



INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU I  
KONSERWACJI

PŁYTA INDUKCYJNA IH N 7003 BK

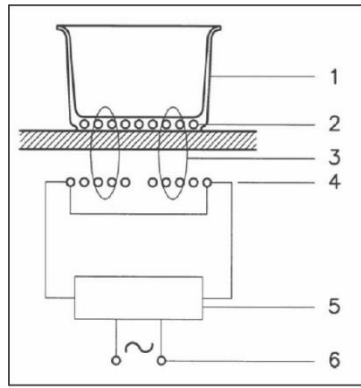


Fig.1 - Abb.1

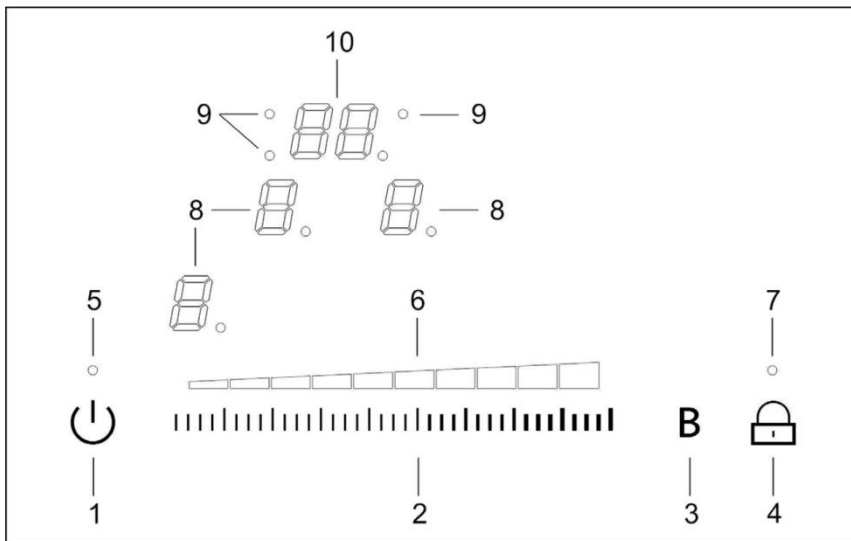


Fig.2 - Abb.2

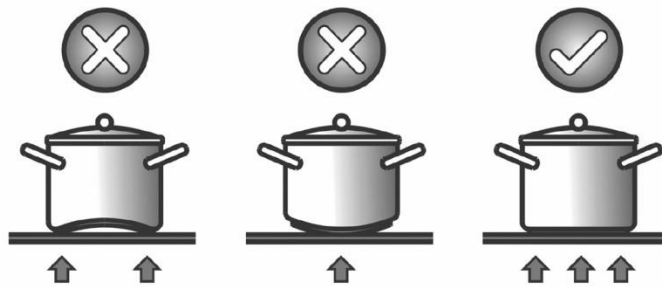


Fig.3 - Abb.3



Fig.4 - Abb.4

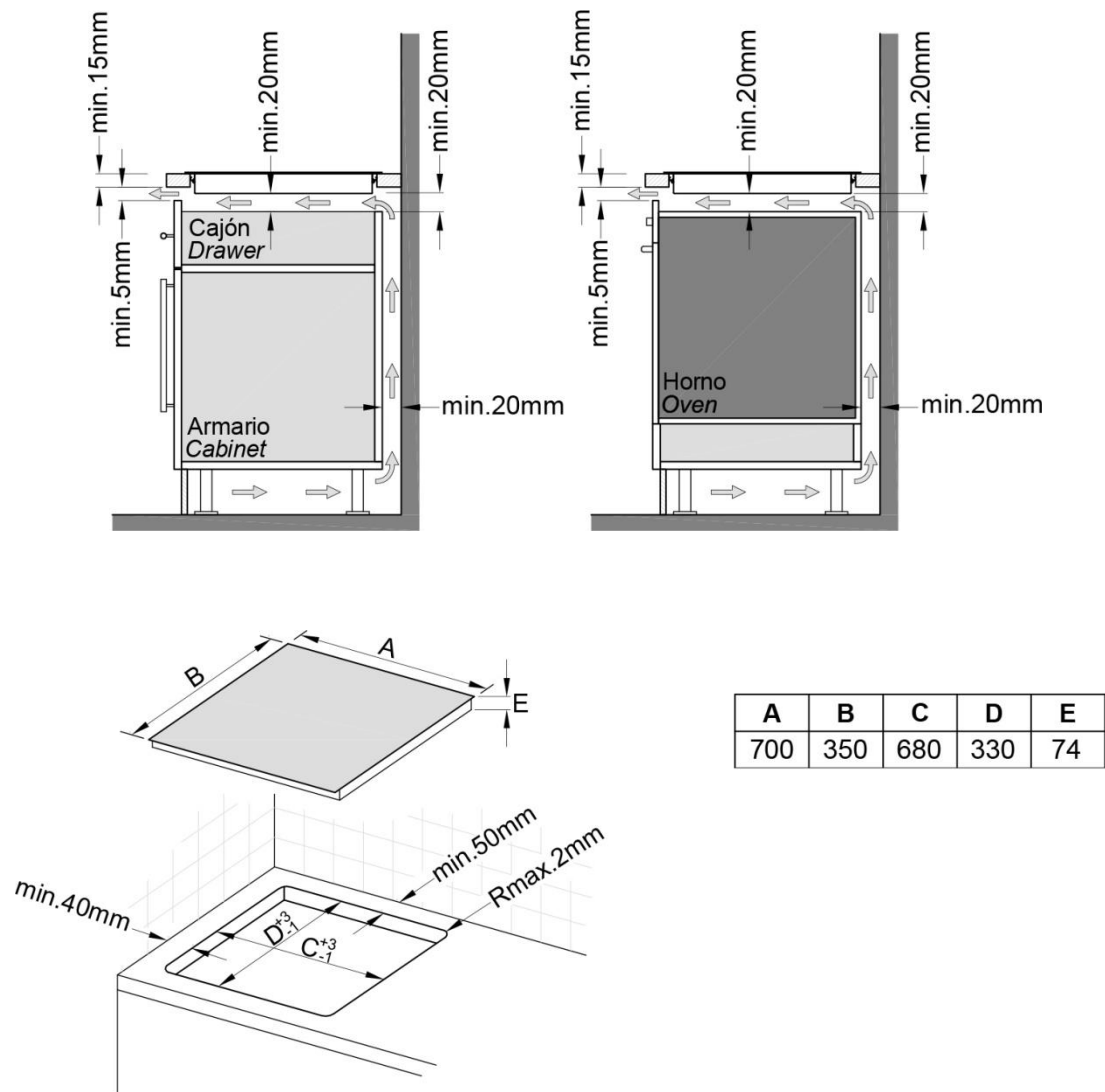


Fig.5 - Abb.5

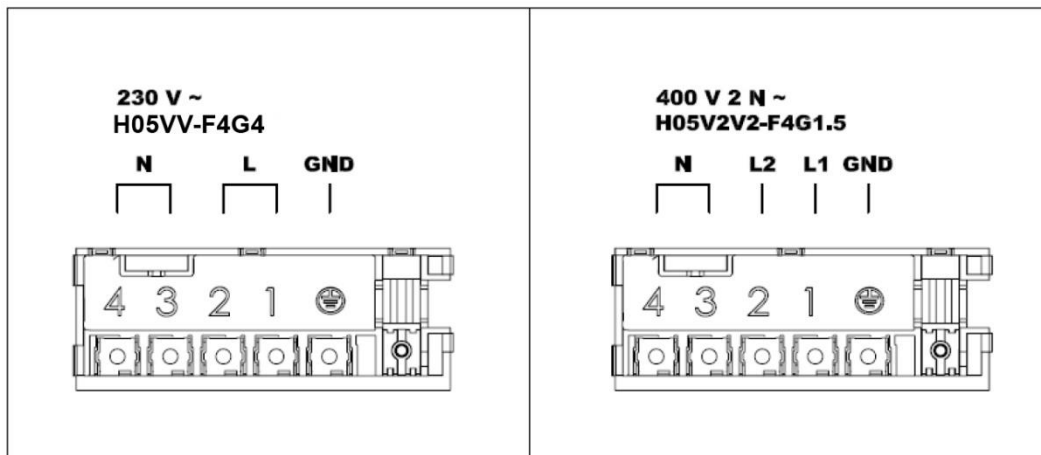


Fig.6 - Abb.6

TO URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.  
PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI W PRZYPADKU JAKICHKOLWIEK  
OBRAŹEŃ LUB SZKODY SPOWODOWANYCH PRZEZ NIEPRAWIDŁOWĄ INSTALACJĘ LUB  
PRZEZ NIEODPOWIEDNIE, NIEPRAWIDŁOWO LUB ABSURDALNE UŻYCIE.

Producent deklaruje, że ten produkt spełnia wszystkie podstawowe wymagania zgodnie z wymogami Unii Europejskiej określone w dyrektywie 2014/35/UE oraz 2014/30/UE.

### **Uwaga!**

Urządzenie obsługiwać tylko po przeczytaniu niniejszej instrukcji. Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie jako urządzenie do gotowania. Każde inne jego zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.

### **ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

**Przed pierwszym użyciem płyty indukcyjnej należy przeczytać instrukcję użytkownika. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.**

-Gdy płyta jest w użyciu, przedmioty wytwarzające pole magnetyczne trzymaj z dala od płyty (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory i tak dalej).

- Nie wolno instalować płyty w pobliżu urządzeń chłodniczych.

- Meble w których zabudowywana jest płyta, muszą być odporne na temperatury ok 100oC. Dotyczy to oklein, krawędzi, powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, klejów oraz lakierów.

- Płytę należy użytkować tylko po jej zabudowaniu. W ten sposób zabezpieczamy się przed dotknięciem części pozostających pod napięciem.

- Nie używaj folii aluminiowej ani nie umieszczaj żadnych artykułów spożywczych owinięte bezpośrednio folią aluminiową na płycie, nie kładź żadnych metalowych przedmiotów takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchni płyty, ponieważ będą się nagrzewać.

- Podczas gotowania na patelni nieprzywierającej nie przekraczać 1-2 minuty czasu nagrzewania

- Podczas gotowania potraw, które mogą się łatwo przywierać, rozpocznij na niskim poziomie mocy wyjściowej, a następnie powoli zwiększaj moc podczas regularnego mieszania.

- Po zakończeniu gotowania wyłącz za pomocą kontrolki (zmniejszyć do „0”)

- Jeśli powierzchnia płyty jest uszkodzona, natychmiast odłącz urządzenie od sieci

- Nigdy nie używaj odkurzacza parowego do czyszczenia płyty.

- Urządzenie i dostępne części mogą być gorące podczas pracy.

- Uważaj, aby nie dotykać nagrzewanych elementów

- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane w bezpiecznej odległości od płyty lub w sposób ciągły nadzorowane.

- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia. Osoby z ograniczoną zdolnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową jeśli są nadzorowane i otrzymały odpowiednie instrukcje bezpiecznego użytkownika urządzenia oraz rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Konserwacja i czyszczenie nie powinny być przeprowadzane przez dzieci.

- Gotowanie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar, jeśli zostanie pozostawiony bez opieki. NIGDY nie próbuj ugasić ogień wodą. Odłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień przykrywką lub niepalnym kocem.

- Po użyciu wyłącz element grzejny płyty wyłącznikiem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyn.

Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania. Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

- Urządzenie zostaje tylko wówczas odłączone od sieci elektrycznej, gdy zostanie wyłączony bezpiecznik lub wtyczka zostanie wyciągnięta z gniazdka

- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu płyty

- Cukier, kwasek cytrynowy, sól itp. w stanie stałym i płynnym oraz tworzywo sztuczne nie powinny dostać się na nagrzane pola grzejne.

- Przy stosowaniu płyty indukcyjnej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nieposiadających krawędzi i zadziórów, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać trwałe zadrapania szyby.
- Należy unikać upuszczania przedmiotów na szybę. Uderzenia punktowe np. upadek buteleczki z przyprawami, mogą doprowadzić do pęknięć i odprysków szyby ceramicznej.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego
- Nie można zabudowywać płyty ponad piecykiem bez wentylatora, ponad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką lub pralką
- Jeśli płyta została zabudowana w blacie, przedmioty metalowe znajdujące się w szafce mogą zostać nagrzane do wysokiej temperatury przez powietrze wypływające z systemu wentylacji płyty
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia szyby ceramicznej. W razie nieprawidłowości w postępowaniu z nią, nie odpowiadamy z tytułu gwarancji.
- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą przeprowadzać tylko specjaliści. Niefachowe naprawy powodują poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika.
- Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe (np. rozrusznik serca, pompka insulinowa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz)

Uwaga: Nie używać nieodpowiednich osłon płyty uniemożliwiających dzieciom dostęp do płyty grzejnej. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.

## USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu

### ZASADA DZIAŁANIA (rys. 1)

1. NACZYNIĘ
2. PRĄD INDUKOWANY
3. POLE MAGNETYCZNE
4. INDUKTOR
5. OBWÓD ELEKTRYCZNY
6. ZASILACZ

Generator elektryczny zasila cewkę umieszczoną wewnątrz urządzenia. Cewka ta wytwarza pole magnetyczne, które jest przekazywane do naczynia. Pole magnetyczne powoduje, że naczynie się nagrzewa. Przed pierwszym włączeniem płyty najpierw należy dokładnie oczyścić płytę indukcyjną, płytę indukcyjną należy traktować jak powierzchnie szklane, przy pierwszym użyciu może nastąpić przejściowe wydzielanie zapachów, dlatego należy włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno, wykonać czynności obsługowe z zachowaniem wskazówek bezpieczeństwa. System ten przewiduje używanie naczyń, których dna podatne są na działanie pola magnetycznego. Ogólnie technologia indukcyjna cechuje się dwiema zaletami: ciepło emitowane jest wyłącznie przy pomocy naczynia, wykorzystanie ciepła jest możliwie maksymalne, nie występuje zjawisko bezwładności cieplnej, gdyż gotowanie rozpoczyna się automatycznie z chwilą umieszczenia naczynia na płycie i kończy się w momencie zdjęcia go z płyty.

**Do gotowania indukcyjnego należy używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:**

- stal emaliowana
- żeliwo
- specjalne naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego naczynia żeliwne, najlepiej emaliowane, aby uniknąć zarysowania powierzchni piroceramicznej
- nie zalecamy używania jakichkolwiek naczyń szklanych, ceramicznych, glinianych, aluminiowych, miedzianych lub niemagnetycznych (austenitycznych) ze stali nierdzewnej.

**Wymiary naczyń.**

W celu uzyskania najlepszego efektu gotowania, należy stosować naczynia o wielkości dna (części ferromagnetycznej) odpowiadającej wielkości pola grzejnego. Stosowanie naczyń o średnicy dna mniejszej od pola grzejnego obniża sprawność pola grzejnego i wydłuża czas zagotowania. Pola grzejne posiadają dolną granicę możliwości wykrycia naczyń, która zależy od średnicy części ferromagnetycznej dna naczynia oraz materiału z którego naczynie jest wykonane. Zastosowanie niedopasowanego naczynia może doprowadzić do niewykrycia naczynia przez pole grzejne.

**Instrukcja użytkownika (rys. 2)**

- 1 Włączanie/wyłączanie
- 2 Sterowanie sensorowe
- 3 Włącznik zasilania
- 4 Włącznik blokady
- 5 LED WŁ./WYŁ.
- 6 Wyświetlacz poziomu nagrzewania
- 7 Blokada LED
- 8 Strefa grzewcza i wyświetlacz ustawień
- 9 Strefa wskaźnika timera
- 10 minutnik

**Instalacja**

**Uwaga! Przyłączenia do instalacji może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.**

**Wskazówki dla instalatora.**

Płyta wyposażona jest w listwę przyłączeniową, umożliwiającą wybór właściwych połączeń dla konkretnego rodzaju zasilania w energię elektryczną. Listwa przyłączeniowa umożliwia następujące połączenia: jednofazowe 230 V ~ dwufazowe 400 V 2N~ trójfazowe 400 V 3N~Podłączenie płyty do odpowiedniego zasilania jest możliwe poprzez odpowiednie zmostkowanie zacisków na listwie przyłączeniowej wg zamieszczonego schematu połączeń. Schemat połączeń jest zamieszczony również na spodniej części osłony dolnej. Dostęp do listwy przyłączeniowej jest możliwy po otwarciu pokrywy skrzynki zaciskowej. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową płyty. Uwaga! Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku listwy przyłączeniowej, oznaczonego znakiem . Instalacja elektryczna, zasilająca płytę, powinna być zabezpieczona odpowiednio dobranym zabezpieczeniem, a dodatkowo do zabezpieczenia linii zasilającej może posiadać odpowiedni wyłącznik, umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej.

Przed pierwszym włączeniem płyty najpierw należy dokładnie oczyścić płytę indukcyjną, płytę indukcyjną należy traktować jak powierzchnie szklane, przy pierwszym użyciu może nastąpić przejściowe wydzielanie zapachów, dlatego należy

włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno, wykonać czynności obsługowe z zachowaniem wskazówek bezpieczeństwa

### **Funkcjonalności sterowania TC typu Slider:**

Slider: umożliwia regulację poziomów gotowania (od 1 - do 9) oraz timera (1-99) dotykając i przeciągając palcem po wyznaczonym obszarze. Przesuwanie w prawo rośnie, a w lewo maleje na odpowiednią wartość. Ponadto bezpośredni wybór wyznaczonej wartości jest również możliwy na obszarze suwaka.

### **WŁ./WYŁ. Sterowanie dotykowe**

Po podłączeniu do sieci TC potrzebuje 1 sekundę, aby przygotować się do pracy. Po zresetowaniu wszystkie wyświetlacze i diody LED migają przez 1 sekundę. Po 1 sekundzie wszystkie wyświetlacze i diody LED są ponownie wyłączone.

Moduł TC można teraz włączyć, naciskając przycisk ON/OFF klawisz „1”. Wyświetlacze pokazują „0”. Możliwe ostrzeżenia optyczne dla gorącego pola grzejnego [H] są wyświetlane naprzemiennie z [0] i synchronicznie wyświetlana kropka. Kropki wyświetlacza na płycie kuchennej miga co sekundę (0,5 sek. wył., 0,5 sek. wł.).

Elektronika pozostaje aktywna przez 20 sekund. Jeżeli w tym czasie nie ma wybór poziomu gotowania lub timera dokonany w tym okresie płyta wyłącza się i wydaje sygnał dźwiękowy.

TC może być włączony tylko przez naciśnięcie klawisza zasilania. W przypadku naciśnięcia innego klawisza (pojedynczego lub równoległego) przyciskiem zasilania), jednostka sterująca nie jest włączona.

W przypadku aktywnej „Funkcji zabezpieczenia przed dziećmi” podczas przełączania WŁĄCZONE, wszystkie wyświetlacze stref gotowania pokazują „L” dla ZABLOKOWANE . Wyświetlane są możliwe ostrzeżenia optyczne dla gorących pól grzewczych [H] na przemian z [L] (H-ON= 0,5 s; L-ON = 1,5 s).

Naciskając przycisk ON/OFF „1” na centrali w trybie ON, Touch Control można w każdej chwili wyłączyć. To również dotyczy zablokowanych jednostek sterujących (aktywna blokada przed dziećmi). Klawisz ON/OFF ma zawsze priorytet z funkcją POWER-OFF.

### **Automatyczne wyłączenie.**

TC przełącza się z zasilania ON na OFF po 20 sekundach, pod warunkiem, że że żadna strefa grzejna nie jest aktywna lub wciśnięty jest przycisk wyboru w tym czasie.

W przypadku wybranej strefy gotowania (przy stopniu gotowania „0”) ten czas automatycznego wyłączenia składa się z 10 sekundowego odznaczenia czas i 10 sekund Czas wyłączenia.

### **Strefa grzewcza ON/OFF**

W przypadku WŁĄCZENIA TC strefa grzejna może być wybrana dotykając dedykowanego wyświetlacza (Select-Sensors „8”).

odpowiedni wyświetlacz zmienia się na stałą kropkę wyświetlacza i „0” zamiast „H” - w przypadku gorącej strefy gotowania-. Na wszystkich innych strefach grzejnych kropkę wygasa.

Następnie poziom gotowania można ustawić za pomocą slidera. W ten sposób włącza odpowiednią strefę grzejną. Koniec zatrzymuje to „9” (prawa strona) i „0” (lewa strona).

Najpierw umieść patelnię w wybranej strefie gotowania. Jeśli patelnia nie jest obecna system nie może włączyć odpowiedniej strefy.



**Wyłączanie pojedynczej strefy grzejnej:**

Pojedynczą strefę grzewczą można wyłączyć, wybierając i ustawiając poziom gotowania na [0]. W przypadku ostrzeżenia o gorącym polu grzejnym [H] wyświetla się na przemian z [0] i synchronicznie wyświetla kropkę. Po wyłączeniu TC wyświetlacz pozostaje czarny odpowiednio [H] jest wyświetlane jako ostrzeżenie i informacja o gorącym polu grzewczym.

### **Wyłączanie wszystkich stref grzejnych:**

Natychmiastowe wyłączenie wszystkich pól grzewczych jest zawsze możliwe za pomocą przycisku ON/OFF. [H] prawdopodobnie pojawia się na wszystkich gorących gotowaniach strefy. Wszystkie pola grzewcze pozostają czarne.

### **Stopnie mocy.**

Moc stref gotowania jest regulowana w 9 różnych gradacjach; odpowiedni etap jest wyświetlany (od [1"] do [9])

### **Automatyczne szybkie obgotowywanie (do wyboru)**



Gdy automatyczne obgotowywanie jest aktywne, moc pola grzejnego jest przełączana na 100% na czas zależny od wybranego etapu gotowania. Po upływie czasu szybkiego obgotowywania, wybrany wstępnie etap gotowania będzie ponownie aktywny.

### **Procedura uruchamiania automatycznego obgotowywania:**

Jednostka sterująca jest włączona i wybrana jest strefa grzejna. Po wybraniu stopnia gotowania „9”, automatyczne obgotowywanie zostanie aktywowane przez naciśnięcie prawego suwaka. Na wyświetlaczu natychmiast pojawi się „A”.

Teraz wymagany etap gotowania może zostać wybrany za pomocą sterowania. Symbol „A” pojawi się po upływie 3 s od zwolnienia przycisku - na przemian z etapem gotowania (500 msek „A” i 1,5 s etapem gotowania).

Stopień gotowania można zmienić w ciągu 15 sekund po aktywacji bez wyłączania szybkiego obgotowywanie (opcji booster). Dlatego należy wybrać strefę grzejną, a następnie ustawić odpowiednią strefę grzejną.

W przypadku wyboru po upływie 15 sekund może zostać wybrany niższy stopień gotowania; automatyczne gotowanie jest wyłączone. Można wybrać wyższy stopień gotowania; doprowadzi to do automatycznego dostosowania czasu szybkiego obgotowywania do aktualnie wybranego etapu gotowania.

### **Ciepło resztkowe**

Oblicza jak długo strefa pozostanie ciepła po zakończeniu gotowania - co może prowadzić do poparzeń przy kontakcie.

Status jest obliczany w zależności od:

Wybranego stopnia mocy („0” do „9”)

Czasu włączenia/wyłączenia

Wskazanie ciepła resztkowego każdej strefy grzejnej pozostaje aktywne, dopóki temperatura nie spadnie poniżej + 60 °C.

### **Automatyczne wyłączanie (ograniczenie czasu pracy)**

Maksymalny czas pracy jest definiowany dla każdego aktywnego pola grzejnego. Maks. czas pracy zależy od wybranego etapu gotowania. Po upływie maks. czas pracy strefa grzejna jest automatycznie wyłączana. Każde naciśnięcie statusu strefy grzejnej



(zmiana poziomu gotowania itp.) resetuje minutnik do wartości początkowej. Ustawienia timera mają pierwszeństwo względem z ograniczeniami czasu pracy w przypadku wysokiego ustawienia stopnia gotowania.

### **Zabezpieczenie przed niezamierzonym uruchomieniem**

Układ elektroniczny wyłącza się automatycznie w przypadku zidentyfikowania stałego użycia przycisków przez około 10 sekund. Układ sterowania zacznie wydawać sygnał dźwiękowy przez 10 sekund usterki (okres: 1000 ms, 500 ms WŁ), a na wyświetlaczu pojawi się kod błędu „ER 03” (0,5 s WŁ 0,5 s WYŁ). Jeśli ciągle uruchamianie przekroczy 10 sekund, sam kod błędu „ER 03” będzie wyświetlany tak długo, jak będzie występować usterka i zostanie ona zidentyfikowana jako taka. W przypadku, gdy pole grzejne jest na etapie „gorące”, symbol [H] wyświetla się na przemian z kodem błędu (0,5 s symbol 0,5 s „H”).

Woda rozpryskująca się na szklanej powierzchni nie zawsze prowadzi do uruchomienia przycisków i nie może zostać precyzyjnie wykryta. (Po przetarciu szyby zakrywającej przyciski, wszystkie przyciski będą ponownie gotowe do pracy).

Jeśli żadna strefa grzejna nie zostanie aktywowana w ciągu 20 sekund po naciśnięciu przycisku POWER ON, jednostka sterująca zostanie zresetowana do trybu wyłączenia (czarne wyświetlacze).

### **Blokada klawiszy (opcjonalne)**

Naciśnięcie przycisku blokady „4” w trybie oczekiwania lub aktywnym spowoduje zablokowanie przycisków, a przypisana dioda LED blokady „7” zaświeci się. W tym przypadku należy wziąć pod uwagę czasy aktywacji przycisku blokady. Sterowanie nadal będzie działać w ustawionym trybie, ale niemożliwe będzie obsługiwanie go którymkolwiek przyciskiem, z wyjątkiem samego przycisku blokady lub przycisku włączania/wyłączania „1”.

Wyłączenie przyciskiem on/off „1” jest również możliwe w stanie blokady. Przypisana dioda blokady „7” zgaśnie po wyłączeniu sterowania. Dioda z funkcją blokady będzie ponownie aktywna po włączeniu (w trybie oczekiwania 10 s) do momentu dezaktywacji przez ponowne naciśnięcie przycisku blokady. Aktywacja/dezaktywacja funkcji blokady przycisków w trybie wyłączenia nie jest możliwa.

Gdy zaprogramowane ustawienia czasowe dobiegną końca, alarmy timera mogą być potwierdzone przez naciśnięcie dowolnego klawisza bez konieczności odblokowywania sterowania.

Ponowne naciśnięcie przycisku blokady w trybie oczekiwania lub aktywnym odblokuje przyciski, a przypisana dioda LED blokady zgaśnie. Wszystkie przyciski sensorów będą mogły być ponownie obsługiwane.

### **Sprzężenie akustyczne (brzęczyk)**

Następujące czynności występujące podczas pracy jednostki TC są słyszalne za pomocą brzęczyka:

Krótki pojedynczy dźwięk przy regularnym użyciu przycisku

Dłuższy, przerywany dźwięk przy ciągłym użyciu przycisku przez dłuższy czas ( $\geq 10$  sek)

Programator czasowy

Funkcja timera (opcjonalna)

Funkcja timera jest dostępna w dwóch typach:

Autonomiczny timer 1..99 min:

Sygnał dźwiękowy z odliczaniem czasu. Funkcję tę można aktywować tylko wtedy, gdy żadna strefa grzejna nie jest aktywna (wszystkie stopnie = 0). Jeśli jakakolwiek strefa grzejna została uruchomiona w trybie pracy (poziom >0), zegar autonomiczny będzie nadal działał. Jeśli zegar ma być używany do odcięcia strefy gotowania

(patrz zegar strefy gotowania), należy najpierw wyłączyć sterowanie (czujnik mocy) i ponownie włączyć.

- Zegar strefy gotowania 1..99 min: Ta funkcja może być aktywowana tylko przy aktywnej strefie gotowania (etap < 0; kropka na wyświetlaczu).

Sygnał dźwiękowy z czasem, cztery strefy grzejne do odcięcia są dowolnie programowalne.

#### **Ustawianie timera:**

Poprzez regulację za pomocą suwaka.

W pierwszej kolejności ma miejsce regulacja pierwszej cyfry, a następnie regulacja drugiej cyfry.

W ciągu 10 sekund po ustawieniu drugiej cyfry wartość może zostać zresetowana.

(Podświetlana kropka na wyświetlaczu timera, a w przypadku timera dla określonej strefy grzejnej, migająca przypisana dioda LED).

W przypadku wyświetlania aktywnego timera wartość timera można ustawić bezpośrednio na [0], naciskając [0] na suwaku (po lewej stronie).

#### **Wyłączanie aktywnego timera:**

Timer można wyłączyć ustawiając jego wartość na 0.

Samodzielny timer można wyłączyć przez podwójne naciśnięcie przycisku zasilania „1”.

#### **Autonomiczny timer:**

Jeśli jednostka sterująca jest włączona (wszystkie wyświetlacze stref gotowania pokazują [0]), autonomiczny timer można aktywować, naciskając przycisk wyboru timera. Wyświetlacz timera pokaże „00”. Kropka dziesiętna na wyświetlaczu timera będzie migać. Timer wyłączy się po 10 sekundach (wyłączony wyświetlacz), jeśli nie zostaną wykonane żadne dalsze ustawienia. W przypadku ustawienia wartości timera bez aktywacji strefy grzejnej w ciągu 10 sekund, wyświetlacze stref grzejnych zostaną odcięte (przełączniki zostaną również odcięte).

Możliwe ostrzeżenia optyczne o gorących polach grzejnych [H] są wyświetlane na stałe. Po wybraniu timera (kropka na wyświetlaczu miga przez 10 sekund), można je ustawić. Zakres ustawień wynosi od 0 do 99 minut w pojedynczych krokach; według obszaru suwaka.

Bezpośrednio po ustawieniu wartości timera odliczanie rozpoczyna się od ostatniej ustawionej wartości. Timer jest automatycznie wyłączany po 10 sekundach, a wyświetlacz timera wskazuje wartość timera. Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu timera miga „00”.

Sygnał dźwiękowy zostaje przerwany

-po 2 min i/lub

-przez naciśnięcie dowolnego przycisku.

Następnie wyświetlacz timera przestanie migać i zgaśnie.

Ewentualne ostrzeżenia optyczne dla gorących pól grzewczych [H] są wyświetlane w sposób ciągły.

Przez naciśnięcie przycisku WŁ/WYŁ „1” można w dowolnym momencie przełączyć jednostkę sterującą z trybu „wyłącznie czasowego” na strefę grzejną - z włączonym lub wyłączonym trybem autonomicznego timera.

Przełączając z powrotem do trybu aktywnego TC z aktywnym timerem autonomicznym, timer jest wybierany jako pierwszy (miga kropka dziesiętna na wyświetlaczu timera). Po wybraniu strefy grzejnej kropka dziesiętna znika z wyświetlacza timera, a na wyświetlaczu strefy grzejnej miga stała kropka dziesiętna. Podczas wyłączania

jednostki sterującej przyciskiem ON/OFF „1” wyłączany jest również timer autonomiczny – jeśli nadal działa.

Programowanie timera dla określonych stref gotowania

Włączenie TC umożliwia ustawienie timera dla dedykowanych stref gotowania.

Poprzez uruchomienie pola grzejnego (stopień pola grzejnego > 0), a następnie wybranie wyświetlacza timera (w ciągu 10 sekund) można przypisać do pola grzejnego wartość timera jako funkcję wyłączenia. Dioda LED wokół timera „9” wskazuje, dla której strefy gotowania został włączony timer.

Jak tylko timer zostanie wybrany, odpowiednia dioda LED zacznie migać, a kropka na wyświetlaczu timera będzie wyświetlana w sposób ciągły. W przypadku późniejszego wybrania pola grzejnego kropka zgaśnie, a dioda LED przestanie migać.

Podczas przełączania z jednej strefy gotowania na drugą, wyświetlacz timera wskazuje aktualną wartość timera odpowiedniej strefy gotowania. Ustawienia timera innych stref grzejnych pozostaną aktywne.

Dalsze ustawienia są jak w timerze autonomicznym.

W przypadku więcej niż jednego aktywnego timera, wyświetlacz wskazuje najniższą wartość timera (po 10s od ostatniego wyboru).

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu timera miga „00”. Odpowiednia dioda timera miga synchronicznie. Zaprogramowana strefa grzejna zostaje odcięta, wyświetlane jest stałe „0”, a strefa grzejna jest wybierana automatycznie. Po 10 sekundach na „gorącej” strefie grzejnej wyświetlane jest stałe „H”. W przeciwnym razie wyświetlany jest symbol „0”.

Sygnał dźwiękowy i miganie diody wyłącznika czasowego strefy grzejnej kończą się

- po 2 minutach i/lub
- przez naciśnięcie dowolnego przycisku.

Następnie wyświetlacz timera zatrzymuje się, gaśnie, a pole grzejne pozostaje niewybrane.

Działanie timera dla strefy gotowania jest podobne do timera autonomicznego.

W przypadku zaprogramowania timera dla strefy gotowania, ograniczenie czasu pracy zależy od wartości timera, a nie od standardowej wartości tabeli.

### **Konserwacja (rys. 4)**

Za pomocą skrobaka natychmiast usuń z powierzchni wszelkie kawałki folii aluminiowej, rozlane jedzenie, plamy tłuszczu, ślady po cukrze i inne produkty o dużej zawartości cukru, aby uniknąć uszkodzenia płyty.

Następnie powierzchnię oczyść ręcznikiem i odpowiednim preparatem, spłukać wodą i osuszyć czystą szmatką. W żadnym wypadku nie wolno używać gąbek ani ściereczek ściernych; należy również unikać stosowania agresywnych detergentów chemicznych, takich jak spraye do piekarników i środki do usuwania plam.

### **Instrukcja instalatora**

#### **Instalacja**

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla wykwalifikowanego technika jako przewodnik po instalacji, regulacji i konserwacji, zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Czynności te należy zawsze wykonywać po odłączeniu urządzenia od instalacji elektrycznej.

### **Pozycjonowanie (rys. 5)**

Urządzenie jest specjalnie zaprojektowane do montażu na blacie, jak pokazano na odpowiednim rysunku.

Umieścić dostarczony środek uszczelniający wzdłuż obwodu płyty.

Nie instaluj płyty nad piekarnikiem; w takim przypadku upewnij się, że:

- piekarnik jest wyposażony w odpowiedni system chłodzenia
- nie ma wycieku ciepłego powietrza z piekarnika w kierunku płyty kuchennej
- zapewniono odpowiednie wloty powietrza, jak pokazano na rysunku.

### **Podłączenie elektryczne (Rys. 6)**

Przed wykonaniem podłączenia elektrycznego należy upewnić się, że:

- charakterystyka instalacji jest taka, jak na tabliczce znamionowej umieszczonej w dolnej części obszaru roboczego;
- miejsce instalacji wyposażone jest w sprawne uziemienie, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Uziemienie jest obowiązkowe z prawnego punktu widzenia.

Jeśli na urządzeniu nie ma kabla i/lub wtyczki, należy użyć odpowiedniego materiału pochłaniającego mając na uwadze temperaturę pracy, jak wskazano na tablicy znamionowej. W żadnym wypadku temperatura kabla nie może przekraczać 50°C temperatury otoczenia.



Serwis produktów Nodor prowadzony jest na terenie Polski przez grupę serwisową

P.T.H. AGDOM Sp. z o.o.

#### **Kontakt:**

Agdom Serwis - Centrala  
Powstańców Śląskich 106c/101  
01-466 Warszawa

Telefon: (022) 253-08-49  
Infolinia: 0 801 000 891  
Telefon: (022) 436-36-45  
Telefon: (022) 436-36-55  
e-mail: [agdom@agdom.pl](mailto:agdom@agdom.pl)