

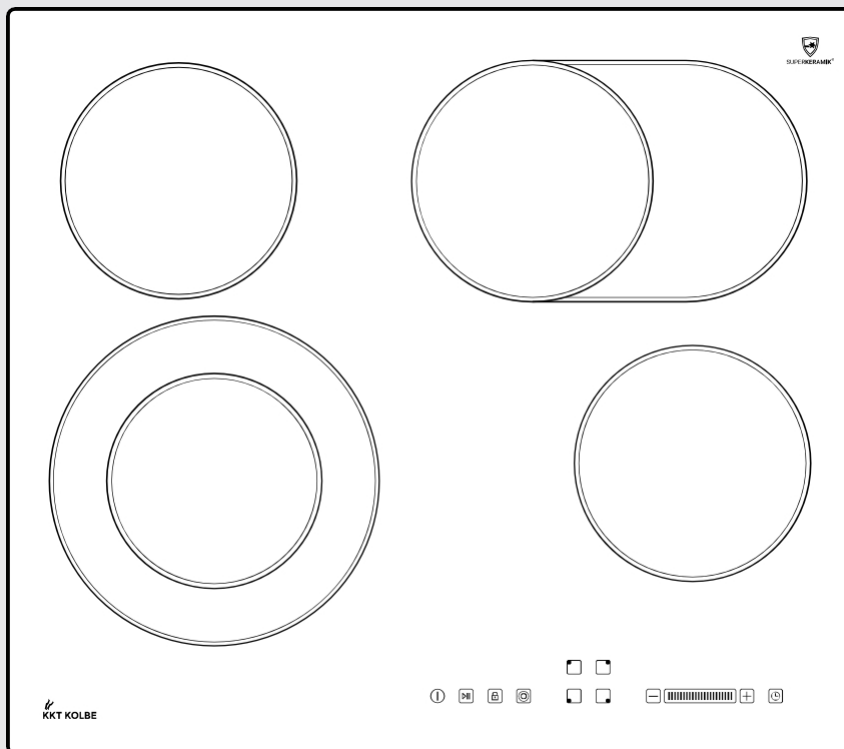
## Instrukcja obsługi

do płyty grzewczej SUPERKERAMIK®

User's manual  
Język angielski



Modele: **CH5901RL, CH5901AL**



**Dziękuję bardzo**

---

**Dziękujemy za zaufanie  
i gratulujemy zakupu nowej płyty ceramicznej!**

Przed rozpakowaniem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznego montażu, użytkowania i konserwacji, a także ważne ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia.

Proszę zaznaczyć miejsca, które są dla Państwa ważne.

Przechowuj instrukcję obsługi w miejscu, które umożliwia jej łatwe odnalezienie w razie potrzeby, i przekaz ją innym użytkownikom oraz instalatorowi urządzenia.

W związku z ciągłym rozwojem zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania ewentualnych zmian w urządzeniu i/lub instrukcji obsługi

w celu zapewnienia większej łatwości obsługi, ochrony użytkownika i aktualnym standardom technicznym.

**Najnowszą wersję instrukcji obsługi oraz inne dane, dokumenty i informacje można znaleźć na odpowiedniej stronie produktu**

**lub w sekcji „Pytania i odpowiedzi” naszego sklepu internetowego pod adresem [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**

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

Jeśli pomimo naszej szczegółowej kontroli jakości mają Państwo jakieś zastrzeżenia, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta. Chętnie Państwu pomożemy.

Aby zapewnić sprawny przebieg ewentualnych zapytań, zalecamy zapisanie 20-cyfrowego numeru seryjnego urządzenia w odpowiednim polu poniżej.

Znajduje się on na tabliczce znamionowej urządzenia lub na jego opakowaniu.

**Zespół KKT KOLBE**

Numer seryjny mojego urządzenia:



**KKT KOLBE**

**Instrukcja obsługi**

Szklana płyta ceramiczna, modele: CH5901RL, CH5901AL Wersja 3.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG KKT KOLBE jest zarejestrowaną marką handlową.

---

**Spis treści**

<b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>4</b>
<b>Dodatkowe informacje i symbole</b> .....	<b>16</b>
<b>1. Przegląd produktów</b> .....	<b>20</b>
1.1 Właściwości i budowa urządzenia	
1.2 Wyposażenie i inne cechy	
<b>2. Działanie i użytkowanie urządzenia</b> .....	<b>23</b>
2.1 Działanie płyty grzewczej	
2.2 Możliwe odgłosy podczas pracy	
<b>3. Wskazówki przed użyciem</b> .....	<b>24</b>
3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich użytkowanie	
3.2 Rozpakowanie i przygotowanie urządzenia	
3.3 Uruchomienie płyty grzewczej	
<b>4. Obsługa, regulacja i użytkowanie</b> .....	<b>27</b>
4.1 Wskazówki dotyczące obsługi panelu dotykowego	
4.2 Panel sterowania i wyświetlacz	
4.3 Ogólna obsługa i ustawienia	
4.4 Funkcja pauzy	
4.5 Funkcja podwójnej strefy	
4.6 Korzystanie z timera	
4.7 Blokada przycisków / zabezpieczenie przed dziećmi	
<b>5. Zalecenia dotyczące użytkowania, wytyczne i wskazówki</b> .....	<b>37</b>
<b>6. Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>43</b>
<b>7. Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>46</b>
7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania	
7.2 Kody błędów	
<b>8. Montaż i instalacja</b> .....	<b>51</b>
8.1 Ważne wskazówki i wymagania instalacyjne	
8.2 Montaż płyty grzewczej w blacie roboczym	
8.3 Podłączenie płyty grzewczej do sieci elektrycznej	
8.4 Instalacja płyty ochronnej pod płytą grzewczą	
<b>9. Dane techniczne</b> .....	<b>61</b>
<b>KKT Kolbe Obsługa klienta</b> .....	<b>63</b>

## Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa dotyczące płyty grzewczej

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Przed instalacją i uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z zawartymi w nim instrukcjami i postępować zgodnie z nimi.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub problemy wynikające z nieprzestrzegania instrukcji, nieprawidłowej instalacji lub niewłaściwego użytkowania.

### Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem



#### **WARNUNG!**

**Zagrożenie dla życia i zdrowia oraz  
ryzyko uszkodzeń!**

Urządzenie to może stanowić potencjalne zagrożenie dla osób i otoczenia, jeśli nie są spełnione warunki lub nie posiada się wiedzy niezbędnej do jego użytkowania!

Aby tego uniknąć, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia!
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby niedoświadczone lub nieposiadające odpowiedniej wiedzy mogą używać, czyścić lub

ogólnej konserwacji, jeśli są nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostały poinstruowane przez tę osobę w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia!

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, jego częściami lub w pobliżu urządzenia!
- Dzieci lub zwierzęta domowe, które wejdą na płytę grzejną, mogą doznać poważnych obrażeń!  
Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci lub zwierząt nad lub za urządzeniem!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego w warunkach domowych i służy do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania ciepła potraw i napojów. Należy używać go wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości maksymalnie 2000 metrów nad poziomem morza!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania ani do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym.
- Podczas pierwszego użycia płyty grzewczej może pojawić się nieprzyjemny zapach i niewielka ilość dymu. Jest to normalne i nie stanowi zagrożenia dla zdrowia. Należy jednak zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia, aż zapach i dym znikną (maks. 30 min.).

- Do przygotowywania potraw należy zawsze używać naczyń żaroodpornych, takich jak ceramika i płyty ceramiczne.
- 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



### **WARNING!**

#### **Zagrożenie 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 pomp insulinowych, ponieważ niewidoczne pola magnetyczne urządzeń elektrycznych mogą wpływać na działanie takich urządzeń!
- Urządzenie to może być instalowane i uruchamiane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka przy użyciu odpowiednich narzędzi i zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami oraz odpowiednimi instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi!  
W tym celu urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego!

Osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji narażają się na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym i obrażeń ciała! Za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu odpowiedzialny jest instalator.

- Korzystanie z uszkodzonych lub zepsutych urządzeń może być bardzo niebezpieczne!  
Przed użyciem upewnij się, że produkt i jego elementy są w stanie kompletnym  
inienagannym stanie!  
W przypadku awarii lub uszkodzenia urządzenia nie należy go używać, 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 duże zagrożenie, jeśli zostaną np. naciągnięte na głowę lub połknięte!
- W przypadku napraw, modyfikacji lub konserwacji urządzenia przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji istnieje ryzyko porażenia prądem, pożaru i obrażeń ciała!  
Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowany personel, z zachowaniem wszystkich obowiązujących przepisów bezpieczeństwa, w tym instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, a urządzenie należy w tym celu odłączyć od zasilania!

Nigdy nie próbuj samodzielnie wprowadzać zmian w komponentach 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 konserwowane przez użytkownika!

- Krawędzie i elementy konstrukcyjne mogą być ostre i powodować obrażenia!  
Podczas każdej czynności należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się, np. rękawice robocze!
- Aby uniknąć obrażeń, należy używać skrobaczek do czyszczenia płyty grzejnej wyłącznie z najwyższą ostrożnością oraz przechowywać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych!



## **WARNUNG!**

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem / zagrożenia związane z prądem!**

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzeń, podczas instalacji, konserwacji lub innych prac związanych z urządzeniem należy odłączyć je od zasilania i wyłączyć przed czyszczeniem!
- Przed użyciem sprawdź, czy dane techniczne podane na tabliczce znamionowej urządzenia (w szczególności napięcie w V i częstotliwość w Hz) są zgodne z lokalnymi warunkami. Jeśli tak nie jest, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży!

W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą.

- Instalator musi upewnić się, że urządzenie jest zgodne ze wszystkimi obowiązującymi przepisami.  
jest podłączone do sprawnego systemu uziemienia oraz że obwód elektryczny, w który włączone jest urządzenie, posiada łatwo dostępny, sprawdzony wyłącznik (bezpiecznik) o rozstawie styków min. 3 mm, który w razie potrzeby umożliwia całkowite odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej!
- Zmiany w systemie zasilania mogą być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka!  
Osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji narażają się na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Nie należy używać wielokrotnych gniazdek ani przedłużaczy do podłączenia płyty grzejnej! Nie zapewniają one niezbędnego bezpieczeństwa!
- Aby uniknąć uszkodzenia przewodów elektrycznych i związanych z tym zagrożeń, należy upewnić się, że nie są one zgięte ani zgniecione i nie mają kontaktu z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp.
- Należy zawsze unikać kontaktu płynów lub wilgoci z częściami pod napięciem! Może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem!

Nie używaj myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych do czyszczenia urządzenia!

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



## **VORSICHT!**

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Części urządzenia, naczynia kuchenne i przybory mogą być bardzo gorące podczas użytkowania i po nim! Aby uniknąć poparzeń, należy trzymać wszystkie części ciała, ubrania itp. w bezpiecznej odległości od gorących powierzchni i trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia, dopóki wskaźnik ciepła resztkowego nie zgaśnie!  
Należy uważać, aby uchwyty naczyń kuchennych i przyborów kuchennych nie wystawały ponad działające pola grzewcze i w razie potrzeby chronić się rękawicami kuchennymi lub uchwytami do garnków!  
Należy również pamiętać, że mokre lub wilgotne tkaniny lepiej przewodzą ciepło i mogą powodować oparzenia!
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa rozlania rozgrzanych potraw, nie używaj zniekształconych lub niestabilnych naczyń kuchennych i upewnij się, że uchwyty nie wystają poza krawędź blatu!

- Nie należy kłaść żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych na płycie grzejnej, zwłaszcza metalowych! Podczas pracy mogą one się bardzo mocno nagrzewać, co może spowodować oparzenia i uszkodzenia!



## **WARNUNG!**

### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Podczas pracy płyta grzewcza bardzo się nagrzewa! Należy ściśle przestrzegać podanych w niniejszej instrukcji odległości bezpieczeństwa i wskazówek! Aby uniknąć zagrożenia pożarowego spowodowanego przegrzaniem, nie należy instalować urządzenia za drzwiami mebli lub podobnymi elementami!
- Nigdy nie pozostawiaj płyty grzejnej bez nadzoru podczas użytkowania! Podgrzewane potrawy mogą się przegotować, przypalić, wytworzyć szkodliwy dym lub zapalić się!  
Szczególnie potrawy zawierające tłuszcz, olej lub alkohol mogą szybko się zapalić! Dlatego należy je podgrzewać jak najwolniej!
- W przypadku pożaru należy odciąć dopływ prądu i ostrożnie ugasić płomień pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym przedmiotem! Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą! Po ugaszeniu nie należy używać urządzenia.  
dopóki nie zostanie sprawdzone przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę i dopuszczone do dalszej eksploatacji!

- Nie podgrzewaj zamkniętych pojemników ani puszek na płycie grzejnej!  
Pod wpływem nadciśnienia powstałego podczas podgrzewania mogą one eksplodować!
- Nie należy kłaść na płycie grzejnej przedmiotów, które nie są ognioodporne, np. wykonanych z tworzyw sztucznych, ani przykrywać urządzenia np. tkaninami w celu ochrony!  
Podczas włączania lub użytkowania płyty grzejnej mogą one się zapalić, stopić, odkształcić lub ulec uszkodzeniu!  
Urządzenia i ich przewody należy również trzymać w bezpiecznej odległości od płyty grzejnej!
- Aby uniknąć odpowiednich zagrożeń, wyłączaj strefy gotowania i płytę grzejną, gdy nie są używane!
- Resztki jedzenia, tłuszcz i inne pozostałości mogą się zapalić podczas podgrzewania, przypalić lub spowodować wydzielanie szkodliwego dymu!  
Przed każdym użyciem należy usunąć grubsze zabrudzenia z powierzchni kuchenki i akcesoriów!
- Nie przechowuj łatwopalnych lub wybuchowych materiałów w pobliżu płyty grzejnej, aby uniknąć zagrożenia pożarowego spowodowanego podwyższoną temperaturą otoczenia podczas pracy!



## ACHTUNG!

### Ryzyko uszkodzenia i utrudnienia w działaniu!

- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie elementy opakowania i zabezpieczenia transportowe zostały usunięte, aby uniknąć uszkodzeń podczas pracy, np. poprzez przypalenie lub stopienie!
- Podczas użytkowania płyty grzewczej w jej otoczeniu powstaje ciepło i wilgoć, które w dłuższej perspektywie mogą spowodować uszkodzenia powierzchni!  
Aby tego uniknąć, należy dokładnie przestrzegać wszystkich instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi dotyczących instalacji i obsługi!  
Należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia!  
W tym celu należy skorzystać z przewidzianych do tego celu możliwości lub w razie potrzeby zainstalować system odciągowy (np. okap kuchenny)!
- Nie instaluj urządzenia w otoczeniu o wysokiej temperaturze lub w pobliżu kuchenek gazowych, parafinowych lub podobnych urządzeń!
- Nie wylewaj zimnych płynów na płytę grzejną, gdy jej powierzchnia jest gorąca!  
Powstały w ten sposób szok termiczny może spowodować uszkodzenie urządzenia!

- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni kuchenki, należy uważać, aby nie dotykać jej biżuterią, ostrymi lub kanciastymi przedmiotami lub przyborami kuchennymi i używać wyłącznie naczyń kuchennych z czystym, gładkim dnem!  
Aby uniknąć zarysowań lub śladów otarć, należy podnosić naczynia kuchenne podczas ich przenoszenia!
- Aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych wysoką temperaturą, należy zachować odpowiednią odległość naczyń kuchennych od panelu sterowania i krawędzi płyty grzejnej!
- Nie podgrzewajcie strefy gotowania, na której nie umieściliście jeszcze naczyń  
i nie podgrzewaj naczyń kuchennych bez zawartości  
i upewnij się, że nie wygotuje się z nich cała zawartość! Może to spowodować odkształcenie dna naczynia, a powierzchnia płyty grzejnej może ulec uszkodzeniu w wyniku przenoszenia ciepła!
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni do przechowywania, odstawiania lub pracy! Nie kładź na nim ciężkich przedmiotów i uważaj, aby nic na nie nie spadło!
- Zanieczyszczenia i resztki jedzenia mogą z czasem uszkodzić płytę grzejną i jej elementy!  
Należy zawsze utrzymywać ją w czystości!  
W szczególności plamy zawierające cukier należy usuwać natychmiast, aby nie utwały się!

- 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 informacje i symbole

### W niniejszej instrukcji

#### Symbole zagrożeń i informacji



**Ostrzeżenie przed zagrożeniami dla osób i uszkodzeniami** Należy szczególnie uważnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa oznaczone tym symbolem i postępować zgodnie z instrukcjami, **aby uniknąć zagrożeń**.

zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć zagrożeń.

Przeznacz te wskazówki również innym użytkownikom i instalatorowi.

#### **Klasyfikacja zagrożeń za pomocą połączonych słów ostrzegawczych:**

##### **OSTRZEŻENIE!**

Wskazuje na niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie zostanie uniknięta.

##### **UWAGA!**

Wskazuje na niebezpieczną sytuację, która może spowodować lekkie lub średnie obrażenia, jeśli nie zostanie uniknięta.

##### **UWAGA!**

Wskazuje na sytuację, która może spowodować uszkodzenie produktu lub przedmiotów znajdujących się w jego otoczeniu, jeśli nie zostanie ona uniknięta.



#### **Informacje i wskazówki**

Przestrzeganie wskazówek oznaczonych tym symbolem dostarcza przydatnych informacji, ułatwia wykonanie danej czynności i może pomóc uniknąć wielu problemów.

### **Uwaga dotycząca ilustracji**

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji służą wyłącznie celom ilustracyjnym i mogą nieznacznie różnić się od rzeczywistego wyglądu urządzenia.

## Urządzenie, komponenty i akcesoria

### Symbole na częściach urządzenia, akcesoriach itp.

Poniższe symbole umieszczone na urządzeniu, jego komponentach i akcesoriach zawierają ważne informacje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

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



#### Ogólne ostrzeżenie o niebezpieczeństwie!

Istnieje potencjalne zagrożenie! Należy zachować odpowiednią ostrożność.



#### Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią!

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

Nie dotykaj go, dopóki nie ostygnie, i zachowaj odległości zalecane w niniejszej instrukcji.



#### Ostrzeżenie dotyczące napięcia elektrycznego!

Niektóre elementy produktu są i po zakończeniu pracy mogą być pod napięciem zagrażającym życiu! Należy uważać, aby nie dotknąć tych elementów i w razie potrzeby podjąć odpowiednie środki ochronne.



#### Należy przestrzegać niniejszej instrukcji obsługi.

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i przekazać odpowiednie informacje innym użytkownikom oraz instalatorowi.



#### Zgodność z normami UE

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

## Ochrona środowiska i utylizacja

### Wskazówki dotyczące ochrony środowiska poprzez oszczędzanie energii

- Należy przestrzegać odpowiednich zaleceń dotyczących użytkowania i naczyń kuchennych w tym celu oszczędzania energii, przy prawidłowej i efektywnej eksploatacji urządzenia. **Handbuch, um durch die effiziente Nutzung des Geräts**

### Symbole dotyczące utylizacji



#### Nie wyrzucać do śmieci komunalnych (oznakowanie WEEE)

Produktu nie wolno wyrzucać jako odpad niesortowany! Należy go dostarczyć do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych w celu ponownego wykorzystania i recyklingu. W tym celu należy zlecić usunięcie kabla wykwalifikowanemu elektrykowi.



#### Materiały nadające się do recyklingu (taśma Möbiusa)

Proszę posortować elementy produktu według rodzajów i wyrzucić je zgodnie z lokalnymi przepisami.



#### Materiały nadające się do recyklingu (symbol Triman)

W celu utylizacji należy oddzielić produkt lub jego elementy od pozostałych odpadów zgodnie z dołączoną instrukcją sortowania.

### Ogólne wskazówki dotyczące utylizacji

- Niewłaściwa utylizacja może stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzkiego! Pomóż uniknąć potencjalnych zagrożeń, zapewniając prawidłową utylizację produktu i jego opakowania! Dotyczy to również utylizacji zużytego sprzętu.
- Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi! Zwrot odbywa się za pośrednictwem sprzedawcy, producenta lub odpowiednich lokalnych przedsiębiorstw zajmujących się utylizacją odpadów.
- Aby odinstalować urządzenie, należy wykonać czynności instalacyjne opisane w niniejszej instrukcji w odwrotnej kolejności.  
Aby otworzyć płytę grzejną, odpowiednio wykwalifikowany specjalista musi odkręcić śruby lub zaciski znajdujące się na górnej krawędzi podstawy.
- Zastosowane materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane i powinny zostać poddane recyklingowi w celu zmniejszenia zużycia surowców i ilości odpadów. Należy je posortować według rodzajów i odpowiednio zutylizować.
- Więcej informacji na temat aktualnych sposobów utylizacji i recyklingu można uzyskać od lokalnych władz lub firmy zajmującej się utylizacją odpadów.

## Wskazówki dotyczące transportu urządzenia

Jeśli po rozpakowaniu / w późniejszym terminie konieczne jest przetransportowanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych wskazówek, aby uniknąć uszkodzeń:

- Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i zawsze transportuj urządzenie w takim samym opakowaniu, w jakim zostało dostarczone. Należy przestrzegać oznaczeń umieszczonych na opakowaniu!

Jeśli nie masz oryginalnego opakowania:

- zabezpiecz wszystkie luźne/zdejmowane części, aby nie mogły się ze sobą stykać.
- Należy unikać uderzeń w urządzenie i jego elementy oraz w razie potrzeby podjąć odpowiednie środki ochronne.
- Podczas transportu oraz przechowywania/odkładania należy zadbać o poziome ustawienie urządzenia.

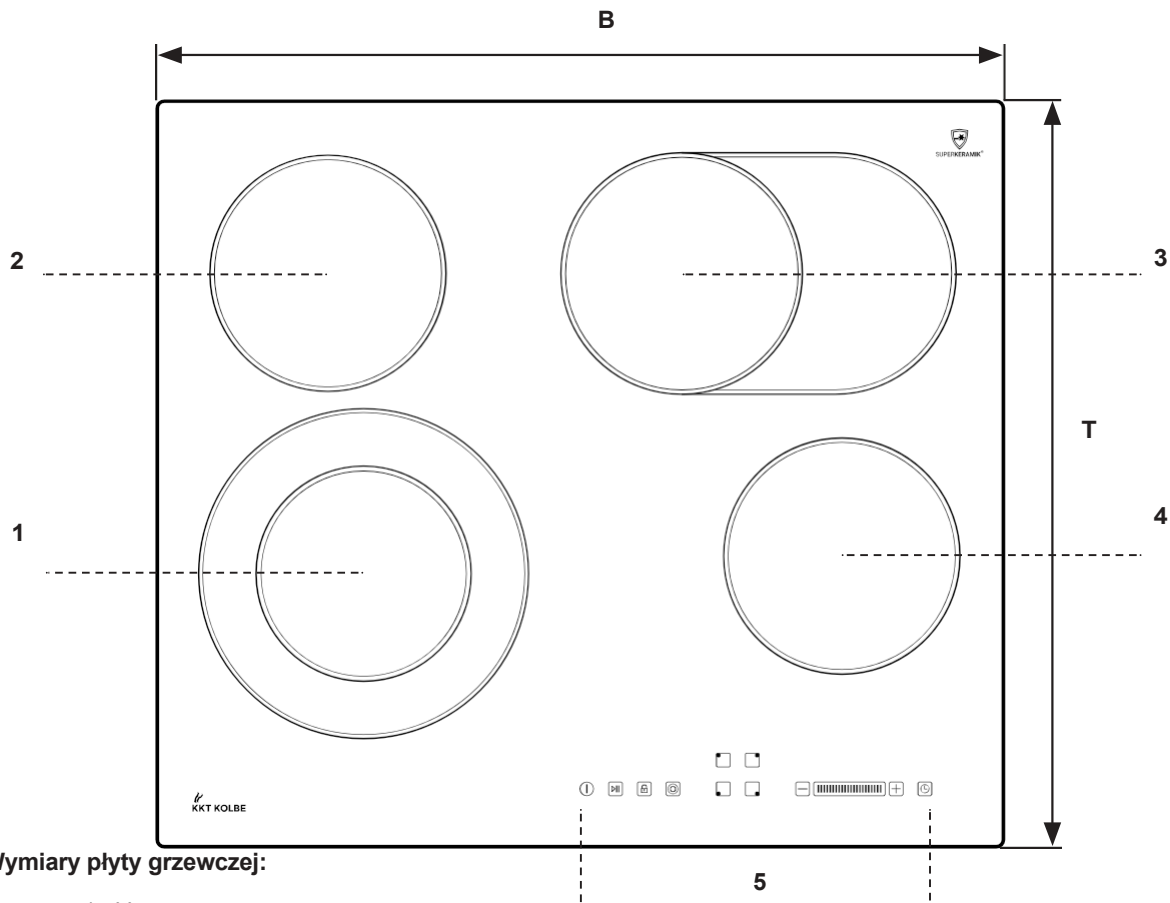
## Wskazówki dotyczące przechowywania

Jeśli urządzenie musi być przechowywane przez dłuższy czas, należy przestrzegać następujących wskazówek, aby uniknąć uszkodzeń:

- Urządzenie należy zapakować wraz z woreczkami z pochłaniaczem wilgoci, najlepiej w oryginalnym kartonie lub podobnym opakowaniu i zamknąć go taśmą klejącą.
- Wybierz suche i czyste miejsce do przechowywania.
- Upewnij się, że pojemnik jest ustawiony poziomo.
- Nie obciążaj opakowania.
- Przechowuj urządzenie tylko tak długo, jak to konieczne.
- Nie przechowuj urządzenia w pobliżu substancji chemicznych lub żrących, aby uniknąć ewentualnej korozji.
- W trakcie przechowywania należy regularnie sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń i w razie potrzeby wymienić opakowanie.

## 1. Przegląd produktów

### 1.1 Właściwości i budowa urządzenia



**Wymiary płyty grzewczej:**

<b>B</b>	Szerokość:	590 mm
<b>T</b>	Głębokość:	520 mm
	Wysokość:	50 mm

**Rozmiary i moc stref gotowania:**

<b>1</b>	Pole grzewcze 1: (strefa podwójna/dwukonturowa)	Mały obwód grzewczy:	Ø 165 mm / Ø	maks. 1100 W
		Duży obwód grzewczy:	200 mm /	maks. 2200 W
<b>2</b>	strefa gotowania 2:		Ø 165 mm /	maks. 1200 W
<b>3</b>	Strefa gotowania 3: (strefa podwójna/do pieczenia)	Mały obwód grzewczy:	Ø 165 mm / 270	maks. 900 W
		Strefa pieczenia:	× 165 mm /	maks. 2000 W
<b>4</b>	Strefa gotowania 4:		Ø 165 mm /	maks. 1200 W

**Panel sterowania (sterowanie dotykowe)**

- 5** Przyciski dotykowe z suwakiem i cyfrowym wyświetlaczem LED; opis i obsługa - patrz odpowiedni rozdział

## 1.2 Wyposażenie i inne cechy charakterystyczne

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

### Wybieralne funkcje

(obsługa - patrz odpowiedni rozdział)

- **Podwójne strefy gotowania:**  
Regulowana wielkość obszaru grzewczego w strefach gotowania 1 i 3
- **Funkcja pauzy:**  
Wstrzymanie działania wszystkich stref gotowania
- **Timer wyłączający:**  
Automatyczne wyłączanie wybranych stref gotowania po upływie określonego czasu
- **Blokada przycisków / zabezpieczenie przed dziećmi:**  
Wyłączenie wszystkich elementów sterujących z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania

**Funkcje automatyczne**

• **Zabezpieczenie przed przegrzaniem**

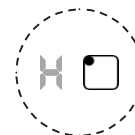
Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, wbudowany czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty grzejnej.

W przypadku osiągnięcia zbyt wysokiej temperatury płyta grzewcza wyłącza się automatycznie.

• **Ostrzeżenie o pozostałym ciepłe**

Jeśli strefa gotowania była używana przez jakiś czas i nadal jest zbyt gorąca, aby ją dotknąć, zostanie to zasygnalizowane przez symbol „H” na odpowiednim wyświetlaczu strefy gotowania, nawet gdy urządzenie jest wyłączone. Gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury, symbol zniknie.

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



• **Automatyczne wyłączenie**

Dla Państwa bezpieczeństwa oraz np. aby zapobiec zapomnieniu o wyłączeniu stref gotowania, po upływie określonego czasu wyłączają się one automatycznie:

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

## 2. Działanie i obsługa urządzenia

### 2.1 Działanie płyty grzewczej

Płyta grzewcza z cewką grzejną posiada różne wielkości stref grzewczych, zasilanych technologią grzania drutowego, których dostępne funkcje (patrz „Wyposażenie i ... Cechy”) spełniają większość wymagań kulinarnych.

Urządzenie jest samowystarczalne, więc można je zamontować w kuchni niezależnie od innych urządzeń.

Moc każdej strefy gotowania można regulować w 9 stopniach za pomocą sterowania czujnikowego, co gwarantuje optymalną temperaturę gotowania potraw w każdym momencie.

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

Proces ogrzewania jest bezpośrednio widoczny dzięki czerwonej diodzie strefy gotowania. Należy jednak zwracać uwagę na odpowiedni wskaźnik strefy gotowania (opis patrz „Panel sterowania i wyświetlacz”), w szczególności na ostrzeżenie o ciepło resztkowe, nawet po wyłączeniu urządzenia!



#### Intervallheizung

Ze względu na przepisy dotyczące ekoprojektu oraz ze względów bezpieczeństwa płyta grzewcza nagrzewa się w określonych odstępach czasu.

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

Aby uniknąć ewentualnych problemów, należy jednak zwrócić uwagę na dobrą jakość naczyń kuchennych.

Powierzchnia gotowania wykonana jest z wysokiej jakości szkła ceramicznego SUPERKERAMIK®. Materiał ten jest synonimem jakości i bezpieczeństwa oraz jest szczególnie łatwy w czyszczeniu.

### 2.2 ne odgłosy podczas pracy

Podczas i po zakończeniu pracy płyty grzejnej oprócz sygnałów dźwiękowych z panelu sterowania mogą wystąpić inne odgłosy, które są normalne i nie oznaczają wadliwości produktu:

Kliknięcia: proces przełączania elektrycznego

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

### 3. Wskazówki przed użyciem

#### 3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich użytkowanie w kuchenkach

Należy używać wyłącznie naczyń kuchennych odpowiednich do płyt ceramicznych.



#### Allgemeiner Hinweis zu hochwertigem Koch- / Bratgeschirr

Metalowe dno naczyń kuchennych rozszerza się pod wpływem ciepła. Dlatego też dobre naczynia do gotowania lub smażenia w stanie zimnym nigdy nie są całkowicie płaskie, ale lekko wygięte do wewnątrz (wkłęsłe), dzięki czemu po podgrzaniu przylegają płasko do powierzchni kuchenki i umożliwiają efektywne ogrzewanie.

#### Prawidłowe użytkowanie naczyń kuchennych

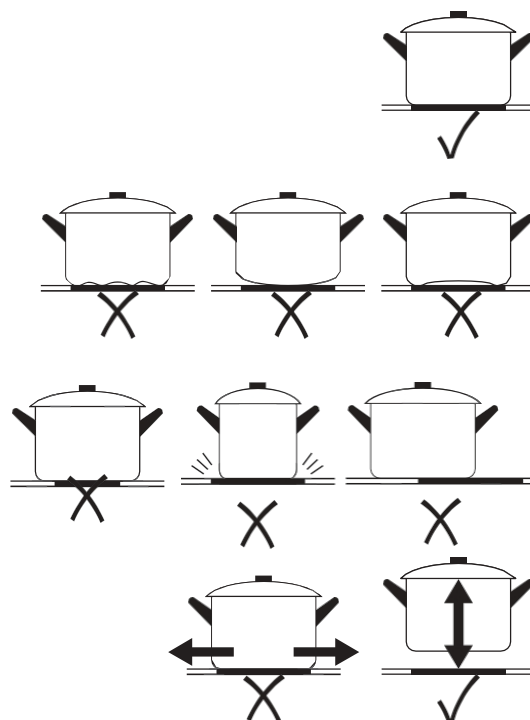


#### ACHTUNG!

##### Ryzyko uszkodzenia!

Przed użyciem naczynia należy upewnić się, że jego dno jest czyste!  
Zanieczyszczenia, np. resztki piasku po obieraniu ziemniaków, mogą uszkodzić powierzchnię gotowania!

- Należy używać wyłącznie naczyń kuchennych odpowiednich do ceramiki szklanej!
- Nie podgrzewaj pustych naczyń kuchennych i upewnij się, że nie gotują się na pustym naczyniu!
- Upewnij się, że dno naczynia jest równe i płasko przylega do szkła!
- Nie używaj naczyń kuchennych z ostrymi lub postrzępionymi krawędziami lub wypukłym dnem!
- Używaj naczyń kuchennych, których średnica dna odpowiada jak najbardziej rozmiarowi oznaczenia wybranej strefy gotowania!
- Naczynia należy zawsze umieszczać na środku strefy gotowania!
- Zawsze zdejmuj naczynia z płyty grzejnej. Nie przesuwaj ich w tę i z powrotem, aby uniknąć zarysowania powierzchni szklanej!



## 3.2 Rozpakowanie i przygotowanie urządzenia

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



### **WARNUNG!** **Verletzungsfahr und Stromschlagfahr!**

W przypadku stwierdzenia uszkodzenia urządzenia, jego przewodów lub innych elementów, nie należy go podłączać ani uruchamiać!  
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 zabezpieczenia transportowe zostały usunięte z produktu i zostały prawidłowo usunięte.  
i że pozostałe drobne elementy, np. materiały montażowe, są bezpiecznie przechowywane!



### **WARNUNG!** **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Małe elementy, folie itp. mogą być bardzo niebezpieczne, jeśli zostaną np. połknięte lub nałożone na głowę!  
Należy zawsze przechowywać je poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.

- Przed uruchomieniem płyty grzejnej należy ją wyczyścić zgodnie z opisem w odpowiednim rozdziale. Należy upewnić się, że powierzchnia kuchenki jest całkowicie czysta i nie ma na niej żadnych pozostałości materiałów transportowych itp.

### 3.3 Uruchomienie płyty grzewczej

- Urządzenie należy uruchamiać wyłącznie w stanie nienagannym, czystym i po prawidłowej instalacji przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka!
- Postępuj zgodnie z opisem w sekcji „Obsługa, ustawienia...”.



#### **Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb**

Podczas pierwszego użycia płyty grzewczej może pojawić się nieprzyjemny zapach i niewielka ilość dymu.

Jest to normalne i nieszkodliwe zjawisko; w takim przypadku nie należy jednak podgrzewać potraw na urządzeniu i należy dobrze wietrzyć pomieszczenie, aż zapach zniknie (maks. 30 min.).

Następnie można normalnie korzystać z urządzenia.

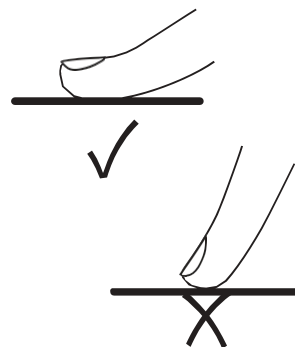
## 4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie w trybie „”

### 4.1 Wskazówki dotyczące obsługi sterowania dotykowego

Panel sterowania płyty grzewczej składa się z przycisków dotykowych, które reagują na dotyk.

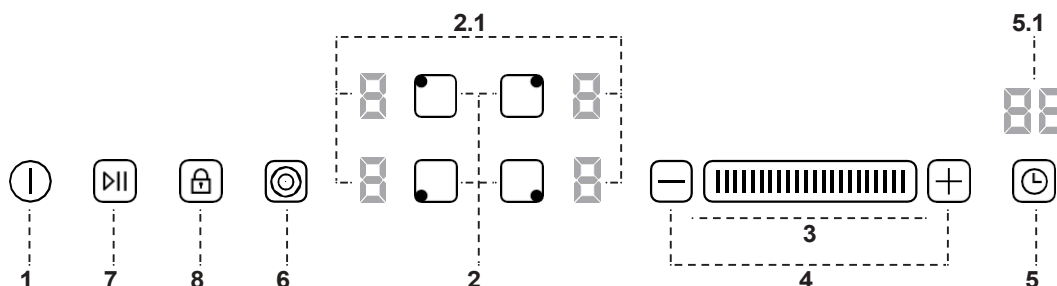
Aby z nich korzystać, należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Nie należy wywierać dużego nacisku na elementy sterujące. Wystarczy je dotknąć.
- Należy używać opuszków palców, a nie ich czubków (patrz ilustracja) i obsługiwać przyciski dotykowe zgodnie z opisem w poniższych sekcjach.
- Po zarejestrowaniu dotknięcia rozlega się sygnał dźwiękowy potwierdzający.
- Należy zadbać o to, aby panel sterowania był zawsze czysty i suchy. Nawet cienka warstwa wilgoci może utrudniać lub uniemożliwiać obsługę przycisków dotykowych.
- Należy unikać kładzenia/stawiania przedmiotów na panelu sterowania, przeciągania lub przecierania go. Może to spowodować niezamierzone włączenie lub wyłączenie płyty grzejnej.
- Podczas użytkowania należy zachować odpowiednią odległość naczyń kuchennych od panelu sterowania, aby uniknąć spowodowanych tym nieprawidłowości w działaniu i uszkodzeń spowodowanych przegrzaniem!



## 4.2 Panel sterowania i wyświetlacz

Poniższy przegląd zawiera krótki opis funkcji wyświetlacza i przycisków. Szczegółowa instrukcja obsługi znajduje się w poniższych sekcjach.




Przyciski obsługi		
1		<b>Włączanie/wyłączenie</b> Włączanie/wyłączanie płyty grzejnej
		<b>Strefa gotowania 1</b>
		<b>Strefa gotowania 2</b>
2		<b>Strefa gotowania 3</b>
		<b>Strefa gotowania 4</b>
		<b>Suwak (suwak)</b> Regulacja mocy wybranej strefy gotowania
4		<b>Ustawienie timera</b> Regulacja w górę/w dół ustawienia czasu timera
5		<b>Timer</b> Aktywacja ustawienia timera
6		<b>Funkcja podwójnej strefy</b> Włączanie/wyłączanie powiększonego obszaru grzewczego wybranej strefy gotowania 1 lub 3
7		<b>Funkcja pauzy</b> Wstrzymanie i wznowienie pracy
8		<b>Blokada przycisków / zabezpieczenie przed dziećmi</b> Blokowanie / odblokowywanie panelu sterowania (z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania)

## Wyświetlacz cyfrowy


2.1  Wskaźniki stref gotowania


 Aktualny poziom mocy strefy gotowania

 Ostrzeżenie o pozostałym ciepłe  
Nie dotykaj strefy gotowania!


- Oznaczenie strefy gotowania, do której odnosi się wskazanie timera  
(W przypadku timera wyłączającego - aktywacja na kilku polach grzewczych / punkt obok wskaźnika mocy)

5.1  Wskaźnik timera

 Aktualne ustawienie czasu timera / wyświetlacz odliczania w minutach  
do automatycznego wyłączenia

 Odliczanie timera zakończone / wyłączone

 Blokada przycisków / zabezpieczenie przed dziećmi

 aktywowane Kody błędów  
(znaczenie patrz odpowiednia tabela w sekcji „Rozwiązywanie problemów”)

## 4.3 Ogólna obsługa i ustawienia

### Włączanie i przygotowanie do gotowania

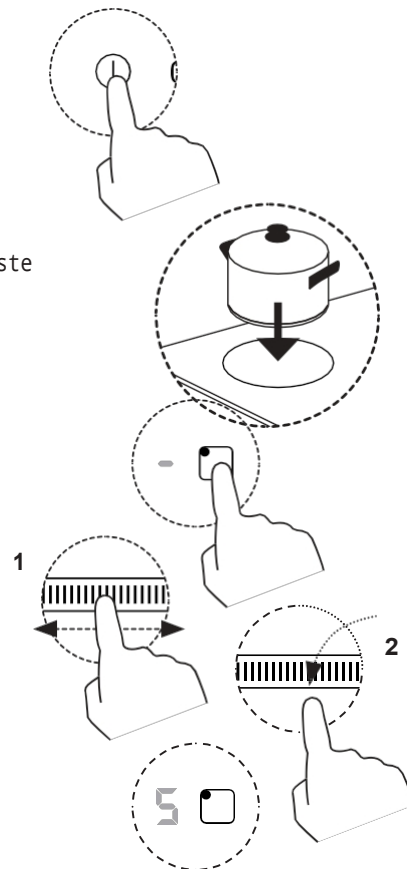
- Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania ①.  
Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie wyświetlacze pokażą „-” lub „-”-“-.  
Płyta grzewcza znajduje się w trybie czuwania.
- Teraz należy umieścić odpowiednie naczynie na środku wybranej strefy gotowania.  
Należy upewnić się, że powierzchnia pola grzewczego i dno naczynia są czyste i suche!

### Ustawianie poziomu mocy

- Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, którego chcesz użyć.
- Dopóki odpowiedni wskaźnik strefy gotowania miga, ustawić żądany poziom mocy (1-9) dla wybranej strefy gotowania, przesuwając palcem po suwaku (1) lub dotykając bezpośrednio żądanego poziomu mocy na suwaku (2).

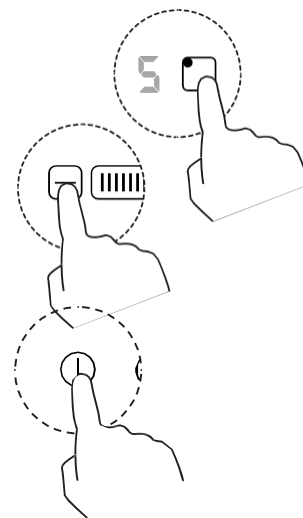
### Hinweise zur Leistungseinstellung:

- Jeśli po włączeniu w ciągu minuty nie zostanie wybrany poziom mocy dla żadnej strefy gotowania, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.
- Podczas pracy można w dowolnym momencie zmienić moc w opisany sposób.



**Wyłączanie stref gotowania**

- Naciśnij przycisk wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.
- Gdy odpowiedni wskaźnik strefy gotowania miga, ustaw poziom mocy na 0 za pomocą przycisku „0”. Strefa gotowania zostanie wyłączona.

**Wyłączanie płyty grzejnej**

- Nacisnąć przycisk „0” (wyłączenie płyty grzejnej).  
Gdy wszystkie pola wskaźników zgasną (ewentualnie z wyjątkiem ostrzeżenia o pozostałym ciepłe odpowiednich stref gotowania), płyta grzewcza jest wyłączona.

**VORSICHT!****Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Używane pola grzewcze mogą być nadal bardzo gorące nawet po wyłączeniu i stwarzać ryzyko poparzenia! Nie dotykaj płyty ceramicznej, dopóki nie ostygnie do bezpiecznej temperatury i nie znikną wszystkie ostrzeżenia o pozostałym ciepłe (H na wyświetlaczu pola grzewczego)! Należy pamiętać, że wygasają one również w przypadku przerwy w dostawie prądu i nie wyświetlają już informacji o pozostałym ciepłe.


**Energie sparen mit der Restwärmewarnung**

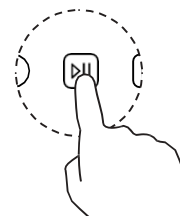
Jeśli chcesz podgrzać kolejne naczynia, można zaoszczędzić energię, wykorzystując pozostałe ciepło. W tym celu należy wybrać pole grzewcze, którego wskaźnik ciepła resztkowego jest nadal aktywny.

## 4.4 Funkcja pauzy


Aby wstrzymać działanie wszystkich stref grzewczych na czas nieokreślony do 5 minut, należy postępować w następujący sposób.

### Wstrzymanie pracy

- Podczas pracy należy nacisnąć przycisk **p a u z y**  . Działanie wszystkich stref grzewczych zostanie zatrzymane, a wskaźnik zacznie migać.
- Jeśli działanie nie zostanie wznowione w ciągu 5 minut , płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.



### Wznowienie pracy





- Aby wznowić działanie w stanie pauzy, należy ponownie nacisnąć przycisk pauzy  . Urządzenie kontynuuje pracę z ustawieniami **wybr**ymi w momencie wstrzymania.

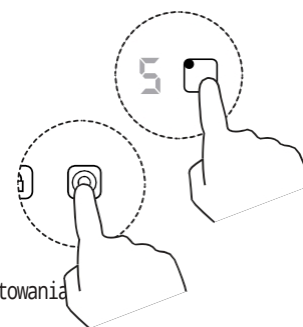
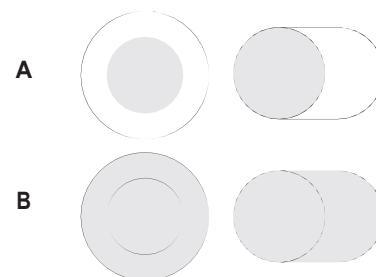
## 4.5 Funkcja podwójnej strefy

Strefy gotowania 1 i 3 mają po 2 strefy grzewcze, z których można używać tylko środkowej części (A) lub włączyć drugi obszar (B).

Po włączeniu danej strefy gotowania aktywna jest najpierw aktywna jest tylko strefa centralna (A).

Aby zwiększyć lub zmniejszyć obszar grzania, należy postępować w następujący sposób:

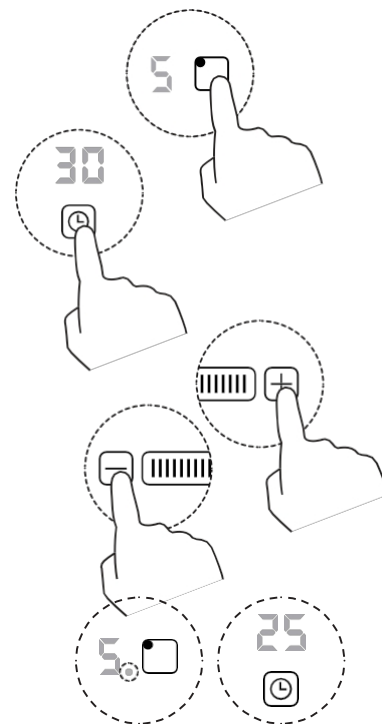
- Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania podwójnej strefy grzewczej, którą chcesz powiększyć, i ustaw poziom mocy, jeśli nie jest ona jeszcze włączona.
- Gdy wskaźnik strefy gotowania miga, należy nacisnąć przycisk „” (dodatkowa strefa gotowania) jeden raz, aby dodatkowo aktywować drugi obszar grzewczy (B). Powiększona strefa gotowania jest teraz podgrzewana z aktualnie ustawionym poziomem mocy. Odpowiedni wskaźnik strefy gotowania wyświetla komunikat „” (Zwiększona strefa gotowania).
- Aby podczas pracy przełączać się między polami grzewczymi w kolejności **B > A > B > A...**, należy ponownie nacisnąć przycisk „” . Wskaźnik „” na wyświetlaczu strefy gotowania gaśnie lub pojawia się odpowiednio.
- Po wyłączeniu odpowiedniej strefy gotowania lub płyty grzejnej funkcja Dual zostanie wyłączona i w razie potrzeby należy ją ponownie ustawić.



## 4.6 Korzystanie z timera

Aby ustawić timer tak, aby strefa gotowania wyłączała się automatycznie po upływie określonego czasu, należy postępować w następujący sposób:

- Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, dla którego chcesz aktywować timer wyłączający, i ustaw żadaną moc, jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś.
- Dopóki wskaźnik strefy gotowania miga, należy nacisnąć przycisk timera „⌚”. Wyświetlacz timera pokazuje „30”.
- Dopóki migają cyfry dziesiątek, należy je dostosować za pomocą przycisków „-” i „+” zgodnie z życzeniem.  
**Uwaga:** suwak nie służy do ustawiania timera, a jedynie do regulacji mocy.
- Po 3 sekundach bez dalszego wprowadzania danych ustawienie dziesiątek zostanie automatycznie potwierdzone, a cyfra jedności zacznie migać. Dostosuj ją również przyciskami „-” i „+” zgodnie z własnymi preferencjami.
- Po kolejnych 3 sekundach bez dalszego wprowadzania danych wskazanie przestaje migać, a ustawiony czas zostaje automatycznie potwierdzony. Rozpoczyna się odliczanie, a wyświetlacz timera pokazuje pozostały czas.  
W celu zaznaczenia wybranej strefy zapala się kropka obok odpowiedniego wskaźnika mocy.



### **VORSICHT! Verletzungsgefahr und Brandgefahr!**

Nienadzorowane podgrzewane potrawy mogą się przegotować, przypalić i zapalić!

Nie należy używać timera do gotowania bez nadzoru!

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



### **Hinweis zum Betrieb weiterer Kochzonen**

Pozostałe strefy gotowania nie są objęte działaniem timera i w razie potrzeby pozostają włączone.

### Aktywacja timera wyłączenia dla kilku stref gotowania

- Aby aktywować timer dla wielu stref gotowania, należy powtórzyć tę procedurę.
- Jeśli timer zostanie włączony dla kilku stref gotowania, wyświetlacz timera zawsze pokazuje najmniejszy pozostały czas. Świecąca kropka obok odpowiedniego wskaźnika mocy oznacza strefę gotowania, do której odnosi się wyświetlacz.

Przykład patrz ilustracja (1):

Pole grzewcze 1: poziom mocy 6, pozostały czas 5 min.

Pole grzewcze 2: poziom mocy 5, czas pozostały 15 min.

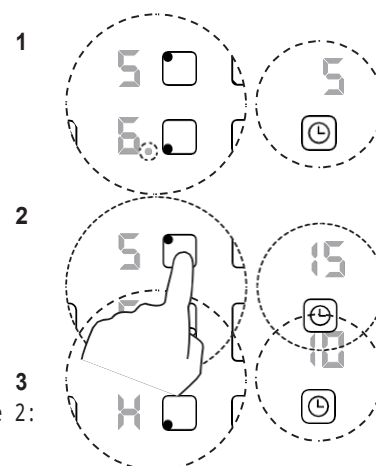
- Aby wyświetlić pozostały czas timera dla innej strefy gotowania, należy dotknąć odpowiedniego przycisku wyboru strefy gotowania (2).

- Po upływie najkrótszego ustawionego czasu odpowiednia strefa gotowania wyłącza się, wyświetlacz czasu przechodzi do następnego najkrótszego czasu pozostałego, a kropka miga na odpowiednim wskaźniku mocy.

Przykład patrz ilustracja (3):

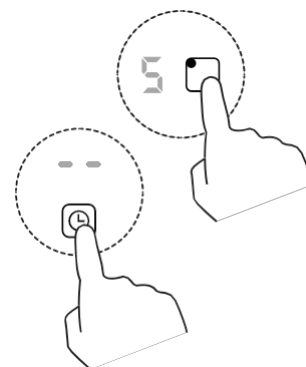
Pole grzewcze 1: pole grzewcze wyłączone, czas pozostały upłynął Pole grzewcze 2: poziom mocy 5, czas pozostały 10 min.

- Po upływie ostatniego ustawionego czasu pozostałego odpowiednia strefa gotowania również zostanie wyłączona, a wyświetlacz czasu zgaśnie.



### Kasowanie i zmiana ustawienia timera

- Aby skasować ustawienie timera, należy w razie potrzeby nacisnąć przycisk wyboru pola grzewczego, dla którego chcesz skasować ustawienie timera.
- Nacisnąć przycisk timera (🕒). Timer zostanie usunięty.
- Aby zmienić ustawienie czasu, należy ponownie ustawić timer, jak opisano powyżej.



## 4.7 Blokada przycisków / zabezpieczenie przed dziećmi

Aby zapobiec przypadkowej obsłudze (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą pola grzewcze), można zablokować panel sterowania.




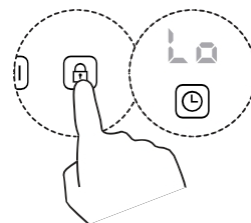
### Ausschalten des Kochfelds bei aktivierter Tastensperre:

Nawet jeśli panel sterowania jest zablokowany, przycisk włączania/wyłączania ① pozostaje aktywny. W razie potrzeby można w każdej chwili wyłączyć płytę grzejną. Aby kontynuować obsługę, należy jednak najpierw odblokować przyciski.


Aby użyć blokady przycisków, należy postępować w następujący sposób:

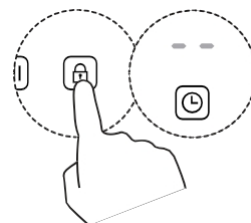
#### Blokowanie panelu sterowania

- Nacisnąć przycisk zabezpieczenia przed dziećmi / blokady przycisków  .
- Wyświetlacz timera pokazuje **Lo** lub, jeśli wcześniej ustawiono timer, **Lo** i pozostały czas na przemian. Panel sterowania jest zablokowany, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania ① .



#### Odblokowanie panelu sterowania

- Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
- Naciśnij przycisk zabezpieczenia przed dziećmi / blokady przycisków  i przytrzymaj go przez co najmniej 3 sekundy.
- Wskaźnik **Lo** zniknie i można ponownie normalnie korzystać z płyty grzejnej.



## 5. Zalecenia dotyczące użytkowania, wytyczne i wskazówki dotyczące funkcji



### **WARNUNG!**

#### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Płyta grzewcza, przybory kuchenne, przygotowywane potrawy i metalowe przedmioty na powierzchni grzewczej podczas pracy bardzo się nagrzewają i mogą spowodować oparzenia!

Podczas pracy należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się np. rękawicami kuchennymi!

Należy pamiętać, że podgrzane płyny mogą rozpryskiwać się!

#### **Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche!**

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

Nie wylewaj płynów na rozgrzaną powierzchnię gotowania! Powoduje to powstawanie pary i rozpryskiwanie płynów, co może spowodować oparzenia!

Zmiana temperatury może również spowodować uszkodzenie płyty grzewczej!



### **WARNUNG!**

#### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

Sz szczególnie oleje, tłuszcze, alkohol lub potrawy, które je zawierają, szybko się nagrzewają i mogą łatwo ulec samozapłonowi w bardzo wysokich temperaturach!

Przygotowane potrawy mogą się przypalić, powodując powstawanie szkodliwego dymu lub zapalić się!

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania!

Aby uniknąć zagrożenia pożarowego, należy upewnić się, że podgrzewane potrawy nie wykapią!

W przypadku pożaru należy odciąć dopływ prądu i ostrożnie ugasić płomień pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym przedmiotem!

Nigdy nie gasz płonącego oleju lub tłuszczu wodą!

### Energooszczędne użytkowanie urządzenia



Urządzenie spełnia najnowsze normy, a jego zużycie energii zostało już w znacznym stopniu zoptymalizowane pod względem technicznym.

Aby dodatkowo zmniejszyć zużycie energii podczas użytkowania, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących energooszczędnego użytkowania:

- Zawsze wybieraj naczynia kuchenne, których rozmiar najlepiej odpowiada ilości przygotowywanej żywności.
- Aby optymalnie wykorzystać moc grzewczą, należy używać strefy grzewczej, która jak najlepiej odpowiada rozmiarowi naczynia, lub wybrać naczynie, które odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej, z której chcesz korzystać.  
Należy upewnić się, że naczynie znajduje się na środku pola grzejnego.
- Należy zwrócić uwagę na to, aby dno naczynia było równe, ponieważ nierówne dno zwiększa zużycie energii.
- Przed włączeniem płyty grzejnej należy umieścić naczynie na polu grzejnym.
- Jeśli to możliwe, przykryj naczynia odpowiednią, dobrze dopasowaną pokrywką, najlepiej szklaną, aby nie trzeba było jej podnosić podczas sprawdzania zawartości.  
Gotowanie bez pokrywy powoduje znacznie większe zużycie energii z powodu ucieczki ciepła.
- Przed przygotowaniem rozmroź mrożonki w temperaturze pokojowej lub w lodówce.
- Aby skrócić czas gotowania, zmniejsz ilość płynów i tłuszczu.  
Na przykład, przy użyciu pokrywy wystarczy 1-2 cm wody, aby ugotować na parze ziemniaki, jajka lub warzywa.
- W miarę możliwości należy wstępnie gotować produkty zbożowe, podgrzewając je w wodzie, a nie dodawać je dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia. Skraca to czas gotowania i zmniejsza zużycie energii.

- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie mocy, zmniejsz ją, gdy potrawy się podgrzeją, i wyłącz strefę gotowania już na 5-10 minut przed końcem czasu gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe i oszczędzać energię.
- Aby wykorzystać ciepło resztkowe, do podgrzewania kilku potraw jedna po drugiej używaj tej samej strefy gotowania. W tym celu należy zwrócić uwagę na wskaźnik ciepła resztkowego **H** stref gotowania.
- Jeśli nie używasz już strefy gotowania, zawsze natychmiast ją 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"> <li>• Lekkie podgrzewanie niewielkich ilości potraw</li> <li>• Topienie czekolady lub masła</li> <li>• Podgrzewanie łatwopalnych produktów spożywczych</li> <li>• Utrzymywanie ciepła</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podgrzewanie</li> <li>• Gotowanie na wolnym ogniu / gotowanie ryżu / roślin strączkowych</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smażenie naleśników</li> <li>• Duszenie warzyw / ryb</li> <li>• Duszenie</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krótkie smażenie / podsmażanie</li> <li>• Gotowanie makaronu</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smażenie na patelni</li> <li>• Smażenie</li> <li>• Gotowanie zup / wody</li> </ul>

#### Uwaga:

Powyższe dane mają charakter orientacyjny i mogą różnić się w zależności od właściwości potraw i naczyń kuchennych. W razie wątpliwości, aby określić optymalne ustawienie, zalecamy najpierw wybrać najbliższy niższy poziom mocy spośród podanych, a następnie dostosować go.

### Zalecenia dotyczące zdrowego gotowania

- Aby zachować jak najwięcej wartości odżywczych potraw, nie należy ich gotować dłużej niż to konieczne. Należy np. używać timera, aby ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby uniknąć zagrożeń dla zdrowia, należy uważać, aby nie podgrzewać potraw zbyt mocno, a zwłaszcza oleju lub tłuszczu do temperatury dymienia!



### **Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und Odpowiednie zalecenia dotyczące przygotowywania potraw**

W wysokich temperaturach cukry i białka tworzą szkodliwą dla zdrowia akrylamid w produktach spożywczych, zwłaszcza w produktach ziemniaczanych i zbożowych, a w szczególności w warstwach brzegowych.

Aby w znacznym stopniu tego uniknąć i zminimalizować zagrożenia dla zdrowia, należy przestrzegać poniższych wytycznych dotyczących przygotowywania potraw, zwłaszcza podczas smażenia w głębokim tłuszczu, pieczenia lub prażenia odpowiednich potraw:

- Używaj oleju lub tłuszczu odpornego na wysoką temperaturę.
- Nie wybieraj zbyt cienkich kawałków, rozłóż je równomiernie i regularnie obracaj.  
W przypadku gotowych produktów postępuj zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie smaż na dużym ogniu.  
Zwróć uwagę na równomierne podgrzewanie, utrzymuj średnią temperaturę i unikaj silnego przypiekania.
- Należy przy tym zadbać o to, aby potrawy zachowały pewną wilgotność.
- Nie podgrzewaj potraw dłużej niż do momentu osiągnięcia temperatury gotowania.

### Gotowanie na wolnym ogniu i gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu (z angielskiego to simmer, „gotować”) oznacza proces gotowania w gorącej wodzie tuż poniżej temperatury wrzenia, **etwa bei 85°C und nicht über 95°C. Dabei steigen nur gelegentlich** pęcherzyki powietrza na powierzchni gotującej się cieczy. Dzięki tej delikatnej metodzie gotowania zachowane zostają aromaty i cenne składniki odżywcze. Metoda ta nadaje się szczególnie do zup, gulaszu lub sosów.
- Niektóre potrawy, np. ryż parzony, mogą wymagać ustawienia temperatury wyższej niż najniższa, aby osiągnąć punkt gotowania w zalecany czas.

### Smażenie

Do smażenia soczystych, smacznych steków:

- Przed gotowaniem pozostaw mięso na około 20 minut w temperaturze pokojowej.
- Rozgrzej ciężką patelnię.
- Posmaruj olejem obie strony steku. Wlej trochę oleju na rozgrzaną patelnię i połóż 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 2 do 8 minut z każdej strony. Aby ocenić stopień wysmażenia, należy nacisnąć stek: im jest twardszy, tym bardziej jest wysmażony.
- Przed podaniem pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby mógł się rozluźnić i stać się delikatny.

## Zalecenia dotyczące stosowania, wytyczne i wskazówki

---

### Potrawy smażone na patelni i w woku

- Wybierz płaski wok lub dużą patelnię nadającą się do kuchenek ceramicznych.
- Przygotuj wszystkie składniki i przybory kuchenne. ponieważ ta metoda gotowania jest stosunkowo szybka. Jeśli chcesz przygotować duże ilości, podziel je na kilka porcji.
- Rozgrzej patelnię i dodaj około 2 łyżki oleju.
- Zawsze najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w ciepłe.
- Podsmaż warzywa, mieszając. Zmniejsz moc płyty grzejnej, gdy warzywa będą już gorące, ale nadal al dente i w razie potrzeby dodaj mięso i/lub sos.
- Delikatnie **wymieszaj** składniki, aby zapewnić ich równomierne podgrzanie.
- Podawaj danie natychmiast.

## 6. Czyszczenie i konserwacja



### **WARNUNG!** **Stromschlaggefahr!**

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



### **VORSICHT!** **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Kontakt z gorącymi powierzchniami lub parą może spowodować oparzenia lub uszkodzenia!

Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć płytę grzejną i odpowiednio zabezpieczyć się, np. rękawicami kuchennymi.

i przed dotknięciem płyty, zwilżeniem jej powierzchni lub użyciem naczyń nieodpornych na wysoką temperaturę należy poczekać, aż ostygnie ona do bezpiecznej temperatury!



### **ACHTUNG!** **Ryzyko uszkodzenia!**

Do czyszczenia nie należy używać agresywnych lub kwasowych środków czyszczących, środków ściernych ani ostrych lub spiczastych przyborów kuchennych, z wyjątkiem specjalnych skrobaczek do płyt grzewczych!

Mogą one uszkodzić szkło ceramiczne i panel sterowania! Przed użyciem sprawdź informacje producenta dotyczące środków czyszczących i przyborów kuchennych pod kątem ich przydatności do powierzchni szklanych!

Nie wylewaj zimnych płynów na gorącą płytę grzejną!

Powstały w ten sposób szok termiczny może spowodować uszkodzenia!

Resztki środków czyszczących mogą uszkodzić powierzchnię kuchenki! Należy je zawsze natychmiast i całkowicie usuwać!

Aby płyta grzewcza zachowała swój wygląd i była w pełni sprawna, należy ją odpowiednio konserwować.

Płyta grzewcza i przybory kuchenne powinny być zawsze czyste, a zabrudzenia należy usuwać natychmiast, zgodnie z poniższym opisem.

### Codzienne zabrudzenia powierzchni szklanej (np. odciski palców, plamy niezawierające cukru)

- Jeśli płyta grzewcza jest nadal włączona, należy ją wyłączyć i poczekać, aż zgasną wszystkie wskaźniki ciepła resztkowego.
- Nałóż niewielką ilość dostępnego w handlu środka do czyszczenia ceramiki szklanej na szklaną powierzchnię, która powinna być jeszcze letnia (nie gorąca!).
- Wyczyść szklaną powierzchnię miękką ściereczką.
- Dokładnie spłucz powierzchnię kuchenki czystą wodą i usuń wszelkie pozostałości środka czyszczącego.
- Wytrzyj powierzchnię kuchenki do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.

### Przypalone, stopione, przypieczone i plamy zawierające cukier lub sól na powierzchni szklanej

- Wyłącz płytę grzejną i rozpocznij czyszczenie, zwłaszcza w przypadku usuwania resztek potraw zawierających cukier, najlepiej natychmiast i gdy powierzchnia jest jeszcze gorąca. Aby uniknąć poparzeń, należy zabezpieczyć się np. rękawicami kuchennymi!
- Użyj skrobaczki do płyt ceramicznych lub łopatkę do smażenia, trzymaj ją pod kątem

ca. 30° zum Kochfeld und schaben die Verschmutzung auf eine kühle  
miejsca pola.

**Uwaga:** Jeśli osad jest już stwardniały, należy go najpierw ostrożnie rozdrobnić.



#### **VORSICHT!**

#### **Niebezpieczeństwo obrażeń!**

Należy pamiętać, że ostrza skrobaków do płyt grzewczych są bardzo ostre i mogą spowodować obrażenia!

Należy zachować odpowiednią ostrożność podczas użytkowania i przechowywać je w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych!

- Usuń zabrudzenia za pomocą ściereczki lub ręcznika papierowego.
- Wyczyść, opłucz i osusz szkło zgodnie z opisem w sekcji „Codzienne zabrudzenia”.

### Przegetowane na panelu sterowania

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



### **Hinweis zu Funktionsbeeinträchtigung durch Verschmutzung**

#### **lub wilgoć na panelu sterowania**

Nawet niewielka, ledwo zauważalna warstwa wilgoci na panelu sterowania może spowodować, że obsługa przycisków dotykowych lub ograniczyć ich działanie.

W przypadku zabrudzenia panelu sterowania może również dojść do wyłączenia płyty grzewczej.

Przed ponownym włączeniem lub użyciem płyty grzewczej należy upewnić się, że obszar elementów sterujących oraz ręce są całkowicie czyste i suche.

## 7. Rozwiązywanie problemów



### **WARNUNG!** **Stromschlaggefahr, Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!**

W przypadku uszkodzenia lub awarii nie należy używać urządzenia!  
Może to być bardzo niebezpieczne, zwłaszcza w przypadku uszkodzenia powierzchni szklanej!


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 rozbierać!

W poniższych tabelach wymieniono niektóre z podstawowych problemów, które mogą wystąpić podczas eksploatacji, a także ich możliwe przyczyny i odpowiednie rozwiązania. Może to pomóc w samodzielnym rozwiązaniu problemu.

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

### 7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Nie można włączyć płyty grzejnej.	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta grzewcza jest całkowicie i prawidłowo podłączona do sprawnego źródła zasilania (patrz odpowiedni rozdział). ----- Sprawdź, czy nie wyskoczył bezpiecznik lub czy w mieszkaniu lub okolicy nie nastąpiła awaria zasilania.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
<b>Sterowanie dotykowe nie reaguje.</b>	Panel sterowania jest zablokowany (timer  ).	Odblokuj panel sterowania (patrz „Blokada przycisków / Zabezpieczenie przed dziećmi”).
<b>Sterowanie dotykowe jest trudny do obsługiwać.</b>	Urządzenie nie jest urządzenie nie jest włączone. W urządzeniu znajduje się warstwa wilgoci lub zanieczyszczenie na panelu sterowania.	Włącz płytę grzejącą. Upewnij się, że panel sterowania jest czyste i suche. Należy pamiętać, że cienka warstwa wilgoci może nie jest widoczna.
	Przyciski są Nie naciskaj	Należy naciskać tylko 1 przycisk na raz. przez 1 sekundę za pomocą kciuka (patrz odpowiedni rozdział).
<b>Wskaźnik działa , ale zabezpieczenie przed przegrzaniem Naczynia nie są podgrzewane.</b>	Wskaźnik przegrzania zostało wyłączone rozwiązane.	Zobacz „Płyta grzejąca włącza się nieoczekiwanie”.
<b>Podgrzewanie trwa niezwykle długo.</b>	Niewłaściwe Naczynia kuchenne używane. Wahania sieci elektrycznej	Zobacz „Odpowiednie naczynia kuchenne i ich użytkowanie”). Już wahania napięcia o 10 woltów w sieci elektrycznej mogą prowadzić do znacznie wiele razy wydłużyć czas gotowania.
<b>Strefy gotowania można wyłączyć w trakcie wyłącza się i włącza</b>	Proces ogrzewania występuje w Intervallen	Jest to zgodne z przeznaczeniem i nie stanowi to usterki.
<b>Jedna strefa gotowania włącza się nieoczekiwanie.</b>	Funkcja automatycznego wyłączenia wyłącza została włączona w celu zapewnienia bezpieczeństwa	Włączyć strefę gotowania w razie potrzeby ponownie. W celu ograniczenia czasu działania strefy gotowania (patrz tabela dotycząca automatycznego wyłączenia w sekcji „Wyposażenie...”

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
<b>Płyta grzewcza wyłącza się wyłącza się nieoczekiwanie.</b>	Po włączeniu włączenia przez ponad 1 minutę bez ustawienia.	Wyłączyć płytę grzejną ponownie i rozpocznij w ciągu minuty żądaney strefy gotowania.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem został wyłączony rozłączone.	Upewnij się, że wentylacja  i temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka.
		Należy upewnić się, że naczynia kuchenne nie wystaje w kierunku panelu sterowania ponad oznaczenie stref gotowania , aby uniknąć jego przegrzania .
	Płyn lub zabrudzenia znajduje się ponownie włącz	Wyczyść i osusz polewę dziedzinie, w szczególności w zakresie panelu sterowania i wyłącz go ponownie.
<b>Płyta grzewcza włącza się nieoczekiwanie wyłącza lub</b>	Panel sterowania zostało niekontrolowanie dotknięć	Należy uważać, aby nie położyć niczego na panelu sterowania / i nie przeciągać niczego po nim ani ani po nim nie przesuwac, nawet w stanie wyłączonym wyłączonym stanie. W razie potrzeby włącz płytę grzejną i użyj jej zgodnie z opisem.
<b>Hałas podczas pracy  (kliknięcie, trzaski)</b>	Urządzenie i Naczynia kuchenne mogą  różne głosy	Lekkie kliknięcie lub trzasknięcie jak opisano w sekcji „Możliwe odgłosy podczas pracy są normalne i nie stanowią zagrożenia. Jeśli odgłosy są nieproporcjonalnie lub brzmią nietypowo , prosimy o przesłanie nagrania dźwiękowego do naszego zespołu serwisowego nagranie dźwiękowe.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
<b>Na powierzchni szkła pojawiają się rysy</b>	Ślady zużycia metalu lub inne zabrudzenia mogą wyglądać jak zadrapania.	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.
	Używa się nieodpowiednich naczyń kuchennych.	Należy używać naczyń kuchennych z czystym, płaskim i gładkim dnem (patrz „Odpowiednie naczynia kuchenne i ich użytkowanie”).
	Niewłaściwy środek czyszczący lub -Używane są przybory kuchenne.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących i przyborów odpowiednich do powierzchni szklanych (patrz rozdział „Czyszczenie”).
	Wahania w sieci elektrycznej	Odłącz płytę grzejną od zasilania na co najmniej 20 minut (wyłącz bezpiecznik), aby zresetować elektronikę, a następnie ponownie ją włącz.
<b>Występuje usterka / Wyświetlany jest kod błędu</b>		Zapisz kod błędu, odłącz płytę grzejną od zasilania i skontaktuj się z obsługą klienta lub certyfikowanym elektrykiem.
	Awaria techniczna / znaczenie kodów - patrz poniższa tabela	

## 7.2 Kody błędów

Kod błędu	Znaczenie	Możliwe rozwiązanie
E1	Napięcie jest zbyt niskie (mniej niż 130 V)	Sprawdź zasilanie. Jeśli jest on prawidłowy, włącz
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (ponad 260 V)	Ponownie włącz płytę grzejącą.
E3	Komunikat o błędzie czujnika płyty grzejnej / zwarcie	Skontaktuj się z serwisem lub certyfikowanym elektrykiem.
E5	Przegrzanie płyty grzejnej	Poczekaj, aż płyta grzewcza ostygnie , a następnie włącz ją ponownie.
E6	Zabezpieczenie przed przepełnieniem (wilgość / płyn lub zabrudzenia)	Usuń płyny, wilgość lub zabrudzenia, zwłaszcza w obszarze panelu sterowania. Jeśli płyta grzewcza wyłączyła się, włącz ją ponownie.

## 8. Montaż i instalacja

### 8.1 Ważne informacje i wymagania dotyczące instalacji



#### **WARNUNG!** **Stromschlag- und Verletzungsgefahr!**

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 instalacji i wykonania innych prac przy urządzeniu należy odłączyć je od zasilania elektrycznego!

Należy trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia!



#### **VORSICHT!** **Niebezpieczeństwo 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 przepisów dotyczących odległości zawartych w niniejszej instrukcji, a także innych obowiązujących przepisów.
- Należy upewnić się, że spełnione są wymagania dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego wymienione w sekcji „Podłączenie płyty grzewczej...”. Przed montażem urządzenie musi być prawidłowo uziemione.
- Upewnij się, że blat przeznaczony do montażu płyty grzewczej spełnia wszystkie niezbędne wymagania, że montaż zapewnia wystarczającą wentylację, jak opisano w poniższych sekcjach, oraz że nic nie wystaje do obszaru gotowania.

### Wymagania dotyczące miejsca instalacji / otoczenia montażowego

- Kuchnia powinna być sucha i posiadać skuteczny system wentylacji zgodny z obowiązującymi przepisami technicznymi i normami.
- Materiały sąsiednich i otaczających powierzchni,  
**müssen feuerfest / bis 90°C hitzebeständig sein  
bzw. verwendete Klebstoffe bis 150°C,**  
aby wykluczyć odkształcenie powierzchni  
lub odklejenia powłok.  
Jeśli nie masz pewności co do tego, zaplanuj co najmniej 200 mm odstępu między krawędziami urządzenia a przedmiotowymi materiałami lub zabezpiecz je warstwą materiału ognioodpornego.
- Jeśli płyta grzewcza jest montowana nad szufladą, schowkiem w meblu lub podobnym elementem, pod urządzeniem należy zamontować płytę ochronną (patrz odpowiedni rozdział).
- 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, zamrażarek, zmywarek do naczyń lub suszarek bębnowych, aby uniknąć zakłóceń w działaniu  
i niepotrzebnie wysokiego zużycia energii.

**Odstępy wentylacyjne i bezpieczeństwa**

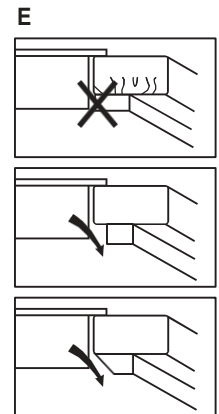
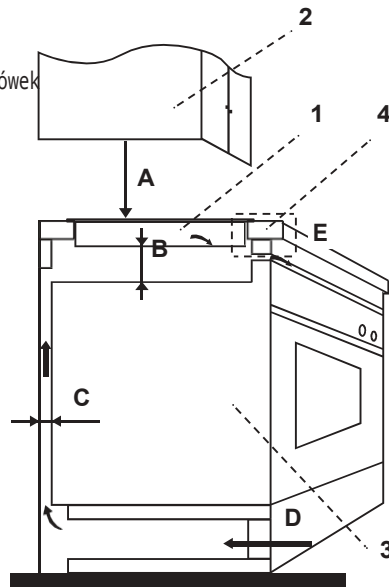
Należy bezwzględnie zapewnić odpowiednią wentylację urządzenia oraz upewnić się, że drogi wentylacyjne nie są zablokowane ani zasłonięte!

W tym celu należy zwrócić uwagę na przedstawiony rysunek i podane wymiary!

Obowiązują one również w przypadku montażu płyty ochronnej pod płytą grzewczą!

W tym celu należy dodatkowo przestrzegać następujących wskazówek instrukcji zawartych w odpowiednim rozdziale!

- 1** Płyta grzewcza
- 2** Odsysacz oparów lub szafki górne / meble
- 3** W razie potrzeby piekarnik
- 4** Błat



- A** Odległość płyty grzewczej do wyciągu kuchennego: min. 650 mm  
lub do okapów z wolną przestrzenią nad głową: min. 500 mm do mebli (szafek górnych itp.): min. 760 mm
- B** w razie potrzeby odległość od spodu płyty grzewczej do piekarnika do zabudowy min. 50 mm
- C** Drogi doprowadzania powietrza min. 30 mm
- D** Kanały doprowadzające powietrze min. 10 mm
- E** Kanały wywiewne min. 10 mm

### Wybór i przygotowanie blatu roboczego

- Do montażu płyty grzewczej należy wybrać blat roboczy wykonany z materiału izolującego 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 zalaniem lub zawilgoceniem, np. za pomocą listwy ochronnej.
- Upewnij się, że powierzchnia blatu jest równa i wypoziomowana.
- Należy zwrócić uwagę, aby grubość blatu wynosiła co najmniej 30 mm i aby jego wymiary były zgodne z danymi dla danego modelu płyty grzejnej.
- Zaplanuj co najmniej 3 mm odstępu bezpieczeństwa między bokami podstawy płyty grzejnej i powierzchni cięcia blatu, a także ramę blatu wokół płyty grzewczej o szerokości co najmniej 50 mm.

## 8.2 Montaż płyty grzewczej w blacie roboczym



### **VORSICHT!**

#### **Niebezpieczeństwo obrażeń!**

Poszczególne elementy mogą mieć ostre krawędzie! Podczas montażu należy chronić się przed obrażeniami, np. zakładając rękawice robocze.

#### **Wskazówki przed montażem i instalacją**

- Przed montażem płyty grzewczej należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Wskazówki przed użyciem”.
- Wyczyścić urządzenie i miejsce montażu.
- Do montażu płyty grzewczej należy przygotować:
  - płytę grzewczą i dostarczone akcesoria, w tym niniejszą instrukcję obsługi
  - Wytwornica o podobnym przeznaczeniu
  - Narzędzie pomiarowe i poziomnicę lub podobne narzędzie.
  - Śrubokręt
  - Ołówek lub podobne narzędzie do znakowania
  - Rękawice ochronne lub podobne

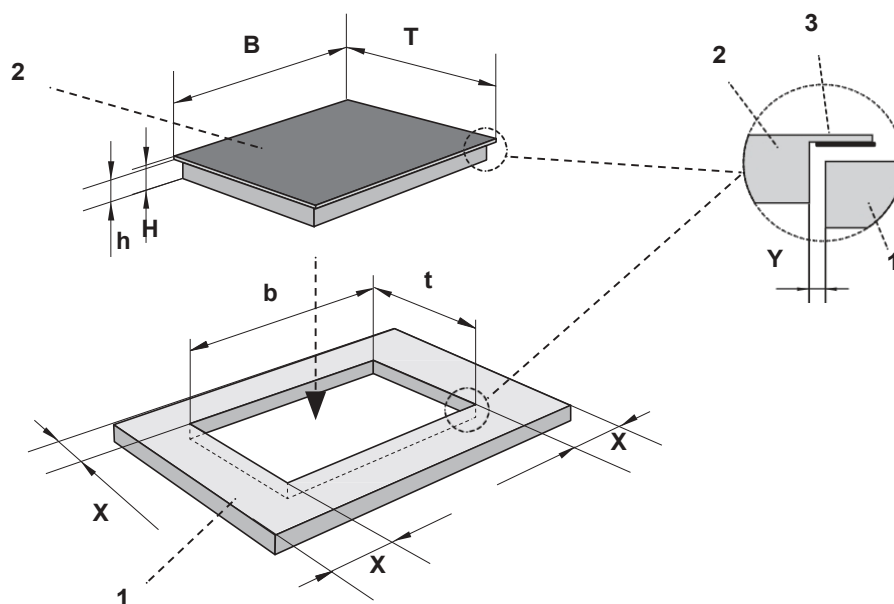
### Przycięcie blatu roboczego

- Wytnij otwór montażowy dla płyty grzewczej zgodnie z wymiarami podanymi na poniższym szkicu.



#### Hinweis:

Aby uniknąć przycinania blatu roboczego, przed wycięciem należy sprawdzić, czy podane wymiary są zgodne z wymiarami produktu.



- 1** Blat roboczy (grubość: min. 30 mm)
- 2** Płyta grzewcza
- 3** Uszczelka

#### Płyta grzewcza:

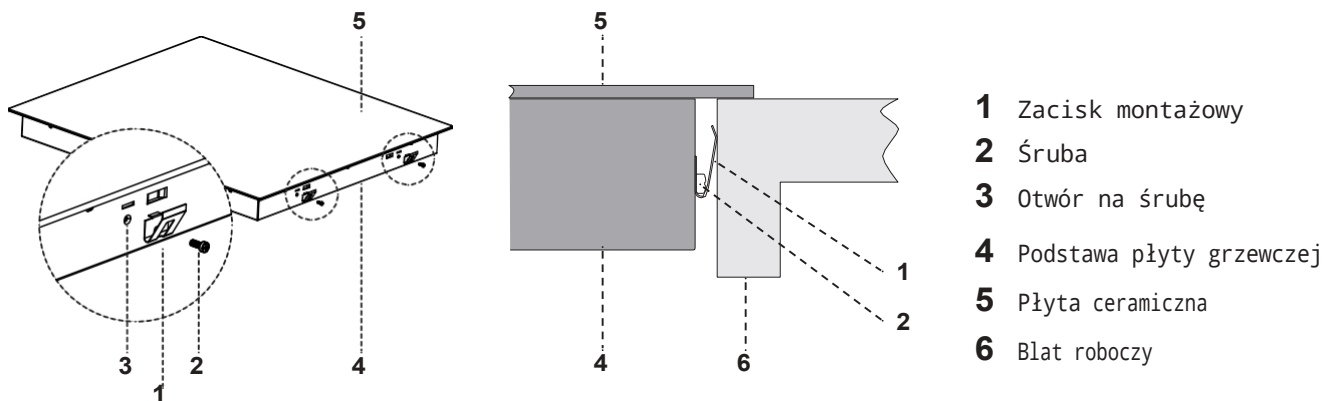
<b>B</b> Szerokość:	590 mm
Głębokość:	520 mm
<b>H</b> Wysokość:	50 mm
<b>h</b> Wysokość podstawy:	45 mm

#### Wycięcie:

<b>b</b> Szerokość:	550 <sup>+8</sup> mm
<b>t</b> Głębokość:	480 <sup>+8</sup> mm
<b>X</b> Odległość:	min. 40 mm
<b>Y</b> Odstęp:	min. 3 mm

**Montaż i mocowanie płyty grzewczej**

- Płytę grzejną należy położyć na czystej, stabilnej i gładkiej powierzchni (można użyć np. opakowania jako podkładki). Należy zwrócić uwagę, aby nie wywierać nacisku na elementy wystające z płyty grzewczej.
- Przykręć 4 zaciski montażowe (1) za pomocą dostarczonych śrub (2) do odpowiednich otworów (3) w podstawie płyty grzewczej (4), jak pokazano na ilustracjach. (Zapewniają one zamocowanie płyty grzewczej po włożeniu jej do wycięcia w blacie roboczym).



- 1** Zacisk montażowy
- 2** Śruba
- 3** Otwór na śrubę
- 4** Podstawa płyty grzewczej
- 5** Płyta ceramiczna
- 6** Blat roboczy

- Dostosuj położenie zacisków do warunków montażu.
- Sprawdź, czy uszczelka płyty grzewczej nie jest uszkodzona i czy jest prawidłowo umieszczona na płycie grzewczej.
- Umieść płytę grzejną z kablami skierowanymi do przodu i wyśrodkowaną w przygotowanym wycięciu w blacie roboczym. Upewnij się, że jest stabilnie osadzona.

***i*** **Hinweise:**

- Na zewnętrznej stronie płyty grzewczej znajdują się otwory wentylacyjne! Podczas wkładania płyty grzewczej należy upewnić się, że nie są one zasłonięte przez blat roboczy!
- Podczas wkładania płyty grzejnej należy upewnić się, aby jej kabel nie został zgnieciony, zgięty lub skręcony!

### 8.3 Podłączenie płyty grzejnej do sieci elektrycznej



#### **WARNUNG!** **Stromschlaggefahr!**

Podłączenie urządzenia przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji stwarza ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającego życiu!

#### **Dieses Kochfeld darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft**

Urządzenie musi być zainstalowane/podłączone i uziemione zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami!

Należy przestrzegać schematów podłączenia przedstawionych w tej sekcji!

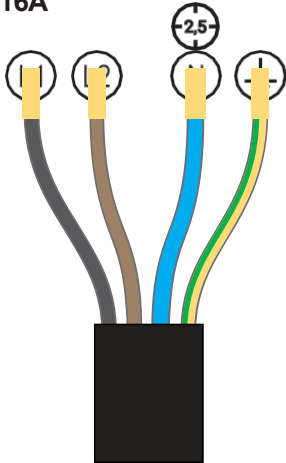
#### **Ważne informacje dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej**

- Przed instalacją urządzenia należy upewnić się, czy lokalne napięcie i częstotliwość są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej (dane w V i Hz).  
W razie niejasności należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Instalator musi upewnić się, że w obwodzie elektrycznym urządzenia zainstalowany jest łatwo dostępny, wielobiegunowy wyłącznik (bezpiecznik) o rozstawie styków co najmniej 3 mm, zgodny z obowiązującymi przepisami i zapewniający w razie awarii całkowite odłączenie urządzenia od zasilania. Przewód uziemiający nie może być przerywany przez bezpiecznik.
- Do instalacji wielofazowej należy używać dostarczonego przewodu zasilającego, który w razie potrzeby może być wymieniony wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę na przewód tego samego typu.
- W przypadku podłączenia płyty grzejnej do jednego obwodu kabel musi zostać wymieniony i podłączony przez wykwalifikowanego elektryka.
- Kabel należy poprowadzić tak, aby nie był zginany, zgniatany oder verdreht werden kann und seine Temperatur 75°C nie übersteigt.
- Do podłączenia płyty grzejnej do sieci elektrycznej nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Schematy połączeń dla instalatora:

2× 220-240/400 V, 2~N

16A



**Wskazówki:**

Podłącz

niebieski przewód płyty grzewczej w puszcze do przewodu neutralnego / N

czarny do **L1**

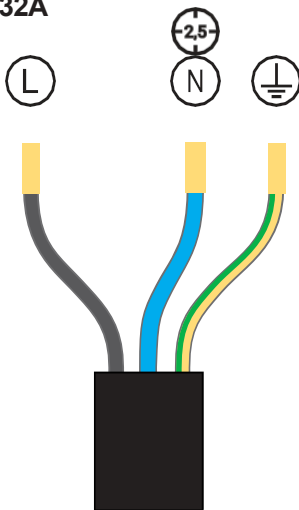
brązowy do **L2**

żółto-zielony do **PE**

W razie niejasności prosimy o kontakt z obsługą klienta.

1× 220-240 V, 1~N

32A



**Wskazówki:**

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

Nowy kabel nie jest zawarty w zakresie dostawy!

Przekrój przewodu musi odpowiadać zabezpieczeniu!

W przypadku gniazda przyłączeniowego płyty grzejnej  
~~nie~~ należy stosować **mostki!**



Urządzenie **nie** jest przystosowane do pracy z wtyczką z uziemieniem!

## 8.4 Montaż płyty ochronnej pod płytą grzejącą



### **VORSICHT!** **Verletzungsgefahr und Beschädigungsgefahr!**

Aby uniknąć poważnych obrażeń lub uszkodzeń spowodowanych wysoką temperaturą, prądem lub elementami funkcjonalnymi (takimi jak np. wentylatory) należy upewnić się, że po instalacji kabel przyłączeniowy i spód płyty grzejnej nie są dostępne (np. poprzez drzwi szafki, szuflady itp.)!

W przypadku montażu płyty grzewczej nad szufladą, schowkiem w meblu lub podobnym elementem, zgodnie z instrukcją montażu należy zamontować płytę ochronną pod płytą grzewczą jako środek ostrożności!

W tym celu należy postępować w następujący sposób:

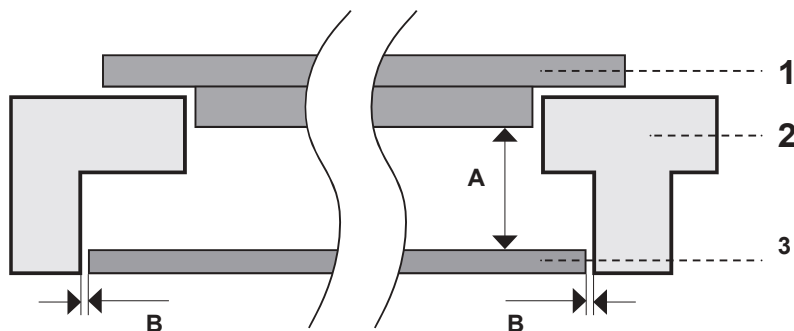


### **ACHTUNG!** **Ryzyko awarii!**

Aby uniknąć zakłóceń w działaniu, należy zadbać o odpowiednią wentylację przestrzeni między płytą grzejącą a płytą ochronną!

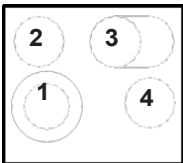
W tym celu należy przestrzegać w szczególności poniższych instrukcji dotyczących wyboru materiału płyty ochronnej oraz sekcji „Odstępy wentylacyjne i bezpieczeństwa” w części „Wymagania instalacyjne”!

- Należy zaopatrzyć się w płytę ochronną wykonaną z materiału odpornego na wysoką temperaturę, ale przepuszczającego powietrze (np. z blachy perforowanej). Należy pamiętać, że niektóre gotowe płyty ochronne dostępne w handlu nie zapewniają wymaganego dopływu świeżego powietrza!
- Umieścić je pod płytą grzejącą zgodnie z podanymi odstępami (patrz ilustracja).
- Podczas stosowania kleju należy zwrócić uwagę na różnicę temperatur **beständigkeit von 150°C.**



- 1** Płyta grzewcza
  - 2** Blat roboczy /  
Meble do zabudowy
  - 3** Płyta ochronna
- A** min. 50 mm  
**B** maks. 5 mm

## 9. dane techniczne

<b>Oznaczenia modeli</b>	<b>CH5901RL, CH5901AL</b>			
<b>Rodzaj płyty grzewczej</b>	elektryczna			
<b>Napięcie sieciowe</b>	220-240 V ~, 50-60 Hz			
<b>Wymiary produktu, szer. × gł. × wys.</b>	590 × 520 × 50 mm			
<b>Wymiary montażowe, szer. × gł.</b>	550 <sup>+8</sup> × 480 <sup>+8</sup> mm			
<b>Waga</b>	8,8 kg			
<b>Liczba stref gotowania</b>	4			
	<b>Strefy gotowania</b>			
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Technika grzewcza</b>	Spirale grzewcze			
<b>Wielkość strefy gotowania</b>	Ø 165 / 200 mm	Ø 165 mm	Ø 165 / 270 × 165 mm	Ø 165 mm
<b>Moc strefy gotowania</b>	1200 W (1100 W + 1100 W)	1200 W	2000 W (900 W + 1100 W)	1200 W
<b>Zużycie energii przez strefy gotowania</b> <sup>EC</sup> <small>cooking electric</small>	197,0 Wh/kg	189,3 Wh/kg	187,1 Wh/kg	187,1 Wh/kg
<b>Moc elektryczna płyty grzewczej</b>	6600 W			
<b>Zużycie energii przez płytę grzewczą</b> <small>Płyta elektryczna</small> <sup>EC</sup>	190,1 Wh/kg			
<b>Zużycie energii w stanie wyłączonym</b>	0,5 W			
<b>Zużycie energii w stanie gotowości (reaktywacja)</b>	0,5 W			
<b>Zużycie energii w stanie gotowości (informacja / +reaktywacja)</b>	1 W			
<b>Metody pomiaru i obliczeń</b>	EN 60350-2:2018			

## Dane techniczne

---

### Informacja dotycząca zgodności produktu

#### Nazwy produktów:

CH5901RL, CH5901AL

Płyty ceramiczne

#### Producent / dystrybutor:

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH &

Co. KG Ohmstraße 17

D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de info@kolbe.de

Dla wyżej wymienionych produktów dostępne są odpowiednie deklaracje zgodności WE.

Niektóre z odpowiednich dokumentów można wyświetlić i pobrać na naszej stronie internetowej na odpowiedniej stronie produktu.

Pełną dokumentację można otrzymać na żądanie.

na pisemny wniosek przesłany na powyższy adres kontaktowy.



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', written in a cursive style.

Jan Kolbe

Kierownik ds. zarządzania produktami

## KKT Kolbe Obsługa klienta

Chętnie pomożemy, jeśli masz pytania techniczne lub problemy z urządzeniem.

oder doch einmal etwas kaputtgehen sollte.

Sie erreichen unseren Kundenservice unter:

Obsługa klienta KKT KOLBE Tel. 09502



667930

E-mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

Więcej danych i dokumentów można znaleźć na naszej stronie internetowej w sekcji „Pytania i odpowiedzi”.

## Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

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

**Uwaga:**

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

Jeśli został on zapisany, można go również znaleźć na wewnętrznej okładce niniejszej instrukcji.



**KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG**

Ohmstraße 17 D -  
96175 Pettstadt

**[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)**