zegara programującego zacznie pulsować i wyświetli się symbol "10".	
Za pomocą przycisków dotykowych "-" in "+" zegara programującego, należy ustawić żądany czas. Wskazówka: Chcąc ustawiony czas skrócić lub przedłużyć o jedną minutę, należy dotknąć przycisku dotykowego "-" lub "+" zegara programującego. Chcąc ustawiony czas skrócić lub przedłużyć w dziesięciominutowych krokach, należy dotknąć i przytrzymać przez chwilę przycisk dotykowy "-" lub "+" zegara programującego.	
Po jednoczesnym dotknięciu przycisków "-" i "+", zegar programujący się wyłączy, na wskaźniku zegara programującego ukaże się symbol "00".	

Po ustawieniu czasu zegar programujący niezwłocznie zacznie odliczać czas. Na wskaźniku ukazany zostanie pozostały czas, a symbol zegara programującego będzie pulsować przez 5 sekund.	
Po upływie ustawionego czasu, przez 30 sekund słychać będzie sygnał dźwiękowy, a na wskaźniku zegara programującego ukaze się symbol "--".	

## b) Korzystanie z zegara programującego jako wyłącznika czasowego

Wybrać należy pole grzejne.	
Dotknąć należy przycisku wyboru pola grzejnego, na którym zamierza się ustawić zegar programujący (np. pole grzejne nr 3).	
Dotknąć należy przycisku dotykowego zegara programującego. Wskaźnik zegara programującego zacznie pulsować i na nim ukaze się symbol "10".	
Za pomocą przycisków dotykowych ustawienia zegara programującego, należy ustawić żądany czas. Wskazówka: Chcąc ustawiony czas skrócić lub przedłużyć o jedną minutę, należy dotknąć przycisku dotykowego "-" lub "+" zegara programującego. Chcąc ustawiony czas skrócić lub przedłużyć w dziesięciominutowych krokach, należy dotknąć i przytrzymać przez chwilę przycisk dotykowy "-" lub "+" zegara programującego.	
Po jednoczesnym dotknięciu przycisków "-" i "+", zegar programujący się wyłączy, na wskaźniku zegara programującego ukaze się symbol "00".	
Po ustawieniu czasu zegar programujący niezwłocznie zacznie odliczać czas. Na wskaźniku ukazany zostanie pozostały czas, a symbol zegara programującego będzie pulsować przez 5 sekund. UWAGA: Czerwona lampka sygnalizacyjna przy wskaźniku stopnia mocy pola grzejnego zacznie świecić, informując o tym, że dane pole zostało wybrane.	
Po upływie ustawionego czasu właściwe pole grzejne automatycznie się wyłączy.	



Wszystkie pozostałe pola grzejne, jeżeli były już wcześniej włączone, będą nadal działać.

### 3.3.6 Ograniczenie czasu działania pól grzejnych

Automatyczne wyłączenie to kolejna funkcja zabezpieczająca niniejszej płyty indukcyjnej. Gdy zapomni się wyłączyć pole grzejne, po upływie określonego czasu wyłączy się ono samo. Ustawione domyślnie ograniczenia czasu działania pól grzejnych podane zostały w tabeli poniżej:

Stopień mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ograniczenie czasu działania (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

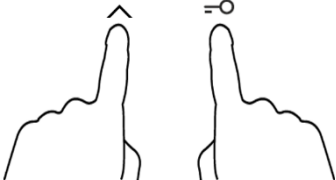
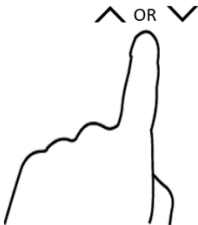
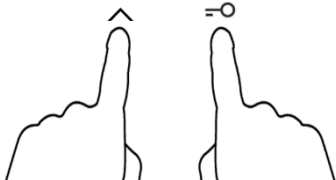
Po zdjęciu naczynia z pola grzejnego, płyta indukcyjna natychmiast przerwie proces nagrzewania. Po dwóch minutach pole grzejne samoczynnie się wyłączy.



Osoby posiadające rozrusznik serca powinny przed użytkowaniem tego urządzenia skonsultować się ze swoim lekarzem.

### 3.3.7 Funkcja zarządzania mocą

- Istnieje możliwość ustawienia maksymalnego poziomu poboru mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.
- Płyty indukcyjne są w stanie ograniczyć się automatycznie, aby pracować z niższą mocą, co pozwala uniknąć ryzyka przeładowania.
- Stawianie garnków na strefach grzewczych nie jest konieczne. **Sugerujemy, aby rozpocząć ustawianie w ciągu 5 sekund po podłączeniu zasilania.** Wejść w tryb ustawiania mocy w ciągu 60 sekund, aby uruchomić funkcję zarządzania mocą.

Aby wejść do funkcji zarządzania mocą	
<p>1. Włączyć płytę, a następnie jednocześnie nacisnąć i przytrzymać „ ^ ” i „Lock”.</p> 	<p>Wskaźnik timera pokaże „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Domyślny tryb to 7,0 kW</p>
Aby przełączyć na inny poziom	
<p>2. Naciśnij przycisk „ ^ ” lub „ v ”, aby wyregulować poziomy, od „P1” do „P5”.</p> 	<p>Wskaźnik timera pokaże jeden z poziomów.</p> <p>„P5” : maksymalna moc wynosi 7,0 kW.</p> <p>„P4” : maksymalna moc wynosi 5,5 kW.</p> <p>„P3” : maksymalna moc wynosi 4,5 kW.</p> <p>„P2” : maksymalna moc wynosi 3,5 kW.</p> <p>„P1” : maksymalna moc wynosi 2,5 kW.</p>
Wyjście z funkcji zarządzania mocą	
<p>Po wybraniu żądanego trybu ustawień mocy, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie „ ^ ” i „Lock” w celu potwierdzenia</p> 	<p>Następnie płyta zostanie wyłączona..</p>



## 4. Wytyczne dotyczące gotowania



Zachowaj ostrożność zwłaszcza podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz podgrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza podczas użycia działania z użyciem dodatkowej mocy. Przy bardzo wysokich temperaturach może dojść do samozapłonu oleju i tłuszczu, co stanowi poważne ryzyko powstania pożaru.

### 4.1 Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy jedzenie zaczyna się gotować, należy zmniejszyć ustawiony stopień mocy.
- Używanie pokrywek zatrzymuje ciepło, co pozwala skrócić czas gotowania i zaoszczędzić energię.
- Aby skrócić czas gotowania, należy użyć mniejszej ilości płynu lub tłuszczu.
- Gotowanie należy rozpocząć na najwyższym stopniu mocy, a gdy jedzenie się podgrzeje stopień mocy należy obniżyć.

#### 4.1.1 Powolne duszenie, gotowanie ryżu

- Duszenie następuje poniżej temperatury wrzenia, przy około 85 °C, gdy bąbelki tylko od czasu do czasu unoszą się, docierając do powierzchni gotowanej w naczyniu cieczy. Takie gotowanie jest kluczowe dla uzyskania wybornych zup i pysznych dan jednogarnkowych, ponieważ smaki rozwijają się bez przegotowywania jedzenia. Również sosy na bazie jajek oraz zagęszczane mąką powinny być gotowane w temperaturze poniżej wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia najniższej możliwej temperatury, aby zapewnić prawidłowe gotowanie żywności w zalecanym czasie.

#### 4.1.2 Obsmażanie kotletów

Aby przyrządzić pyszny soczysty kotlet:

1. Przed przyrządzeniem należy mięso pozostawić w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzać należy patelnię o grubym dnie.
3. Obie strony kotleta należy nasmarować olejem. Na patelnię należy wlać niewielką ilość oleju, a następnie ostrożnie położyć na niej mięso.
4. W czasie smażenia kotlet należy raz obrócić. Dokładny czas przygotowania zależy będzie od grubości mięsa i stopnia wysmażenia, jaki chce się osiągnąć. Czas smażenia waha się więc od 2 do około 8 minut z jednej strony kotleta. Kotlet należy docisnąć, sprawdzając stopień wysmażenia: im twardszy się wydaje, tym bardziej jest wysmażony.
5. Po zakończeniu smażenia mięso należy pozostawić na ciepłym talerzu na kilka minut, aby zmiękło i stało się delikatniejsze przed podaniem.

#### 4.1.3 Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze

1. Użyć należy ceramicznego woku, odpowiedniego do stosowania na płycie indukcyjnej, czy też dużej patelni.
2. Przygotować należy wszystkie składniki i przybory kuchenne. W tym sposobie przygotowywania jedzenia ważne jest, aby jedzenie na szybko usmażyć. Podczas przygotowywania większych ilości jedzenia, należy ją smażyć mniejszymi partiami.
3. Krótko należy podgrzewać patelnię i dodać dwie łyżki stołowe oleju.
4. Najpierw należy podsmażyć mięso, po czym wyjąć je z woka lub patelni i trzymać w ciepłe.
5. Następnie należy podsmażyć warzywa. Gdy warzywa są gorące, ale wciąż jeszcze chrupiące, należy obniżyć stopień mocy pola grzejnego, ponownie dodać mięso i wlać sos.
6. Składniki należy dokładnie przemieszać, aby się dobrze nagrzały.
7. Podawać od razu po przyrządzeniu.

## 4.2 Rozpoznawanie mniejszych przedmiotów

Jeżeli na polu grzejnym postawione zostanie naczynie niewłaściwej wielkości lub naczynie bez ferromagnetycznego dna

(np. garnek aluminiowy) czy też położony mniejszy przedmiot (np. nóż, widelec, klucze), pole grzejne po upływie jednej minuty samoczynnie przejdzie w tryb gotowości. Wentylator jeszcze przez jedną minutę będzie chłodził płytę indukcyjną.

## 5. Ustawienie mocy grzewczej

Poniższe ustawienia są jedynie ogólnymi wytycznymi. Dokładne ustawienia zależą od kilku czynników, w tym od rodzaju używanych naczyń kuchennych i ilości jedzenia, jakie się przygotowuje. Warto wypróbować różne ustawienia, aby znaleźć te, które najlepiej nam odpowiadają.

Moc grzewcza	Zastosowanie
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia</li> <li>• rozpuszczanie czekolady, masła i smażenie potraw, które szybko się przypalają</li> <li>• delikatne gotowanie z powolnym duszeniem</li> <li>• powolne podgrzewanie</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odgrzewanie</li> <li>• szybkie podgrzewanie do powolnego duszenia</li> <li>• gotowanie ryżu</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• naleśniki</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obsmażanie</li> <li>• gotowanie makaronu</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• szybkie smażenie (kuchnia azjatycka)</li> <li>• podsmażanie mięsa</li> <li>• zagotowywanie zupy (wrzenie)</li> <li>• przegotowywanie wody lub podgrzewanie wody do zagotowania</li> </ul>

## 6. Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codziennie zabrudzenia na powierzchni vitroceramicznej (odciski palców, plamy, plamy pozostawione przez żywność lub zacieki na powierzchni, które nie zawierają cukru)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Płytę kuchenną należy odłączyć z sieci elektrycznej.</li> <li>2. Gdy powierzchnia jest jeszcze ciepła (jednak nie gorąca!), użyć należy środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych.</li> <li>3. Środek czyszczący należy spłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Płytę kuchenną należy ponownie podłączyć do sieci elektrycznej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy płyta kuchenna odłączona jest z sieci elektrycznej, symbol mocy resztkowej, sygnalizujący ciepło pola grzejnego, nie będzie świecił. Pole grzejne może być jednak jeszcze gorące! Należy zachować ostrożność.</li> <li>• Twarde myjki druciane, niektóre plastikowe myjki (z plastikowego drutu) oraz szorujące środki czyszczące mogą porysować powierzchnię vitroceramiczną. Zawsze należy zapoznać się z etykietą, aby upewnić się, że myjka lub środek czyszczący nadają się do czyszczenia vitroceramicznej powierzchni płyty.</li> <li>• Nigdy nie należy pozostawiać pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: może to doprowadzić do powstawania plam na jej powierzchni.</li> </ul>

<p>Wykipiałe płyny, stopione jedzenie i słodkie gorące plamy</p>	<p>Tego rodzaju zabrudzenia należy niezwłocznie usunąć przy użyciu łopatki kuchennej, nożyka do tapet lub skrobaka, odpowiedniego do powierzchni płyty vitroceramicznej, przyt tym należy jednak uważać, ponieważ powierzchnie pól grzejnych mogą być jeszcze gorące.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Płytę kuchenną należy odłączyć z sieci elektrycznej (za pomocą wyłącznika instalacyjnego).</li> <li>2. Ostrze lub płaską część narzędzia należy trzymać pod kątem 30° i zeskrobać zabrudzenie lub rozlany płyn w kierunku chłodnego obszaru płyty kuchennej.</li> <li>3. Wyczyścić zabrudzenie lub rozlany płyn przy użyciu ściereczki do naczyń lub ręcznika papierowego.</li> <li>4. Następnie przeprowadzić czynności, opisane w krokach 2, 3 i 4 w rubryce "Codzienne zabrudzenia na powierzchni vitroceramicznej".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plamy, pozostawione przez stopione jedzenie i resztki albo wycieki słodkiego jedzenia, należy usunąć najszybciej jak to możliwe. Tego rodzaju plamy, pozostawione do momentu wychłodzenia płyty, mogą stać się trudne do usunięcia lub też trwale uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną.</li> <li>• Niebezpieczeństwo skaleczenia: Po zdjęciu chroniącej go osłony, ostrze skrobaka jest łatwo dostępne, dlatego skrobaka należy używać, zachowując wszelkie środki ostrożności oraz przechowywać w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.</li> </ul>
<p>Płyn, wylany w strefie przycisków sterujących</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Płytę kuchenną należy odłączyć z sieci elektrycznej.</li> <li>2. Wytrzeć rozlany płyn.</li> <li>3. Za pomocą czystej wilgotnej gąbki lub ściereczki należy wytrzeć obszar dotykowego panelu sterującego (przyciski dotykowe).</li> <li>4. Obszar dotykowego panelu sterującego (przyciski dotykowe) należy wytrzeć papierowym ręcznikiem, aby był całkowicie suchy.</li> <li>5. Płytę kuchenną należy ponownie podłączyć do sieci elektrycznej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Możliwe jest, że włączy się alarm dźwiękowy i płyta kuchenna automatycznie się wyłączy, a przyciski sterujące nie będą działać, dopóki będą zalane płynem. Należy zadbać, aby obszar dotykowego panelu sterującego (przyciski dotykowe był całkowicie suchy, zanim ponownie zostanie włączona płyta kuchenna.</li> </ul>

## 7. Podpowiedzi i porady

Usterka lub zakłócenie	Możliwe przyczyny	Co robić
<p>Indukcyjnej płyty kuchennej nie można włączyć.</p>	<p>Brak zasilania energią elektryczną.</p>	<p>Należy sprawdzić, czy indukcyjna płyta kuchenna jest podłączona do sieci elektrycznej i czy jest włączona. Należy też sprawdzić, czy w domu lub sąsiedztwie nie doszło do przerwy bądź zakłóceń w dostawie energii elektrycznej. Jeżeli sprawdzone zostało wszystko to, a problem nadal istnieje, należy wezwać odpowiednio wykwalifikowanego pracownika serwisu.</p>

Przyciski sensoryczne nie reagują na dotyk.	Panel sterujący został zablokowany.	Odblokować należy panel sterujący, patrz rozdział: "Blokada zabezpieczająca panelu sterującego".
Problemy przy używaniu przycisków dotykowych.	Być może po przyciskach została polana woda lub przyciski dotykane są czubkiem.	Należy sprawdzić, czy panel sterujący jest całkowicie suchy i dotykać przycisków opuszką palca.
Podrapana powierzchnia vitroceramiczna.	Naczynie o szorstkich krawędziach dna.  Użyto niewłaściwego bądź zbyt ostrego skrobaka, drucianej myjki lub środka czyszczącego.	Używać należy naczyń o równym i gładkim dnie. Patrz rozdział: "Wybór odpowiednich naczyń kuchennych".  Patrz rozdział: "Pielęgnacja i czyszczenie".
Niektóre naczynia, garnki lub patelnie wydają strzelające lub stukające dźwięki.	Może to być spowodowane budową naczynia kuchennego (warstwy różnych metali wibrują na różne sposoby).	Jest to normalna cecha naczyń kuchennych i nie jest to wadą płyty.
Indukcyjna płyta kuchenna podczas użytkowania na wysokim stopniu mocy cicho buczy.	To konsekwencja technologii gotowania indukcyjnego.	To normalne zjawisko, jednak buczenie powinno ucichnąć lub całkowicie zginąć, gdy obniżony zostanie stopień mocy grzewczej.
Z indukcyjnej płyty kuchennej dochodzi dźwięk wentylatora.	W indukcyjną płytę kuchenną wbudowany jest wentylator, który się włączył, żeby zapobiec przegrzaniu się elementów elektronicznych. Wentylator może działać również po tym, gdy indukcyjna płyta kuchenna została już wyłączona.	To normalne zjawisko i w związku z tym nie jest potrzebne żadne działanie. Dopóki działa wentylator, indukcyjnej płyty kuchennej nie należy odłączać z sieci elektrycznej (za pomocą wyłącznika instalacyjnego).
Naczynie się nie nagrzewa i na wskaźniku ukaże się symbol " " .	Indukcyjne pole grzejne nie może rozpoznać naczynia, ponieważ nie jest ono odpowiednie do gotowania indukcyjnego.  Indukcyjne pole grzejne nie może rozpoznać naczynia, ponieważ jest ono za małe dla pola grzejnego lub nie zostało prawidłowo umieszczone na środku pola grzejnego.	Zastosować należy naczynie, odpowiednie do płyt indukcyjnych. Patrz rozdział: "Wybór odpowiednich naczyń kuchennych".  Naczynie należy umieścić na środku pola grzejnego i sprawdzić, czy wielkość jego dna odpowiada wielkości pola grzejnego.
Indukcyjna płyta kuchenna lub pole grzejne nieoczekiwanie się wyłączyło. Słychać sygnał dźwiękowy i ukaże się symbol błędu (zazwyczaj ukazuje się wymiennie z jedną lub dwiema cyframi na wskaźniku zegara programującego).	Usterka techniczna.	Prosimy o zapisanie liter i liczb, użytych w oznaczeniu błędu, odłączyć płytę kuchenna z sieci elektrycznej (za pomocą wyłącznika instalacyjnego) oraz wezwać upoważnionego i odpowiednio wykwalifikowanego pracownika serwisu.

## 8. Wykaz wyświetlanych błędów

Indukcyjna płyta kuchenna posiada funkcję automatycznego diagnozowania błędów. Za pomocą tego testu pracownik serwisu może sprawdzić działanie wielu komponentów bez rozkręcania lub wysuwania płyty z zabudowy w blacie kuchennym.

### Usuwanie usterek

1) Oznaczenie problemu, które ukaże się podczas użytkowania urządzenia oraz jego rozwiązanie.

Oznaczenie problemu	Usterka bądź zakłócenie	Rozwiązanie
<b>Automatyczne ponowne uruchomienie</b>		
E1	Napięcie instalacyjne jest wyższe od napięcia nominalnego urządzenia.	Prosimy sprawdzić, czy instalacja, do której zostało podłączone urządzenie, jest zgodna z normami i czy działa prawidłowo. Urządzenie należy włączyć, gdy zapewnione zostanie właściwe i normalnie działające zasilanie energią elektryczną.
E2	Napięcie instalacyjne jest wyższe od napięcia nominalnego urządzenia.	
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty indukcyjnej (1#)	Należy poczekać, aż temperatura płyty indukcyjnej obniży się do normalnego poziomu. Przcisnąć należy przycisk włączenia/wyłączenia (ON/OFF), aby ponownie włączyć urządzenie.
E4	Wysoka temperatura czujnika płyty indukcyjnej (2 #)	
E5	Wysoka temperatura IGBT (1#)	Należy poczekać, aż temperatura IGBT obniży się do normalnego poziomu. Przcisnąć należy przycisk włączenia/wyłączenia (ON/OFF), aby ponownie włączyć urządzenie. Należy sprawdzić, czy wentylator działa prawidłowo. Jeżeli nie, należy go wymienić.
E6	Wysoka temperatura IGBT (2 #)	
<b>Brak automatycznego ponownego uruchomienia</b>		
F3/F6	Błąd czujnika temperatury płyty indukcyjnej – zwarcie elektryczne. (F3 dla 1#,F6 dla 2#)	Należy sprawdzić złącza lub wymienić czujnik temperatury płyty indukcyjnej.
F4/F7	Błąd czujnika temperatury płyty indukcyjnej – rozwarcie obiegu prądu. (F4 dla 1#,F7 dla 2#)	
F5/F8	Błąd czujnika temperatury płyty indukcyjnej – nie działa. (F5 dla 1#,F8 dla 2#)	
F9/FA	Błąd czujnika temperatury IGBT (zwarcie elektryczne/ rozwarcie obiegu prądu dla 1#)	Wymenić należy moduł zasilania.
FC/FD	Błąd czujnika temperatury IGBT (zwarcie elektryczne/ rozwarcie obiegu prądu dla 2 #)	

## 2) Konkretny problem i jego rozwiązanie

Błąd	Usterka bądź zakłócenie	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Lampka sygnalizacyjna LED nie włącza się w momencie uruchomienia urządzenia.	Urządzenie nie ma zasilania energią elektryczną.	Sprawdzić należy, czy wtyczka jest prawidłowo umieszczona w gniazdku i/lub gniazdko działa.	
	Usterka pomocniczego modułu zasilania lub usterka przyłącza modułu wskaźnika.	Sprawdzić należy przyłącze bądź złącza.	
	Pomocniczy moduł zasilania jest uszkodzony.	Wymienić należy pomocniczy moduł zasilania.	
	Moduł wskaźnika jest uszkodzony.	Wymienić należy moduł wskaźnika.	
Niektóre przyciski dotykowe nie działają lub lampki sygnalizacyjne nie działają prawidłowo.	Moduł wskaźnika jest uszkodzony.	Wymienić należy moduł wskaźnika.	
Lampka sygnalizacyjna trybu gotowania się świeci, urządzenie nie nagrzewa jednak naczynia.	Wysoka temperatura płyty kuchennej.	Być może zbyt wysoka jest temperatura otoczenia. Być może zatkane lub zasłonięte zostały szczeliny wentylacyjne.	
	Usterka wentylatora.	Sprawdzić należy, czy wentylator działa prawidłowo. Jeżeli nie, należy go wymienić.	
	Moduł zasilania jest uszkodzony.	Wymienić należy moduł zasilania.	
Podczas działania nagrzewanie jest nagle przerwane i na wskaźniku pulsuje symbol "u".	Nieodpowiednie naczynie.	Zastosować odpowiednie naczynie (patrz rozdział: Wybór odpowiednich naczyń kuchennych).	Obieg prądu rozpoznania naczynia został uszkodzony; wymienić należy moduł zasilania.
	Naczynia ma zbyt małą średnicę.		
	Płyta kuchenna uległa przegrzaniu.	Urządzenie uległo przegrzaniu. Począć należy, aż temperatura obniży się do normalnego poziomu. Przycisnąć należy przycisk włączenia/wyłączenia (ON/OFF), aby ponownie włączyć urządzenie.	
Na wskaźnikach pól grzejnych z tej samej strony płyty kuchennej (np. na pierwszym i drugim polu grzejnym) wyświetla się symbol "u".	Usterka modułu zasilania lub usterka przyłącza modułu wskaźnika.	Sprawdzić należy przyłącze bądź złącza.	
	Komunikacyjna część modułu wskaźnika jest uszkodzona.	Wymienić należy moduł wskaźnika.	
	Główny moduł jest uszkodzony.	Wymienić należy moduł zasilania.	

Z silnika wentylatora wydostają się niecodzienne dźwięki.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymienić należy wentylator.	
---	-------------------------------------	-----------------------------	--

Powyżej zostały podane opisy najczęściej pojawiających się błędów.

Prosimy, aby nie próbować naprawiać urządzenia samemu, zapobiegając w ten sposób niebezpieczeństwu powstania obrażeń ciała jak i uszkodzeniom indukcyjnej płyty kuchennej.

## 9. Montaż

### 9.1 Wybór sprzętu do montażu

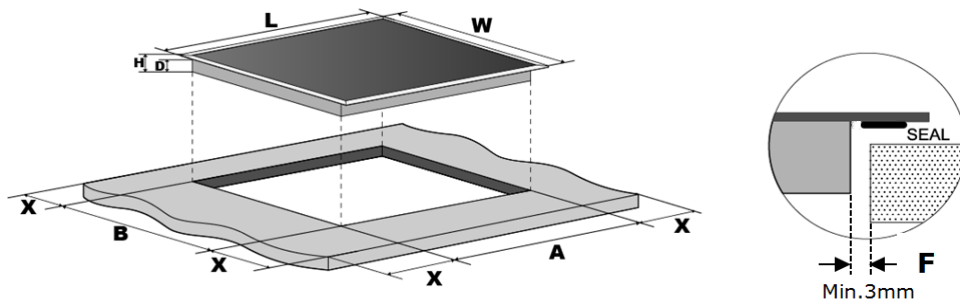
Należy dokonać wycięcia w blacie kuchennym zgodnie z wymiarami, podanymi w zestawieniu.

Dla celów montażowych i użytkowych wokół wycięcia należy zachować przestrzeń, wynoszącą przynajmniej 5 cm.

Zapewnić należy powierzchnię roboczą (blat kuchenny) o grubości przynajmniej 30 mm. Wybrać należy blat roboczy, wykonany z materiału odpornego na ciepło i izolowanego (drewna i podobnych do niego materiałów włóknistych lub higroskopijnych nie należy używać jako materiału powierzchni roboczej, chyba że zostały one wcześniej zaimpregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i istotnych deformacji, spowodowanych promieniowaniem cieplnym płyty kuchennej. Wymiary otworu w blacie kuchennym zostały ukazane poniżej:



Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy krawędziami płyty kuchennej a wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego powinna wynosić przynajmniej 3 mm.



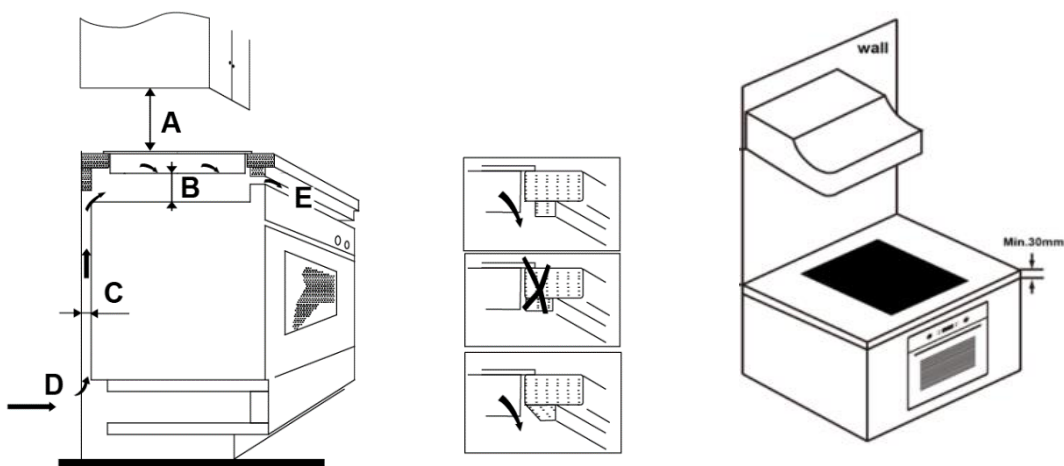
L (mm) (długość)	W (mm) (szerokość)	H (mm) (wysokość)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560 + 4 +1	490 + 4 +1	50 min.	3 min.

W każdym przypadku należy zadbać, aby indukcyjna płyta kuchenna miała zapewnioną wystarczającą wentylację oraz że szczeliny na wejściu i wyjściu gorącego powietrza nie zostaną zasłonięte bądź zatkane. Sprawdzić należy, czy płyta kuchenna znajduje się w dobrym stanie technicznym.

Uwzględnić należy wymiary z zestawień poniżej:



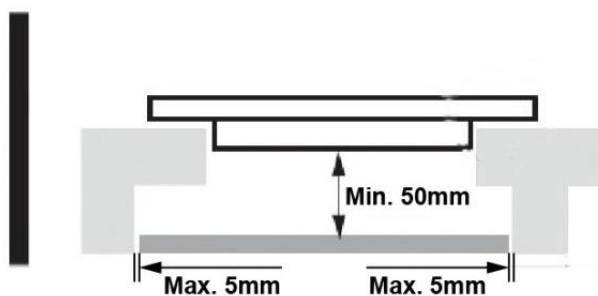
Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy krawędziami płyty kuchennej a elementem kuchennym nad płytą kuchenną powinna wynosić przynajmniej 650 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	50 min.	20 min.	Otwór na wejściu powietrza	Otwór odprowadzenia powietrza 5 mm

## OSTRZEŻENIE: Zapewnienie wystarczającej wentylacji

Zadbać należy, aby indukcyjna płyta kuchenna miała zapewnioną wystarczającą wentylację oraz że szczeliny na wejściu i wyjściu gorącego powietrza nie zostaną zasłonięte bądź zatkane. Aby zapobiec przypadkowemu kontaktowi z dnem płyty kuchennej lub (nieoczekiwanemu) porażeniu prądem w trakcie użytkowania płyty, należy w odległości przynajmniej 50 mm od dna płyty kuchennej umieścić drewnianą płytę izolującą, która powinna być zamocowana za pomocą wkrętów. Uwzględnić należy wymogi, podane poniżej.



Na krawędziach bądź obudowie płyty kuchennej znajdują się szczeliny wentylacyjne. **OBOWIĄZKOWO** należy zapewnić, aby blat roboczy po zabudowie urządzenia nie zakrywał czy w inny sposób uniemożliwił funkcję tych otworów wentylacyjnych.



- Należy pamiętać, że spoiwo, łączące plastikowe i drewniane materiały w posiadanych meblach kuchennych, powinno być wytrzymałe na temperatury powyżej 150 °C, w przeciwnym razie poszczególne płyty lub warstwy mebli zaczną się rozklejać.
- Tylna ściana oraz inne przylegające i otaczające płytę powierzchnie muszą być odporne na temperaturę w wysokości do 90 °C.



## 9.2 Przed montażem płyty kuchennej należy zapewnić lub sprawdzić, czy:

- powierzchnia robocza jest równa i pozioma oraz żaden element składowy nie sięga w przestrzeń, potrzebną do zabudowy urządzenia;
- powierzchnia robocza jest wykonana z odpornego na ciepło i izolowanego materiału;
- jeżeli płyta kuchenna została zabudowana nad piekarnikiem, że piekarnik ma zabudowany wentylator chłodzący;
- w przypadku urządzenia zostały uwzględnione wszystkie wymagania, związane z przestrzenią wokół urządzenia oraz zostały uwzględnione wszystkie obowiązujące normy i przepisy;
- że w instalacji przewidziano wyłącznik instalacyjny, umożliwiający całkowite odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej, oraz że taki wyłącznik został zainstalowany zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami i zaleceniami, dotyczącymi instalacji elektrycznej;
- że wyłącznik instalacyjny jest zatwierdzonego typu oraz że zapewnia przynajmniej 3 mm rozwarcia pomiędzy wszystkimi przewodami (lub pomiędzy wszystkimi przewodami fazowymi, jeżeli lokalne przepisy na to pozwalają);
- że wyłącznik instalacyjny jest po zamontowaniu urządzenia łatwo dostępny dla użytkownika;
- jeżeli ma się wątpliwości związane z montażem, należy udać się do lokalnych władz, właściwych ds. budowy, i zdobyć informacje o obowiązujących przepisach;
- że na ścianach i wokół bądź w pobliżu płyty kuchennej należy zastosować odporne na ciepło materiały, które można łatwo wyczyścić (np. płytki ceramiczne).

## 9.3 Po montażu płyty kuchennej należy zapewnić lub sprawdzić, czy:

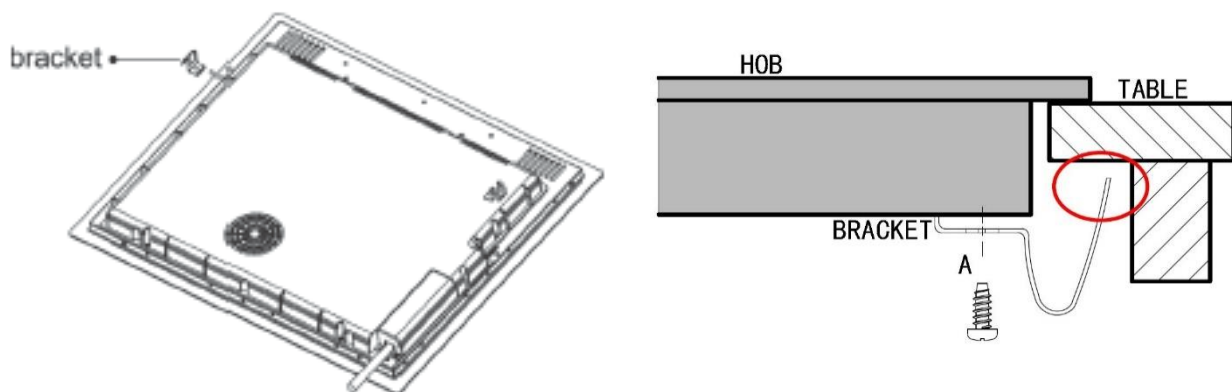
- przewód zasilający urządzenia nie jest dostępny przez drzwi szafki bądź elementu kuchennego lub też przez element z szufladami, znajdujący się pod urządzeniem;
- że zapewniony został wystarczający dopływ świeżego powietrza do dna urządzenia z otoczenia elementu kuchennego;
- że, jeżeli płyta kuchenna zabudowana została nad elementem kuchennym z szufladami lub półkami, pod dnem urządzenia została umieszczona płyta izolująca;
- że wyłącznik instalacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika.

## 9.4 Przed montażem wsporników mocujących

Urządzenie należy postawić na stabilnym i gładkim podłożu (można wykorzystać opakowanie). Nie należy przyciskać elementów sterujących urządzenia, które mogą wystawać poza urządzenie.

## 9.5 Dostosowanie pozycji wsporników

Płytę kuchenną należy wstawić w otwór w blacie roboczym (blacie kuchennym) i zamocować w taki sposób, aby po wstawieniu płyty we właściwe miejsce, można było dokręcić dwa wsporniki, znajdujące się na dnie urządzenia. Pozycję wsporników należy dostosować tak, aby odpowiadały one grubości posiadanego blatu kuchennego.





Wsporniki po zamocowaniu w żadnym przypadku nie powinny znajdować się w kontakcie z wewnętrznymi powierzchniami (obudową) blatu roboczego (patrz: ten i poprzednie rozdziały).

## 9.6 Ostrzeżenia

1. Indukcyjna płyta kuchenna powinna być zabudowana przez przez wykwalifikowany personel lub technika. Dysponujemy fachowcami, którzy mogą Państwu pomóc. Prosimy nigdy nie przeprowadzać czynności montażowych we własnym zakresie.
2. Płyty kuchennej nie należy zabudowywać bezpośrednio nad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką, pralką czy suszarką bębnową, ponieważ wilgoć z tych urządzeń uszkodziłaby elementy elektroniczne płyty kuchennej.
3. Indukcyjną płytę kuchenną należy zabudować w taki sposób, aby zapewnione zostało odprowadzenie nadwyżek ciepła, ponieważ poprawia to efektywność działania urządzenia.
4. Ściany w pobliżu urządzenia oraz powierzchnie elementów nad blatem kuchennym powinny być odporne na wysoką temperaturę.
5. Aby zapobiec uszkodzeniom, zarówno powierzchnie jak i spoiwo powinny być odporne na wysoką temperaturę.
6. Nie należy stosować urządzeń do czyszczenia przy użyciu pary.

## 9.7 Przyłączenie płyty kuchennej do instalacji elektrycznej



Płytę kuchenną może przyłączyć do sieci elektrycznej jedynie odpowiednio wykwalifikowany fachowiec.

Zanim przyłączy się płytę kuchenną do sieci elektrycznej, należy sprawdzić:

1. Czy domowa instalacja elektryczna może zapewnić moc elektryczną, potrzebną do działania płyty kuchennej.
2. Czy napięcie w domowej instalacji odpowiada napięciu, podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Da lahko električni kabel prenese obremenitev, navedeno na napisni tablici.

W celu przyłączenia urządzenia do sieci elektrycznej nie należy stosować adapterów, reduktorów lub rozdzielaczy, ponieważ mogą one spowodować przegrzewanie się i w efekcie tego - pożar.

Przewód przyłączeniowy (kabel zasilający) nie powinien dotykać żadnego gorącego elementu urządzenia i powinien być przeprowadzony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnej części nie mogła przekroczyć 75 °C.



Należy skonsultować się z elektrykiem, czy posiadana domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do przyłączenia urządzenia bez konieczności ewentualnych dodatkowych ingerencji w instalacji.

Jakiegokolwiek zmiany lub ingerencji może dokonać jedynie właściwe wyszkolony elektryk.

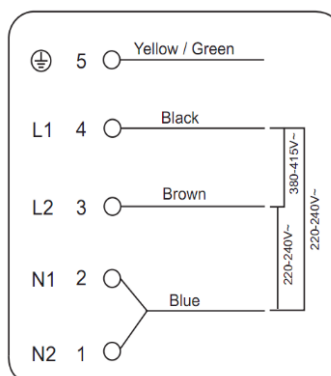
5 żółto-zielony

4 czarny

3 brązowy

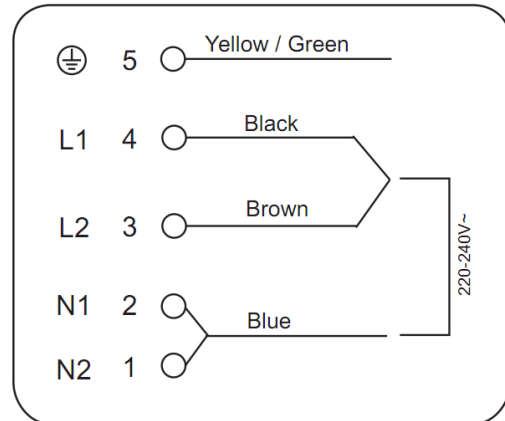
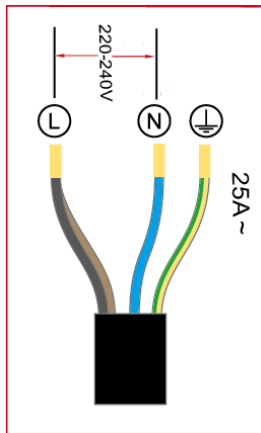
2 niebieski

1 niebieski






- Jeżeli łączna ilość pól grzejnych posiadanego urządzenia nie przekracza 4, urządzenie można przyłączyć bezpośrednio do instalacji elektrycznej z przyłączem jednofazowym, jak to zostało pokazane poniżej.



- Jeżeli przewód przyłączeniowy (kabel zasilający) został uszkodzony lub konieczna jest jego wymiana, może tego dokonać jedynie upoważniony pracownik serwisu, używając do tego odpowiednich narzędzi, ponieważ w innym przypadku taka ingerencja może być niebezpieczna.
- Jeżeli urządzenie przyłączone jest bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik instalacyjny, który rozwiera wszystkie przewody, zapewniając przynajmniej 3 mm rozwarcia pomiędzy kontaktami.
- Elektryk powinien zapewnić, aby przyłączenie do sieci elektrycznej zostało wykonane prawidłowo oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód przyłączeniowy nie powinien być zagięty lub ściśnięty.
- Przewód przyłączeniowy należy regularnie przeglądać, wymienić może go jedynie upoważniony pracownik serwisu.



Dno urządzenia oraz przewód przyłączeniowy nie powinny być dostępne po zabudowie urządzenia.

 <p><b>UTYLIZACJA URZĄDZENIA:</b> Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest segregacja odpadów, która umożliwia ponowne użycie materiałów, które zostały zużyte przy produkcji tego urządzenia.</p>	<p>Urządzenie zostało oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą nr 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).</p> <p>Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, pomaga się zapobiec wszelkim możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby powstać, gdyby zostało ono usunięte w niewłaściwy sposób.</p> <p>Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że zużytego produktu nie należy traktować jako zwykłego odpadka komunalnego. Produkt należy odwieźć do odpowiedniego miejsca zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.</p> <p>Niniejsze urządzenie wymaga poddania go specjalistycznej utylizacji odpadów.</p> <p>W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji o usuwaniu i przetwarzaniu produktu, należy zwrócić się do właściwego organu lokalnych władz, odpowiedzialnego za usuwanie odpadów, służb komunalnych lub do sklepu, gdzie produkt został zakupiony.</p>
---	--

**gorenje**

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

CE