

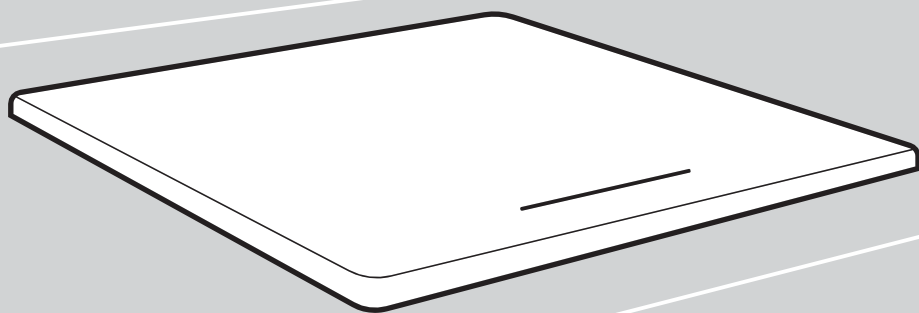
gorenje

EN

GB

IE

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PŁYTA INDUKCYJNA
GI6442BSCE



Ostrzeżenie: Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użytkowaniem tego urządzenia oraz o zachowanie tej instrukcji do wykorzystania w przyszłości. W celu ulepszenia produktu konstrukcja i specyfikacje mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

Szczegółowe informacje można uzyskać u sprzedawcy lub producenta.

Powyższy schemat ma charakter poglądowy. Jako standard należy przyjąć wygląd rzeczywistego produktu.

Dziękujemy za zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Instrukcja jest także dostępna na naszej stronie

internetowej: www.gorenje.com / <

<http://www.gorenje.com> />.



INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

1.	INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4
2.	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5
	2.1. Instalacja	5
	2.2. Obsługa i konserwacja.....	6
3.	PRZEGLĄD PRODUKTU	10
	3.1. Widok z góry 10	
	3.2. Panel sterowania	10
4.	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	11
	4.1. Przyciski dotykowe	11
	4.2. Wybór	11
	4.3. Wymiar garnka.....	13
	4.4. Jak używać 13	
5.	Skrócona instrukcja obsługi	20
6.	INSTALACJA PRODUKTU	22
7.	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	29
8.	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	30
9.	UTYLIZACJA I RECYKLING	33

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Zamierzone zastosowanie

Poniższe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa mają na celu zapobieganie nieprzewidzianym zagrożeniom lub szkodom wynikającym z niebezpiecznej lub nieprawidłowej obsługi urządzenia. Prosimy o sprawdzenie opakowania i urządzenia po dostarczeniu, aby upewnić się, że wszystko jest nienaruszone i zapewnia bezpieczne działanie. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy skontaktować się z dealerm lub sprzedawcą. Należy pamiętać, że modyfikacje lub zmiany w urządzeniu są niedozwolone ze względów bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do zagrożeń i utraty roszczeń gwarancyjnych.

Objaśnienie symboli

	Niebezpieczeństwo Ten symbol oznacza, że istnieje zagrożenie dla życia i zdrowia osób ze względu na bardzo łatwopalny gaz.
	Ostrzeżenie przed napięciem elektrycznym Ten symbol oznacza, że istnieje zagrożenie życia i zdrowia osób spowodowane napięciem elektrycznym.
	Ostrzeżenie To słowo ostrzegawcze wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami.
	Uwaga To słowo ostrzegawcze wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może skutkować niewielkimi lub umiarkowanymi obrażeniami.
	Uwaga To słowo ostrzegawcze wskazuje na ważne informacje (np. szkody materialne), ale nie na niebezpieczeństwo.
	Postępuj zgodnie z instrukcjami Ten symbol oznacza, że serwisant powinien dokonywać obsługi oraz konserwacji tego urządzenia wyłącznie zgodnie z instrukcją obsługi.

Przed użyciem/uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego wykorzystania w bezpośrednim sąsiedztwie miejsca instalacji lub urządzenia!

2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.

2.1. Instalacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Odłącz urządzenie od sieci przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac montażowych lub konserwacji.
- Podłączenie do prawidłowo uziemionej sieci zasilającej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w instalacji domowej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie przecięciem

- Należy zachować ostrożność - krawędzie panelu są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie instrukcję przed instalacją lub korzystaniem z urządzenia.
- Na urządzeniu nie wolno umieszczać łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Prosimy o przekazanie tej informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może ona zmniejszyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie musi być podłączone do obwodu wyposażonego w odłącznik zapewniający całkowite odizolowanie od sieci zasilającej.
- Niewłaściwe zainstalowanie urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej, jak również nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po szkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomieniu o potencjalnych zagrożeniach.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru.
- Aby uniknąć zagrożenia, w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

- **OSTRZEŻENIE!** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem na powierzchniach płyt wykonanych ze szkła ceramicznego lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Na płycie kuchennej nie należy kłaść przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki oraz pokrywki, ponieważ mogą się one mocno nagrzać.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Urządzenia nie wolno używać z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE!** Niebezpieczeństwo pożaru: nie umieszczać żadnych przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale monitorowany.
- **OSTRZEŻENIE!** Gotowanie bez nadzoru na płycie za pomocą tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomienie, np. za pomocą koca pożarowego.

2.2. Obsługa i konserwacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Nie gotuj na pękniętej lub popękanej powierzchni do gotowania. Jeśli płyta grzewcza jest uszkodzona lub pęknięta, należy natychmiast wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika zasilania i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Wyłącz zasilanie przed każdym czyszczeniem lub konserwacją.
- Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą jednak przed użyciem urządzenia skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów, aby upewnić się, że ich implanty nie zostaną dotknięte przez pole elektromagnetyczne.
- Niezastosowanie się do tej instrukcji może spowodować śmierć.

Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania urządzenia płyta może stać się wystarczająco gorąca, aby spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot poza odpowiednim naczyniem miał kontakt ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie będzie zimna.
- Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Należy upewnić się, że uchwyty garnków nie wystają ponad inne włączone pola grzewcze. Uchwyty powinny znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Nieprzestrzeganie tej instrukcji może prowadzić do poparzeń.

Zagrożenie przecięciem

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj drapak z wielką ostrożnością i przechowuj go poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Pryskanie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub do przechowywania przedmiotów.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani naczyń.
- Nie umieszczaj ani nie zostawiaj żadnych przedmiotów namagnesowalnych (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. Komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą na nie oddziaływać jego pola elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzewczą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania patelni do wyłączania strefy gotowania po zdjęciu patelni.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem lub siedzieć, stać lub wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie należy pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien być przekonany, że mogą oni korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy umieszczać ani upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie należy stawać na płycie kuchennej.
- Nie należy używać patelni z ostrymi krawędziami ani przeciągać patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać zmywaków ani innych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach, takich jak: pracownicze pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; - gospodarstwa rolnicze; - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach pracy; - w placówkach typu bed and breakfast.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą elementu sterującego i nie polegać na czujniku patelni.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby

w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu instalacji przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj tę instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

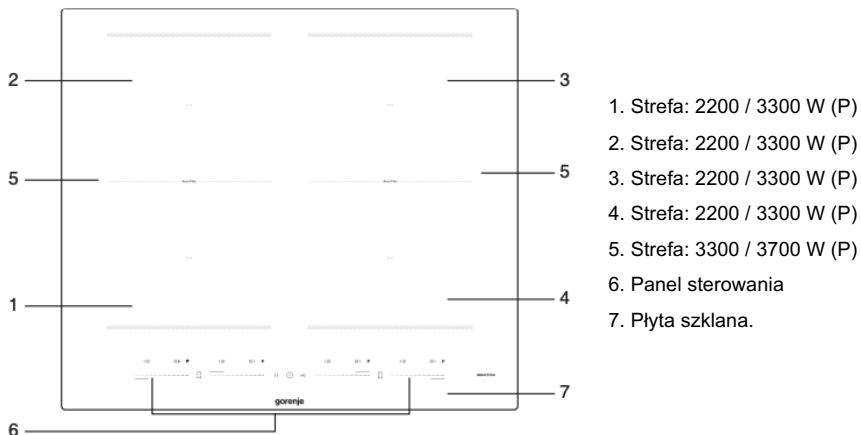
SPECYFIKACJE

Płyta kuchenna	GI6442BSCE
Liczba pól grzejnych	4
Napięcie zasilania	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400W
Wymiary produktu gł. × szer. × wys. (mm)	590X520X53
Wymiary w zabudowie A×B (mm)	560X480

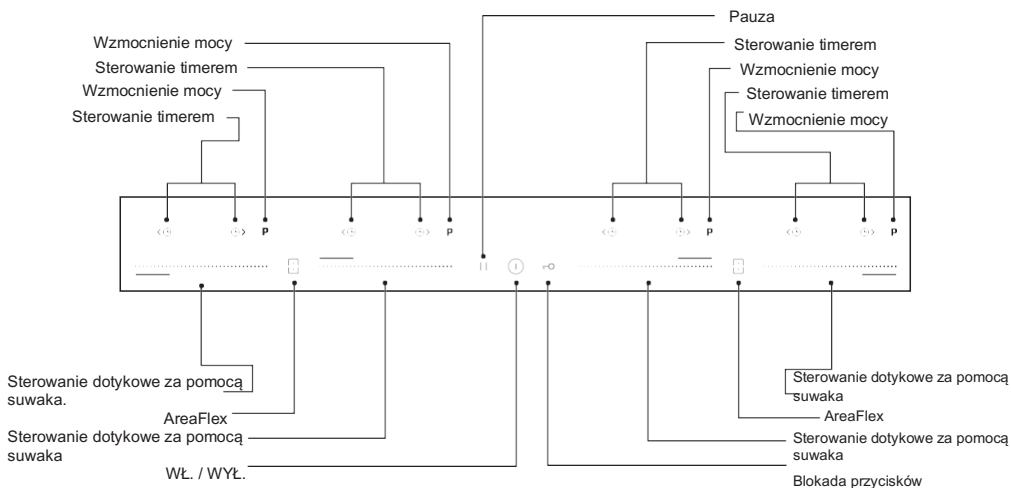
Waga i wymiary są przybliżone. Ze względu na ciągłe doskonalenie wyrobów, budowa i dane techniczne urządzenia mogą ulec zmianie.

3. PRZEGLĄD PRODUKTU

3.1. Widok z góry



3.2. Panel sterowania

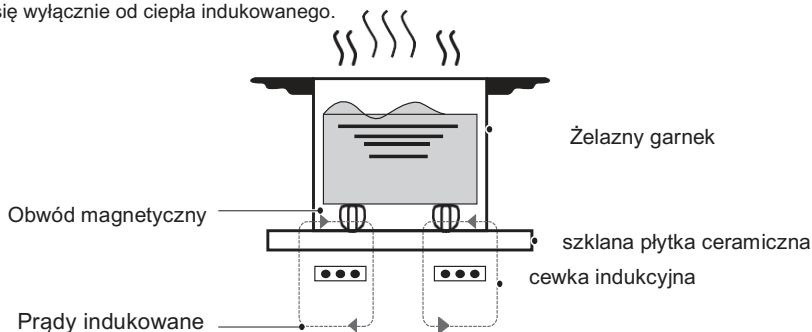


UWAGA

Wszystkie ilustracje w niniejszej instrukcji służą wyłącznie celom poglądowym. Wszelkie rozbieżności między rzeczywistym obiektem a ilustracją na rysunku dotyczą rzeczywistego obiektu.

Teoria działania

Gotowanie indukcyjne potraw jest bezpieczne dla zdrowia, nowoczesne, energooszczędne i bardzo wydajne. Gotowanie indukcyjne polega na podgrzewaniu naczyń bezpośrednio za pomocą pól elektromagnetycznych indukowanych przez cewkę, w przeciwieństwie do gotowania za pomocą ciepła przepływającego przez powłokę szklaną na wierzchu płyty kuchennej. Powłoka szklana płyty indukcyjnej nagrzewa się wyłącznie od ciepła indukowanego.



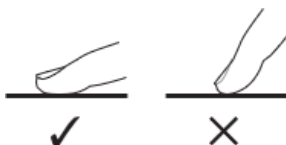
Przed rozpoczęciem korzystania z nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na rozdział "Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa".
- Usuń folię ochronną, która może jeszcze znajdować się na płycie indukcyjnej.

4. INSTRUKCJA OBSŁUGI

4.1. Przyciski dotykowe

- Kontrolki reagują na dotyk, nie trzeba używać siły nacisku, aby je uaktywnić.
- Steruj opuszkami palców.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowane dotknięcie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Należy upewnić się, że elementy sterujące są zawsze czyste i suche oraz że nie znajdują się na nich żadne przedmioty (np. naczynia lub ściereczki). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



4.2. Wybór



- Używaj naczyń z dnem do gotowania indukcyjnego.
- Symbol oznaczający, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, znajduje się na opakowaniu lub spodzie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy naczynie metalowe nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą magnesu.

- Zbliż magnes do spodu naczynia. Jeżeli magnes przyciąga naczynie, to nadaje się ono do gotowania indukcyjnego.
- Jeżeli nie możesz sprawdzić naczynia magnesem:
 1. Wlej nieco wody do sprawdzanego naczynia.
 2. Jeżeli  wyświetlacz nie miga ostrzegawczo, zaś woda w naczyniu zacznie się ogrzewać, to naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadają się naczynia kuchenne wykonane z czystej stali nierdzewnej, aluminium lub miedzi bez dna z ferromagnetyku, a także naczynia szklane, drewniane, porcelanowe, ceramiczne i gliniane.
- Podstawy naczyń kuchennych z zawartością aluminium.
- Zmniejszają one zakres ferromagnetyczny, co oznacza, że mniej energii jest przekazywane do naczynia, co powoduje, że naczynie nie jest rozpoznawane w wystarczającym stopniu lub wcale, a zatem nie jest wystarczająco podgrzewane.



- Nie używaj naczyń o ostrych nierównych krawędziach spodu lub zakrzywionym spodzie.



- Należy używać naczyń o gładkim spodzie. Naczynie stawia się równo na powierzchni płyty szklanej. Wielkość dna naczynia powinna odpowiadać średnicy pola grzejnego. Używaj garnków, których średnica jest tak duża jak rysunek wybranej strefy. Jeśli użyjesz nieco większej patelni, energia zostanie maksymalnie wykorzystana. W przypadku użycia mniejszej patelni moc może być niższa niż oczekiwana. Garnki o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie zostać rozpoznane przez płytę grzewczą. Garnek należy zawsze umieszczać na środku pola grzewczego.



- Chcąc przesunąć naczynie na inną część płyty kuchennej, podnoś je, nie przesuwaj po powierzchni szklanej, bo grozi to jej zarysowaniem.



4.3. Wymiar garnka

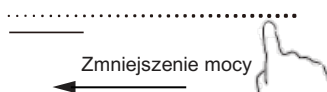
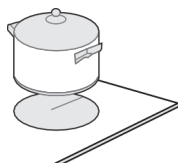
Pola grzewcze są automatycznie dostosowywane do średnicy naczynia do pewnego limitu. Jednakże dno musi mieć minimalną średnicę odpowiednią do strefy gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty kuchennej, umieść garnek na środku strefy gotowania.

Strefa grzejna	Średnica podstawy naczyń indukcyjnych	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	100	220
indukcja „flex”	210	220x380

4.4. Jak używać

Rozpoczęcie gotowania

- Dotknij przycisku ON/OFF. Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na elementach sterujących służących do wyboru stref grzewczych zostanie wyświetlony symbol " - ", co oznacza, że płyta indukcyjna znajduje się w trybie gotowości.
- Ustaw naczynie odpowiedniego typu na polu grzejnym, na którym chcesz gotować.
 - Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.
- 2. Każda płyta grzewcza ma własny, niezależny suwak, przycisk zwiększania mocy, przycisk regulacji czasu, który może niezależnie sterować poziomem mocy/funkcją regulacji czasu.
- 3. Ustawienie grzania można regulować, dotykając suwaka.
 - Jeśli ustawienie grzania nie zostanie wybrane w ciągu 20 sekund, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
 - Ustawienie grzania można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.



Jeśli na wyświetlaczu miga $\geq \frac{U}{-} \leq$ na przemian z ustawieniem ciepła

Oznacza to, że:

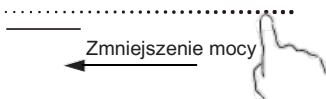
- nie umieściłeś patelni na właściwej strefie gotowania; lub
- używana patelnia nie jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego,
- patelnia jest zbyt mała lub nie jest prawidłowo ustawiona na strefie gotowania.

Podgrzewanie odbywa się tylko wtedy, gdy na polu grzewczym znajduje się odpowiednia patelnia.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli na polu grzewczym nie ma odpowiedniego naczynia.

Zakończenie gotowania

- Przesuń suwak odpowiedniego palnika do końca w lewo, upewnij się, że na wyświetlaczu pojawi się "0", po 3 sekundach płyta zostanie wyłączona, a na wyświetlaczu pojawi się "-".

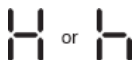


- Wyłącz całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.



- Uwaga na gorące powierzchnie

H/h wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Wskazanie ostrzegawcze zgaśnie dopiero, gdy pole grzejne ostygnie do bezpiecznej temperatury. Jeśli chcesz podgrzać nieco zawartość naczynia, możesz ustawić je na polu grzejnym, które jest nadal gorące po użyciu.



Korzystanie z funkcji zwiększenia mocy "Boost"

Aktywacja funkcji wzmocnienia grzania

- Dotknij przycisku ON/OFF. Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na elementach sterujących służących do wyboru stref grzewczych zostanie wyświetlony symbol " - ", co oznacza, że płyta indukcyjna znajduje się w trybie gotowości.
- Po dotknięciu elementu sterującego wzmocnienia grzania "P" na wyświetlaczu strefy pojawi się "Marquee", a moc osiągnie maksymalny poziom.



Anulowanie funkcji Boost

- Podczas pracy w trybie wzmocnienia grzania dotknięcie dowolnego poziomu na suwaku spowoduje zatrzymanie trybu wzmocnienia grzania, a wybrany poziom zostanie wyświetlony w obszarze wyświetlacza.



- Po upływie 10 minut czasu pracy w trybie wzmocnienia grzania, zostanie on automatycznie zakończony i ponownie włączony zostanie poziom przed wejściem w tryb wzmocnienia grzania. Jeśli poziom przed wejściem w tryb wzmocnienia grzania wynosi 0, zostanie on ustawiony na poziom 9.

UWAGA

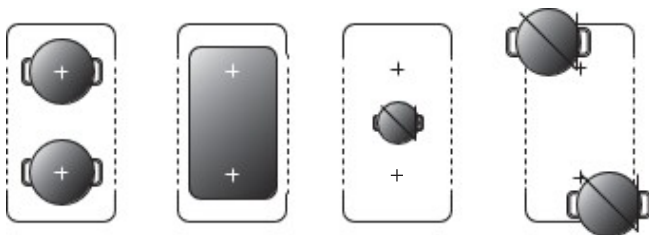
- Funkcja może działać we wszystkich strefach grzewczych.
- Pole grzewcze powraca do pierwotnego ustawienia po 10 minutach.
- Elastyczne pole grzewcze powraca do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli funkcja wzmocnienia grzania 1. pola grzewczego jest aktywna, należy uruchomić 2. pole grzewcze i odwrotnie 1. pole grzewcze.
- Jeśli oryginalny tryb grzania wynosi 0, powróci on do 9 po zakończeniu funkcji wzmocnienia grzania.

Obszar elastyczny

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania w danym momencie.
- Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, którymi można sterować oddzielnie. W przypadku użycia jako pojedyncza strefa, część nie przykryta naczyniem jest automatycznie wyłączana po 8 sekundach.
- Aby zapewnić prawidłowe wykrywanie patelni i równomierne rozprowadzanie ciepła, naczynie powinno być prawidłowo ustawione:
 - Z przodu lub z tyłu strefy elastycznej, jeśli naczynie jest mniejsze niż 21 cm.
 - Wszędzie w przypadku większych naczyń.
 - Aby aktywować elastyczną strefę jako jedną dużą strefę, wystarczy nacisnąć odpowiedni przycisk.



Przykłady dobrego i złego umieszczenia garnków.



Blokowanie elementów sterujących

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy oprócz przycisku ON/OFF są wyłączone.

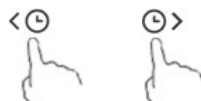
Aby zablokować elementy sterujące	
Dotknij przycisk blokady	Na wyświetlaczu pojawi się "Lo"
Aby odblokować elementy sterujące	
Dotknij i przytrzymaj przez chwilę przycisk blokady.	



Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem ON/OFF ① są nieaktywne. W sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą elementu sterującego ON/OFF ①, ale przy następnym uruchomieniu należy najpierw odblokować płytę.

Sterowanie timerem

- Każda strefa grzewcza posiada niezależne przyciski do zwiększania i zmniejszania czasu.
 - Krótkie naciśnięcie przycisku zwiększa lub zmniejsza czas o 1 minutę, długie naciśnięcie zwiększa lub zmniejsza czas o 10 minut.
 - W trybie elastycznym przyciski sterowania czasem na elastycznych płytach mogą sterować czasem strefy elastycznej.
 - W trybie strefy elastycznej, jeśli ustawienie czasu jest obecne, po wyłączeniu funkcji strefy elastycznej, czas pozostanie tylko na przedniej strefie gotowania.
 - Po przełączeniu na tryb elastyczny ustawienie czasu jest domyślnie wyłączone.
 - Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 8:00.
 - Maksymalny czas ustawienia bieżącej strefy grzewczej to standardowy czas strefy grzewczej. Więcej informacji można znaleźć w sekcji Standardowe czasy pracy.
 - Kliknij suwak, aby wyświetlić bieżący poziom i przesunąć suwak, aby dostosować poziom.
1. Jeśli czas jest ustawiony na 0, tryb wskaźnika poziomu zostanie zamknięty po upływie ustawionego czasu
bez wykonywania żadnych czynności przez 3 sekundy.
 2. Przycisk zwiększania czasu działa dla długich i krótkich naciśnień.
 3. Przycisk zmniejszania czasu działa dla długich i krótkich naciśnień.
 4. Naciśnij przycisk plus lub minus jednocześnie przez 1 sekundę, aby anulować pomiar czasu.



Pauza

1. Gdy pola grzewcze działają, dotknij przycisku "II", wszystkie wyświetlacze pokażą "'''' i grzanie na poziomie 2. W tym momencie można obsługiwać tylko elementy sterujące "II" i „①”.
2. Ponownie dotknij przycisku "II", na wyświetlaczu pojawi się pierwotne ustawienie, a pola grzewcze będą nadal się nagrzewać.

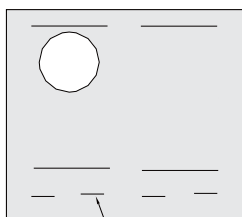


Przenoszenie naczyń

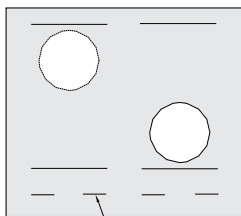
Funkcja przenoszenia naczyń jest domyślnie wyłączona i można ją włączyć lub wyłączyć w następujący sposób.

Po wyłączeniu naciśnij i przytrzymaj przycisk otwierania "①", aby uruchomić płytę grzewczą. Następnie w ciągu 10 sekund naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk funkcji skracania czasu pola grzewczego LF.

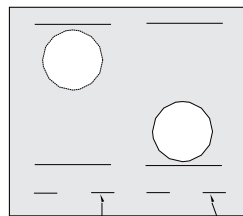
1. Jeśli na wyświetlaczu cyfrowym LF pojawi się "On", oznacza to, że funkcja przenoszenia naczyń jest aktywna.
2. Jeśli na wyświetlaczu cyfrowym LF pojawi się "Off", oznacza to, że funkcja przenoszenia naczyń jest wyłączona.
3. Jeśli pole grzewcze pracuje w trybie wzmocnienia grzania, funkcja transferu naczyń nie jest domyślnie włączona.
4. Po potwierdzeniu przesunięcia zostanie przesłany czas i poziom mocy.



Uruchom płytę LR.
Palnik LR pracuje na poziomie 9



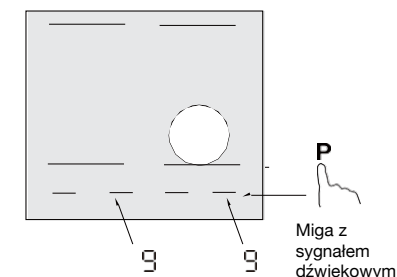
Gdy moc jest stabilna,
należy przenieść
naczynie z LR do RF



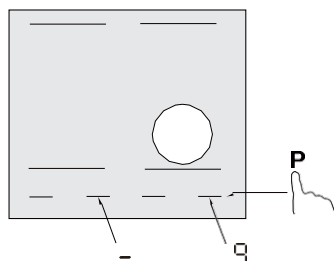
Miga z sygnałem
dźwiękowym

Wyświetlacz RF pokazuje
moc ze strefy gotowania

Potwierdzenie

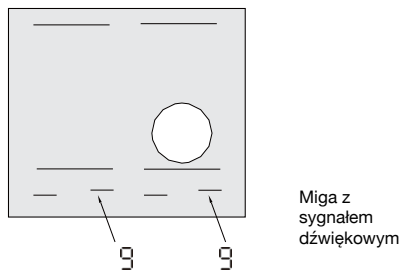


Naciśnij migający przycisk wzmocnienia grzania palnika, aby potwierdzić transfer.

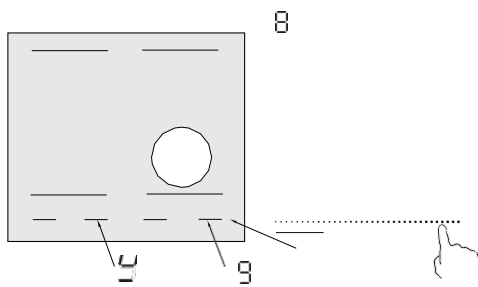


Palnik RF jest podgrzewany na poziomie palnika LR

Odrzucenie Miga z sygnałem dźwiękowym



1. Po 6 sekundach na wyświetlaczu nie pojawi się żaden garnek.
2. Po 10 sekundach miganie zostanie wyłączone i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Uruchom suwak RF. Anuluj transfer i ustawione grzanie.

Domyślny czas pracy

Automatyczne wyłączenie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Wyłącza się ona automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć. Standardowe czasy pracy dla różnych poziomów mocy podano w poniższej tabeli:

Poziom mocy	pauza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas grzania (w godz.)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Po zdjęciu naczynia płyta indukcyjna może natychmiast przestać grzać i wyłączy się automatycznie po 1 minucie.



Osoby z zaburzeniami rytmu serca powinny przed użyciem tego urządzenia skonsultować się z lekarzem.

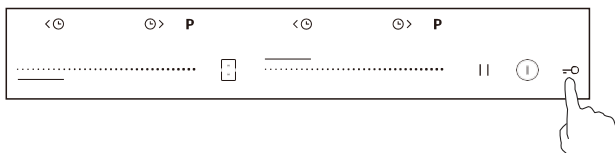
Funkcja zarządzania mocą

Możliwe jest ustawienie maksymalnego zużycia energii przez płytę indukcyjną i wybór pomiędzy różnymi zakresami mocy.

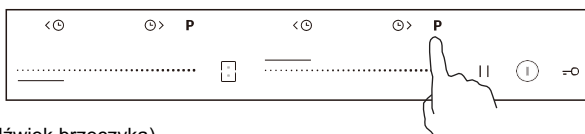
Płyty indukcyjne są w stanie automatycznie ograniczyć się do pracy z niższą mocą, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

Aby włączyć funkcję zarządzania energią:

1. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk "power". Naciśnięcie przycisku blokady rodzicielskiej przez 3 sekundy spowoduje włączenie blokady rodzicielskiej.



2. Naciśnięcie przycisku "Boost" na lewej tylnej płycie przez 3 sekundy. Po przejściu do kroku 2 rozlegnie się krótki dźwięk brzęczyka.



3 sekundy (+ dźwięk brzęczyka)

3. Po usłyszeniu dźwięku brzęczyka funkcja zarządzania mocą zostanie pomyślnie uruchomiona, a na wyświetlaczu pojawi się liczba "74" (dla 7,4 kW).



Aby przełączyć na inny poziom

1. Naciśnij krótko przycisk blokady rodzicielskiej . Dostępnych jest 6 poziomów mocy, od "7,4" do "2,5". Wskaźnik LR pokaże jeden z nich:
 - "74" : maksymalna moc wynosi 7,4 kW.
 - "60" : maksymalna moc wynosi 6,0 kW.
 - "45" : maksymalna moc wynosi 4,5 kW.
 - "35" : maksymalna moc wynosi 3,5 kW.
 - "30" : maksymalna moc wynosi 3,0 kW.
 - "25" : maksymalna moc wynosi 2,5 kW.

Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania mocą

Po wybraniu żądanego trybu ustawień mocy należy nacisnąć przycisk zasilania , aby wyjść i zapisać ustawienie.

5. SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI



Należy zachować ostrożność podczas smażenia w głębokim tłuszczu, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza podczas korzystania z funkcji wzmocnienia mocy. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą ulec samozapłonowi, stwarzając poważne zagrożenie pożarem.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa się zagotuje, zmniejsz temperaturę.
- Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię, ponieważ zatrzymuje ona ciepło.
- Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz poziom, gdy potrawa jest już ugotowana.

Duszenie, gotowanie ryżu

- Gotowanie występuje poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy pęcherzyki tylko od czasu do czasu wznoszą się na powierzchnię cieczy. To klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania jedzenia. Również sosy na bazie jaj i mąki należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- W przypadku niektórych metod gotowania, takich jak gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, może być konieczne ustawienie wyższego niż najniższe ustawienia, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecany czas.

Smażenie steku

Aby przygotować soczyste steki smakowe:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed przygotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię grillową.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop patelnię niewielką ilością oleju a następnie połóż mięso na rozgrzanej patelni.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas przygotowania będzie zależał od grubości steków i od nastawionej mocy. Czas ten może wynosić od 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij na stek, aby sprawdzić stopień jego wysmażenia - im twardszy, tym lepiej wysmażony.
5. Pozwól stekowi odpocząć na ciepłym talerzu przez kilka minut przed podaniem, aby mógł zmięknąć.

Do smażenia w chiński sposób

1. Wybierz ceramiczny wok o płaskiej powierzchni lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i przybory kuchenne. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli przygotowujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej na krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw przygotuj mięso, odłóż je i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Gdy potrawa będzie gorąca, ale nadal twarda, zmniejsz grzanie na niskie, włóż ją z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się podgrzały.
7. Podawaj natychmiast po przygotowaniu.

Wykrywanie małych przedmiotów

Jeśli na płycie grzewczej zostanie pozostawiona patelnia o nieodpowiednim rozmiarze lub patelnia niemagnetyczna (np. aluminiowa) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przełączy się w tryb gotowości po 1 minucie. Wentylator pracuje jeszcze przez 1 minutę.

Ustawienie poziomu mocy

Poniższe wskazówki mają wyłącznie charakter orientacyjny. Dobór prawidłowego stopnia mocy grzejnej zależy od szeregu czynników, w tym od rodzaju naczyń używanych do gotowania i ilości znajdujących się w nich produktów. Należy samodzielnie ustalić najlepsze ustawienia stopnia mocy grzejnej dla danego sposobu gotowania i potrawy.

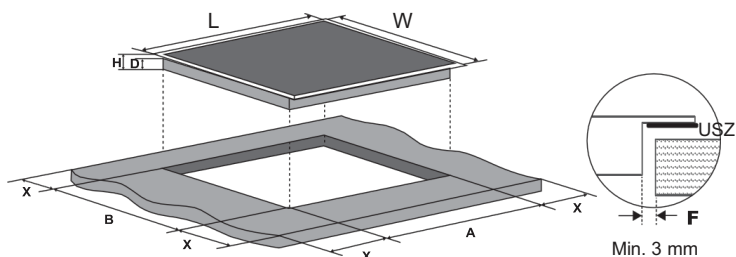
Poziom mocy	Odpowiednie do
1 - 2	• delikatne podgrzewanie małych ilości żywności • topienia czekolady, masła i żywności, które palą się szybko • delikatnego gotowania • powolne podgrzewanie
3 - 4	• dogrzewania • szybkiego gotowania • gotowania ryżu
5 - 6	• naleśników
7 - 8	• smażenia • gotowania makaronu
9/P	• smażenie • smażenie w małej ilości tłuszczu • doprowadzania zupy do wrzenia • gotowania wody

6. INSTALACJA PRODUKTU

Dobór urządzeń instalacyjnych

Należy wyciąć w blacie kuchennym otwór pod montaż płyty na wymiar przedstawiony na ilustracji poniżej. Podczas instalacji i użytkowania należy zachować minimalny odstęp 5 cm wokół otworu. Należy upewnić się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło i izolowany materiał na powierzchnię roboczą (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być używane jako materiał powierzchni roboczej, chyba że są impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i poważnych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzewczej. Wymiary montażowe przedstawiono poniżej:

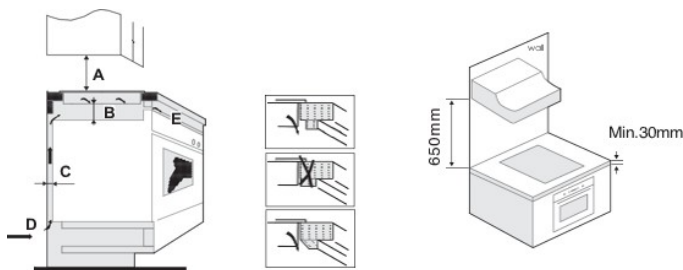
 Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty grzewczej a wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

W każdych okolicznościach należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wloty i wyloty powietrza nie są zablokowane. Należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie technicznym. Jak przedstawiono poniżej:

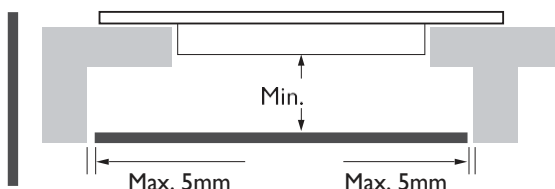
 Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 650 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650 min	15 min	20 min	Wlot powietrza	Wylot powietrza 2mm

OSTRZEŻENIE: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wloty i wyloty powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z rozgrzanym dnem płyty lub nieprzewidzianego porażenia prądem podczas pracy, konieczne jest zainstalowanie drewnianej wkładki przymocowanej śrubami w minimalnej odległości 15 mm od dna płyty. Należy przestrzegać następujących wymagań.



Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Należy upewnić się, że otwory te nie są zablokowane przez blat roboczy po ustawieniu płyty kuchennej w odpowiednim położeniu.



- Należy upewnić się, że klej łączący tworzywo sztuczne lub drewno z meblami wytrzymałe temperatury powyżej 150°C, aby zapobiec poluzowaniu się okładziny.
- Tylny panel, przylegające i otaczające powierzchnie muszą zatem być w stanie wytrzymać temperaturę 90°C.

Przed instalacją płyty należy upewnić się, że:

- Powierzchnia robocza jest prostokątna i płaska, a żadne elementy konstrukcyjne nie zajmują wymaganej przestrzeni.
- Blat roboczy jest wykonany z odpornego na ciepło i izolowanego materiału.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący
- Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi wolnej przestrzeni oraz obowiązującymi normami i przepisami.
- Odpowiedni odłącznik, który umożliwia całkowite odłączenie od zasilania elektrycznego, jest zintegrowany ze stałym okablowaniem i jest zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Odłącznik powinien być zatwierdzonego typu i powinien mieć 3 mm odstęp między stykami na wszystkich biegunach (lub na wszystkich czynnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na takie odstępstwo od wymagań).
- Odłącznik musi być łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- W razie wątpliwości należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami dotyczącymi instalacji.
- Na powierzchniach ścian otaczających płytę grzewczą należy stosować powierzchnie odporne na działanie wysokich temperatur i łatwe do utrzymania w czystości (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty należy upewnić się, że:

- Kabel zasilający nie był dostępny przez drzwi szafek lub szuflad
- Zapewniony jest wystarczający przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zamontowana jest bariera chroniąca przed ciepłem.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

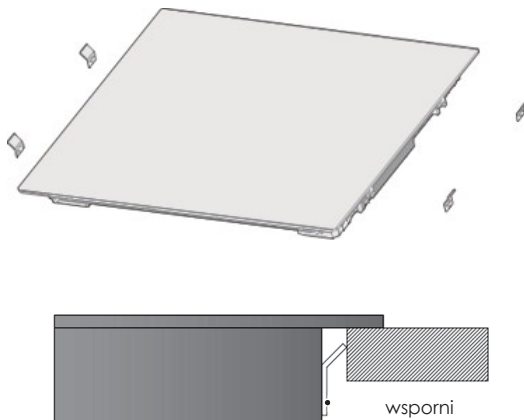
Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (wykorzystać opakowanie). Nie należy przykładać siły do elementów sterujących wystających z płyty grzewczej.

Regulacja położenia wsporników

Przed instalacją należy przymocować płytę do blatu, mocując 4 wsporniki do spodu płyty (patrz ilustracja).

Dostosuj położenie wsporników do różnych grubości blatu.



W żadnym wypadku wsporniki nie powinny dotykać wewnętrznych powierzchni blatu po instalacji (patrz ilustracja).

UWAGI

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nasi specjaliści są do Państwa dyspozycji. Nigdy nie należy naprawiać urządzenia samodzielnie.
2. Nie instaluj płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu muszą być odporne na wysoką temperaturę.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na wysoką temperaturę.
6. Nie należy używać myjki parowej.

Podłączenie płyty grzewczej do zasilania sieciowego



Niniejsza płyta grzewcza może być podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

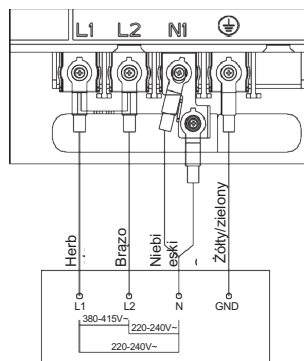
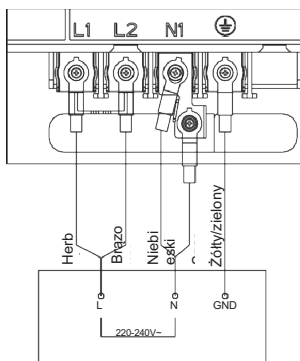
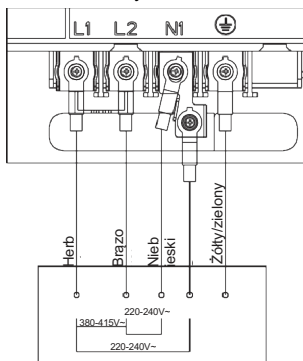
1. Instalacja domowa jest odpowiednia do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Odcinki przewodów zasilających są odpowiednie dla obciążenia podanego na tabliczce znamionowej.

Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęzień do podłączenia płyty do sieci zasilającej, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i stwarzać zagrożenie pożarowe.

Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być poprowadzony tak, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 75°C.



Należy sprawdzić u wykwalifikowanego elektryka czy instalacja domowa jest odpowiednia bez modyfikacji. Modyfikacje mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.



- Jeśli przewód jest uszkodzony lub ma zostać wymieniony, czynność ta musi zostać wykonana przez przedstawiciela posprzedażowego przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym odstępem 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zginany ani ściskany.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany przez autoryzowanych techników.



Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty grzewczej nie są dostępne po instalacji.

Montaż podtynkowy w blacie kuchennym

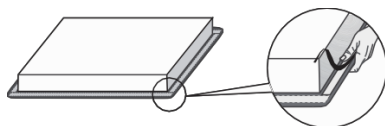
Urządzenia bez fasetowanych krawędzi lub ozdobnych ramek nadają się do montażu podtynkowego.



Instalacja urządzenia

Urządzenie może być montowane wyłącznie na blacie odpornym na temperaturę i wodę, np. na blacie z (naturalnego) kamienia (marmur, granit) lub litego drewna (krawędzie wzdłuż wycięcia muszą być uszczelnione). W przypadku montażu w blacie wykonanym z ceramiki, drewna lub szkła należy zastosować drewnianą ramkę nośną. Ramka nie jest dostarczana wraz z urządzeniem. Urządzenie może być montowane w blacie z innych materiałów tylko po konsultacji z producentem blatu i uzyskaniu jego wyraźnej zgody. Wymiar wewnętrzny jednostki podstawowej powinien być co najmniej równy wewnętrznemu wycięciu na urządzenie.

Zamocuj taśmę uszczelniającą wzdłuż obwodu dolnej części tafli szklanej.



Najpierw przeprowadź przewód zasilający przez wycięcie. Umieść urządzenie na środku wycięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia urządzenia). Przed uszczelnieniem urządzenia przetestuj jego działanie. Uszczelnij szczelinę pomiędzy urządzeniem a blatem kuchennym za pomocą silikonowego środka uszczelniającego. Silikonowy środek uszczelniający użyty do uszczelnienia urządzenia musi być odporny na działanie temperatury (co najmniej 160 °C). Wyglądź silikonową masę uszczelniającą za pomocą odpowiedniego narzędzia. Przestrzegaj instrukcji stosowania wybranego silikonowego środka uszczelniającego. Nie włączaj urządzenia do momentu całkowitego wyschnięcia silikonowego szczeliwa.



1. Silikonowy środek uszczelniający
2. Taśma uszczelniająca

OSTRZEŻENIE!

Należy zwrócić szczególną uwagę na wymiary zabudowy z (naturalnymi) kamiennymi blatami. Wybierając uszczelniając silikonowy, należy zwrócić uwagę na materiał blatu i skonsultować się z producentem blatu. Niewłaściwe użycie.

Demontaż urządzenia w zabudowie

Odcłącz urządzenie od sieci elektrycznej. Za pomocą odpowiedniego narzędzia usuń uszczelkę silikonową z obwodu. Wyjmij urządzenie, popychając je w górę od dołu.

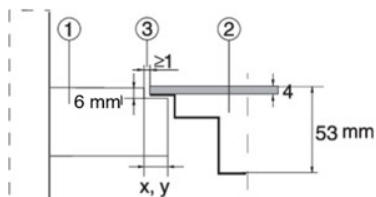
OSTRZEŻENIE!

Nie należy próbować wyjmować urządzenia z górnej części blatu.

OSTRZEŻENIE!

Za naprawę i konserwację płyty kuchennej odpowiada wyłącznie serwis. Należy skonsultować się ze sprzedawcą sprzętu kuchennego w sprawie ponownej instalacji (w przypadku montażu podtynkowego).

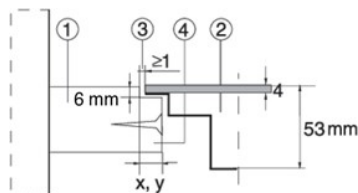
Kamienny blat



1. Blat
2. Urządzenie
3. Wnęka

Biorąc pod uwagę margines błędu (tolerancję) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcie w blacie, szczelina powinna być regulowana (min. 2 mm).

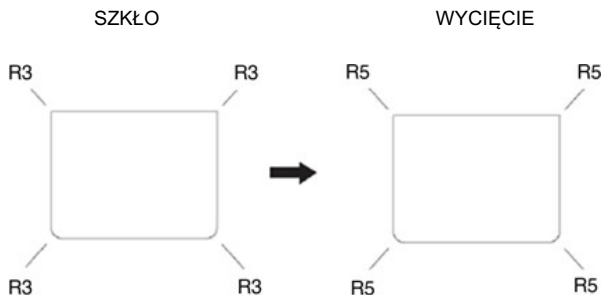
Blat ceramiczny, drewniany lub szklany

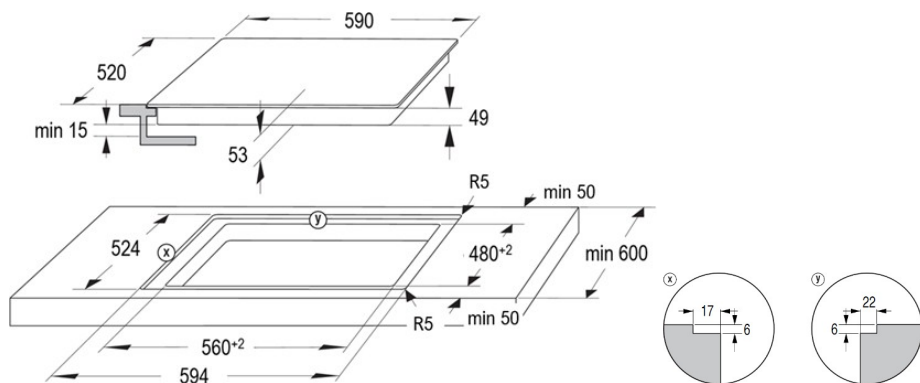


1. Blat
2. Urządzenie
3. Wnęka
4. Drewniana rama, grubość 16 mm

Biorąc pod uwagę margines błędu (tolerancję) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcie w blacie, szczelina powinna być regulowana (min. 2 mm). Zamontuj drewnianą ramę 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu (patrz rysunek).

Podczas wykonywania wycięcia należy przestrzegać promieni krawędzi szkła (R3).





60cm

OSTRZEŻENIE!

Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod podtylnkową płytą grzewczą, grubość blatu powinna wynosić co najmniej 40 mm.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Co?	Jak?	Ważne!
Zwykle zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania (odciski palców, niewielkie ślady, plamy od jedzenia lub plamy od kipienia produktów bez cukru)	1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Naniesij preparat do mycia płyt ceramicznych, gdy płyta jest nadal ciepła (nie nanosź na zbyt gorącą powierzchnię). 3. Przetrzyj całą płytę, po czym wytrzyj ją do sucha czystą ścierką lub papierowym ręcznikiem. 4. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.	• Gdy odłączysz płytę kuchenną od źródła zasilania elektrycznego, nie będzie ona sygnalizowała wskaźnikiem świetlnym czy jej powierzchnia jest gorąca! Zachowaj ostrożność! • Skrobaki do naczyń metalowych, niektóre drapak z szorstkiego nylonu oraz mleczka i preparaty do szorowania grożą zarysowaniem powłoki szklanej płyty kuchennej. Sprawdź, czy detergent i drapak nadaje się do mycia płyt indukcyjnych. • Dokładnie usuń resztki po preparacie do mycia płyty indukcyjnej, może on odbarwić powłokę szklaną.
Przypalona przelana zawartość naczyń, stopione plamy oraz plamy po wykipiałych potrawach z dużą zawartością cukru na powłoce szklanej.	Należy usuwać je dokładnie ostrym nożem, żyłką lub specjalistycznym drapakiem do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego, zachowując ostrożność podczas czyszczenia gorących pól grzejnych. 1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Zdrap przypalone zabrudzenia i plamy po wykipieniu potraw, przykładając ostrze narzędzia (drapaka) pod kątem 30° do powłoki szklanej, odczekawszy, aż ta ostygnie do w miarę bezpiecznej temperatury. 3. Wytrzyj do czysta resztki brudu i plamy po wykipieniu za pomocą ściěrki do naczyń lub ręcznika papierowego. 4. Czyść według instrukcji w krokach od 2 do 4 w pkt. „Zwykle zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania”.	• Plamy od żywności stopionej ciepłem od produktów słodkich lub wykipienia należy usuwać natychmiast. Jeżeli ostygną i przywrą do szkła, będzie je trudno usunąć, a w skrajnych przypadkach mogą uszkodzić powłokę szklaną. • Niebezpieczeństwo skałeczenia: ostrze drapaka do czyszczenia powłoki szklanej płyty kuchennej jest bardzo ostre i odsłonięte po odciągnięciu osłonki ochronnej. Używaj drapaka z wielką ostrożnością i przechowuj go poza zasięgiem dzieci.
Plamy od wykipienia na elementach sterowania dotykowego	1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Połóż ścierkę na plamie, aby ją wchłonić. 3. Wytrzyj do czysta powierzchnię panelu z elementami dotykowymi za pomocą czystej, wilgotnej gąbki lub ściěrki. 4. Wytrzyj powierzchnię zupełnie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej.	• Płyta kuchenna może uruchomić dźwięk i wyłączyć się, zaś elementy sterowania dotykowego nie będą działały prawidłowo, gdy panel sterowania jest mokry. Wytrzyj panel sterowania i elementy dotykowe do sucha, zanim ponownie włączysz płytę kuchenną.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Eksploatacja urządzenia może prowadzić do usterek i nieprawidłowego działania. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny i instrukcje usuwania komunikatów o błędach lub usterek. Zaleca się uważne zapoznanie się z poniższymi tabelami, aby zaoszczędzić czas i pieniądze, które może kosztować wezwanie serwisu.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Płyty nie można włączyć.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta ceramiczna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeżeli nie można rozwiązać problemu, wezwij wykwalifikowanego serwisanta.
Dotykowe elementy sterujące nie reagują.	Włączono blokadę bezpieczeństwa.	Wyłącz blokadę bezpieczeństwa. Instrukcje znajdują się w rozdziale "Korzystanie z płyty grzewczej".
Przyciski dotykowe nie działają zbyt dobrze.	Na elementach sterujących może znajdować się lekka warstwa wody lub dotykasz elementów sterujących samymi opuszkami palców.	Upewnij się, że obszar wokół elementów sterujących jest suchy i dotknij elementów sterujących mocniej palcem.
Powłoka szklana jest porysowana.	Naczynia o ostrych krawędziach. Używane są nieodpowiednie, ściernie środki do szorowania lub czyszczenia.	Używaj naczyń o gładkim spodzie i krawędziach dolnych. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Patrz „Czyszczenie i konserwacja”.
Niektóre naczynia stukają lub strzelają.	Może to wynikać z konstrukcji używanych naczyń (tj. różnic w drganiach indukowanych w materiałach dna indukcyjnego).	Jest to normalne zjawisko i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje niski szum, gdy jest używana na wysokim poziomie.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien stać się cichszy lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia temperatury
Odgłosy dmuchania z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną włączył się, aby chronić elektronikę przed przegrzaniem. Może on działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie odłączaj dopływu zasilania elektrycznego od płyty indukcyjnej, dopóki wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się, a pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie rozpoznaje naczyń na polu grzejnym, bo nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest ona zbyt mała dla pola grzewczego lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana na polu grzewczym.	Używaj naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Umieść patelnię na środku i upewnij się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi pola grzewczego.

Wyświetlanie i kontrola usterek

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Test ten umożliwia technikowi sprawdzenie działania różnych komponentów bez konieczności demontażu płyty lub zdejmowania jej z blatu kuchennego.

(1) Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić?
E1, E2, E7	Awaria czujnika temperatury	Skontaktuj się z dostawcą.
E3 E4	Awaria czujnika temperatury IGBT	Skontaktuj się z dostawcą.
EU	Awaria połączenia między płytą wyświetlacza a płytą główną lub awaria komunikacji z dotykowym układem scalonym.	Skontaktuj się z dostawcą.
EL / EH	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe. Włącz urządzenie, jeśli zasilanie jest prawidłowe.
C1	Czujnik temperatury płytki szklano-ceramicznej pokazuje zbyt wysoki wynik	Uruchom ponownie urządzenie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
C2	Czujnik temperatury IGBT pokazuje zbyt wysoki wynik	Uruchom ponownie urządzenie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
F5	Nieprawidłowe działanie wentylatora.	Skontaktuj się z dostawcą.
EF	Dwa lub więcej przycisków jest przyciskanych przez długi czas.	Czyszczenie obszaru roboczego

(2) Specyficzne usterki i rozwiązania

Błąd	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się po podłączeniu urządzenia do zasilania.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze osadzona w gnieździe i czy gniazdo działa.	
	Płyta dodatkowa i płyta wyświetlacza są uszkodzone	Sprawdź połączenie.	
	Dodatkowa płyta zasilania jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytę drukowaną.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa w prawidłowy sposób.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania świeci się, ale proces podgrzewania nie rozpoczyna się.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub wentylacja mogą być zablokowane	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa prawidłowo, jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilania jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.	
Proces podgrzewania zostaje nagle przerwany podczas pracy, a na wyświetlaczu miga "u". –	Typ patelni jest nieprawidłowy. Średnica garnka jest zbyt mała.	Użyj właściwego garnka (patrz instrukcja obsługi).	Obwód wykrywania patelni jest uszkodzony, wymień płytę główną.
	Płyta przegrzała się.	Urządzenie przegrzało się. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk "ON/OFF", aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (np. pierwsza i druga strefa) będą wyświetlać "u".	Płyta zasilania i płyta wyświetlacza nie są połączone.	Sprawdź połączenie.	
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.	
Silnik wentylatora wydaje nietypowe dźwięki.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe punkty stanowią ocenę i weryfikację typowych usterek.

Aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

9. UTYLIZACJA I RECYKLING

Ważne instrukcje dotyczące ochrony środowiska

Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja zużytego sprzętu:

Produkt jest zgodny z dyrektywą EU WEEE Directive (2012/19/EU). Ten produkt jest oznaczony symbolem klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Symbol ten oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi po zakończeniu okresu użytkowania. Zużyte urządzenie należy oddać do oficjalnego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Aby znaleźć takie punkty zbiórki, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą, u którego zakupiono produkt.



Każde gospodarstwo domowe odgrywa ważną rolę w odzyskiwaniu i recyklingu starych urządzeń.

Prawidłowa utylizacja starych urządzeń pomaga zapobiegać możliwym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupiony produkt jest zgodny z dyrektywą UE RoHS (2011/65/UE). Nie zawiera materiałów wymienionych jako szkodliwe lub zabronione w dyrektywie.

Informacje o opakowaniu

Materiały opakowaniowe produktu są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie należy wyrzucać materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi odpadami. Należy je przekazać do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.



Tabela 5a. Rozporządzenie (UE) nr 66/2014

Informacje dotyczące domowych płyt elektrycznych			
	Pojawi się	Wartość	Jednos tka
Identyfikacja modelu		GI6442BSCE	
Typ płyty grzewczej		Wbudowana płyta	
Liczba stref i/lub obszarów gotowania		4 strefy	
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzewcze i obszary grzewcze, promiennikowe pola grzewcze, płyty stałe)		Indukcyjne pola grzewcze	
W przypadku okrągłych stref lub obszarów gotowania: średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie ogrzewaną strefę gotowania, zaokrąglona do najbliższych 5 mm.	Ø	Strefa 01:18.5 Strefa 02:18.5 Strefa 02:18.5 Strefa 02:18.5	cm
W przypadku nieokrągłych stref lub obszarów gotowania: długość i szerokość użytecznej powierzchni na elektrycznie ogrzewaną strefę gotowania lub obszar, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm.	L W	N/A	cm
Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg	ECpłyta elektryczna	strefa 1:175.4 strefa 2:179.0 strefa 2:179.2 strefa 2:186.0	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kg	ECpłyta elektryczna	179,9	Wh/kg

gorenje