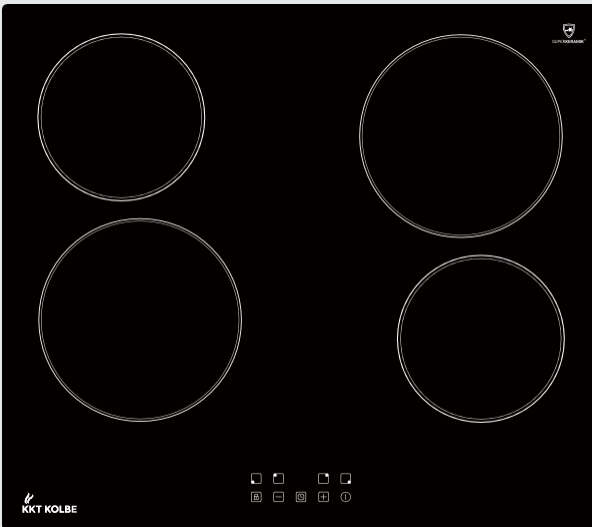


Instrukcja obsługi

do płyty grzewczej SUPERKERAMIK®

Model: **CH5900RL**



Dziękuję

Dziękujemy za zaufanie i gratulujemy zakupu nowej płyty ceramicznej!

Przed rozpakowaniem urządzenia należy uważnie i dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznego montażu, konserwacji i użytkowania, a także ważne ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia.

Proszę zaznaczyć fragmenty, które są dla Państwa ważne, i zachować instrukcję, aby można było się z nią zapoznać w dowolnym momencie, a także przekazać go innym użytkownikom oraz instalatorowi urządzenia.

W związku z ciągłym rozwojem zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania wszelkich niezbędnych zmian w urządzeniu i/lub instrukcji obsługi w celu lepszego spełnienia wymagań dotyczących łatwości obsługi, ochrony użytkownika i aktualnych standardów technicznych.

Najnowszą wersję instrukcji obsługi oraz dodatkowe dane, dokumenty i informacje można znaleźć na odpowiedniej stronie produktu lub w sekcji „Pytania i odpowiedzi” naszego sklepu internetowego pod adresem www.kolbe.de.

Wybrali Państwo dobre urządzenie, które przy prawidłowej eksploatacji i konserwacji będzie służyć przez wiele lat.

Jeśli pomimo naszej dokładnej kontroli jakości mają Państwo jakieś reklamacje, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Chętnie Ci pomogą.

Aby zapewnić sprawny przebieg procesu w przypadku jakichkolwiek pytań, zalecamy zapisanie 20-cyfrowego numeru seryjnego urządzenia w odpowiednim polu na wewnętrznej stronie okładki.

Numer ten znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia lub na opakowaniu.

Zespół KKT KOLBE

Numer seryjny mojego urządzenia:



KKT KOLBE

Instrukcja obsługi

Szkło ceramiczne, model: CH5900RL Wersja 1.1

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG KKT

KOLBE jest zarejestrowanym znakiem towarowym.

Spis treści

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	4
Dodatkowe uwagi i ikony	16
1. Przegląd produktów	20
1.1 Właściwości i budowa urządzenia	
1.2 Funkcje i dalsze cechy charakterystyczne	
2. Zasada działania i użytkowanie urządzenia	23
2.1 Jak działa płyta grzewcza	
2.2 Możliwe odgłosy podczas pracy	
3. Uwagi przed użyciem	24
3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich użytkowanie	
3.2 Rozpakowanie i przygotowanie urządzenia	
3.3 Uruchomienie płyty grzejnej	
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie	27
4.1 Wskazówki dotyczące obsługi panelu dotykowego	
4.2 Panel sterowania i wyświetlacz	
4.3 Ogólna obsługa i ustawienia	
4.4 Korzystanie z timera	
4.5 Zamek na klucz / blokada przed dziećmi	
5. Zalecenia dotyczące stosowania, wytyczne i wskazówki	35
6. Czyszczenie i konserwacja	41
7. Rozwiązywanie problemów	44
7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania	
7.2 Kody błędów	
8. Montaż i instalacja	49
8.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji	
8.2 Montaż płyty grzewczej w blacie roboczym	
8.3 Podłączenie płyty grzewczej do sieci elektrycznej	
8.4 Instalacja płyty ochronnej pod płytą grzewczą	
9. Dane techniczne	59
KKT Kolbe Obsługa klienta	61

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

bezpieczeństwa

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę
bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Przed instalacją i uruchomieniem systemu magazynowania energii należy uważnie przeczytać i przestrzeczyć instrukcji.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody lub problemy spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, nieprawidłową instalacją lub niewłaściwą obsługą.

Przeznaczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie życia i zdrowia oraz ryzyko uszkodzeń!

Urządzenie to może stanowić potencjalne zagrożenie dla osób i środowiska z powodu braku warunków lub wiedzy niezbędnych do jego użytkowania!

Aby tego uniknąć, należy przestrzeczyć poniższych instrukcji.

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia!
- Dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy nie mogą używać, czyścić ani ogólnie konserwować tego urządzenia, chyba że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i zrozumiały zagrożenia z tym związane!

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, jego elementami ani w jego pobliżu!
- Dzieci lub zwierzęta domowe, które wejdą na płytę grzejną, mogą doznać poważnych obrażeń!
Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci lub zwierzęta domowe, nad lub za urządzeniem!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego w warunkach domowych i służy do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania ciepła potraw i napojów.
Używaj go wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
Gwarancja nie obejmuje użytkowania komercyjnego!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania ani zewnętrznego timera.
- Podczas pierwszego użycia płyty grzejnej może pojawić się zapach, a także niewielka ilość dymu.
Jest to normalne i nieszkodliwe.
Jednakże należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia do momentu ich całkowitego rozproszenia (maks. 30 min.).

- Do przygotowywania posiłków należy zawsze używać naczyń żaroodpornych, odpowiednich do płyt ceramicznych.
- Nieużywane urządzenia elektryczne mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa!
Nie pozostawiaj urządzenia włączonego, gdy nie jest używane, i odłącz je od zasilania, jeśli nie będziesz go używać przez dłuższy czas!

Ogólne ostrzeżenia



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo życia i obrażeń ciała!

- Aby wykluczyć zagrożenie dla zdrowia, należy zawsze utrzymywać odległość co najmniej 10 cm od urządzeń elektrycznych! Dotyczy to w szczególności osób z implantami medycznymi, takimi jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe, ponieważ niewidzialne pola magnetyczne urządzeń elektrycznych mogą wpływać na działanie takich urządzeń!
- Urządzenie to może być instalowane i uruchamiane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, a także odpowiednimi instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji, przy użyciu odpowiednich narzędzi! W tym celu urządzenie należy odłączyć od zasilania!
Osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji narażają się na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym i obrażeń zagrażających życiu!
Instalator jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu.

- Korzystanie z uszkodzonego lub zepsutego sprzętu może być bardzo niebezpieczne!
Przed użyciem upewnij się, że produkt i jego elementy są kompletne i w idealnym stanie!
W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia nie należy używać urządzenia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i skontaktować się z obsługą klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym personelem!
- Wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i małe części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych! Mogą one stanowić poważne zagrożenie, na przykład w przypadku naciągnięcia na głowę lub połknięcia!
- Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym, pożaru i obrażeń ciała jeśli urządzenie jest naprawiane, modyfikowane lub serwisowane przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji!
Naprawy i konserwacje mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, w tym instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, a urządzenie musi być w tym celu odłączone od zasilania!
Nigdy nie próbuj samodzielnie wprowadzać zmian w elementach urządzenia, kablach lub wtyczkach i nie demontuj żadnych części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie wskazane w niniejszej instrukcji!
Urządzenie nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane przez użytkownika!

- Krawędzie i elementy mogą być ostre i powodować obrażenia! Podczas obsługi należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się, np. rękawicami roboczymi!
- Podczas czyszczenia płyty grzejnej należy używać skrobaczek z najwyższą ostrożnością i przechowywać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych, aby uniknąć obrażeń!



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym / Zagrożenia związane z elektrycznością!

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzeń podczas instalacji, konserwacji lub innych prac związanych z urządzeniem należy odłączyć je od zasilania!
- Przed użyciem sprawdź, czy dane techniczne na tabliczce znamionowej urządzenia (zwłaszcza napięcie w V i częstotliwość w Hz) są zgodne z lokalnymi warunkami. Jeśli tak nie jest, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży! W razie jakichkolwiek wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą.

- Instalator musi upewnić się, że urządzenie jest podłączone do sprawnego systemu uziemienia zgodnie z obowiązującymi przepisami.
oraz że w obwodzie, w którym urządzenie jest zintegrowane, znajduje się łatwo dostępny, sprawdzony wyłącznik (bezpiecznik) o przerwie stykowej co najmniej 3 mm, który w razie potrzeby umożliwia całkowite odłączenie urządzenia od sieci zasilającej.
- Modyfikacje instalacji zasilającej mogą być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka!
Osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji narażają się na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym zagrażające życiu!
- Nie należy używać wielu gniazdek ani przedłużaczy do podłączenia płyty grzejnej.
Nie zapewniają one niezbędnego bezpieczeństwa!
- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodów zasilających i związanym z tym zagrożeniom, upewnij się, że nie są one załamane ani zgniecione i nie mogą mieć kontaktu z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp.!
- Zawsze unikaj kontaktu płynów lub wilgoci z częściami pod napięciem!
Może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem! Nie używaj myjek ciśnieniowych ani parowych do czyszczenia urządzenia!

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego prądem pełzającym, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami oraz należy nosić obuwie podczas obsługi!



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

- Części urządzenia, naczynia kuchenne i przybory mogą być bardzo gorące podczas użytkowania i po nim!
Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze utrzymywać wszystkie części ciała, odzież itp. w bezpiecznej odległości od gorących powierzchni i trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia, dopóki nie wyłączy się ono całkowicie!
Upewnij się, że uchwyty naczyń i przyborów kuchennych nie wystają ponad działające pola grzewcze i w razie potrzeby chroń się rękawicami kuchennymi lub rękawicami do piekarnika!
Należy również pamiętać, że mokre lub wilgotne tkaniny lepiej przewodzą ciepło i mogą spowodować oparzenia!
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z rozlaniem gorącego jedzenia, nie używaj zdeformowanych lub niestabilnych naczyń kuchennych i upewnij się, że uchwyty nie wystają poza krawędź blatu roboczego!

- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów ani naczyń na płycie grzejnej, zwłaszcza tych wykonanych z metalu! Podczas pracy mogą one się bardzo nagrzewać, co może spowodować oparzenia i uszkodzenia!



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Podczas pracy płyta grzejna bardzo się nagrzewa. Należy ściśle przestrzegać odległości bezpieczeństwa i instrukcji podanych w niniejszej instrukcji obsługi! Nie należy instalować urządzenia za drzwiami mebli lub podobnymi elementami, aby uniknąć zagrożenia pożarowego spowodowanego przegrzaniem!
- Nigdy nie pozostawiaj płyty grzejnej bez nadzoru podczas użytkowania! Potrawy mogą się wygotować, przypalić, spowodować wydzielanie szkodliwego dymu lub zapalić się! Podgrzewane potrawy zawierające tłuszcz, olej lub alkohol mogą się szybko zapalić! Dlatego ~~nie~~ należy podgrzewać jak najwolniej!
- W przypadku pożaru należy odciąć dopływ gazu i prądu oraz ostrożnie ugasić płomień pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym przedmiotem! Nigdy nie gasz płonącego oleju lub tłuszczu wodą! Po ugaszeniu nie używaj urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone i dopuszczone do dalszej eksploatacji przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę!

- Nie podgrzewaj na płycie grzejnej zamkniętych pojemników ani puszek! Mogą one eksplodować z powodu nadciśnienia powstałego podczas podgrzewania!
- Nie należy umieszczać na płycie grzejnej żadnych przedmiotów, które nie są ognioodporne, takich jak przedmioty z tworzyw sztucznych, ani przykrywać urządzenia tkaninami, na przykład w celu jego ochrony! Mogą one ulec zapaleniu, stopieniu, odkształceniu lub uszkodzeniu podczas włączania lub pracy płyty grzejnej! Należy również utrzymywać urządzenia i ich przewody w bezpiecznej odległości od płyty grzejnej!
- Aby uniknąć związanych z tym zagrożeń, nigdy nie pozostawiaj włączonych stref gotowania ani płyty grzejnej, gdy nie są używane!
- Resztki jedzenia, tłuszcz i inne pozostałości mogą się zapalić, przypalić lub spowodować wydzielanie szkodliwego dymu podczas podgrzewania! Przed każdym użyciem usuń grubsze zabrudzenia z powierzchni gotowania i akcesoriów!
- Nie przechowuj materiałów łatwopalnych lub wybuchowych w pobliżu płyty grzejnej, aby uniknąć zagrożenia pożarowego spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy!



UWAGA!

Przyczyny uszkodzeń i utraty funkcjonalności!

- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie opakowania i materiały zabezpieczające transport zostały usunięte, aby uniknąć uszkodzeń podczas pracy, np. w wyniku spalania lub stopienia!
- Podczas użytkowania płyty grzewczej w jej pobliżu powstaje ciepło i wilgoć, które mogą spowodować trwałe uszkodzenia powierzchni!
Aby tego uniknąć, należy dokładnie przestrzegać wszystkich instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi dotyczących instalacji i obsługi!
Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane!
W tym celu należy korzystać z przewidzianych do tego celu urządzeń lub w razie potrzeby zainstalować system wyciągowy (np. okap kuchenny)!
- Nie instaluj urządzenia w środowisku o wysokiej temperaturze lub w pobliżu kuchenek gazowych, naftowych lub podobnych urządzeń!
- Nie wylewaj zimnych płynów na płytę grzejną, gdy jej powierzchnia jest gorąca! Powstały szok termiczny może spowodować uszkodzenie urządzenia!

- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni kuchennej, należy uważać, aby nie dotykać jej biżuterią, przedmiotami ostrymi lub o ostrych krawędziach ani przyborami kuchennymi i używać wyłącznie naczyń o czystym, gładkim dnie!
Aby uniknąć zarysowań lub śladów otarć, naczynia należy przynosić, podnosząc je!
- Upewnij się, że między naczyniem a elementami sterującymi i krawędzią płyty grzejnej, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych wysoką temperaturą!
- Nie podgrzewaj pola grzewczego, na którym nie umieściłeś jeszcze naczyń, nie podgrzewaj naczyń bez zawartości i upewnij się, nie gotowało się na pustym naczyniu!
Może to spowodować odkształcenie dna naczynia, a powierzchnia płyty może ulec uszkodzeniu przez przeniesienie ciepła!
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni do przechowywania, półki ani blatu roboczego! Nie kładź na nim ciężkich przedmiotów i uważaj, aby nic na nie nie upuścić!
- Plamy i resztki jedzenia mogą z czasem uszkodzić płytę grzejną i jej elementy! Zawsze utrzymuj ją w czystości!
W szczególności należy zawsze jak najszybciej usuwać plamy z cukru, aby nie przywarły do powierzchni!

- Nie używaj agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani ostrych narzędzi do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego powierzchni, zwłaszcza w obszarze panelu sterowania! Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji zawartymi w odpowiednim rozdziale!

Dodatkowe uwagi i ikony „ ”

W niniejszej instrukcji

Symbole zagrożeń i informacji



Ostrzeżenie o zagrożeniu dla osób i uszkodzeniach

Proszę szczególnie uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa oznaczone tym symbolem i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć niebezpieczeństwa! Przekaż te instrukcje również innym użytkownikom i instalatorowi!

Klasyfikacja zagrożeń według połączonych słów ostrzegawczych:

OSTRZEŻENIE!

Wskazanie sytuacji niebezpiecznej, która, jeśli nie zostanie uniknięta, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia

UWAGA!

Wskazanie sytuacji niebezpiecznej, która, jeśli nie zostanie uniknięta, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia

UWAGA!

Wskazanie sytuacji, która, jeśli nie zostanie uniknięta, może spowodować uszkodzenie produktu lub przedmiotów znajdujących się w jego otoczeniu



Informacje i wskazówki

Postępowanie zgodnie z instrukcjami oznaczonymi tym symbolem zapewni użytkownikowi przydatne informacje, ułatwią wykonanie danej czynności i mogą zapobiec pewnym problemom.

Uwaga dotycząca ilustracji

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter poglądowy i mogą nieznacznie różnić się od rzeczywistego wyglądu urządzenia.

Urządzenie, elementy i akcesoria

Symbole na częściach urządzenia, akcesoriach itp.

Poniższe symbole umieszczone na urządzeniu, jego komponentach i akcesoriach (jeśli występują) zawierają ważne informacje dotyczące bezpiecznej eksploatacji urządzenia.

Nie należy ich usuwać ani uszkadzać, należy zawsze zapewnić ich dobrą widoczność i wymieniać uszkodzone symbole!



Ogólne ostrzeżenie o niebezpieczeństwie!

Istnieje potencjalne zagrożenie! Zachowaj odpowiednią ostrożność.



Ostrzeżenie o gorącej powierzchni!

Podczas pracy produkt może się nagrzewać, co może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenia.

Nie dotykaj go, dopóki nie ostygnie, i zachowaj odstępstwa wokół urządzenia zalecane w niniejszej instrukcji.



Ostrzeżenie dotyczące napięcia elektrycznego!

Niektóre elementy produktu pozostają pod napięciem podczas pracy i po jej zakończeniu!

Należy uważać, aby nie dotknąć tych elementów i w razie potrzeby zastosować odpowiednie środki ochronne.



Należy przestrzegać niniejszej instrukcji obsługi!

Proszę uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, przed użyciem produktu i przekazać odpowiednie informacje innym użytkownikom oraz instalatorowi.



Zgodność z normami UE

Produkt spełnia obowiązujące wymagania UE dotyczące bezpieczeństwa, ochrony środowiska i ochrony zdrowia.

Ochrona środowiska i utylizacja

Uwaga dotycząca ochrony środowiska poprzez oszczędzanie energii

- Należy przestrzegać odpowiednich zaleceń dotyczących stosowania i naczyń kuchennych zawartych w niniejszej instrukcji, aby oszczędzać energię poprzez efektywne użytkowanie urządzenia
, przyczyniając się w ten sposób do ochrony środowiska.

Symbole dotyczące utylizacji



Nie wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi (oznakowanie WEEE)

Nie wyrzucaj produktu jako odpadów niesortowanych!
Należy go dostarczyć do punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu ponownego wykorzystania i odzysku!
W tym celu należy zlecić usunięcie kabla wykwalifikowanemu elektrykowi!



Materiał nadający się do recyklingu (pasek Möbiusa)

Rozdziel elementy produktu według rodzaju od odpadów resztkowych
i utylizuj je zgodnie z lokalnymi przepisami!



Materiał nadający się do recyklingu (symbol Triman)

Oddziel produkt lub jego elementy od odpadów resztkowych
w celu utylizacji zgodnie z dołączonymi instrukcjami sortowania!

Ogólne uwagi dotyczące utylizacji

- Niewłaściwa utylizacja może stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzkiego!
Pomóż uniknąć potencjalnych zagrożeń, zapewniając prawidłowe usuwanie produktu i jego opakowania!
Dotyczy to również utylizacji starych urządzeń, jeśli ma to zastosowanie.
- Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi!
Można go zwrócić sprzedawcy, producentowi lub odpowiednim lokalnym firmom zajmującym się utylizacją odpadów.
- Aby zdemontować urządzenie, należy wykonać czynności montażowe opisane w niniejszej instrukcji w odwrotnej kolejności.
Aby otworzyć płytę grzejną, należy poluzować śruby lub zatrzaski wokół górnej krawędzi podstawy przez odpowiednio wykwalifikowanego technika.
- Użyte materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane.
i powinny być poddane recyklingowi w celu zmniejszenia zużycia surowców i ilości odpadów.
Należy je posortować według rodzaju i odpowiednio zutylizować.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat aktualnych metod utylizacji i recyklingu,
skontaktuj się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą.

Uwagi dotyczące transportu urządzenia

Jeśli po rozpakowaniu lub w późniejszym czasie konieczne jest przetransportowanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych instrukcji

, aby uniknąć uszkodzeń:

- Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i zawsze transportuj urządzenie zapakowane w ten sam sposób, w jaki zostało dostarczone. Należy przestrzegać oznaczeń na opakowaniu.

Jeśli nie ma oryginalnego opakowania:

- Zabezpiecz wszystkie luźne/odłączalne części, aby nie mogły się ze sobą stykać.
- Unikaj uderzeń w produkt i jego elementy i w razie potrzeby zastosuj odpowiednie środki ochrony.
- Podczas transportu i odkładania należy zapewnić poziome położenie.

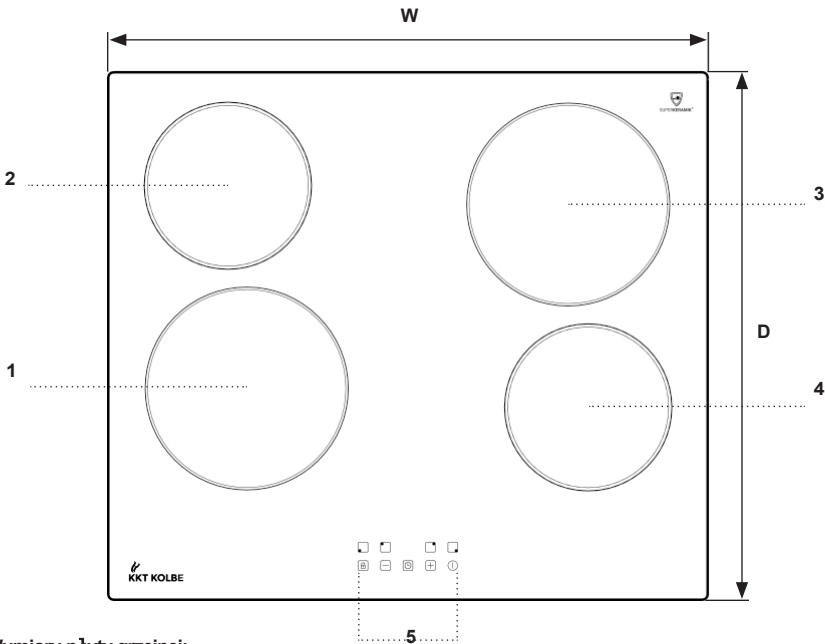
Instrukcje dotyczące przechowywania

Jeśli chcesz przechowywać produkt przez pewien czas, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby uniknąć uszkodzeń:

- Zapakuj urządzenie wraz z woreczkami z pochłaniaczem wilgoci, jeśli to możliwe, w oryginalnym kartonie lub podobnym opakowaniu i zaklej je taśmą klejącą.
- Wybierz suche i czyste miejsce do przechowywania.
- Upewnij się, że urządzenie jest przechowywane w pozycji poziomej.
- Nie obciążaj opakowania.
- Przechowuj urządzenie tylko tak długo, jak jest to absolutnie konieczne.
- Nie przechowuj produktu w pobliżu substancji agresywnych chemicznie lub korozyjnych, aby uniknąć ewentualnej korozji.
- W okresie przechowywania należy regularnie sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń i w razie potrzeby wymień opakowanie.

1.

1.1 Właściwości i budowa urządzenia



Wymiary płyty grzejnej:

Sz	Szerokość	590 mm
er	ć:	
G	Głębokość	520 mm
	ć:	
	Wysokość:	44 mm

Wymiary i moc znamionowa stref gotowania:

1	Pole grzewcze 1:	Ø 200 mm / maks. 1800 W
2	Strefa gotowania 2:	Ø 165 mm / maks. 1200 W
3	Strefa gotowania 3:	Ø 200 mm / maks. 1800 W
4	Strefa gotowania 4:	Ø 165 mm / maks. 1200 W

Panel sterowania (sterowanie dotykowe)

- 5** Klawisze czujnikowe z cyfrowym wyświetlaczem LED;
Opis i obsługa - patrz odpowiedni rozdział

1.2 Funkcje i dalsze cechy charakterystyczne

- Samodzielna płyta ceramiczna o długości 59 cm i mocy 6 kW
- Szczególnie łatwe w czyszczeniu szkło SUPERKERAMIK®
- 4 strefy gotowania, 9-stopniowa regulacja
- Przyciski dotykowe czujnika
- Cyfrowy wyświetlacz LED

Funkcje do wyboru

(informacje dotyczące obsługi znajdują się w odpowiednim rozdziale)

- **Timer wyłączający:**
Automatyczne wyłączenie wybranych stref gotowania po upływie ustawionego czasu
- **Blokada klawiszy / blokada przed dziećmi:**
Wyłączenie wszystkich elementów sterujących z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączenia

Funkcje automatyczne

- **Zabezpieczenie przed przegrzaniem**

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, wbudowany czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty grzejnej.

Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, płyta grzejna wyłącza się automatycznie.

- **Ostrzeżenie o pozostałym ciepłe**

Jeśli strefa gotowania była używana przez jakiś czas i nadal jest zbyt gorąca, aby ją dotknąć, sygnalizuje to ikona „H” na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania, nawet po jej wyłączeniu.

Gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury, ikona znika.

Można to również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii: jeśli chcesz podgrzać więcej naczyń, użyj strefy, której wskaźnik ciepła resztkowego jest nadal aktywny.



- **Automatyczne wyłączenie**

Dla Twojego bezpieczeństwa i np. aby zapobiec zapomnieniu o wyłączeniu stref gotowania, wyłączają się one automatycznie po upływie ustawionego czasu:

Poziom mocy	Czas automatycznego wyłączenia
1-2	6 h
3-4	5
5	4 godz.
6-9	1,5 godz.

2. Zasada działania i użytkowanie urządzenia

2.1 Jak działa płyta grzewcza

Płyta grzewcza z cewką grzewczą posiada strefy gotowania o różnych rozmiarach, obsługiwane za pomocą technologii grzania drutowego, których dostępne funkcje (patrz „Cechy i ... właściwości”) spełniają większość wymagań kulinarnych.

Urządzenie jest samowystarczalne, dzięki czemu można je zainstalować w kuchni niezależnie od innych urządzeń.

Moc każdej strefy gotowania można regulować w 9 stopniach za pomocą czujnika, co gwarantuje optymalne ustawienie temperatury dla potraw w każdym momencie.

Optymalne wykorzystanie ciepła, w tym ciepła resztkowego, zmniejsza również zużycie energii.

Proces nagrzewania można rozpoznać bezpośrednio po czerwonej poświacie strefy gotowania. Należy jednak zwracać uwagę na odpowiedni wyświetlacz strefy gotowania (opis znajduje się w sekcji „Panel sterowania i wyświetlacz”), zwłaszcza ostrzeżenia o ciepło resztkowe, nawet po wyłączeniu urządzenia!

Ogrzewanie interwałowe

Ze względu na przepisy dotyczące ekoprojektu i ze względów bezpieczeństwa płyta grzeje w trybie interwałowym.

Włączanie i wyłączanie stref gotowania jest normalnym zjawiskiem i nie oznacza usterki produktu.

Aby jednak uniknąć problemów, upewnij się, że Twoje naczynia kuchenne są dobrej jakości.

Powierzchnia do gotowania wykonana jest z wysokiej jakości szkła ceramicznego SUPERKERAMIK®.

Gwarantuje to jakość i bezpieczeństwo, a ponadto jest wyjątkowo łatwa w czyszczeniu.

2.2 Możliwe odgłosy podczas pracy

Podczas pracy płyty grzejnej i po jej wyłączeniu mogą wystąpić odgłosy inne niż sygnałów dźwiękowych z panelu sterowania, które są normalne i nie oznaczają usterki produktu:

Kliknięcia: Przełączanie elektryczne

Trzeszczenie: Odgłos nagrzewania się naczyń kuchennych składających się z różnych warstw metalu.

3. Uwagi przed użyciem

3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich użycie z funkcją „

Należy używać wyłącznie naczyń kuchennych odpowiednich do płyt ceramicznych.



Ogólne informacje na temat wysokiej jakości naczyń kuchennych

Metalowa podstawa naczyń kuchennych rozszerza się pod wpływem ciepła. Dlatego dno dobrego naczynia kuchennego nigdy nie jest całkowicie płaskie, gdy jest zimne, ale lekko wygięte do wewnątrz (wkłęsłe), dzięki czemu po podgrzaniu leży płasko na powierzchni kuchenki i umożliwia efektywne ogrzewanie.

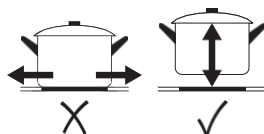
Prawidłowe użytkowanie naczyń kuchennych



UWAGA! Ryzyko uszkodzenia!

Przed użyciem naczynia upewnij się, że jego dno jest czyste! Zabrudzenia, takie jak resztki piasku po obieraniu ziemniaków, mogą uszkodzić powierzchnię gotowania!

- Należy używać wyłącznie naczyń kuchennych odpowiednich do ceramiki szklanej!
- Nie podgrzewaj pustych naczyń kuchennych ani nie dopuszczaj do ich wrzenia!
- Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie i przylega płasko do szkła!
- Nie używaj naczyń kuchennych z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem!
- Używaj naczyń kuchennych, których średnica dna jest jak najbardziej zbliżona do rozmiaru grafiki wybranej strefy gotowania!
- Naczynia należy zawsze umieszczać na środku pola grzejnego!
- Zawsze zdejmuj naczynie z płyty grzejnej. Nie przesuwaj go w przód i w tył, aby uniknąć zarysowania szklanej powierzchni!



3.2 Rozpakowywanie i przygotowanie urządzenia

- Podczas rozpakowywania urządzenia upewnij się, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu!

**OSTRZEŻENIE!****Ryzyko obrażeń ciała i porażenia prądem elektrycznym!**

Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia lub jego przewodów lub innych elementów, nie podłączaj go i nie wchamijaj!
Może to być bardzo niebezpieczne!
Skontaktuj się z obsługą klienta.

- Zalecamy zapisanie 20-cyfrowego numeru seryjnego na wewnętrznej okładce niniejszej instrukcji na wypadek ewentualnych pytań.
- Jeśli urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane (patrz odpowiednie sekcje), przed użyciem upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki, folie ochronne i materiały zabezpieczające do transportu zostały usunięte z produktu.
i odpowiednio utylizowane
oraz że wszelkie pozostałe małe części, takie jak materiały montażowe, są bezpiecznie przechowywane!

**OSTRZEŻENIE!****Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Małe części, folie itp. mogą być bardzo niebezpieczne, jeśli zostaną połknięte lub na przykład naciągnięte na głowę!
Zawsze przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.

- Przed użyciem płyty grzejnej należy ją wyczyścić zgodnie z opisem w odpowiednim rozdziale.
Upewnij się, że powierzchnia gotowania jest całkowicie czysta.
i aby nie przyklejały się do niego żadne pozostałości materiałów transportowych lub podobnych!

3.3 Uruchomienie płyty grzewczej

- Urządzenie należy uruchamiać tylko wtedy, gdy jest w idealnym stanie, czyste i zostało prawidłowo zainstalowane przez wykwalifikowanego elektryka!
- Postępuj zgodnie z opisem w sekcji „Obsługa, ustawianie i użytkowanie”.



Powstawanie zapachu i dymu podczas pierwszego uruchomienia

Podczas pierwszego użycia płyty grzewczej może pojawić się zapach, a także niewielka ilość dymu.

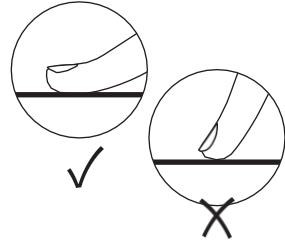
Jest to normalne i nieszkodliwe zjawisko, jednak w takim przypadku nie należy jeszcze podgrzewać żadnych potraw w urządzeniu i należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia do momentu wyparowania tych oparów (maks. 30 min.). Następnie można normalnie korzystać z urządzenia.

4. Obsługa, ustawianie i używanie funkcji „”

4.1 Wskazówki dotyczące obsługi panelu dotykowego

Panel sterowania płyty grzejnej składa się z przycisków dotykowych, które reagują na dotyk. Aby z nich korzystać, należy przestrzegać następujących instrukcji:

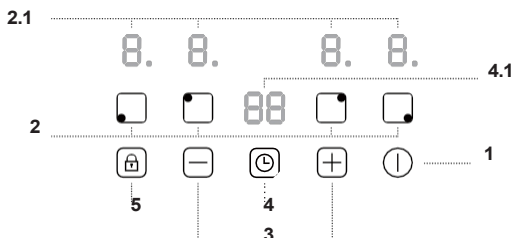
- Nie należy wywierać dużego nacisku na elementy sterujące. Wystarczy je lekko dotknąć.
- Użyj opuszka palca, a nie jego czubka (patrz ilustracja) i obsługiwać przyciski czujnika zgodnie z opisem w kolejnych sekcjach.
- Po zarejestrowaniu dotknięcia rozlega się sygnał dźwiękowy potwierdzający.
- Upewnij się, że panel sterowania jest zawsze czysty i suchy. Nawet cienka warstwa wilgoci może utrudniać lub uniemożliwiać obsługę przycisków czujnikowych.
- Nie należy kłaść przedmiotów na panelu sterowania ani przeciągać po nim ani wycierać go. Może to spowodować niezamierzone włączenie lub wyłączenie płyty grzejnej.
- Podczas użytkowania należy zapewnić wystarczającą odległość między naczyniami kuchennymi a przyciskami dotykowymi, aby uniknąć awarii i uszkodzeń spowodowanych wysoką temperaturą!











4.2 Panel sterowania i wyświetlacz

Poniższy przegląd zawiera krótki opis wyświetlacza i najważniejszych funkcji.

Szczegółowe instrukcje obsługi znajdują się w kolejnych rozdziałach.



Klawisze operacyjne

1	 Włączanie/wyłączenie	Włączanie/wyłączenie płyty grzejnej
	 Strefa gotowania 1	Wybór/aktywacja strefy gotowania w celu dalszych ustawień
	 Strefa gotowania 2	(odpowiednią pozycję można znaleźć na podstawie oznaczenia kropką ikony lub w sekcji „Właściwości i budowa urządzenia”)
2	 Strefa gotowania 3	
	 Strefa gotowania 4	
3	 Regulacja w górę / w dół ustawienia	Regulacja mocy odpowiednio wybranej strefy gotowania Ustawienie czasu timera
4	 Timer	Aktywacja ustawienia timera
5	 Blokada klawiszy / blokada przed dziećmi	Blokowanie / odblokowywanie panelu sterowania (z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączenia)

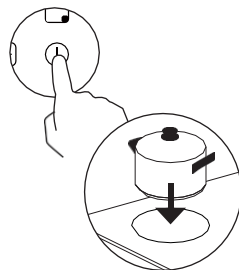
Wyświetlacz cyfrowy

2.1		Wyświetlacze stref gotowania
	1-9	Aktualny poziom mocy strefy gotowania
	H	Ostrzeżenie o pozostałym ciepłe Nie dotykaj pola grzewczego!
	8.	Oznaczenie strefy gotowania, do której odnosi się wyświetlacz timera (w przypadku timera wyłączającego - aktywacja na kilku strefach gotowania / kropka obok wyświetlacza mocy)
4.1		Wyświetlacz timera
	99-00	Aktualne ustawienie czasu timera / wyświetlanie odliczania w minutach do automatycznego wyłączenia
	--	Odliczanie timera zakończone / wyłączone
	Lo	Blokada klawiszy / blokada przed dziećmi aktywowana
	E1-Et	Kody błędów (znaczenie podano w odpowiedniej tabeli w sekcji „Rozwiązywanie problemów”)

4.3 Ogólna obsługa i ustawienia

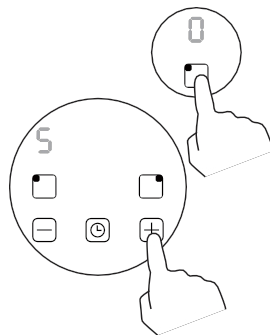
Włączanie i przygotowanie do gotowania

- Naciśnij przycisk włączania/wyłączania ① .
Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi się komunikat „-” / „- -” lub „0”.
- Teraz umieść odpowiednie naczynie na środku wybranej płyty grzejnej.
Upewnij się, że powierzchnia strefy gotowania i dno naczynia są czyste i suche!



Ustawianie poziomu mocy



- Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, którego chcesz użyć.
- Gdy odpowiedni wyświetlacz pola grzewczego miga, ustaw żądaną moc (1-9) dla wybranego pola grzewczego za pomocą przycisków „-” i „+”.

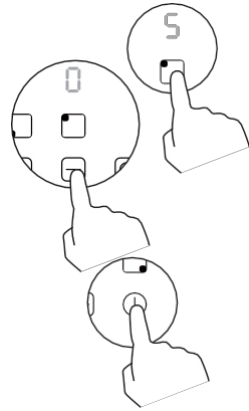


i Uwagi dotyczące ustawienia mocy:


- Jeśli w ciągu minuty od włączenia nie zostanie wybrany poziom mocy dla żadnej strefy gotowania, płyta grzejna wyłącza się automatycznie.
- Podczas pracy poziom mocy można zmienić w dowolnym momencie w sposób opisany / przesuwając suwak.

Wyłączanie stref gotowania

- Nacisnąć przycisk wyboru pola grzewczego pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.
- Podczas gdy odpowiedni wyświetlacz pola grzewczego miga, przytrzymaj przycisk „” (włączanie/wyłączanie), aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „” (włączanie/wyłączanie).



Wyłączanie płyty grzejnej

- Naciśnij przycisk włączania/wyłączania  . Gdy wszystkie pola wyświetlacza zgasną (z wyjątkiem ostrzeżenia o pozostałym ciepłe odpowiednich stref gotowania, jeśli dotyczy), płyta grzejna jest wyłączona.



UWAGA! **Ryzyko poparzenia!**

Używane pola grzewcze mogą być nadal bardzo gorące nawet po wyłączeniu i stwarzać ryzyko poparzenia!

Nie dotykaj ceramicznej płyty, dopóki nie ostygnie do bezpiecznej temperatury i nie znikną wszystkie ostrzeżenia o pozostałym ciepłe (H na wyświetlaczu pola grzewczego) nie znikną!

Należy pamiętać, że wygasają one również w przypadku przerwy w dostawie prądu, a wszelkie pozostałe ciepło nie jest już wyświetlane.



Oszczędzanie energii dzięki ostrzeżeniu o pozostałym ciepłe

Jeśli chcesz podgrzać dodatkowe naczynie, możesz oszczędzać energię, wykorzystując ciepło resztkowe. W tym celu wybierz strefę gotowania, której wyświetlacz ciepła resztkowego jest nadal aktywny.


4.4 Korzystanie z timera

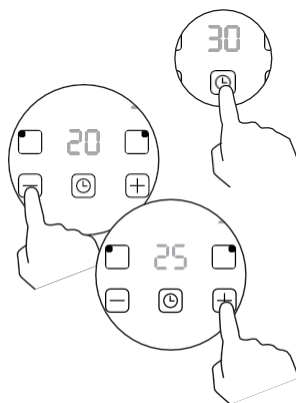
Timer może być używany z następującymi funkcjami:

- Minutnik z sygnałem alarmowym
- Automatyczny timer z funkcją wyłączania

Ustawienie timera jako minutnika

Aby ustawić timer tak, aby po upływie ustawionego czasu rozległ się tylko sygnał dźwiękowy, należy postępować w następujący sposób:

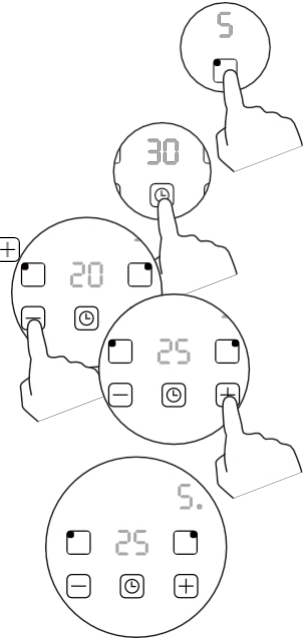
- Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
- Naciśnij przycisk timera.  (bez wybrania strefy gotowania). Wyświetlacz timera pokazuje komunikat „30”.
- Dopóki migają cyfry dziesiątek, należy dostosować ją za pomocą przycisków „-” i „+”.
- Po 3 sekundach bez dalszych działań ustawienie dziesiątek zostanie automatycznie potwierdzone, a cyfra jedności zacznie migać. Dostosuj ją również za pomocą suwaka zgodnie z wymaganiami.
- Po kolejnych 3 sekundach bez dalszych danych wyświetlacz przestaje migać, a ustawiony czas zostaje automatycznie potwierdzony. Rozpoczyna się odliczanie, a wyświetlacz timera pokazuje czas pozostały do alarmu.
- Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy. Nie ma to wpływu na działanie stref gotowania.



Ustawienie timera z automatycznym wyłączeniem stref gotowania

Aby ustawić timer tak, aby strefa gotowania została automatycznie wyłączona po upływie ustawionego czasu, należy postępować w następujący sposób:

- Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz aktywować timer wyłączający i ustawić żądany poziom mocy, jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś.
- Gdy wyświetlacz strefy gotowania miga, naciśnij przycisk timera „⌚”. Na wyświetlaczu timera pojawi się komunikat „30”.
- Dopóki miga cyfra dziesiątek, dostosuj ją zgodnie z wymaganiami za pomocą przycisków „-” i „+”.
- Po 3 sekundach bez dalszych działań ustawienie dziesiątek zostanie automatycznie potwierdzone, a cyfra jedności zacznie migać. W razie potrzeby dostosuj również za pomocą suwaka.
- Po kolejnych 3 sekundach bez dalszych danych wyświetlacz przestaje migać i ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony. Rozpoczyna się odliczanie, a wyświetlacz timera pokazuje pozostały czas. Aby zaznaczyć wybraną strefę, obok odpowiedniego wskaźnika mocy zapala się kropka.



UWAGA! **Ryzyko obrażeń i pożaru!**

Gotowanie bez nadzoru może spowodować wykipienie, przypalenie i zapalenie się potrawy!
Nie używaj timera do gotowania bez nadzoru!

- Po upływie ustawionego czasu odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

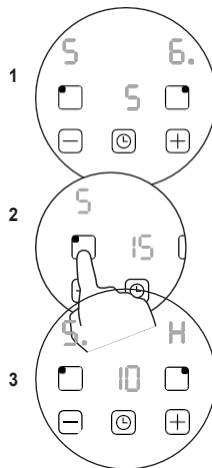


Uwaga dotycząca działania pozostałych stref gotowania


Pozostałe strefy gotowania pozostają bez zmian i pozostają włączone, jeśli jest to wymagane.

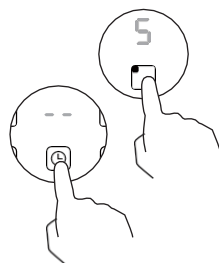
Ustawianie timera wyłączającego dla kilku stref gotowania

- Jeśli chcesz aktywować timer dla kilku stref gotowania, powtórz procedurę odpowiednio.
- Gdy timer jest aktywowany dla kilku stref gotowania, Wyświetlacz timera zawsze pokazuje najkrótszy pozostały czas. Kropka świecąca się obok odpowiedniego wskaźnika mocy oznacza strefę gotowania, do której odnosi się wyświetlacz. Przykład - patrz ilustracja (1):
Pole grzewcze 2: Poziom mocy 6, pozostały czas 5 min.
Pole grzewcze 3: Poziom mocy 5, pozostały czas 15 min.
- Aby wyświetlić pozostały czas dla innej strefy gotowania, należy nacisnąć odpowiedni przycisk wyboru strefy gotowania (2).
- Po upływie najkrótszego ustawionego czasu odpowiednia strefa gotowania wyłącza się, wyświetlacz czasu zmienia się na następny najkrótszy pozostały czas, a kropka miga na odpowiednim wyświetlaczu mocy. Przykład - patrz ilustracja (3):
Pole grzewcze 2: Pole grzewcze wyłączone, czas pozostały upłynął
Pole grzewcze 3: Poziom mocy 5, pozostały czas 10 min.
- Gdy ostatni ustawiony czas pozostały ostatecznie upłynie, odpowiednia strefa gotowania również zostaje wyłączona, a wyświetlacz czasu gaśnie.



Usuwanie i zmiana ustawienia timera

- Aby usunąć ustawienie timera, należy nacisnąć przycisk wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz usunąć ustawienie timera, jeśli ma to zastosowanie.
- Nacisnąć przycisk timera  . Timer zostanie wtedy anulowany.
- Aby zmienić ustawienie czasu, zresetuj timer zgodnie z powyższym opisem.



4.5 Blokada przycisków / blokada przed dziećmi

Aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu (np. w przypadku przypadkowego włączenia stref gotowania przez dzieci), można zablokować panel sterowania.





Wyłączanie płyty grzejnej przy aktywnej blokadzie klawiszy: Nawet

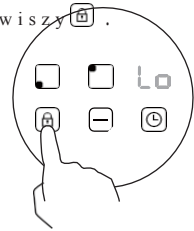
jeśli panel sterowania jest zablokowany, klawisz włączania/wyłączania  pozostaje aktywny.

W ten sposób w razie nagłej potrzeby można w każdej chwili wyłączyć płytę grzejną. Jednak aby kontynuować obsługę, należy najpierw zwolnić blokadę klawiszy.



Aby skorzystać z funkcji blokady klawiszy, należy postępować w następujący sposób:

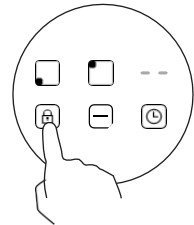
Blokowanie panelu sterowania

- Dotknij przycisku blokady zabezpieczającej przed dziećmi / przycisku blokady klawiszy .
- Wyświetlacz timera pokazuje  lub  i pozostały czas na przemian, jeśli timer był wcześniej ustawiony.
Panel sterowania jest zablokowany, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania .



Odblokowanie panelu sterowania

- Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona.
- Naciśnij przycisk blokady przed dziećmi/blokady klawiszy  przez co najmniej 3 sekundy.
- Wyświetlacz  znika.
i można teraz ponownie normalnie korzystać z płyty grzejnej.



5. Zalecenia dotyczące stosowania, wytyczne i wskazówki dotyczące produktu „”



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Płyta grzewcza, naczynia kuchenne, przygotowywane potrawy i metalowe przedmioty znajdujące się na powierzchni grzewczej

podczas pracy bardzo się nagrzewają i mogą spowodować oparzenia!

Podczas pracy należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby należy chronić się, np. rękawicami kuchennymi! Należy pamiętać, że rozgrzane płyny mogą rozpryskiwać się!

Nie używaj płyty grzejnej jako powierzchni do przechowywania!

Podczas pracy urządzenia należy zawsze utrzymywać dzieci i zwierzęta domowe w bezpiecznej odległości.

Nie wylewaj żadnych płynów na rozgrzaną powierzchnię kucharki!

Powoduje to wytwarzanie pary i rozpryskiwanie płynów, co może prowadzić do oparzeń!

Zmiana temperatury może również spowodować uszkodzenie płyty grzejnej!



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Szpecially oleje, tłuszcze, alkohol lub zawierające je produkty spożywcze szybko się nagrzewają i mogą łatwo ulec samozapłonowi w bardzo wysokich temperaturach! Potrawy mogą się przypalić, powodować wydzielanie szkodliwego dymu lub zapalić się!

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania!

Aby uniknąć zagrożenia pożarowego, należy upewnić się, że potrawa nie wykipi!

W przypadku pożaru należy odciąć dopływ prądu i ostrożnie ugasić płomień pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym środkiem! Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą!

Energooszczędne użytkowanie urządzenia




Urządzenie jest zgodne z najnowszymi normami, a jego zużycie energii zostało już w znacznym stopniu zoptymalizowane pod względem technicznym.

Aby dodatkowo ograniczyć zużycie energii podczas użytkowania, należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczących oszczędnego zużycia energii:

- Zawsze wybieraj naczynia o rozmiarach najlepiej dopasowanych do ilości przygotowywanych potraw.
- Aby jak najlepiej wykorzystać moc grzewczą, należy używać pola grzewczego, które jak najlepiej pasuje do rozmiaru naczynia, lub wybrać naczynie, które pasuje do rozmiaru pola grzewczego, z którego chcesz skorzystać.
Upewnij się, że naczynie znajduje się na środku pola grzejnego.
- Upewnij się, że dno naczynia jest równe, ponieważ nierówne dno zwiększa zużycie energii.
- Przed włączeniem płyty grzejnej należy umieścić naczynie na polu grzejnym.
- Jeśli to możliwe, przykryj naczynie odpowiednią, dobrze dopasowaną pokrywką, najlepiej szklaną, aby nie trzeba było jej podnosić, aby zajrzeć do środka.
Ucieczka ciepła podczas gotowania bez pokrywy powoduje znacznie większe zużycie energii.
- Przed gotowaniem rozmrażaj mrożonki w temperaturze pokojowej lub w lodówce.
- Aby skrócić czas gotowania, zmniejsz ilość płynu i tłuszczu. Na przykład do gotowania na parze ziemniaków, jajek lub warzyw pod przykryciem wystarczy 1-2 cm wody.
- Jeśli to możliwe, produkty zbożowe należy wstępnie ugotować, podgrzewając je w wodzie do gotowania, zamiast dodawać je po osiągnięciu temperatury wrzenia.
Skraca to czas gotowania i zmniejsza zużycie energii.

Zalecenia dotyczące stosowania, wytyczne i wskazówki

- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie mocy, a następnie zmniejsz go, gdy tylko gdy potrawa jest już podgrzana, wyłącz pole grzewcze na 5-10 minut przed końcem gotowania aby wykorzystać ciepło resztkowe i oszczędzać energię.
- Aby podgrzać kilka potraw po kolei, należy używać tej samej strefy gotowania (stref gotowania), aby wykorzystać ciepło resztkowe.
W tym celu należy zwrócić uwagę na wskaźnik ciepła resztkowego  w strefach gotowania.
- Kiedy nie używasz już pola grzewczego, zawsze natychmiast je wyłączaj.
- Aby uniknąć zwiększonego zużycia energii spowodowanego zabrudzeniem płyt grzewczych i przyborów kuchennych, należy zawsze utrzymywać je w czystości.

Odpowiedniość poziomów mocy

Poziomy mocy	Odpowiedniość (przykłady)
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Delikatne podgrzewanie niewielkich ilości potraw• Topienie czekolady lub masła• Podgrzewanie łatwopalnych potraw• Utrzymywanie ciepła
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Podgrzewanie Gotowanie na wolnym ogniu / gotowanie ryżu / roślin strączkowych
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Smażenie naleśników• Gotowanie na parze warzyw / ryb• Duszenie
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Krótkie smażenie / podsmażanie• Gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none">• Smażenie• Smażenie• Gotowanie zup / wody

Uwaga:

Powyższe informacje mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od właściwości potrawy i naczynia.

W przypadku niejasności, aby określić optymalne ustawienie, zalecamy najpierw wybrać następną niższą odpowiednio wskazanego poziomu mocy, a następnie dostosować go.

Zalecenia dotyczące zdrowego gotowania

- Aby zachować jak największą wartość odżywczych potraw, nie należy ich gotować dłużej niż to konieczne. Użyj timera, aby ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby uniknąć zagrożeń dla zdrowia, należy uważać, aby nie podgrzewać potraw zbyt mocno, a zwłaszcza nie podgrzewać oleju lub tłuszczu do momentu, w którym zaczyna dymić!



Powstawanie akrylamidu w żywności i odpowiednie zalecenia dotyczące przygotowywania żywności

W wysokich temperaturach akrylamid, który jest szkodliwy dla zdrowia, powstaje z cukru i białka zawartego w żywności, zwłaszcza w produktach ziemniaczanych i zbożowych, a szczególnie dużo w warstwach brzegowych.

Aby w miarę możliwości tego uniknąć i zminimalizować zagrożenie dla zdrowia, należy przestrzegać poniższych wytycznych dotyczących przygotowywania potraw, zwłaszcza podczas smażenia lub pieczenia odpowiednich potraw:

- Należy używać oleju lub tłuszczu odpornego na wysoką temperaturę.
- Nie wybieraj zbyt cienkich kawałków, rozłóż je równomiernie i regularnie obracaj potrawę. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi gotowych produktów spożywczych.
- Należy unikać smażenia na gorącym tłuszczu. Zapewnij równomierne podgrzewanie, utrzymuj temperaturę w średnim zakresie i unikaj intensywnego brązowienia.
- Upewnij się, że potrawa zachowuje odpowiednią wilgotność.
- Nie podgrzewaj potraw dłużej niż do momentu osiągnięcia temperatury wrzenia.

Gotowanie na wolnym ogniu i gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odnosi się do procesu gotowania w gorącej wodzie tuż poniżej temperatury wrzenia, około 85°C i nie powyżej 95°C. Podczas tego procesu na powierzchnię płynu gotującego się pojawiają się jedynie sporadyczne bąbelki. Delikatna metoda gotowania pozwala zachować smak i cenne składniki. Jest to szczególnie odpowiednia metoda w przypadku zup, gulaszu lub sosów.
- Niektóre potrawy, takie jak wiosenna ryż, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby osiągnąć punkt gotowania w zalecanym czasie.

Pieczenie

Aby upiec soczyste, smaczne steki:

- Przed pieczeniem pozostawić mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
- Rozgrzej ciężką patelnię.
- Posmaruj olejem obie strony steku. Wlej trochę oleju na rozgrzaną patelnię i umieść na niej mięso.
- Podczas smażenia stek należy obrócić tylko raz. Dokładny czas pieczenia zależy od grubości mięsa oraz pożądanego stopnia wysmażenia i może wynosić od około Od 2 do 8 minut z każdej strony. Naciśnij stek, aby sprawdzić stopień wysmażenia: im jest twardszy, tym bardziej jest „przepieczony”.
- Przed podaniem pozostaw stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby się rozluźnił i stał się delikatny.

Potrawy smażone i potrawy z woka

- Wybierz płaski wok odpowiedni do użycia z płytą ceramiczną lub dużą patelnię.
- Przygotuj wszystkie składniki i przybory kuchenne. ponieważ ta metoda gotowania jest stosunkowo szybka. Jeśli chcesz przygotować duże ilości, podziel je na kilka porcji.
- Rozgrzej krótko patelnię i dodaj około 2 łyżki oleju.
- Zawsze najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w ciepłe.
- Podsmaż warzywa. Zmniejsz moc płyty grzejnej, gdy tylko będzie gorąca, ale nadal twarda w dotyku i dodaj mięso i/lub sos, jeśli to konieczne.
- Delikatnie wymieszaj składniki, aby się upewnić, że są równomiernie podgrzane.
- Podawaj danie natychmiast.

6. Czyszczenie i konserwacja urządzenia



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

Kontakt wilgoci z elementami pod napięciem może spowodować porażenie prądem elektrycznym i/lub zwarcie! Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych!



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

Kontakt z gorącymi powierzchniami lub parą może spowodować oparzenia lub uszkodzenia! Przed czyszczeniem zawsze wyłącz płytę grzejną, zabezpiecz się odpowiednio, np. rękawicami kuchennymi, i poczekaj, aż płyta ostygnie do bezpiecznej temperatury, zanim ją dotkniesz, zwilżysz powierzchnię gotowania lub użyjesz naczyń nieodpornych na wysoką temperaturę!



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Do czyszczenia nie należy używać agresywnych lub kwaśnych środków czyszczących, środków ściernych ani ostrych lub spiczastych przyborów kuchennych, z wyjątkiem skrobaczek do płyt kuchennych przeznaczonych do tego celu! Mogą one uszkodzić płytę ceramiczną i panel sterowania! Przed użyciem sprawdź instrukcje producenta środków czyszczących i przyborów kuchennych pod kątem ich przydatności do powierzchni szklanych!

Nie wylewaj zimnych płynów na gorącą płytę grzejną!
Wynikający z tego szok termiczny może spowodować uszkodzenia!

Resztki po czyszczeniu mogą uszkodzić powierzchnię gotowania!
Należy je zawsze natychmiast i całkowicie usuwać!

Aby Twoja płyta grzewcza wyglądała dobrze i działała jak należy, dbaj o nią. Zawsze utrzymuj płytę grzewczą i przybory kuchenne w czystości i, jeśli to możliwe, natychmiast usuwaj zabrudzenia, jak opisano poniżej.

**Codzienne zabrudzenia powierzchni szklanej
(np. odciski palców, plamy inne niż cukrowe)**

- Jeśli płyta grzejna nadal działa, wyłącz ją i poczekaj, aż wszystkie wskaźniki ciepła resztkowego zgasną.
- Nałóż na szkło dostępny w handlu środek do czyszczenia szkła ceramicznego, gdy jest ono jeszcze letnie (nie gorące!).
- Wyczyść szkło miękką ściereczką.
- Dokładnie spłucz powierzchnię kuchenki czystą wodą i usuń wszelkie pozostałości środka czyszczącego.
- Wysusz powierzchnię kuchenki czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.

Przelane, stopione, przypalone resztki jedzenia i plamy zawierające cukier lub sól na powierzchni szkła

- Wyłącz płytę grzejną i jak najszybciej przystąp do czyszczenia, zwłaszcza w przypadku usuwania resztek słodkich potraw, gdy płyta jest jeszcze rozgrzana. Aby uniknąć poparzeń, należy założyć rękawice kuchenne!
- Użyj skrobaczki do płyty ceramicznej lub łopatkę, trzymaj ją pod kątem około 30° do płyty i zeskrób zabrudzenia na chłodną część płyty.
Uwaga: Jeśli skorupa już stwardniała, należy ją wcześniej ostrożnie rozbić.



**UWAGA!
Ryzyko obrażeń!**

Należy pamiętać, że ostrza skrobaków do płyt grzewczych są bardzo ostre i mogą spowodować obrażenia! Należy zachować odpowiednią ostrożność podczas ich używania i przechowywać je w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych!

- Usuń zabrudzenia ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Wyczyść, opłucz i osusz szybę zgodnie z opisem w sekcji „Codzienne zabrudzenia...”.

Przelane jedzenie lub płyn na panelu sterowania

- Wyłącz płytę grzejną.
- Zetrzyj płyny miękką ściereczką.
- Przetrzyj panel dotykowy czystą, wilgotną ściereczką lub miękką gąbką.
- Całkowicie osusz powierzchnię za pomocą ściereczki lub ręcznika papierowego.



Uwaga dotycząca utraty funkcjonalności spowodowanej zabrudzeniem lub wilgoci na panelu sterowania

Nawet niewielka warstwa wilgoci na panelu sterowania, która może być ledwo widoczna, może spowodować, że klawisze czujnikowe przestaną działać lub będą działać tylko w ograniczonym zakresie.

Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, płyta grzewcza również może się wyłączyć.

Przed włączeniem lub ponownym użyciem płyty grzejnej upewnij się, że obszar wokół elementów sterujących i Twoje ręce są całkowicie czyste i suche lub ponownego użycia płyty grzejnej.

7. Rozwiązywanie problemów



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem, obrażeń ciała i uszkodzeń!

Nie używaj urządzenia w przypadku uszkodzenia lub defektu! Może to być bardzo niebezpieczne, zwłaszcza jeśli powierzchnia szklana jest uszkodzona!

Naprawy i modyfikacje są bardzo niebezpieczne dla osób nieposiadających odpowiednich kwalifikacji i mogą spowodować uszkodzenia!

Nigdy nie należy samodzielnie naprawiać ani modyfikować urządzenia, ani go demontować!

W poniższych tabelach wymieniono niektóre z podstawowych problemów, które mogą wystąpić podczas pracy, ich możliwe przyczyny i odpowiadające im rozwiązania.

Może to pomóc w samodzielnym rozwiązaniu problemu.

Jeśli powyższe rozwiązania nie pomogą, skontaktuj się z obsługą klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą!

7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Urządzenie nie włącza się.	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta grzewcza jest prawidłowo podłączona do sprawnego źródła zasilania (patrz odpowiedni rozdział). Sprawdź, czy nie wyskoczył bezpiecznik lub czy nie nastąpiła awaria zasilania w domu lub okolicy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Panel sterowania jest zablokowany (wyświetlacz timera (wyświetlacz ).	Odblokuj panel sterowania (patrz „Blokada klawiszy / Blokada przed dziećmi”).
	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz płytę grzejną.
Klawisze czujnikowe są trudne w obsłudze.	Na panelu sterowania znajduje się wilgoć lub zabrudzenia.	Upewnij się, że panel sterowania jest całkowicie czysty i suchy. Należy pamiętać, że cienka warstwa wilgoci może być niewidoczna.
	Klawisze nie działają prawidłowo.	Należy naciskać tylko jeden przycisk na raz opuszką palca przez co najmniej 1 sekundę (patrz odpowiednia sekcja).
Wyświetlacz działa, ale naczynie nie nagrzewa się.	Zostało uruchomione zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Zobacz „Płyta grzejna wyłącza się nieoczekiwanie”.
Proces nagrzewania trwa niezwykle długo.	Użyto nieodpowiedniego naczynia	Zobacz „Odpowiednie naczynia kuchenne i ich użytkowanie”.
	Wahania napięcia w sieci energetycznej	Nawet niewielkie wahania napięcia w sieci zasilającej, rzędu 10 woltów, mogą powodować do znacznie dłuższego czasu gotowania.
Strefy gotowania włączają się i wyłączają podczas pracy	Proces ogrzewania odbywa się w odstępach czasu	Jest to zgodne z projektem i nie jest to usterka.
Pole grzewcze wyłącza się nieoczekiwanie.	Z powodów bezpieczeństwa wyłączono automatyczne wyłączenie pola grzejnego.	W razie potrzeby ponownie włącz pole grzewcze. W przypadku pracy strefy gotowania z timerem (patrz tabela automatycznego wyłączenia w sekcji „Funkcje ...”).

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Płyta grzejna wyłącza się nieoczekiwanie.	Po włączeniu przez ponad 1 minutę nie dokonano żadnego ustawienia.	Włącz ponownie płytę grzejną i w ciągu jednej minuty rozpocznij ustawianie mocy żądanej strefy gotowania.
	Zostało uruchomione zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Upewnij się, że drogi wentylacyjne nie są zablokowane, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka. Upewnij się, że naczynia nie wystają ponad oznaczenie stref gotowania w kierunku panelu sterowania, aby zapobiec jego przegrzaniu.
	Na panelu sterowania znajduje się płyn lub zabrudzenie	Wyczyść i osusz płytę grzejną, zwłaszcza obszar panelu sterowania, a następnie włącz ją ponownie.
Płyta grzejna wyłącza się lub włącza nieoczekiwanie.	Panel sterowania został przypadkowo dotknięty.	Należy uważać, aby nie kłaść niczego na panelu sterowania i nie przeciągać po nim ani nie wycierać go, nawet gdy jest wyłączony. W razie potrzeby włącz/wyłącz ponownie płytę grzejną i używaj jej zgodnie z opisem.
Hałas podczas pracy (trzaskanie, klikanie)	Urządzenie i naczynia kuchenne mogą powodować różne odgłosy	Lekkie trzaski lub kliknięcia, opisane w sekcji „Możliwe odgłosy podczas pracy”, są normalne i nieszkodliwe. Jeśli odgłosy są nieproporcjonalnie głośne lub brzmią nietypowo, prosimy o przesłanie nagrania audio do naszego zespołu serwisowego.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Na powierzchni szkła pojawiają się rysy	Zarysowania mogą wyglądać jak ślady metalowego ścierania lub inne zabrudzenia.	Szkło ceramiczne jest bardziej odporne na ścieranie niż stal. Ślady ścierania spowodowane tym zjawiskiem nie stanowią uszkodzenia i zazwyczaj można je usunąć za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Należy używać naczyń kuchennych z czystym, równym i gładkim dnem (patrz „Odpowiednie naczynia kuchenne i ich użytkowanie”).
	Używanie nieodpowiednich środków czyszczących lub przyborów kuchennych.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących i przyborów odpowiednich do powierzchni szklanych (patrz rozdział dotyczący czyszczenia).
Wystąpiła awaria / Wyświetlany jest kod błędu	Wahania w systemie zasilania	Odłącz płytę grzejną od zasilania na co najmniej 20 minut (wyłącz bezpiecznik), aby zresetować układ elektroniczny, a następnie włącz ją ponownie. Upewnij się, że napięcie sieciowe wynosi 230 V (jeśli tak nie jest, skontaktuj się z dostawcą energii).
	Błąd techniczny / znaczenie kodu – patrz poniższa tabela	Zapisz kod błędu, odłącz płytę grzejną od zasilania i skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem.

7.2 Kody błędów

Kod błędu	Znaczenie	Proponowane rozwiązania
E1	Napięcie jest zbyt niskie (poniżej 130 V)	Sprawdź zasilanie.
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (ponad 260 V)	Jeśli jest w porządku, włącz ponownie płytę grzejącą.
E3	Komunikat o błędzie czujnika płyty grzejnej / zwarcie	Skontaktuj się z obsługą klienta lub certyfikowanym elektrykiem.
E5	Przegrzanie płyty grzejnej	Poczekaj, aż płyta ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.
E8	Błąd komunikacji między wyświetlaczem a płytą główną	Skontaktuj się z obsługą klienta lub certyfikowanym elektrykiem.
Et	Zabezpieczenie przed przepełnieniem (wilgoć / ciecz lub zabrudzenia)	Usuń wszelkie płyny, wilgoć lub zabrudzenia, zwłaszcza w okolicy panelu sterowania. Jeśli płyta grzejąca wyłączyła się, włącz ją ponownie.

8. Montaż i instalacja

8.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym i obrażeń ciała!

Urządzenie to może być instalowane/podłączane, uziemiane i uruchamiane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami!

Jest to bardzo niebezpieczne dla osób nieposiadających odpowiednich kwalifikacji!

W celu przeprowadzenia instalacji lub innych prac przy urządzeniu należy odłączyć je od zasilania!

Trzymaj dzieci i zwierzęta z daleka!



UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

Niektóre części urządzenia mogą mieć ostre krawędzie! Podczas obsługi urządzenia należy odpowiednio się zabezpieczyć, np. zakładając rękawice robocze!

- Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich wymiarów i wymagań dotyczących odległości podanych w niniejszej instrukcji, a także innych obowiązujących przepisów.
- Należy upewnić się, że spełnione są wymagania dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego określone w sekcji „Podłączanie płyty grzewczej...”. Przed instalacją urządzenie należy odpowiednio uziemić.
- Upewnij się, że blat przeznaczony do montażu płyty grzewczej spełnia wszystkie niezbędne wymagania, że montaż zapewnia odpowiednią wentylację, zgodnie z opisem w kolejnych sekcjach, oraz że żadne elementy nie wystają w obszar gotowania.

Wymagania dotyczące miejsca montażu / otoczenia montażowego

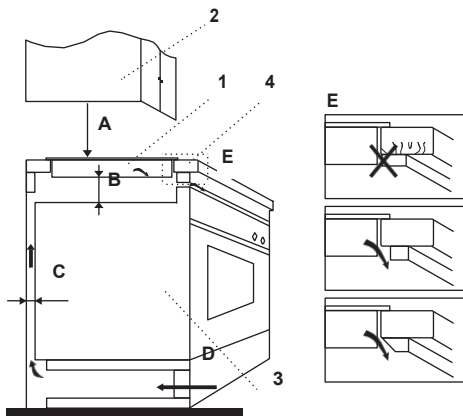
- Kuchnia powinna być sucha i posiadać skuteczną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi i normami.
- Materiały sąsiednich i otaczających powierzchni muszą być ognioodporne / odporne na temperaturę do 90°C oraz kleje stosowane do 150°C, aby wykluczyć odkształcenie powierzchni lub odklejenie powłok.
W razie wątpliwości należy zaplanować co najmniej 200 mm odstępu między krawędziami urządzenia a danymi materiałami lub zabezpieczyć je warstwą materiału ognioodpornego.
- Jeśli płyta grzewcza jest zamontowana nad szufladą, schowkiem w meblu lub podobnym elementem, pod urządzeniem należy zamontować płytę ochronną (patrz odpowiednia sekcja).
- Aby płyta grzewcza działała prawidłowo, sposób montażu musi zapewniać dobre odprowadzanie ciepła.
- Powierzchnie ścian wokół obszaru gotowania powinny być łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
- Płyty grzewczej nie wolno instalować w bezpośrednim sąsiedztwie lodówek lub zamrażarek, zmywarek lub suszarek bębnowych, aby uniknąć nieprawidłowego działania i niepotrzebnie wysokiego zużycia energii.

Wentylacja i odległości bezpieczeństwa

Należy bezwzględnie upewnić się, że urządzenie jest wystarczająco wentylowane i że drogi wentylacyjne nie są zablokowane ani zakryte! Należy przestrzegać szkicu i podanych wymiarów!

Dotyczą one również instalacji instalacji płyty ochronnej pod płytą grzejną! Ponadto należy postępować zgodnie z instrukcjami w odpowiedniej sekcji!

- 1 Płyta grzewcza
- 2 Odsysacz lub szafka wiszące / meble
- 3 Piekarnik, jeśli dotyczy
- 4 Blat roboczy



- | | | |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| A | Odległość płyty grzewczej od okapu: | min. 650 mm |
| | lub do okapów kuchennych z przestrzenią nad głową: | min. 450 mm |
| | do mebli (szafek wiszących itp.): | min. 760 mm |
| B | W stosownych przypadkach odległość od spodu płyty grzejnej do wbudowanego piekarnika | min. 50 mm |
| C | Kanały nawiewne | min. 30 mm |
| D | Kanały nawiewne | min. 10 mm |
| E | Kanały powietrza wywiewanego | min. 10 mm |

Wybór i przygotowanie blatu roboczego

- Do montażu płyty grzewczej należy wybrać blat wykonany z materiału izolacyjnego i odpornego na wysoką temperaturę. Drewno i podobne materiały włókniste lub przepuszczające wilgoć mogą być stosowane jako blat roboczy tylko wtedy, gdy są impregnowane.
- Zabezpiecz górną krawędź blatu przylegającą do ściany za płytą grzejną przed działaniem plynów lub wilgoci, np. za pomocą listwy ochronnej.
- Upewnij się, że powierzchnia blatu jest równa i pozioma.
- Zapewnij grubość blatu min. 30 mm i odpowiednich wymiarów wynikających ze specyfikacji danego modelu płyty grzejnej.
- Zachowaj co najmniej 3 mm odstępu bezpieczeństwa między bokami podstawy płyty grzejnej a krawędziami wycięcia w blacie roboczym, a także co najmniej 50 mm odstępu między ramą blatu roboczego a płytą grzejną.

8.2 Montaż płyty grzewczej w blacie kuchennym typu „ ”



UWAGA! **Ryzyko obrażeń!**

Niektóre elementy urządzenia mogą mieć ostre krawędzie!
Podczas montażu należy chronić się przed obrażeniami,
np. poprzez noszenie rękawic roboczych!

Uwagi przed montażem i instalacją

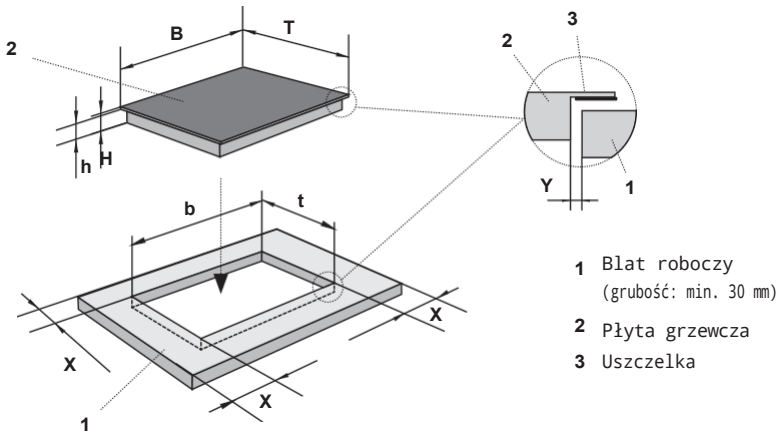
- Przed montażem płyty grzejnej należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Uwagi przed użyciem”.
- Oczyszczyć urządzenie i obszar wokół miejsca montażu.
- Przed montażem płyty grzewczej należy przygotować:
 - Dostarczoną płytę grzewczą i akcesoria, w tym niniejszą instrukcję
 - Piła do wycinania lub podobne narzędzie
 - Narzędzie pomiarowe i poziomica lub podobne
 - Śrubokręt
 - Ołówek lub podobne narzędzie do nanoszenia oznaczeń
 - Rękawice ochronne lub podobne.

Cięcie blatu

- Wytnij otwór montażowy na płytę grzewczą z blatu roboczego zgodnie z wymiarami podanymi na poniższym szkicu.

(i) Uwaga:

Aby uniknąć nieprawidłowego cięcia blatu, przed rozpoczęciem cięcia sprawdź, czy podane wymiary zgodne z wymiarami podanymi na produkcie przed wycięciem.



Płyta grzewcza:

B Szerokość:	590 mm
T Głębokość:	520 mm
H Wysokość:	44 mm
h Wysokość podstawy płyty grzewczej:	39 mm

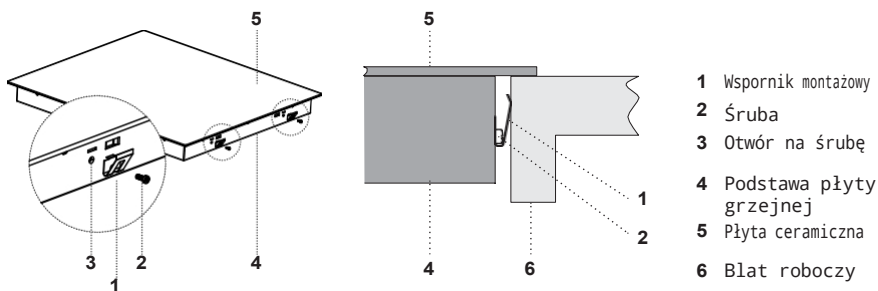
Wycięcie:

b Szerokość:	550 ⁺⁸ mm
t Głębokość:	480 ⁺⁸ mm
X Odległość:	min. 40 mm
Y Odległość:	min. 3 mm

Montaż i instalacja

Wkładanie i mocowanie płyty grzewczej

- Umieść płytę grzewczą na czystej, stabilnej i gładkiej powierzchni (np. użyj opakowania jako podstawy). Upewnij się, że na elementy wystające z płyty grzewczej nie wywierany jest żaden nacisk.
- Zamontuj 4 wsporniki montażowe (1) za pomocą dostarczonych śrub (2) i wkręć je w odpowiednie otwory na śruby (3) w podstawie płyty grzewczej (4), jak pokazano na ilustracjach. (Zapewniają one zamocowanie płyty grzewczej w wycięciu blatu po jej włożeniu).



- Dostosuj położenie wsporników do warunków montażu.
- Sprawdź, czy uszczelka płyty grzewczej nie jest uszkodzona i upewnij się, że jest prawidłowo umieszczona na płycie grzewczej.
- Włóż płytę grzewczą do przygotowanego wycięcia w blacie, najpierw wprowadzając kable i wyrównując ją centralnie. Upewnij się, że płyta jest stabilna.

(i) Uwagi:

- Na zewnątrz płyty grzewczej znajdują się otwory wentylacyjne. Podczas montażu płyty grzewczej należy upewnić się, że nie są one zasłonięte przez blat roboczy!
- Podczas wkładania płyty grzewczej upewnij się, że jej kabel połączeniowy nie może zostać zgnieciony, zgięty ani skręcony!

8.3 Podłączanie płyty grzejnej do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

Istnieje ryzyko śmiertelnego porażenia prądem elektrycznym, jeśli urządzenie jest podłączone przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji! Ta płyta grzejna może być instalowana/podłączana i uziemiana wyłącznie przez przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami! Należy przestrzegać schematów połączeń przedstawionych w niniejszym rozdziale!

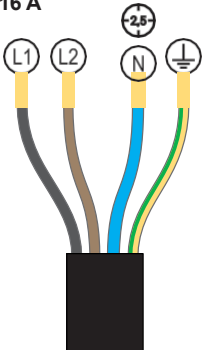
Ważne uwagi dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej

- Przed zainstalowaniem urządzenia należy upewnić się, że lokalne napięcie i częstotliwość odpowiadają informacjom podanym na tabliczce znamionowej (informacje w V i Hz).
W razie wątpliwości skontaktuj się z dostawcą energii elektrycznej lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Instalator musi zapewnić łatwy dostęp do
W obwodzie urządzenia zintegrowany jest wyłącznik wielobiegunowy (bezpiecznik) o szczelinie stykowej co najmniej 3 mm,
zgodny z obowiązującymi przepisami
i zapewnia całkowite odłączenie urządzenia od zasilania w sytuacji awaryjnej.
Przewód uziemiający nie może być w tym procesie przerywany przez bezpiecznik.
- W przypadku instalacji wielofazowej należy użyć dostarczonego kabla sieciowego, który w razie konieczności może zostać wymieniony wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę na kabel tego samego typu.
- Jeśli płyta grzewcza jest podłączona do jednej fazy, kabel musi zostać wymieniony i podłączony przez wykwalifikowanego elektryka.
 - Kabel należy ułożyć w taki sposób, aby nie mógł się załamać, nie został zgnieciony ani skręcony, a jego temperatura nigdy nie przekroczyła 75°C.
- Nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników do podłączenia płyty grzejnej do sieci elektrycznej, ponieważ może to spowodować przegrzanie i pożar.

Schematy podłączenia dla instalatora:

2× 220-240/400 V, 2~N

16 A



Uwagi:

Podłączyć

Niebieski przewód płyty grzejnej do przewodu neutralnego /

N w skrzynce Czarny przewód do L1

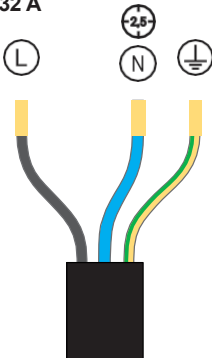
Brązowy na L2

Żółto-zielony do PE

W razie wątpliwości skontaktuj się z obsługą klienta.

1× 220-240 V, 1~N

32 A



Uwagi:

W przypadku podłączenia do **jednej fazy nie wolno** używać oryginalnego kabla!

Nowy kabel nie jest zawarty w dostawie! Przekrój kabla musi odpowiadać zabezpieczeniu bezpiecznikowemu!

Do skrzynki przyłączeniowej płyty grzejnej **należy używać mostków!**



Urządzenie **nie** nadaje się do pracy z wtyczką UE!

8.4 Montaż płyty ochronnej pod płytą grzejną



UWAGA!

Ryzyko obrażeń i uszkodzeń!

Aby uniknąć poważnych obrażeń lub uszkodzeń spowodowanych przez ciepło, prąd lub elementy funkcjonalne (np. wentylatory), należy upewnić się, że kabel połączeniowy i spód płyty grzejnej nie były dostępne po zakończeniu montażu (również np. przez drzwi szafek, szuflady itp.)!

W przypadku montażu płyty grzejnej nad szufladą, schowkiem w meblu lub podobnym elementem, należy zamontować płytę ochronną pod płytą grzejną zgodnie z przepisami instalacyjnymi!
Postępuj w następujący sposób:

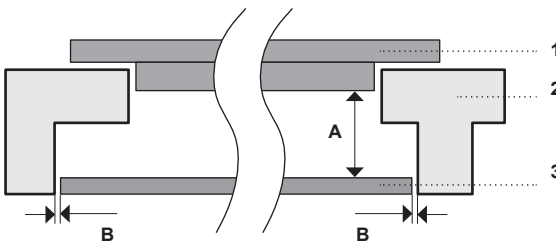


UWAGA!

Ryzyko nieprawidłowego działania!

Aby uniknąć nieprawidłowego działania, upewnij się, że przestrzeń między płytą grzejną a płytą ochronną jest odpowiednio wentylowana!
W szczególności należy przestrzegać poniższych instrukcji dotyczących wyboru materiału płyty ochronnej oraz sekcji „Wentylacja i odległości bezpieczeństwa” w części „Wymagania instalacyjne”!

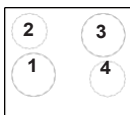
- Należy zaopatrzyć się w płytę ochronną wykonaną z materiału odpornego na wysoką temperaturę, ale przepuszczającego powietrze (np. blacha perforowana). Należy pamiętać, że niektóre dostępne w handlu prefabrykowane płyty ochronne nie gwarantują wymaganego dopływu świeżego powietrza!
- Przymocuj ją pod płytą grzejną w określonych odległościach poniżej płyty (patrz ilustracja).
- W przypadku stosowania kleju należy zapewnić odporność na temperaturę 150°C.



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Płyta |
| 2 | Blat roboczy /
meble do zabudowy |
| 3 | Płyta ochronna |
| A | min. 50 mm |
| B | maks. 5 mm |

9. Dane techniczne

Oznaczenia modeli	CH5900RL
Rodzaj płyty grzejnej	Elektryczna
Napięcie sieciowe	220-240 V ~. 50-60 Hz
Wymiary produktu, szer. × gł. × wys.	590 × 520 × 44 mm
Wymiary zabudowy, szer. × gł.	550 ⁺⁸ × 480 ⁺⁸ mm
Waga	7,3 kg
Liczba stref gotowania	4



Strefy gotowania	1	2	3	4
Rodzaj ogrzewania	Cewki grzewcze			
Rozmiar stref gotowania	Ø 200 mm	Ø 165 mm	Ø 200 mm	Ø 165 mm
Moc elektryczna pól grzewczych	1800 W	1200 W	1800 W	1200 W
Zużycie energii przez pola grzewcze <small>Gotowanie elektryczne EC</small>	197,0 Wh/kg	189,3 Wh/kg	164,8 Wh/kg	187,1 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną <small>Płyta elektryczna EC</small>	403,8 Wh/kg	283,9 Wh/kg	337,84 Wh/kg	192,7 Wh/kg
Moc elektryczna płyty grzejnej	6000 W			
Pobór mocy w stanie wyłączonym	0,5 W			
Pobór mocy w trybie czuwania (reaktywacja)	-			
Pobór mocy w trybie czuwania (informacje / + reaktywacja)	-			
Metody pomiaru i obliczeń	EN 60350-2:2018			

Uwaga dotycząca zgodności produktu

Oznaczenie modelu:

CH5900RL

Szkło ceramiczne

Producent / dystrybutor:

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH

& Co. KG Ohmstraße 17

D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de info@kolbe.de

Dla wyżej wymienionego produktu dostępna jest odpowiednia deklaracja zgodności WE.

Niektóre z odpowiednich dokumentów można przeglądać i pobrać z naszej strony internetowej na stronie danego produktu.

Pełną dokumentację można uzyskać na pisemny wniosek wysłany na powyższy adres kontaktowy.



Jan Kolbe

Kierownik ds. zarządzania produktami

KKT Kolbe Obsługa klienta

Chętnie pomożemy w przypadku pytań technicznych lub problemów z urządzeniem lub w przypadku awarii.

Możesz skontaktować się z naszym działem obsługi klienta pod numerem:

Obsługa klienta KKT KOLBE Tel. 0049



9502 667930

E-mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Dalsze dane i dokumenty można znaleźć na naszej stronie internetowej w sekcji „Pytania i odpowiedzi”.

Prosimy o przygotowanie następujących informacji:

- Numer klienta
- Data faktury lub dowodu dostawy
- Typ urządzenia (numer modelu)
- Numer seryjny

Uwaga:

20-cyfrowy numer seryjny znajduje się na etykiecie znamionowej urządzenia lub na zewnętrznej stronie opakowania.

Jeśli jest to zaznaczone, znajdziesz go również na wewnętrznej stronie okładki niniejszej instrukcji.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Niemy

www.kolbe.de



**Dziękujemy za przeczytanie.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß
z Państwa urządzeniem.**

Dziękujemy za przeczytanie.
Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania urządzenia.