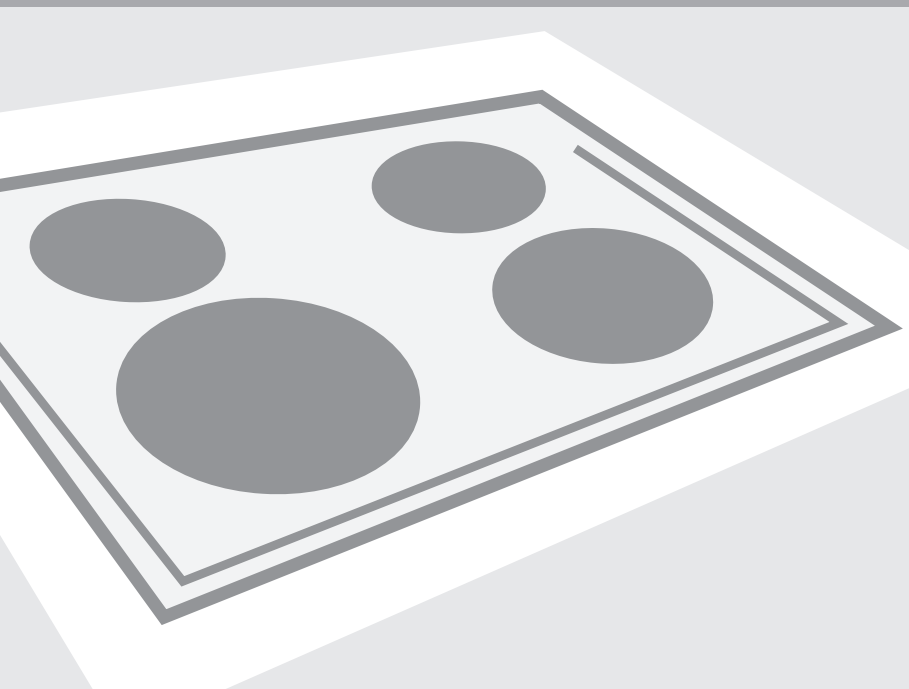


PL

Instrukcja obsługi, wbudowania i podłączenia



Witroceramiczna płyta grzejna do zabudowy

Witroceramiczna płyta grzejna do zabudowy

Szanowni Państwo!



Witroceramiczna płyta grzejna przeznaczona jest do użytkowania w gospodarstwie domowym.

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

Instrukcja obsługi

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

Instrukcja przyłączenia

Przyłączenie urządzenia do źródła energii elektrycznej musi być wykonane zgodnie z zasadami zawartymi w rozdziale Przyłączenie do źródła energii elektrycznej oraz zgodnie z obowiązującymi standardami i przepisami.

Wbudowanie urządzenia i jego przyłączenie do sieci Elektrycznej, może wykonać tylko fachowiec.

Tabliczka znamionowa

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

Ochrona przed pożarem

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

Ważne - Przeczytać przed użytkowaniem	3
Opis urządzeniarata	5
Pola grzejne	6
Sterowanie pól grzejnych	8
Czyszczenie i konserwacja	15
Wbudowanie płyty kuchennej	17
Przyłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej..	21
Dane techniczne	23

Ważne - Przeczytać przed użytkowaniem

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Dzieci w wieku ośmiu lat oraz starsze, a także osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby, którym brakuje doświadczenia lub wiedzy, mogą użytkować niniejsze urządzenie pod odpowiednią opieką lub też jeżeli wcześniej zostały odpowiednio pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz rozumieją zagrożenia, które mogą wynikać na skutek nieprawidłowego użytkowania tego urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić urządzenie lub wykonywać prace związane z jego konserwacją jedynie pozostając pod odpowiednim nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz niektóre dostępne elementy urządzenia podczas użytkowania urządzenia mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 lat powinny być cały czas pod nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchnię płyty nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie z użyciem tłuszczu bądź oleju na płycie kuchennej bez nadzoru grozi niebezpieczeństwem i może spowodować pożar. Nigdy nie należy próbować zgasić ognia, używając do tego wody. Urządzenie należy wyłączyć i płomień przykryć pokrywą lub wilgotną ścierką.
- Po zakończeniu użytkowania pole grzejne należy wyłączyć za pomocą odpowiednich elementów sterujących polem; nie należy polegać tylko i wyłącznie na systemie rozpoznawania naczyń.
- »**OSTRZEŻENIE:** Nie należy użytkować płyty vitroceramicznej, jeżeli na jej powierzchni znajdują się widoczne pęknięcia, ponieważ grozi to porażeniem prądem. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć wszystkie przełączniki pól grzejnych i odkręcić bezpiecznik bądź wyłączyć główny wyłącznik instalacyjny, całkowicie przerywając w ten sposób dopływ energii elektrycznej.«
- Urządzeń czyszczących za pomocą gorącej pary lub wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących nie należy

stosować do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem.

- Urządzenie nie jest dostosowane do tego, by sterować nim za pomocą zewnętrznych zegarów programujących lub specjalnych systemów kontrolnych.

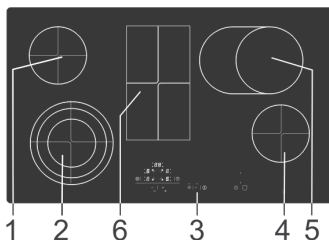
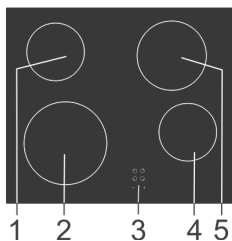
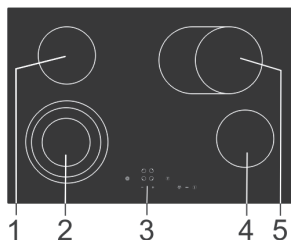
Ostrzeżenia

- Urządzenie może podłączyć jedynie pracownik serwisu lub upoważniony do tego fachowiec.
- W przypadku niefachowych ingerencji lub napraw urządzenia istnieje niebezpieczeństwo poważnych obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia. Napraw może dokonywać jedynie serwis naprawczy lub upoważniony do tego fachowiec.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania. Nie należy go stosować w jakimkolwiek innym celu, np. do ogrzewania pomieszczenia. Na płycie kuchennej nie należy stawiać pustych naczyń.
- Podłączając inne urządzenia elektryczne do gniazd sieciowych w pobliżu urządzenia, należy uważać, aby ich kabel przyłączeniowy nie stykał się z gorącymi powierzchniami na płycie.
- Pod urządzeniem nie należy przechowywać przedmiotów, wrażliwych na wysoką temperaturę, na przykład środków czyszczących, rozpylaczy itd.
- Jeżeli płyty vitroceramicznej używa się jako powierzchni roboczej, może dojść do jej uszkodzenia lub porysowania. Ponieważ istnieje niebezpieczeństwo stopienia się lub pożaru, a tym samym uszkodzenia powierzchni płyty, na płycie nie należy podgrzewać jedzenia w naczyniach aluminiowych lub w naczyniach z tworzywa sztucznego.



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

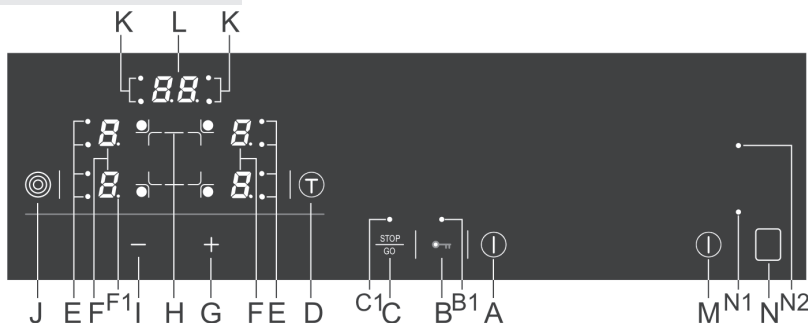
Opis urządzenia



1. Tylnie lewe pole grzejne
2. Przednie lewe pole grzejne
3. Jednostka sterująca pól grzejnych

4. Przednie prawe pole grzejne
5. Tylnie prawe pole grzejne
6. Pole odstawcze

Elementy sterowania wytroceramicznej płyty grzejnej (w zależności od modelu)



Sensory ustawień:

- A** Sensor włączenie/wyłączenie płyty grzejnej
- B** Sensor włączenie/wyłączenie blokady ustawień – zabezpieczenie przed dziećmi
- B1** Lampka kontrolna włączonej blokady ustawień – zabezpieczenie przed dziećmi
- C** Sensor tymczasowej przerwy gotowania
- C1** Lampka kontrolna tymczasowej przerwy gotowania
- D** Sensor ustawienia wyłącznika czasowego (timera)
- E** Lampka kontrolna dodatkowego pola grzejnego
- F** Wskaźniki stopnia mocy i ciepła resztkowego
- F1** Przecinek dziesiętny pokazu funkcji włączonej
- G** Sensor powiększania mocy ustawienia
- H** Sensor wyboru pola grzejnego
- I** Sensor zmniejszania mocy ustawienia
- J** Sensor włączenie/wyłączenie dodatkowego pola grzejnego
- K** Sygnalizacja regulacji czasowej działania pola grzejnego
- L** Wskaźnik czasu
- M** Przycisk głównego włącznika/ wyłącznika pola odstawczego
- N** Przycisk uruchamiający pole odstawcze
- N1** Lampka kontrolna włączonego pola odstawczego
- N2** Lampka ostrzegawcza gorącego pola odstawczego

Przed pierwszym użyciem

Witroceramiczną powierzchnię należy wytrzeć wilgotną ściereczką z i odrobiną płynu do mycia naczyń. Nie należy używać ściernych środków czyszczących, powodujących zadrapania, gąbek do mycia naczyń, odpłamiaczy do rdzy lub innych plam.

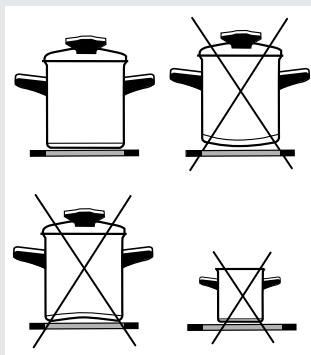
Ważne uwagi

- Nie należy włączać pól grzejnych bez naczyń oraz używać ich do ogrzewania pomieszczeń!
- Należy uważać aby pola grzejne i dna naczyń były czyste i suche, umożliwia to dobre przewodzenie ciepła i zapobiega uszkodzeniu powierzchni płyty grzejnej.
- Rozgrzany na polach grzejnych tłuszcz lub olej może szybko zapalić się. W związku z tym, przygotowywane na tłuszczu lub oleju potrawy (na przykład ziemniaki smażone), należy przygotowywać ostrożnie i pod stałą kontrolą.
- Na płytę kuchenną nie wolno stawiać wilgotnych naczyń lub pokrywek. Wilgoć, negatywnie wpływa na pola grzejne.
- Gorących naczyń nie należy studzić na nieużywanych polach grzejnych, ponieważ pod naczyniami powstaje kondens, który przyspiesza korozję.

Ważne uwagi odnoszące się do płyty witroceramicznej

- Pole grzejne szybko osiąga nastawioną moc tzn. temperaturę ogrzewania, a okolica pól grzejnych pozostaje chłodna.
- Płyta ceramiczna jest odporna na szoki termiczne.
- Płyta ceramiczna jest odporna na uderzenia. Naczynia można postawić na płytę nawet bardziej energicznie nie uszkadzając jej.
- Płyty ceramicznej nie wolno używać jako powierzchni roboczej. Ostrymi narzędziami można ją uszkodzić lub zadrapać.
- Przygotowywanie potraw na gorących polach grzejnych w naczyniach aluminiowych lub plastikowych jest zabronione. Na płytę ceramiczną nie wolno kłaść żadnych przedmiotów plastikowych lub folii aluminiowej.
- Nie wolno używać pękniętej lub złamanej płyty. Przedmiot padający na płytę ostrą krawędzią może spowodować złamanie płyty. Skutki mogą być widoczne od razu lub dopiero po pewnym czasie. Gdy zauważymy jakiegokolwiek widoczne pęknięcie, należy urządzenie natychmiast odłączyć od źródła zasilania prądu.
- Jeśli po powierzchni płyty witroceramicznej rozsypie się cukier lub rozleje bardzo słodki płyn, płytę należy natychmiast wytrzeć.

Naczynia



Rady dotyczące naczyń

Należy używać jakościowo dobrych naczyń z równym i stabilnym dnem.

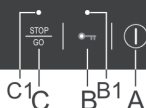
- Przewodzenie ciepła jest najlepsze, gdy dno naczynia i pole grzejne posiadają tę samą średnicę a naczynie stawiamy na środku pola grzejnego.
- Gotując w żaroodpornym lub porcelanowym naczyniu, należy przestrzegać wskazówek producenta naczyń.
- Używając do gotowania szybkowaru należy go kontrolować, dopóki nie osiągniemy w nim należytego ciśnienia. Pole grzejne nastawić na najwyższy stopień gotowania, po osiągnięciu należytego ciśnienia w szybkowarze w odpowiednim czasie zmniejszyć stopień gotowania za pomocą odpowiedniego sensora.
- Należy zwrócić uwagę na to, aby w szybkowarze lub innych naczyniach znajdowała się dostateczna ilość płynu. Użycie pustego naczynia na płycie kuchennej, może z powodu przegrzania się, spowodować uszkodzenie zarówno naczynia jak i samej płyty (pola grzejnego).
- Żaroodpornych naczyń o specjalnie szlifowanym dnie można używać na płytach vitroceramicznych, jeśli średnica dna odpowiada średnicy pola grzejnego. Naczynia o większej średnicy mogą ulec pęknięciu z powodu naprężeń cieplnych.
- Przy użyciu specjalnych naczyń, należy uwzględnić instrukcję producenta.
- Jeśli używamy do gotowania na płycie vitroceramicznej naczyń posiadających dno odbijające ciepło (jasne metalizowane powierzchnie) lub naczynia o grubym dnie, czas potrzebny do zagotowania może przedłużyć się o kilka minut (do 10 minut). Do gotowania większej ilości płynu zalecamy używania naczyń posiadających równe ciemne dno.
- Nie należy używać glinianych naczyń, gdyż te na powierzchni płyty pozostawiają rysy.
- Średnice naczyń powinny być takie same jak średnice pól grzejnych. Jeśli naczynie jest zbyt małe, dochodzi do strat ciepła, a pole grzejne może ulec uszkodzeniu.
- Zawsze należy używać pokrywek, jeśli na to pozwala przygotowywana potrawa.
- Wielkość naczynia powinna być dostosowana do ilości przygotowywanej potrawy. Gotowanie małej ilości potrawy w dużym naczyniu oznacza stratę energii.
- Potrawy, wymagające długiego gotowania, należy gotować w szybkowarach.
- Warzywa, ziemniaki itp. powinno gotować się w mniejszych ilościach wody. W ten sposób ugotują się one szybciej. Wskazane jest również użycie pokrywki. Po zagotowaniu wody, moc grzania należy za pomocą sensora, odpowiednio ustawić do stopnia powolnego gotowania.

Oszczędzanie energii elektrycznej

Sterowanie pól grzejnych

- Płyta kuchenna wyposażona jest w sensory, które reagują na dotyk palców dłuższy niż 1 sekunda.
- Każde włączenie sensora potwierdza sygnał dźwiękowy.
- Na powierzchni sensorów nie należy kłaść przedmiotów (płyta może wtedy "zgłaszać" usterki).
- Należy zadbać, by powierzchnia sensorów była zawsze czysta.

Włączenie płyty kuchennej

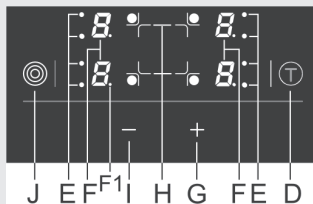


- Sensor włączenie/wyłączenie (A) należy dotykać przynajmniej przez 1 sekundę. Płyta włącza się, a wszystkie wskaźniki (F) pokazują »0«, kropka dziesiąta (F1) świeci.



Następną czynność należy wykonać w ciągu 10 sekund, w przeciwnym wypadku płyta grzejna wyłączy się.

Włączenie pól grzejnych



- Po włączeniu płyty kuchennej za pomocą sensora (A) można w przeciągu następnych 10 sekund, włączyć wybrane pole grzejne. Pole grzejne wybiera się przez dotknięcie sensora (H). Obok wyświetlacza mocy, kropka dziesiąta (F1), świeci.
- Dotykając sensora »+« (G) wybieramy stopień mocy w skali od 1 – 9. Jeśli po wyborze pola grzejnego, dotkniemy sensor »-« (I), natychmiast zostaje wybrana maksymalna moc (9).



Przez ciągłe dotykanie sensorów »+« (G) oraz »-« (I), stopnie mocy grzejnej automatycznie rosną lub maleją. Stopniowy wybór mocy grzejnej zostaje osiągnięty przez przerwane dotknięcie odpowiedniego sensora.



Ustawianie mocy grzejnej jest możliwe tylko na wybranym polu grzejnym, obok którego kropka dziesiąta (F1), świeci.

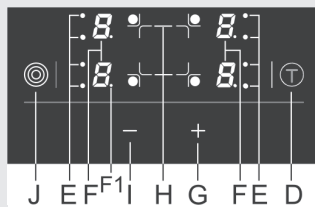
Zmiana mocy grzejnej pól grzejnych

- Pole grzejne wybieramy przez dotknięcie sensora (H). Na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego (F) kropka dziesiąta (F1) świeci.
- Przez dotknięcie sensora »+« (G) lub sensora »-« (I) zmienia się stopień mocy grzejnej.

Funkcja podgrzewania pól grzejnych

- Strefa do podgrzewania przeznaczona jest do odstawiania naczyń z przygotowanymi uprzednio potrawami. Używamy jej w celu utrzymania stałej temperatury potraw.
- Funkcję podgrzewania włączamy przez dotknięcie sensora

Wyłączenie pól grzejnych

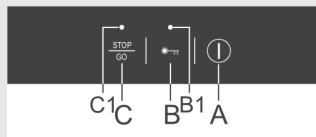


Wyłączenie płyty kuchennej

- Przez dotknięcie sensora (H), wybieramy najpierw odpowiednie pole grzejne. Kropka dziesiąta obok wskaźnika świeci.
- Przez dotknięcie sensora «-» (I) ustawiamy moc grzejną na »0«.
- Szybkie wyłączenie: Stopień mocy grzejnej można od razu ustawić na »0«, dotykając równocześnie sensorów »+« (G) i »-« (I).

- Płytę kuchenną zawsze wyłączamy przez dotknięcie sensora włączenie/wyłączenie (A).
- Po wyłączeniu, wszystkie wskaźniki powinny zgasnąć, oprócz wskaźników oznaczających gorące pola grzejne. Na tych wskaźnikach świeci »H« jako pokaz mocy resztkowej.
- Jeśli płytę wyłączymy przed zakończeniem gotowania, wykorzystujemy ciepło resztkowe, a tym samym oszczędzamy energię elektryczną.

Blokowanie jednostki sterującej /zabezpieczenie przed dziećmi



Włączenie blokady panelu sterowania uniemożliwia korzystanie z pól grzejnych. W ten sposób blokada chroni dzieci przed niekontrolowanym włączeniem pól grzejnych i ryzykiem poparzenia.

Włączenie blokady jednostki sterującej

- Blokadę włącza się przyciśnięciem sensora (B) trwającym około 3 sekundy, po czym zapala się lampka kontrolna (B1).
- Blokadę można włączyć tylko wtedy, gdy płyta kuchenna jest włączona.
- Uaktywniona blokada uniemożliwia włączenie wszystkich sensorów, z wyjątkiem sensora głównego włączenie/wyłączenie (A) i sensora blokady (B).

Wyłączenie blokady jednostki sterującej

- Blokadę wyłącza się przyciśnięciem sensora (B) trwającym około 3 sekundy, wyłączenie blokady potwierdzone zostanie krótkim sygnałem dźwiękowym. Lampka kontrolna nad sensorem blokady zgaśnie.

Wskaźniki ciepła resztkowego

Zaraz po wyłączeniu pola grzejnego lub całej płyty kuchennej, na wskaźnikach pojawi się znak:

- "H" pole grzejne jest gorące;
- "h" pole grzejne ochładza się i jest na dotyk ciepłe.

Czas sygnalizacji jest zależny od stopnia mocy z jakim pracowało pole grzejne i od czasu w jakim pole grzejne działało. Po zniknięciu znaku »H« w określonych przypadkach (przerwa w dopływie energii elektrycznej, pozostawione na polu grzejnym naczynie z gorącą potrawą) pole grzejne może być nadal ciepłe. Dlatego należy zawsze uważać by nie ulec poparzeniu.

W przypadku gdy pola grzejne są gorące, a w tym czasie dochodzi do przerwy w dostawie prądu, znaki "H" oraz "h" pulsują.

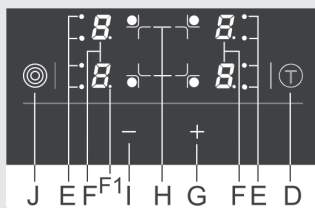
Oznacza to, że pola grzejne są gorące lub letnie w zależności od tego jak długo trwała przerwa w dostawie prądu.



Urządzenie było fabrycznie testowane i pola grzejne zostały ogrzane, dlatego przy pierwszym podłączeniu przez pewien czas może pulsować wskaźnik "H".

Automatyka szybkiego gotowanie

Jest to specjalna funkcja, dzięki której w zależności od wybranego stopnia mocy, pole grzejne przez jakiś czas będzie pracowało z pełną mocą. Po określonym czasie, moc pola przełączy się na wybrany przez użytkownika stopień mocy (patrz tabela). Funkcję automatycznego, szybkiego ogrzewania można włączyć dla każdego pola grzejnego jak i dla każdego stopnia mocy działania, oprócz „9”, gdyż tutaj moc jest już maksymalna.



Włączenie automatyki szybkiego gotowania

- Moc gotowania należy ustawić na stopień 9.
- Następnie, należy dotknąć sensor "+" (G). Na wskaźniku na przemian pojawiają się znaki A i 9.
- Stopień mocy grzejnej, należy obniżyć do stopnia, na którym będziemy kontynuować gotowanie.

Na wyświetlaczu stopnia gotowania, pojawiają się na przemian znaki "A" i wybrany stopień mocy. Po upływie określonego czasu gotowania z dodatkową mocą, pole grzejne przełącza się na wybrany stopień mocy. Od tego momentu, wybrany stopień mocy na wskaźniku ciągle świeci.



W przypadku zmiany stopnia mocy podczas działania automatyki na określonym polu grzejnym, automatyka szybkiego gotowanie wyłącza się.

Potrawa/sposób gotowania	Ilość	Stopień mocy	Czas gotowania (min)
Rosół (zupa)/ podgrzewanie	0,5 - 1 litra	A7 - 8	4 - 7
Mleko/ podgrzewanie	0,2 - 0,4 litra	A1 - 2	4 - 7
Ryż/gotowanie	125g - 250g cca 300 ml – 600 ml wody	A2 - 3	20 - 25
Słone ziemniaki/ gotowanie w mundurkach	750g - 1,5kg	A5 - 6	25 - 38
Świeże warzywa nakrojone/gotowanie	0,5 - 1 kg cca 400ml - 600ml wody	A4 - 5	18 - 25

- W tabeli przedstawione są niektóre potrawy, które radzimy gotować stosując funkcję automatyki szybkiego gotowania.
- Przytoczone wartości są orientacyjne i zależne od innych parametrów gotowania (npr. rodzaj i jakość naczyń, ilość dodanej wody).
- Podane mniejsze ilości odpowiadają gotowaniu na mniejszych polach grzejnych, większe zaś odpowiadają gotowaniu na większych polach grzejnych.
- **Gotowanie było przeprowadzone w naczyniach pokrytych pokrywkami, na dwóch mniejszych, tylnych polach grzejnych z lewej strony, oraz na lewym przednim, jak i na lewym, przednim podwójnym polu grzejnym.**

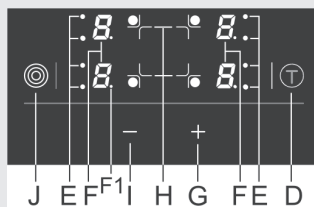
Automatyka szybkiego ogrzewania szczególnie nadaje się do gotowania:

- Potraw, które są zimne w momencie przygotowywania, wymagających szybkiego podgotowania, a następnie dłuższego gotowania bez konieczności stałego kontrolowania procesu gotowania (np. gotowanie wołowy).

Automatyka szybkiego ogrzewania nie nadaje się do gotowania:

- Potraw smażonych, duszonych, które należy często obracać, mieszać, podlewać wodą; knedli, klusek, makaronu, gotowanych w dużej ilości wody; potraw, które muszą dłuższy czas wrzeć w garnku ciśnieniowym.

Dodatkowa strefa grzejna (w zależności od modelu)



Włączenie dodatkowej strefy grzejnej

- W wybranym polu grzejnym (obok pokazu stopnia mocy świeci kropka dziesiątna), dodatkową strefę grzejną można włączyć, dotykając sensora (J). Lampka kontrolna (E) znajdująca się w pobliżu wskaźnika świeci.
- Stopień mocy wybiera się łącznie dla obu stref grzejnych.
- Jeśli pole grzejne posiada trzecią strefę grzejną, zostaje ona włączona przez wielokrotne dotknięcie sensora (J).

Wyłączenie dodatkowej strefy grzejnej

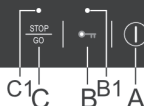
- Należy wybrać pole grzejne (w pobliżu pokazu stopnia mocy, kropka dziesiętna, świeci).
- Strefę dodatkową można wyłączyć przez wielokrotne dotknięcie sensora (J) wybranego pola grzejnego.

Ograniczenie czasu działania

Ze względu na większe bezpieczeństwo eksploatacji wasza płyta kuchenna wyposażona jest w ogranicznik czasu działania oddzielnie dla każdego pola grzejnego. Czas użytkowania wylicza się w odniesieniu do ostatniego wybranego stopnia mocy grzejnej. Jeżeli stopnia mocy nie zmienia się przez dłuższy czas, pole grzejne po upływie określonego czasu, w zależności od wybranego stopnia mocy (wyższy stopień – krótszy czas – patrz: tabela) automatycznie wyłączy się.

Stopień mocy	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksymalny czas działania v godzinach	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Tymczasowe przerwanie gotowania - STOP&GO (w zależności od modelu)



Funkcja STOP&GO umożliwia tymczasowe przerwanie procesu gotowania (z powodu innego pilnego zajęcia), przy czym ustawienia zostają zapamiętane.

Włączenie przerwy gotowania

- Gotowanie można przerwać na pewien czas przez dotknięcie sensora STOP&GO (C).
- Lampka kontrolna (C1), nad sensorem świeci.
- Wszystkie ustawienia zostają zapamiętane, pola grzejne są wyłączone. Na wyświetlaczach wypisuje się STOP.

Wyłączenie przerwy gotowania

- Wznowienie działania płyty grzejnej osiągniemy przez powtórne dotknięcie sensora STOP&GO (C).
- Lampka kontrolna (C1) gaśnie.



Jeśli funkcja STOP&GO nie zostanie wyłączona, płyta kuchenna po 10 minutach wyłączy się automatycznie.

Funkcja regulacji czasu (Timer) (w zależności od modelu)

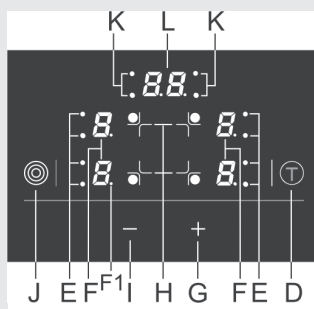
Urządzenie posiada dwa rodzaje funkcji czasowych:

- A** Funkcja alarmu – odliczanie czasu bez funkcji wyłączenia.
- B** Funkcja wyłączenia – ustawienie czasu działania, dowolnie wybranego pola grzejnego.

A Funkcja alarmu - odliczanie czasu bez funkcji wyłączenia

Minutnik przez włączenie sygnału dźwiękowego sygnalizuje, że czas ustawiony upłynął, a sama funkcja jest włączona. Minutnik można ustawić, gdy płyta kuchenna jest włączona.

- Przez dotknięcie sensora timera/minutnika (D), zegar zostaje włączony. Na wyświetlaczu zegara (L) pojawia się »00« a kropka dziesiąta (F1), świeci.
- Przez dotknięcie sensora »+« (G) oraz »-« (I) ustawia się czas w zakresie od 1 – 99 minut.
- Po upływie wybranego czasu, pojawi się sygnał dźwiękowy, ale pole grzejne nie wyłącza się.
- Sygnał dźwiękowy wyłączamy, dotykając jednego z sensorów, odnośnie po pewnym czasie wyłącza się on automatycznie.
- Funkcja alarmu jest włączona również wtedy, gdy płyta grzejna jest wyłączona za pomocą sensora (A).



B ustawienie czasu działania poszczególnych pól grzejnych

Timer (zegar programujący) ułatwia gotowanie przez ustawienie czasu działania pól grzejnych. Przed ustawieniem czasu, konieczne jest uprzednio, ustawienie wybranej mocy gotowania (patrz: Włączenie pól grzejnych).

- Przez dotknięcie sensora ustawienia timera/minutnika (D), zegar zostaje włączony. Na wskaźniku zegara (L) pojawia się »00«, kropka dziesiąta (F1), świeci. Przez powtórne dotknięcie sensora (D), pulsuje lampka kontrolna (K), oznaczająca odpowiednie pole grzejne.
- Dopóki kropka dziesiąta świeci, można wybierać czas w zakresie od 1 – 99 minut przez dotykanie sensorów »+« (G) i »-« (I). Dotykanie sensora przez dłuższy czas, powoduje przyspieszenie zmian wartości.
- Po ustawieniu wybranej wartości, odliczanie czasu rozpoczyna się. Nadal pulsuje lampka kontrolna (K), oznaczająca odpowiednie pole grzejne sterowane za pomocą funkcji ustawienia czasu.



Ustawienie czasu gotowania jest możliwe dla każdego pola grzejnego oddzielnie. W przypadku zaprogramowania kilku funkcji czasowych na raz, na wyświetlaczu pojawi się zawsze ten czas, który najszybciej upłynie. Wygląda to w ten sposób, że zawsze pulsuje lampka (L) oznaczająca odpowiednie pole grzejne.

Zmiana zaprogramowanego czasu gotowania

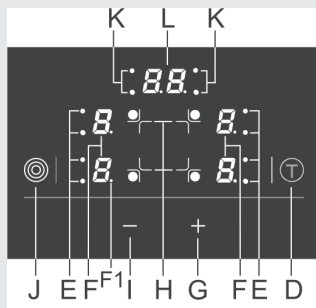
- Czas gotowania można zmienić również podczas działania pola grzejnego.
- Przez dotknięcie sensora timera/minutnika (D), wybieramy czas, wybranego pola grzejnego. Lampka kontrolna (K) świeci.
- Przez dotknięcie sensora »+« lub »-« (G lub I) wybieramy nowy czas gotowania.

Odczyt pozostałego czasu gotowania

W przypadku zaprogramowania kilku funkcji czasowych, pozostały czas gotowania można zawsze sprawdzić przez dotknięcie sensora (D).

Wyłączenie timera/minutnika

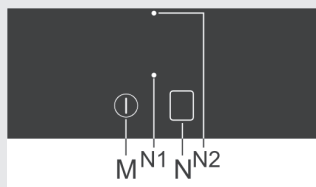
Po upływie ustawionego czasu gotowania pojawi się sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się. Na wyświetlaczu pulsuje znak »00«. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć dotykając jednego z sensorów; odnośnie po pewnym czasie wyłączy się on automatycznie.



Wyłączenie timera/minutnika przed upływem zaprogramowanego czasu:

- Należy wybrać żądany czas timera/minutnika (patrz: Zmiana zaprogramowanego czasu gotowania) – wybrany czas oraz lampka kontrolna (kropka), oznaczająca odpowiednie pole grzejne, świeci.
- Przez dotyk sensora »-« (I) ustawia się wartość »00«, tę samą wartość można osiągnąć przez równoczesne dotknięcie sensorów »+« (G) i »-« (I).

Pole odstawcze



Pole odstawcze przeznaczone jest do odstawiania garnków z ugotowanymi już potrawami, aby te pozostały dłużej ciepłe. Nie jest natomiast przeznaczone do gotowania i podgrzewania zimnych potraw.

Pole odstawcze grzeje się powoli i ogrzewa się do około 100 °C, dlatego należy uważać na niebezpieczeństwo oparzeń i nie odkładać na tę powierzchnię przedmiotów, które nie są odporne na ciepło.

Włączenie pola odstawczego

- Dotknąć należy przycisku (M) głównego włącznika/ wyłącznika pola odstawczego. Lampka kontrolna (N1) zacznie pulsować (kilka sekund).
- Teraz należy dotknąć przycisku uruchamiającego pole odstawcze (N). Lampka kontrolna (N1) zacznie świecić. Pole odstawcze jest włączone.

Wyłączenie pola odstawczego

- Dotknąć należy przycisku (M) głównego włącznika/ wyłącznika pola odstawczego. Lampka kontrolna (N1) zgaśnie.
- Pole odstawcze można wyłączyć również, dotykając przycisku uruchamiającego pole odstawcze (N).

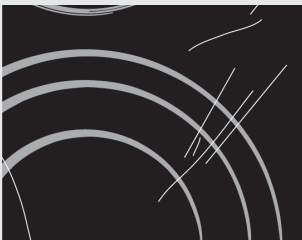
Ostrzeżenie o gorącym polu odstawczym

- Gdy pole odstawcze stanie się gorące w dotyku, włączy się lampka ostrzegawcza (N2).
- Lampka ostrzegawcza może świecić jeszcze przez pewien czas po wyłączeniu pola odstawczego.
- Jeśli stopień mocy wszystkich pól grzejnych wynosi „00”, płyta grzejna wyłączy się po 10 sekundach.
- Jeśli któryś z sensorów jest aktywny dłużej niż 10 sekund, płyta kuchenna wyłączy się, zgłasza się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pulsuje symbol „F”.
- Jeśli większość sensorów jest pokryta jakimiś przedmiotami lub powierzchnia płyty kuchennej jest zalana, po pewnym czasie wyłączy się ona automatycznie.
- Jeśli sensory nie reagują, należy płytę kuchenną wyłączyć na kilka minut z sieci elektrycznej (wykręcić bezpiecznik, lub wyłączyć główny przełącznik). Po czym płytę należy ponownie podłączyć do sieci elektrycznej i spróbować uruchomić ją za pomocą sensora włączenie/wyłączenie.

Uwagi szczególne i zgłoszenie usterek

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie



rys. 1



rys. 2

Witroceramiczna płyta grzejna

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

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

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

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

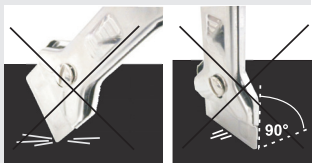
Zacieki po wodzie należy usuwać za pomocą delikatnego roztworu octu, którym nie należy jednak wycierać obramowania



rys. 3



rys. 4



rys. 5

(dotyczy niektórych modeli), ponieważ traci ono połysk. Nie należy stosować silnie działających rozpylaczy i środków usuwających kamień wodny (rys. 3).

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

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

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



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

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



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

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

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

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

Wbudowanie płyty kuchennej

Ważne ostrzeżenia

- Wszystkie czynności związane z wbudowaniem i podłączeniem do źródła energii elektrycznej urządzenia musi wykonać upoważniony fachowiec.
- Fornir lub inna okleina elementu zabudowy kuchennej przygotowanego pod płytę kuchenną, muszą być wykonane przy pomocy wytrzymałych na temperaturę klejów (100°C), w przeciwnym wypadku mogą zmienić kształt i zabarwienie.
- Płyta kuchenna jest przygotowana do zabudowy w blacie roboczym umieszczonym nad elementem zabudowy kuchennej szerokości 600 mm lub dłuższej.
- Płyta kuchenna musi być wbudowana w sposób, który zapewni bezpośredni dostęp od dolnej strony do przednich dwóch elementów mocujących.
- Szafki kuchenne nad płytą kuchenną muszą być umieszczone na takiej wysokości, by nie utrudniały korzystania z urządzenia.
- Odległość pomiędzy płytą kuchenną i okapem kuchennym musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. Nie mniejsza jednak niż 650 mm.
- Najmniejsza odległość pomiędzy krawędzią płyty i sąsiednim wysokim elementem zabudowy kuchennej musi wynosić przynajmniej 40 mm.
- Montaż listew ozdobnych wykonanych z masywnego drewna na blacie roboczym, w który wbudowano płytę kuchenną jest dopuszczalny pod warunkiem zachowania odpowiednich odległości określonych na rysunkach montażowych.
- Najmniejsza odległość pomiędzy wbudowaną płytą grzejącą i tylną ścianą zaznaczona jest na rysunkach montażowych.

Montaż uszczelki piankowej

Przed zabudową urządzenia w blacie kuchennym, należy pod spodem vitroceramicznej (szklanej) płyty kuchennej nalepić uszczelkę piankową, załączoną do urządzenia (patrz: rysunek).

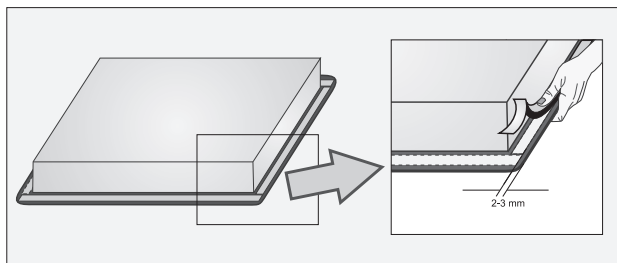
Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest zabroniona!

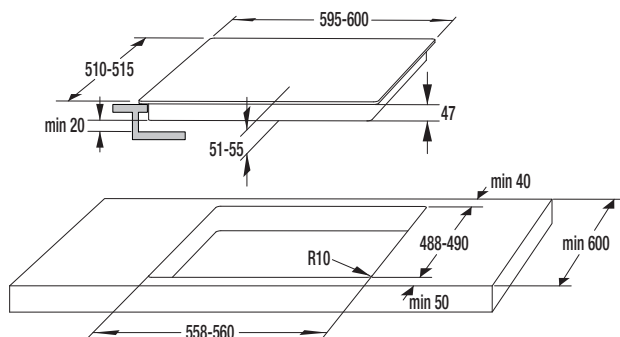
Uszczelkę należy umieścić na urządzeniu w następujący sposób:

- z uszczelki należy usunąć folię ochronną,
- uszczelkę należy następnie przykleić na spodzie szklanej powierzchni, a mianowicie 2 do 3 mm od brzegu (jak to jest ukazane na rysunku). Uszczelka powinna być przyklejona wzdłuż całego brzegu szklanej płyty i nie powinna zachodzić na siebie na rogach płyty,
- podczas umieszczania uszczelki należy zadbać, aby szkło nie zostało uszkodzone jakimś ostrym przedmiotem.

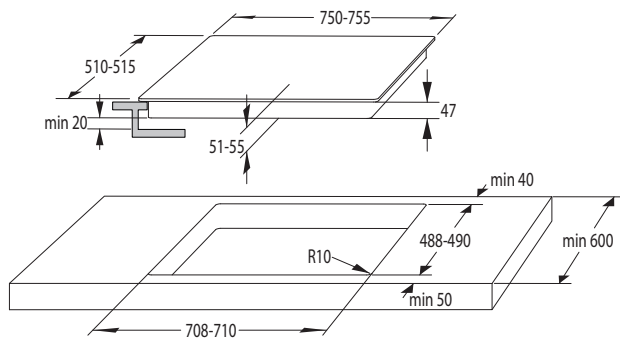
UWAGA!

Na niektórych urządzeniach uszczelka została już zamocowana!

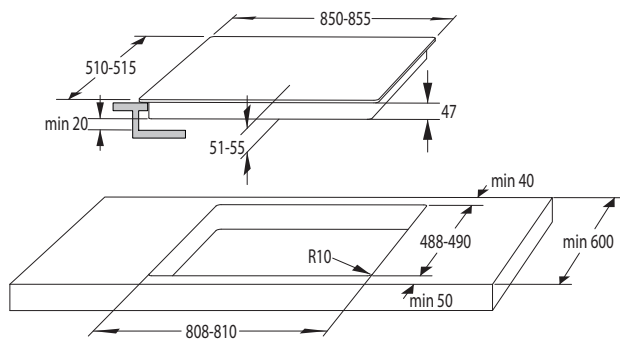




SVK6

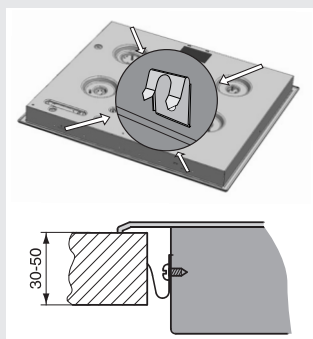


SVK7



SVK8

- Płytę grzejną można wbudować w blat roboczy grubości od 30 do 50 mm.
- Dolny element zabudowy meblowej nie może być wyposażony w szufladę. Jeśli element zabudowy kuchennej posiada poziomą przegrodę, musi być ona oddalona od spodniej powierzchni płyty kuchennej przynajmniej o 60 mm. Przestrzeń pomiędzy przegrodą i spodnią stroną płyty kuchennej musi pozostać pusta, dlatego nie wolno przechowywać tam żadnych przedmiotów.
- Z tylnej strony elementu zabudowy kuchennej, znajdującego się pod płytą grzejną, musi być wykonany otwór o wysokości minimum 175 mm, obejmujący całą jego szerokość.
- Wbudowanie piekarnika pod płytą grzejną jest możliwe i obejmuje piekarniki typu EVP4, EVP2..., które są wyposażone w wentylator chłodzący.



Montaż płyty grzejnej w blacie roboczym

- Blat roboczy musi być wypoziomowany.
- Powierzchnie cięcia muszą być właściwie zabezpieczone.
- Załączone do wyposażenia (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) elementy mocujące wraz z (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) śrubami należy przymocować z lewej i prawej strony płyty kuchennej w przygotowanych do tego celu otworach.
- Płytę kuchenną należy przyłączyć do źródła energii elektrycznej. (Patrz: Instrukcja przyłączenia do sieci elektrycznej)
- Płytę kuchenną należy wstawić w przygotowane wycięcie i od góry mocno przycisnąć je do blatu roboczego.
- W celu przykręcenia klamry mocującej nie należy stosować śrub o długości ponad 6,5 mm.

Przyłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej

Ważne ostrzeżenia

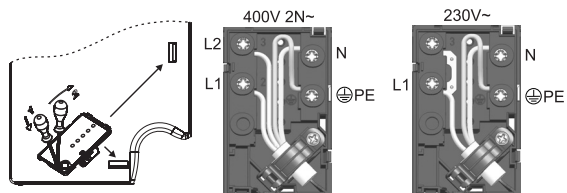
- Urządzenie może podłączyć do źródła prądu elektrycznego tylko upoważniony fachowiec.
- Zabezpieczenie instalacji elektrycznej powinno być zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Klamry przyłączeniowe są dostępne po zdjęciu pokrywy listwy przyłączeniowej.
- Przed podłączeniem urządzenia, należy sprawdzić czy napięcie znamionowe podane na tabliczce znamionowej urządzenia, odpowiada napięciu znamionowemu sieci elektrycznej.
- Tabliczka znamionowa vitroceramicznej płyty kuchennej znajduje się na spodniej stronie urządzenia.
- W instalacji elektrycznej powinien znajdować się przełącznik, wyłączający urządzenie z sieci na wszystkich biegunach, w którym w pozycji otwartej odległość między stykami wynosi przynajmniej 3 mm. Najbardziej odpowiednie są przełączniki LS lub bezpieczniki.
- Sposób podłączenia musi być dobrany pod względem parametrów instalacji elektrycznej i bezpieczników.
- Ze względu na przepisy przeciwpożarowe, urządzenia tego rodzaju mogą być wbudowane pomiędzy elementami zabudowy kuchennej, z których jeden musi posiadać wysokość równą z powierzchnią zabudowanej płyty grzejnej, drugi zaś może być wyższy.
- Kable elektryczne i elementy zaizolowane muszą być zabezpieczone przed możliwością ich dotknięcia.

UWAGA!

- Przed każdą czynnością serwisową lub konserwacyjną urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania. Ze względu na napięcie w instalacji elektrycznej, urządzenie należy podłączyć według załączonego schematu. Kabel ochronny (PE) należy podłączyć do złączki oznaczonej znakiem.
- Kabel przyłączeniowy powinien być przeprowadzony przez obejmę, która zabezpiecza go przed odłączeniem.
- Po podłączeniu urządzenia należy włączyć wszystkie pola grzejne na około 3 minuty i sprawdzić ich działanie.

Schemat podłączenia:

- Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie podzespołów urządzenia i w takiej sytuacji grozi utrata praw wynikających z gwarancji!
- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu instalacji elektrycznej. Napięcie podłączeniowe instalacji elektrycznej (230V do N) musi sprawdzić fachowiec przy pomocy instrumentów pomiarowych!
- Kabel przyłączeniowy musi być poprowadzony tak, by nie dotykał tylnej strony płyty kuchennej, gdyż ta powierzchnia nagrzewa się podczas działania pól grzejnych.



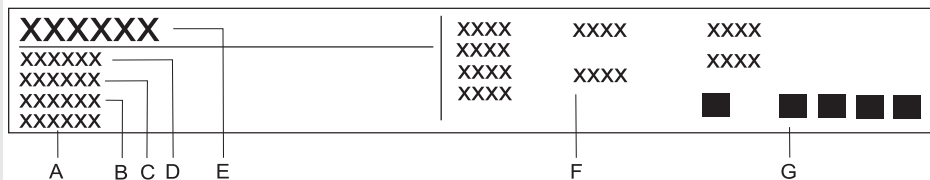
UWAGA: W niektórych klamrach podłączeniowych mostki łączące ustawione są już na właściwych miejscach. W takim przypadku śrubki przyłącz są w pozycji odkręconej i nie trzeba ich odkręcać. Podczas przykręcania gdy usłyszymy delikatny "klik", dopiero wtedy należy śrubę mocno dokręcić.

Do podłączenia można używać:

- Gumowych kabli przyłączeniowych typu: H05 RR-F 4x1,5 z zielono-żółtym przewodem uziemiającym,
- PCV kable izolowane typu H05 VV-F 4x1,5 z żółto-zielonym przewodem uziemiającym lub innych kabli o podobnych lub wyższych parametrach.

Dane techniczne

Tabliczka znamionowa



- A** Numer seryjny
- B** Numer produktu
- C** Model
- D** Typ
- E** Marka towarowa
- F** Dane techniczne
- G** Znaki zgodności

PRODUCENT ZACHOWUJE PRAWO DO ZMIAN NIE
WPŁYWAJĄCYCH NA FUNKCJONALNOŚĆ URZĄDZENIA.

Instrukcję obsługi urządzenia można znaleźć również na naszych
stronach internetowych:
www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

SVK67,73,82CS



245994

pl (12-15)