

FULL HOUSE DOWN AIR

Płyta indukcyjna ze zintegrowanym okapem

10039858 10045394 10045397
10045398 10046230



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i przestrzegać podanych w niej zasad, aby uniknąć uszkodzenia produktu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania zasad zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Zeskanuj QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji i innych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Instrukcje dot. bezpieczeństwa (płyta indukcyjna)	2
Obsługa i konserwacja	3
Zasada działania	5
Instrukcje bezpieczeństwa (okap kuchenny)	7
Przed montażem	9
Montaż	12
Odpowiednie naczynia	18
Opis	19
Panel sterowania	20
Obsługa	21
Poradnik gotowania	27
Regulacja poziomu mocy	28
Czyszczenie i konserwacja	29
Rozwiązywanie problemów	29
Wskazówki dot. ochrony środowiska	33
Karta informacyjna produktu (okap kuchenny)	34
Karta informacyjna produktu (płyta indukcyjna)	36
Utylizacja urządzenia	37
Producent i importer (UK)	37

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10039858, 10045392, 10045393, 10045394, 10045395, 10045396, 10045397, 10045398
Zasilanie	220-240 V~ 50/60 Hz
Moc	7120 W
Uwaga: Odpowiedni filtr węglowy można znaleźć pod numerem produktu 10030727. Odwiedź naszą stronę internetową: www.elektronik-star.pl	

INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA (płyta indukcyjna)

Ryzyko porażenia prądem

- Przed serwisowaniem lub naprawą urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
- Tylko wykwalifikowany elektryk może dokonywać regulacji podłączenia elektrycznego.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.



UWAGA: Ryzyko odniesienia obrażeń ciała! Krawędzie płyty grzewczej są ostre. Należy zachować ostrożność, w przeciwnym razie możesz się zranić.

Ogólne instrukcje dot. bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- Na płycie grzewczej nie umieszczać łatwopalnych materiałów lub produktów.
- Te informacje należy przekazać także osobie instalującej urządzenie, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapobiec uszkodzeniom mienia i obrażeniom ciała.
- Urządzenie musi zostać zainstalowane i uziemione przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie należy podłączać do obwodu wyposażonego w wyłącznik instalacyjny umożliwiający całkowite odłączenie od prądu.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie wszystkich roszczeń gwarancyjnych i pogwarancyjnych.
- Dzieci w wieku od 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej oraz postrzeniowej mogą korzystać z tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej albo po otrzymaniu instrukcji dot. jego bezpiecznej obsługi i po zrozumieniu związanych z nią zagrożeń.
- Płyta indukcyjna to nie zabawka. Czyszczenie i konserwacja płyty grzewczej nigdy nie powinny być przeprowadzane przez dzieci.
- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- Jeśli powierzchnia płyty grzewczej (wykonana z ceramiki szklanej lub podobnego materiału) jest popękana, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie umieszczać na płycie grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki garnków, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia urządzenia.
- Urządzenie nie może być używane w połączeniu z zewnętrznym programatorem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany.
- Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.



UWAGA

Ryzyko pożaru! Na płycie indukcyjnej nie należy umieszczać żadnych przedmiotów innych niż naczynia kuchenne.

WSKAZÓWKI DOT. OBSŁUGI I KONSERWACJI

Ryzyko porażenia prądem

- Nie gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeśli płyta grzewcza jest uszkodzona lub pęknięta, należy ją natychmiast wyłączyć za pomocą wyłącznika i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy wyłączyć płytę grzewczą i odłączyć ją od zasilania.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenia dla zdrowia

- Urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (pompy insulinowe) muszą najpierw skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie będą narażone na działanie pól elektromagnetycznych.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.



UWAGA: Ryzyko poparzenia! Podczas użytkowania części urządzenia dostępne dla użytkownika nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia. Upewnij się, że części ciała, ubrania ani inne materiały, z wyjątkiem naczyń do gotowania, nie dotykają płyty grzewczej do czasu jej całkowitego ostygnięcia.

- Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą się nagrzać podczas gotowania. Nie należy ich dotykać. Uchwyty garnków nie mogą znajdować się bezpośrednio nad polami grzejnymi. Uchwyty garnków muszą znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować oparzenia.



UWAGA:
Ryzyko odniesienia obrażeń ciała! Zwróć uwagę na krawędź płyty grzewczej, która jest ostra. Należy zachować szczególną ostrożność podczas użytkowania. Skrobak należy przechowywać z założoną pokrywką i w miejscu niedostępnym dla dzieci. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować oparzenia.

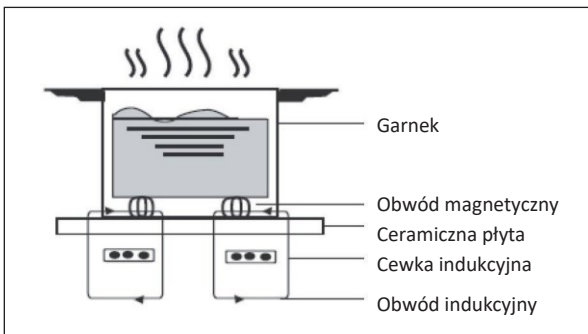
Ogólne instrukcje dot. bezpieczeństwa

- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy. Przypalona żywność może wytwarzać dym, a rozpryski tłuszczu mogą się zapalić.
- Nie umieszczać na tym urządzeniu żadnych ciężkich przedmiotów.
- Nigdy nie pozostawiać na urządzeniu przedmiotów lub innych naczyń.
- W pobliżu urządzenia nie przechowywać żadnych przedmiotów podatnych na rozmagnesowanie (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne.
- Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisku na panelu sterowania). Nie polegać na funkcji wykrywania garnków, która wyłącza urządzenie po zdjęciu garnka.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem, siadać lub stawać na nim lub wspinać się na nie.
- Ze względu na dzieci nie przechowywać żadnych przedmiotów w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na urządzenie mogą doznać poważnych obrażeń w wyniku upadku przedmiotów.

- Dzieci oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej lub postrzeżeniowej mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej albo po otrzymaniu instrukcji dot. jego bezpiecznej obsługi i zrozumieniu związanych z nią zagrożeń.
- Nie naprawiać i nie wymieniać samodzielnie części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w niniejszej instrukcji obsługi. Wszelkie inne naprawy i czynności konserwacyjne powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nie upuszczać ani nie umieszczać ciężkich przedmiotów na płycie grzewczej.
- Nie stawać na płycie grzewczej.
- Nie używać garnków z ostrymi krawędziami. Nie przeciągać garnków po szklanej powierzchni, ponieważ mogą ją porysować.
- Do czyszczenia powierzchni płyty grzewczej nie używać metalowych szczotek ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą ją porysować.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w domach i podobnych środowiskach, takich jak kuchnie w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, w gospodarstwach rolnych, w hotelach, motelach i pensjonatach.
- Podczas użytkowania nigdy nie dotykać pól grzejnych gołą ręką.
- Dzieci w wieku do 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia.

ZASADA DZIAŁANIA

Gotowanie indukcyjne to zaawansowana, wydajna i niedroga technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznej i przekazuje ciepło bezpośrednio do garnka, zamiast ogrzewać go pośrednio przez szklaną powierzchnię. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że jest podgrzewane przez naczynia.



INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA: OKAP

- Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z całą instrukcją obsługi. Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować do wykorzystania w przyszłości.
- Prace instalacyjne mogą być wykonywane wyłącznie przez elektryka lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Napięcie (V) i częstotliwość (Hz) podane na urządzeniu muszą odpowiadać napięciu i częstotliwości w Twoim domu.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania zasad zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Dzieciom w wieku do 8 lat nie wolno obsługiwać tego urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub użytku w podobnych środowiskach. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Należy regularnie czyścić urządzenie i jego filtry, aby zapewnić odpowiednią wydajność.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Urządzenie czyścić w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie zapalać otwartego płomienia bezpośrednio pod okapem kuchennym.
- Jeśli urządzenie nie działa normalnie, należy skontaktować się z producentem lub specjalistyczną firmą.
- Dzieci w wieku od 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej oraz postrzeniowej mogą korzystać z tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej albo po otrzymaniu instrukcji dot. jego bezpiecznej obsługi i po zrozumieniu związanych z nią zagrożeń.
- Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Jeśli urządzenie jest używane z kuchenkami spalającymi gaz lub inne paliwa, w pomieszczeniu musi być zapewniona wystarczająca wentylacja.
- Nie zapalać otwartego płomienia bezpośrednio pod okapem kuchennym.
- Niektóre części urządzenia nagrzewają się podczas jego użytkowania.

Wskazówki dot. montażu

- Powietrze nie może być odprowadzane do przewodu kominowego służącego do odprowadzania spalin z gazu lub innych paliw (nie dotyczy to urządzeń, które zwracają powietrze do pomieszczenia).
- Należy przestrzegać wszystkich przepisów dot. montażu systemów wentylacyjnych.

Wskazówki dot. użytkowania okapu kuchennego z wylotem powietrza na zewnątrz



UWAGA

Niebezpieczeństwo zatrucia! Nie włączać okapu kuchennego w trybie wyciągu, jeśli jest używany jednocześnie z kominkiem zależnym od powietrza w pomieszczeniu i nie jest zapewniona odpowiednia cyrkulacja powietrza.

Kominki pokojowe zależne od powietrza, takie jak grzejniki gazowe, olejowe, na drewno lub węgiel, kotły lub przepływowe podgrzewacze wody pobierają powietrze z pomieszczenia i odprowadzają je na zewnątrz przez rurę lub komin. W trybie odprowadzania powietrze jest wciągane z kuchni i sąsiednich pomieszczeń. Bez wystarczającego dopływu świeżego powietrza w pomieszczeniu powstaje podciśnienie. W ten sposób toksyczne gazy z komina lub rury wentylacyjnej mogą być zassane z powrotem do pomieszczenia.

- Należy się upewnić, że jest zapewniony wystarczający dopływ świeżego powietrza i swobodny przepływ powietrza.
- Ilość odprowadzanego i doprowadzanego przez okap powietrza nie jest wystarczająca do zapewnienia zgodności z wartością graniczną.

Bezpieczne użytkowanie okapu jest możliwe tylko wtedy, gdy podciśnienie w pomieszczeniu z kominkiem nie przekracza 4 Pa (0,04 mbar). Można to osiągnąć, jeśli powietrze potrzebne do spalania będzie napływać do pomieszczenia przez nieuszczelnione otwory w drzwiach i oknach w połączeniu ze skrzynką ścienną do doprowadzania i odprowadzania powietrza. W każdym przypadku należy zasięgnąć porady kominiarza w celu oceny systemu wentylacji. W razie potrzeby poinformuj Cię, jakie środki wentylacyjne są konieczne.

Jeśli okap kuchenny jest używany wyłącznie w trybie recyrkulacji, jego użytkowanie jest możliwe bez ograniczeń.

Wskazówki dot. demontażu

- Proces demontażu jest taki sam jak proces instalacji, odbywa się jednak w odwrotnej kolejności.
- Podczas demontażu konieczna jest pomoc drugiej osoby, aby uniknąć obrażeń.

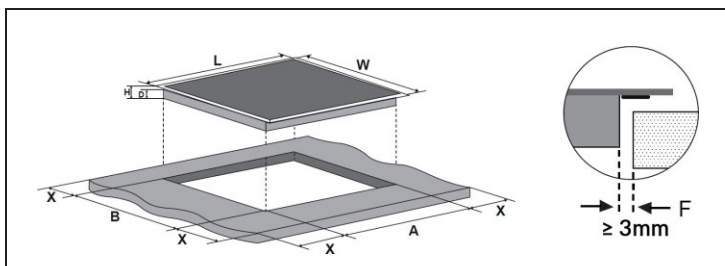
PRZED MONTAŻEM

Przygotowanie blatu

Wytnij otwór w blacie zgodnie z wymiarami na rysunku. Pozostaw co najmniej 5 cm blatu wokół otworu na płytę grzewczą. Należy się upewnić, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Materiał blatu musi być odporny na wysoką temperaturę.

Drewno i podobne materiały bogate we włókna lub wiążące wilgoć powinny być wybierane tylko wtedy, gdy zostały zaimpregnowane, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem i deformacji pod wpływem ciepła.

Uwaga: Bezpieczna odległość między krawędziami płyty grzewczej a wewnętrzną stroną blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.



Uwaga: Wymiary są podane w milimetrach (mm).

Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane, a otwory wlotowe i wylotowe nie są zablokowane. Przed przystąpieniem do montażu upewnij się, że urządzenie nie jest uszkodzone.

L	W	H	A	B	X	F
880	520	62	775	495	min. 50	min. 3

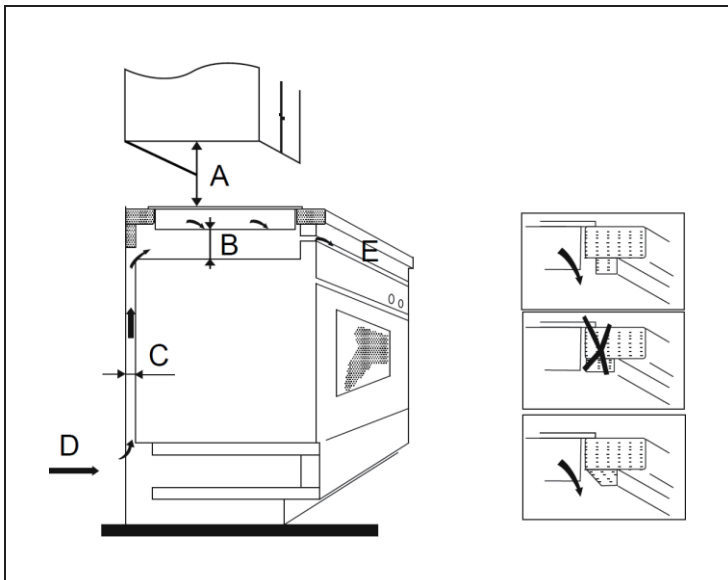
10045394, 10045397

L	W	H	A	B	X	F
770	520	61	570	490	min. 50	min. 3

10045398

L	W	H	A	B	X	F
880	520	61	775	495	min. 50	min. 3

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą i szafką wiszącą nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



Uwaga: Wymiary są podane w milimetrach (mm).

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 30	Wlot powietrza	Wylot powietrza 10 mm

PRZED MONTAŻEM

Należy upewnić się, że:

- blat jest płaski i żadne elementy nie zakłócają wymogów przestrzennych urządzenia;
- blat wykonany jest z odpornego na ciepło materiału.
- piekarnik, jeśli urządzenie jest zainstalowane nad nim, ma wbudowany wentylator chłodzący;
- posiadasz odpowiedni wyłącznik instalacyjny, który umożliwi całkowite odłączenie od prądu - sprawdź, czy został zainstalowany zgodnie z lokalnymi przepisami dot. okablowania.
- wyłącznik instalacyjny jest zatwierdzonego typu i odstępy między stykami wynoszą 3 mm (lub we wszystkich aktywnych (fazowych) przewodach, jeśli jest to dozwolone przez lokalne przepisy);
- wyłącznik instalacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika.
- W razie jakichkolwiek wątpliwości dot. montażu należy skontaktować się z lokalnymi dystrybutorami prądu.
- Na ścianach w pobliżu płyty indukcyjnej należy używać materiałów odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia (takich jak płytki ceramiczne).

MONTAŻ

Należy upewnić się, że:

- kabel zasilający nie prowadzi przez drzwi szafki lub szufladę;
- świeże powietrze jest doprowadzane do dolnej części urządzenia, aby umożliwić wymianę powietrza;
- w przypadku montażu urządzenia nad gniazdkami lub szafkami zamontowana jest pod nim osłona termiczna.
- wyłącznik instalacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika.

Instrukcje dot. bezpieczeństwa



UWAGA

Ryzyko odniesienia obrażeń ciała! Montaż płyty indukcyjnej należy zlecić odpowiednio wykwalifikowanej osobie lub profesjonalście. Nigdy nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia!

- Nie umieszczać urządzenia bezpośrednio nad zmywarkami, lodówkami, zamrażarkami, pralkami lub suszarkami, ponieważ wilgoć mogłaby uszkodzić obwody elektryczne urządzenia.
- Urządzenie należy zamontować tak, aby ciepło mogło być odpowiednio odprowadzane, co może poprawić niezawodność i żywotność urządzenia.
- Ściany i powierzchnie otaczające urządzenie muszą być odporne na działanie wysokich temperatur.
- Międzywarstwa i klej muszą być odporne na działanie wysokich temperatur, aby zapobiec uszkodzeniom.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia urządzenia.

Podłączenie do zasilania



UWAGA: Ryzyko odniesienia obrażeń ciała! Urządzenie może być podłączane do prądu wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika lub elektryka.

Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy:

- okablowanie w domu jest odpowiednie do mocy wymaganej przez urządzenie;
- napięcie odpowiada napięciu podanemu na etykiecie urządzenia;
- przewody wytrzymują obciążenie podane na etykiecie urządzenia.

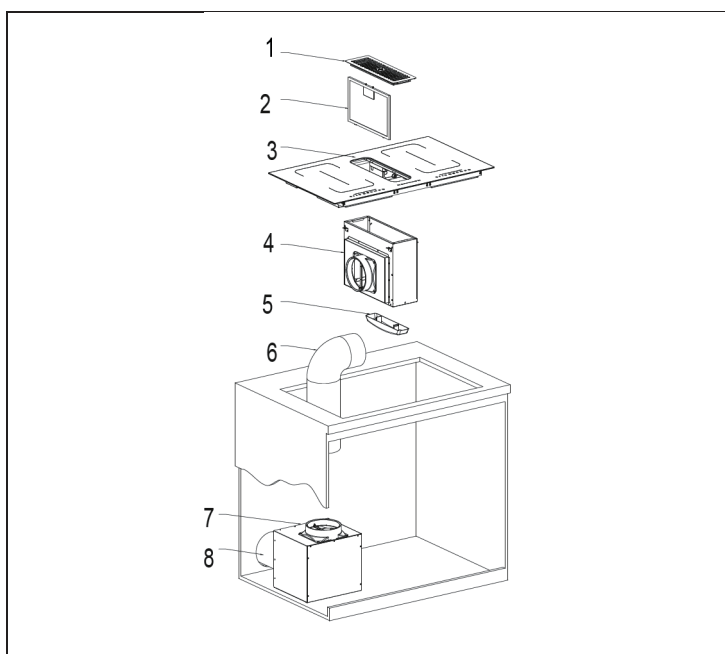
Nie używać adapterów, reduktorów lub rozgałęziaczy do podłączenia urządzenia, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Kabel zasilający nie może stykać się z żadnymi gorącymi częściami urządzenia i musi być umieszczony tak, aby nie nagrzewał się do temperatury powyżej 75°C.

Uwaga: Należy skonsultować się z elektrykiem, aby upewnić się, że instalacja elektryczna w Twoim domu jest odpowiednia do montażu tego urządzenia. W przypadku konieczności dokonania zmian, powinny być one przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do gniazdka elektrycznego, należy zamontować wyłącznik instalacyjny z odstępem między wszystkimi stykami wynoszącym co najmniej 3 mm.
- Elektryk musi sprawdzić bezpieczeństwo połączenia elektrycznego i upewnić się, że spełnia ono wszystkie normy.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani załamany.
- Kabel zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń.

MONTAŻ

OPIS



1	Kratka wentylacyjna	5	Tacka na olej
2	Filtr aluminiowy	6	Rura z tworzywa sztucznego
3	Płyta indukcyjna	7	Wylot powietrza
4	Okap kuchenny	8	Rura z tworzywa sztucznego

Montaż

1. Upewnij się, że w opakowaniu znajdują się wszystkie potrzebne komponenty.
2. Wytnij otwór w blacie kuchennym o wymiarach (szer. x wys.) 775x495 mm.
3. Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Instrukcje dot. bezpieczeństwa

- Nie umieszczać urządzenia bezpośrednio nad zmywarkami, lodówkami, zamrażarkami, pralkami lub suszarkami, ponieważ wilgoć mogłaby uszkodzić obwody elektryczne urządzenia.
- Płyta indukcyjna musi być zamocowana w taki sposób, aby zapewnić odpowiednie odprowadzanie ciepła.
- Ściana i przestrzeń nad płytą indukcyjną muszą być odporne na wysokie temperatury.
- Międzywarstwa i klej muszą być odporne na działanie wysokich temperatur, aby zapobiec uszkodzeniom.

Podłączenie do zasilania

Uwaga: Tylko wykwalifikowana osoba może podłączyć to urządzenie do zasilania.

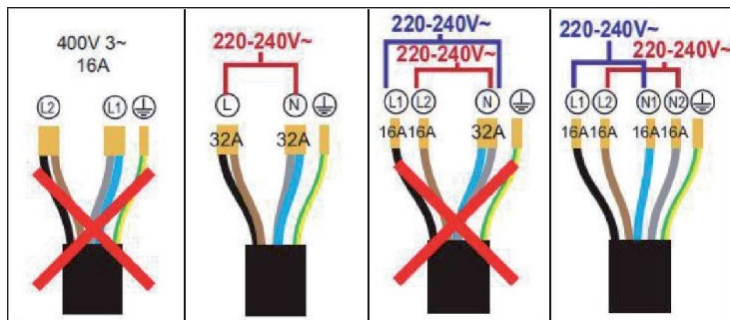
Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy:

- instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia do wymagań urządzenia,
- napięcie odpowiada napięciu podanemu na etykiecie urządzenia;
- kabel zasilający spełnia wymagania określone na tabliczce znamionowej urządzenia.

Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęźników do podłączania płyty indukcyjnej do prądu, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i zagrożenie pożarem. Kabel zasilający nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia i musi być umieszczony tak, aby nie nagrzewał się do temperatury powyżej 75°C.

Uwaga: W razie wątpliwości dot. instalacji elektrycznej, należy skonsultować się z elektrykiem. Wszelkie naprawy urządzenia powinny być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Gniazdko i instalacja elektryczna muszą być zgodne z normami krajowymi. Prawidłowe podłączenie:

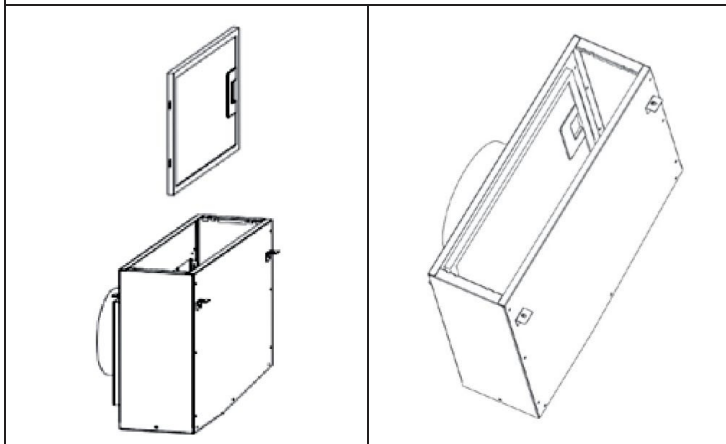


Uwagi dot. bezpieczeństwa elektrycznego

- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do instalacji elektrycznej należy zamontować wyłącznik instalacyjny z odstępem między wszystkimi stykami wynoszącym co najmniej 3 mm.
- Montaż urządzenia musi być zgodny z przepisami krajowymi.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani ściśnięty.
- Kabel zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń.
- Żółto-zielony przewód należy podłączyć do przewodu uziemiającego i zacisków urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia.
- Gniazdko, do którego jest podłączone urządzenie, musi być zawsze łatwo dostępne.

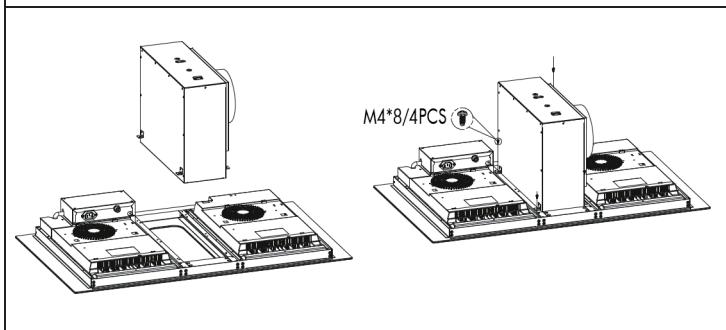
Montaż

1



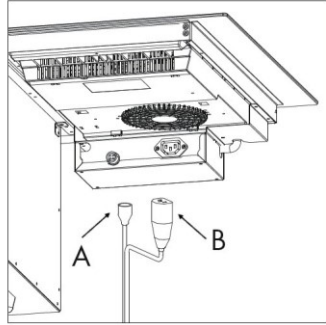
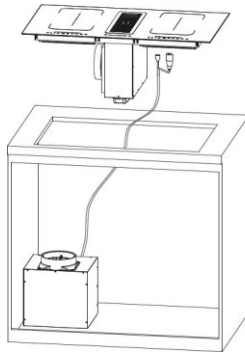
Włóż wymiowany filtr tłuszczowy.

2



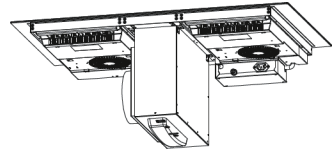
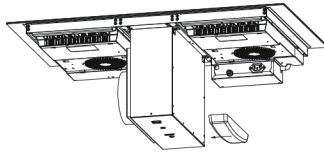
Przymocuj okap czterema śrubami M4*8 mm do spodu płyty grzewczej.
Podłącz zacisk kabla do okapu.

3



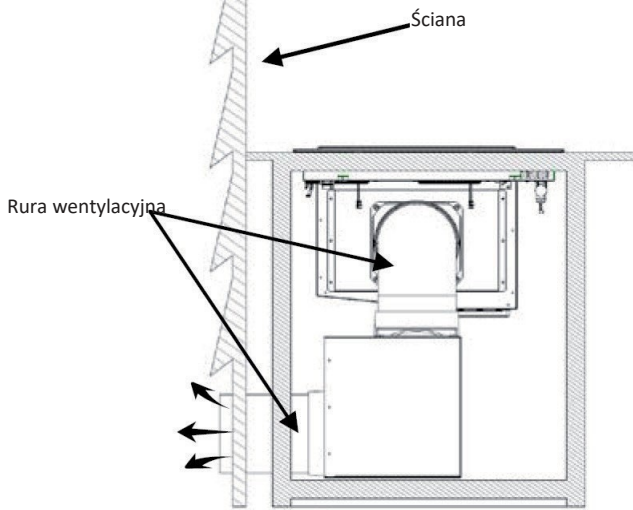
Podłącz kabel zasilający (A i B).

4



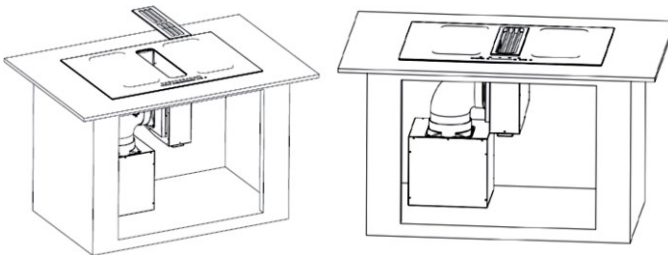
Zamontuj tackę na olej (A).

5



Do okapu podłącz rurę o długości 1,5 m. W tym celu zainstaluj także klapę zwrotną do wylotu powietrza w okapie. Następnie podłącz rurę do kłapy zwrotnej. Podłącz urządzenie do prądu.

6



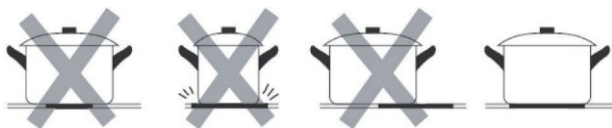
Założ kratkę wentylacyjną.

NACZYNIA DO GOTOWANIA

Uwaga: Używaj wyłącznie naczyń nadających się do gotowania na płycie indukcyjnej. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie garnka. Zawsze podnoś naczynia, zdejmując je z płyty indukcyjnej. Nie ciągnij garnka po płycie, ponieważ możesz zarysować jej szklaną powierzchnię.



Naczynia wykonane z tego typu materiałów nie nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej: stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika. Nie używaj garnków z wypukłym lub wklęsłym dnem.

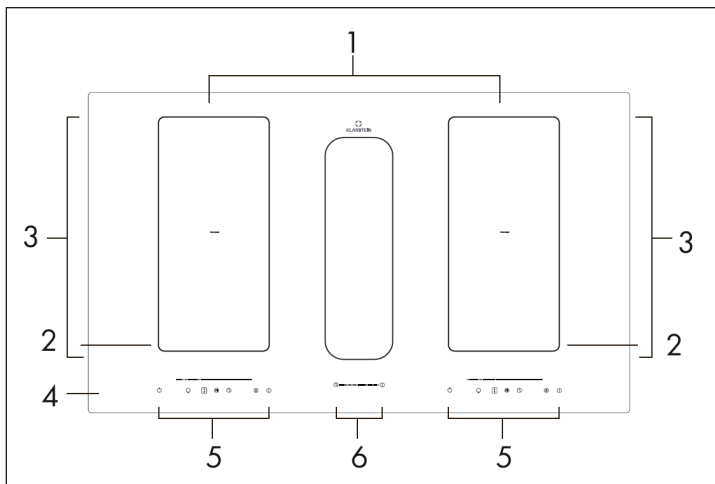


Dno garnka musi być płaskie - powinno siedzieć płasko na szklanej powierzchni płyty i być takiej samej wielkości co pole grzejne. Należy używać garnków, których średnica dna odpowiada wymiarom wybranego pola grzejnego. Jeśli używasz nieco większego garnka, energia jest zużywana z najwyższą wydajnością. W przypadku mniejszego garnka efektywność może być niższa. Garnki o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie być rozpoznawane przez płytę indukcyjną. Postaw garnek na środku pola grzejnego.

Możesz wykonać test magnetyczny, aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej. Przesuwaj magnes w kierunku dna garnka. Jeśli magnes jest do niego przyciągany, naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej.



OPIS



1	Tylne lewe/prawe pole grzejne: 1500 W, 180 mm
2	Przednie lewe/prawe pole grzejne: 1500 W, 180 mm
3	Wolna strefa: 3000 W, 180*380 mm
4	Płyta indukcyjna
5	Panel sterowania
6	Poziom mocy/minutnik

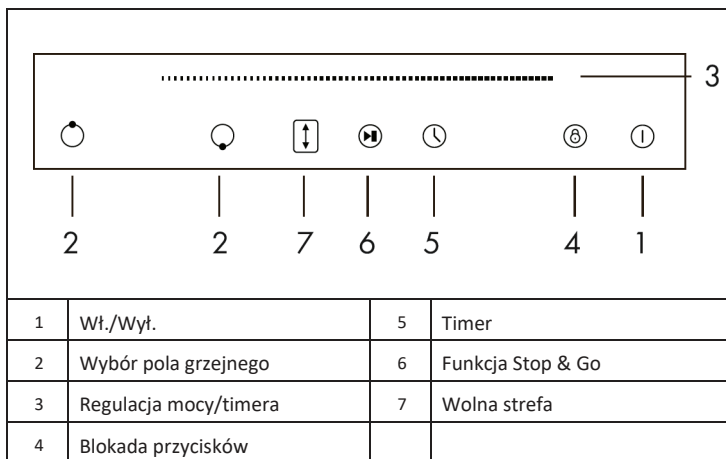
Uwaga: Strefa 1 automatycznie dostosowuje się do średnicy garnka. Garnek musi mieć jednak określoną średnicę. Aby osiągnąć najlepszą wydajność płyty indukcyjnej, umieść garnek na środku pola grzejnego.

Minimalna i maksymalna średnica garnka

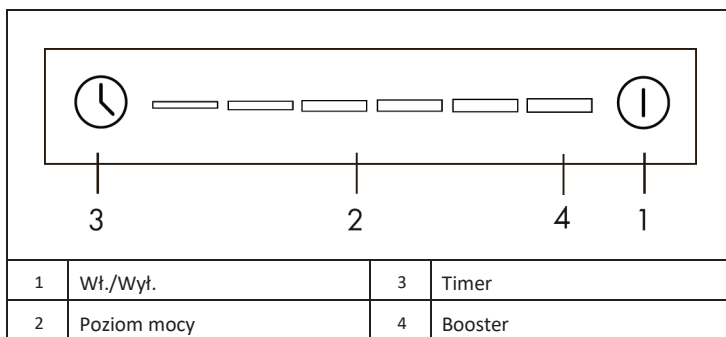
- Strefa 1: 140 mm (minimum)/180 mm (maksimum)
- Strefa 1: 140 mm (minimum)/180 mm (maksimum)

PANEL STEROWANIA

Płyta indukcyjna

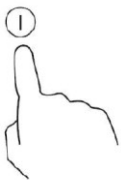
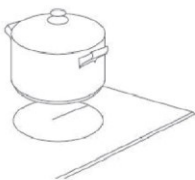





Okap kuchenny



OBSŁUGA

Przygotowanie

1	2	3
		
<p>Dotknij przycisku włączyć/wyłączyć na panelu sterowania płyty grzejnej.</p> <p>Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyświetlony zostanie symbol [-].</p> <p>Urządzenie znajduje się teraz w trybie czuwania.</p>	<p>Umieść odpowiednie naczynie na używanym polu grzejnym.</p> <p>Upewnij się, że płyta grzewcza i powierzchnia naczyń są czyste i suche.</p>	<p>Po dotknięciu przycisku odpowiedniej strefy obok przycisku miga kontrolka.</p>

4	
	
<p>Wybierz żądany poziom mocy.</p>	<p>Wybierz żądane pole grzejne.</p>

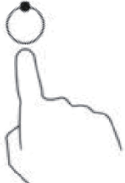

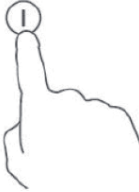
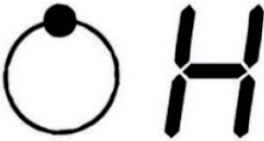
- Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wybrany żaden poziom mocy grzania, urządzenie wyłączy się automatycznie. W takim przypadku wróć do kroku 1.
- Moc grzania można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.
- Naciśnij jeden z odpowiednich przycisków, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę (poziom mocy).

Jeśli na wyświetlaczu wraz z poziomem mocy grzania świeci się [U] lub [], oznacza to:


- brak naczynia na wybranym polu grzejnym;
- używane naczynia nie nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej;
- garnek znajduje się zbyt daleko od pola grzejnego lub nie na jego środku.

Uwaga: Jeśli na polu grzewczym nie umieścić odpowiedniego garnka, urządzenie wyłączy się automatycznie.


Zakończenie gotowania

1	2
	
<p>Dotknij przycisku włączyć/wyłączyć na panelu sterowania płyty grzejnej.</p>	<p>Wyłącz daną strefę gotowania przesuwając palec w lewo na regulatorze, aż na wyświetlaczu pojawi się „0”.</p>
3	4
	
<p>Wyłącz płytę indukcyjną, naciskając przycisk Wł./Wył.</p>	<p>Zachowaj szczególną ostrożność, gdy na wyświetlaczu wyświetlane jest „H”, ponieważ strefa gotowania będzie jeszcze gorąca. Gdy tylko strefa gotowania ostygnie i będzie można jej dotknąć bez ryzyka poparzenia, symbol zgaśnie. W ten sposób można również oszczędzać energię, ponieważ garnki mogą być w ten sposób utrzymywane w ciepłe.</p>

Blokada przycisków - włączenie funkcji

- Zablokuj przyciski, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia (np. przez dzieci).
- Po włączeniu blokady dziecięcej wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisku Wł./Wył. Przycisk funkcji Stop&Go jest nieaktywny.
- Aby włączyć funkcję blokady rodzicielskiej, naciśnij przycisk . Na

wyświetlaczu pojawi się napis „Loading”. Blokada przycisków - wyłączenie funkcji

- Aby odblokować przyciski, upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków. 
- Teraz możesz ponownie korzystać ze wszystkich przycisków.

Uwaga: Po włączeniu funkcji blokady dziecięcej wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisku Wł./Wył. i przycisku funkcji Stop&Go. Oznacza to, że w sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną. Przed kolejnym użyciem należy jednak ponownie wyłączyć blokadę rodzicielską.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta indukcyjna jest wyposażona w wewnętrzne zabezpieczenie przed przegrzaniem. Gdy tylko zacznie się przegrzewać, zostanie automatycznie wyłączona.

Wykrywanie małych przedmiotów

Jeśli używasz naczyń o niewłaściwym rozmiarze lub naczyń, które nie nadają się do stosowania na płycie indukcyjnej (np. aluminiowych), lub jeśli pozostawiasz na niej inne małe przedmioty (np. noże, widelce, klucze), automatycznie przełączy się ona w tryb czuwania po upływie 1 minuty. Wentylator pracuje przez kolejną 1 minutę.


Automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączenie jest funkcją ochronną płyty indukcyjnej. Zostanie automatycznie wyłączona, gdy tylko zacznie się przegrzewać. Fabrycznie ustawione czasy pracy dla różnych poziomów mocy można znaleźć w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu garnka z płyty strefa gotowania przestaje się nagrzewać i płyta zostanie automatycznie wyłączona po 2 minutach.

Przerwanie procesu gotowania

Naciśnij przycisk  podczas gotowania, aby go przerwać. Naciśnij przycisk ponownie, aby wyłączyć płytę grzewczą.



Timer

Z timera można korzystać na dwa różne sposoby:

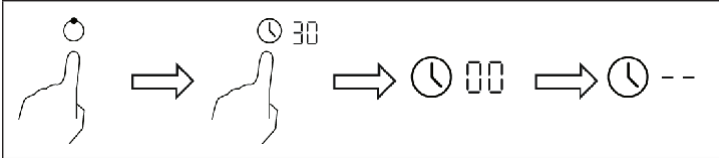
- Timer można ustawić tak, aby po upływie ustawionego czasu została wyłączona tylko jedna strefa gotowania.
- Czas można ustawiać w zakresie od 00 do 99 minut.

Po ustawieniu timera rozpoczyna się odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a symbol timera będzie migał co 5 minut. Płyta indukcyjna emituje sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera pojawia się „-”.

Automatyczne wyłączenie jednej strefy gotowania

1	2
	
<p>Wybierając strefę gotowania dotknij przycisku strefy gotowania, aby aktywować timer (np. 30 minut).</p>	<p>Następnie dotknij przycisku timera. Wyświetlacz miga w dwóch miejscach. Najpierw wybierz „3”, a następnie ponownie naciśnij symbol timera. Wyświetlacz miga wtedy w jednym miejscu. Wybierz „0” i zakończ ten krok. Wyświetlacz timera będzie migał, a na wyświetlaczu pojawi się napis „30”. Dostosuj czas, przesuwając palec wzdłuż suwaka.</p>

- Jeśli w ustawieniach timera migają dwie cyfry, a Ty przesuwasz palcem po suwaku od lewej do prawej, czas zwiększy się o 10 minut. Przesunięcie suwaka z prawej strony do lewej spowoduje zmniejszenie czasu o 10 minut.
- Jeśli w ustawieniach timera miga jedna cyfra, a Ty przesuwasz palcem po suwaku od lewej do prawej, czas zwiększy się o 1 minutę. Przesunięcie suwaka z prawej strony do lewej spowoduje zmniejszenie czasu o 1 minutę.
- Jeśli ustawienie czasu przekroczy wartość „99”, timer zostanie automatycznie uruchomiony ponownie od „00”. Przy „00” ustawienie timera zostaje anulowane. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „-”. Naciśnij przycisk timera, aby anulować timer.






3	4
<p>Odliczanie rozpoczyna się natychmiast po włączeniu timera. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a symbol timera będzie migał co 5 minut. Czerwona kropka obok wskaźnika mocy grzewczej świeci się, aby wskazać, że została wybrana odpowiednia strefa gotowania.</p>	<p>Po upływie timera, wybrana strefa gotowania wyłączy się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się napis „H”. Pozostałe strefy gotowania będą nadal działać, jeśli były wcześniej włączone.</p>

Automatyczne wyłączenie kilku stref gotowania

Jeśli używasz timera do wyłączenia więcej niż jednej strefy gotowania, na wyświetlaczu zawsze będzie widoczny najkrótszy czas (przykład: ustawienie strefy gotowania 1: 3 minuty; ustawienie strefy gotowania 2: 6 minut; na wyświetlaczu timera pojawia się „3”).

Uwaga: Czerwona kropka obok wskaźnika mocy grzania świeci się, wskazując, że wskaźnik timera pokazuje pozostały czasu dla tej strefy gotowania.

Aby wyświetlić pozostały czas dla pozostałych stref gotowania, naciśnij przycisk odpowiedniej strefy gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się wtedy pozostały czas pozostały do zakończenia gotowania.

	6 minut	
	3 minuty	

Po upływie ustawionego czasu, dana strefa gotowania wyłączy się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się napis „H”.

Uwaga: Jeśli chcesz zmienić czas, zanim strefa gotowania wyłączy się automatycznie po ustawieniu timera, musisz zacząć ponownie od kroku 1.

PORADNIK GOTOWANIA



UWAGA: Ryzyko pożaru! Zachowaj szczególną ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli używasz funkcji Boost. W wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą ulec samozapłonowi i stanowić poważne zagrożenie pożarowe!

Wskazówki dot. gotowania

- Obniż moc grzania, gdy potrawa zacznie się gotować.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymywaniu ciepła.
- Mniejsza ilość wody lub tłuszczu skraca czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie, ustawiając wysoką moc grzania i zmniejsz moc, gdy tylko potrawa zostanie w pełni podgrzana.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Podczas gotowania na wolnym ogniu zawartość garnka jest gotowana w temperaturze poniżej temperatury wrzenia - ok. 85°C. Od czasu do czasu na powierzchni gotowanej potrawy pojawią się bąbelki. Gotowanie na wolnym ogniu jest kluczem do przyrządzenia pysznych zup i delikatnych potrawek, ponieważ pozwala ono na rozwinięcie smaków bez rozgotowania jedzenia. Sosy na bazie jajek i sosy zagęszczane mąką należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Gotowanie ryżu metodą absorpcji może wymagać ustawienia wyższego poziomu mocy grzania, aby upewnić się, że ryż ugotuje się w zalecanym czasie.

Smażenie steku

1. Odstaw mięso na ok. 20 minut, aż osiągnie temperaturę pokojową.
2. Rozgrzej patelnię.
3. Posmaruj stek z obu stron olejem. Na rozgrzaną patelnię nałóż łyżkę oleju, a następnie połóż na niej stek. Obróć stek tylko raz. Czas smażenia zależy od grubości steku i pożądanego stopnia wysmażenia. Czas smażenia może się wahać od 2 do 8 minut na każdą stronę.
4. Naciśnij stek za pomocą widelca lub łyżki, aby ocenić stopień jego wysmażenia. Im jest twardszy, tym bardziej jest wysmażony.
5. Następnie połóż stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby odpoczął.

Smażenie metodą stir-fry

1. Wybierz wok z płaskim dnem lub dużą patelnię przystosowaną do indukcji.
2. Przygotuj wszystkie składniki i naczynia. Smażenie metodą stir-fry musi być szybkie. Jeśli masz przygotowaną większą ilość jedzenia, smaż je partiami, a nie naraz.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżeczki oleju.
4. Najpierw podsmaż mięso, wyjmij je i utrzymuj w ciepłe.
5. Następnie podsmaż warzywa. Kiedy warzywa są gorące, ale wciąż chrupiące, obniż poziom mocy grzania, dodaj mięso i sos.
6. Delikatnie mieszaj, aby połączyć i podgrzać wszystkie składniki.
7. Danie podawaj natychmiast.

Jeśli używasz naczyń o niewłaściwym rozmiarze lub naczyń, które nie nadają się do stosowania na płycie indukcyjnej (np. aluminiowych), lub jeśli pozostawiasz na niej inne małe przedmioty (np. noże, widelce, klucze), automatycznie przełączy się ona w tryb czuwania po upływie 1 minuty. Wentylator chłodzi płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

REGULACJA POZIOMU MOCY

Poziom mocy	Zastosowanie
1-2 minut	<ul style="list-style-type: none">• Podgrzewanie małych ilości jedzenia• Rozpuszczanie czekolady i masła• Duszenie• Powolne podgrzewanie
3-4 minut	<ul style="list-style-type: none">• Podgrzewanie• Gotowanie na średnim ogniu• Gotowanie ryżu
5-6 minut	<ul style="list-style-type: none">• Naleśniki
7-8 minut	<ul style="list-style-type: none">• Smażenie metodą sauté• Gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none">• Smażenie metodą stir-fry• Doprowadzenie zupy do wrzenia• Gotowanie wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od prądu i odczekać, aż ostygnie.

Co?	Jak?	Ważne!
Codziennie zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady i plamy po jedzeniu lub po rozlaniu płynów niezawierających cukru).	<ol style="list-style-type: none">1. Wyłącz płytę indukcyjną i odłącz ją od prądu.2. Rozprowadź środek czyszczący, gdy płyta jest jeszcze ciepła, ale nie gorąca.3. Przetrzyj wilgotną szmatką i osusz ręcznikiem papierowym.4. Podłącz płytę indukcyjną do prądu.	<ul style="list-style-type: none">• Po odłączeniu płyty grzewczej od prądu na wyświetlaczu nie pojawi się wskaźnik gorącej powierzchni „H”, ale strefa gotowania może być wciąż gorąca. Uważaj, aby się nie poparzyć!• Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia. Przeczytaj etykietę, aby upewnić się, że środek czyszczący jest odpowiedni do czyszczenia płyt grzewczych.• Nie zostawiaj pozostałości środka czyszczącego na płycie grzewczej, ponieważ mogą one uszkodzić szkło.

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Plamy po potrawach, które wykipiły, roztopionych składnikach i gorących płynach z cukrem na szkle.</p>	<p>Usuwać plamy jak najszybciej, ponieważ po ostygnięciu są trudniejsze do usunięcia.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz płytę indukcyjną i odłącz ją od prądu. 2. Trzymaj skrobak pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie na chłodną strefę płyty grzewczej. 3. Usuń zabrudzenie za pomocą ściereczki lub ręcznika papierowego. 4. Wykonaj kroki 2-4 - „Zwykle zabrudzenia”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuń te zabrudzenia nożem do cięcia wykładzin, żyletką lub skrobakiem do płyt kuchennych, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania. • Niebezpieczeństwo skaleczenia! Podczas czyszczenia ostrymi narzędziami uważaj, aby się nie skaleczyć. Należy używać ich ze szczególną ostrożnością.
<p>Plamy po potrawach i płynach na panelu dotykowym.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz płytę indukcyjną i odłącz ją od prądu. 2. Namocz plamy. 3. Wytrzyj panel sterowania wilgotną szmatką, gąbką lub ściereczką. 4. Wykonaj kroki 2-4 w sekcji „Codzienne czyszczenie”. 	<p>Płyta grzewcza może emitować sygnały dźwiękowe i się wyłączyć. Przyciski mogą nie działać prawidłowo, kiedy znajduje się na nim płyn. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej upewnij się, że panel sterowania jest czysty i suchy.</p>

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie się nie włącza.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do prądu i włączona. Sprawdź, czy wyłącznik instalacyjny nie jest uszkodzony. Jeżeli problem nie został rozwiązany, skontaktuj się z odpowiednio wykwalifikowanym technikiem.
Panel sterowania nie reaguje.	Panel sterowania jest zablokowany.	Odblokuj panel sterowania.
Panel sterowania jest trudny w obsłudze.	Na panelu sterowania znajduje się cienka warstwa wody lub używasz koniuszka palca, kiedy dotykasz panelu.	Upewnij się, że panel sterowania jest suchy i używaj całego opuszka palca.
Szkło jest zarysowane.	Do czyszczenia płyty używano ostrych narzędzi, gąbki lub ściernych środków czyszczących.	Używaj tylko naczyń z płaskim, gładkim dnem. Do czyszczenia nie używaj ściernych środków czyszczących.
Niektóre naczynia powodują trzaskające lub stukoczące dźwięki.	Przyczyną może być konstrukcja naczyń - warstwy różnych metali.	Jest to normalne.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie emituje słaby szum podczas korzystania z wysokiego poziomu mocy grzania.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	To normalne zjawisko. Jednak po obniżeniu poziomu mocy grzania hałas powinien być cichszy lub całkowicie zniknąć.
Hałas wentylatora.	Wbudowany wentylator jest włączony, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia. Może się zdarzyć, że wentylator pracuje przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.	Jest to normalne. Nie odłączaj urządzenia od zasilania, gdy wentylator pracuje.
Naczynia nie rozgrzewają się.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Płyta grzewcza nie rozpoznaje naczyń, ponieważ nie są przystosowane do indukcji. 2. Urządzenie nie rozpoznaje naczyń, ponieważ są albo za małe, albo nie znajdują się na środku strefy gotowania. 	Używaj wyłącznie garnków, które nadają się do gotowania indukcyjnego. Umieść garnek na środku strefy gotowania i upewnij się, że wymiary podstawy są odpowiednie dla strefy gotowania.
Urządzenie lub strefa gotowania wyłącza się niespodziewanie, rozlega się dźwięk i wyświetlany jest kod błędu.	Błąd techniczny.	Zanotuj kod błędu, odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z działem obsługi klienta.

UWAGI DOT. OCHRONY ŚRODOWISKA

- Podczas gotowania uważać na wystarczający dopływ powietrza, aby zapewnić wydajną i cichą pracę okapu kuchennego.
- Dostosować prędkość wentylatora do ilości pary powstającej podczas gotowania. Tryb intensywny należy stosować tylko w razie potrzeby. Im niższa prędkość wentylatora, tym mniejsze zużycie energii. Im niższa prędkość wentylatora, tym mniejsze zużycie energii.
- Jeśli podczas gotowania powstaje dużo pary, należy ustawić wyższą prędkość wentylatora. Jeśli para z gotowania rozproszyła się już w kuchni, okap należy włączyć na dłuższy czas.
- Wyłączać okap, gdy jego użytkowanie nie będzie konieczne.
- Wyłączać oświetlenie, gdy nie jest już potrzebne.
- Regularnie czyścić filtr. W razie potrzeby go wymienić, aby zwiększyć wydajność systemu wentylacji i uniknąć zagrożenia pożarowego.
- Podczas gotowania używać pokrywek, aby zapobiec powstawaniu dużej ilości pary.

KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU (OKAP KUCHENNY)

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

Metody pomiarów i obliczeń zgodne z normą EN 61591: 1997 + A1: 2006 + A2: 2011 + A11: 2014 + A12: 2015

Kod produktu	10039585		
Opis	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Roczne zużycie energii	AEC _{hood}	25,8	kWh/rok
Wskaźnik efektywności energetycznej		A	
Współczynnik przepływu dynamicznego	FDE _{hood}	30,5	
Klasa wydajności przepływu dynamicznego		A	
Sprawność oświetlenia	LE _{hood}	-	Lux/W
Sprawność oświetlenia		-	
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń	GFE _{hood}	47,9	%
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń		F	
Natężenie przepływu powietrza przy minimalnej i maksymalnej wydajności w normalnych warunkach użytkowania, z wyłączeniem trybów intensywnego i turbo		391,5 / 263,7	m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza przy ustawieniu trybu intensywnego lub turbo		399,7	m ³ /h
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy minimalnej i maksymalnej wydajności w warunkach normalnego użytkowania		52 / 68	dB
Poziom hałasu emitowanego w postaci fal akustycznych odniesionych do A w trybach intensywnym i turbo		-	dB
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia	P _o	0,42	W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	P _s	-	W
Dane kontaktowe	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy.		

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

Metody pomiarów i obliczeń zgodne z normą EN 61591: 1997 + A1: 2006 + A2: 2011 + A11: 2014 + A12: 2015

Kod produktu	10039585		
Opis	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Roczne zużycie energii	AEC_{hood}	25,8	kWh/rok
Współczynnik upływu czasu	f	0,9	
Współczynnik przepływu dynamicznego	FDE_{hood}	30,5	
Wskaźnik efektywności energetycznej	EEl_{hood}	44,1	
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	Q_{BEP}	233,4	m^3/h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	P_{BEP}	370	Pa
Maksymalne natężenie przepływu powietrza	Q_{max}	489,3	m^3/h
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy	W_{BEP}	78,6	W
Moc nominalna systemu oświetlenia	W_L	-	W
Średnie natężenie oświetlenia systemu oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	E_{middle}	-	Lux
Pobór mocy mierzony w trybie czuwania	P_o	-	W
Pobór mocy mierzony w stanie wyłączonym	P_s	0,42	W
Poziom mocy akustycznej	L_{WA}	63	dB
Dane kontaktowe	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy.		

KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU (PŁYTA INDUKCYJNA)

	Oznaczenie	Wartość		Jednostka
Identyfikator modelu	10039585			
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy			
Liczba pól lub obszarów do gotowania				
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola			
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	∅	N/A		cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm	L W	Lewe przednie Lewe tylne Prawe tylne Prawe przednie	18*18 18*18 18*18 18*18	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg	EC electric cooking	Lewe przednie Lewe tylne Prawe tylne Prawe przednie	174,90 188,30 188,30 174,90 196,50	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg	EC electric cooking			Wh/kg

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dot. utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że nie wolno go wyrzucać wraz z domowymi odpadami komunalnymi. Urządzenie należy oddać do utylizacji w wyznaczonym punkcie zbiórki, recyklingu i utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizacją zgodną z przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. W celu uzyskania dodatkowych informacji dot. recyklingu i utylizacji tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT & IMPORTER (UK)

PRODUCENT:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy.

Importer z Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

Wielka Brytania



KLARSTEIN