

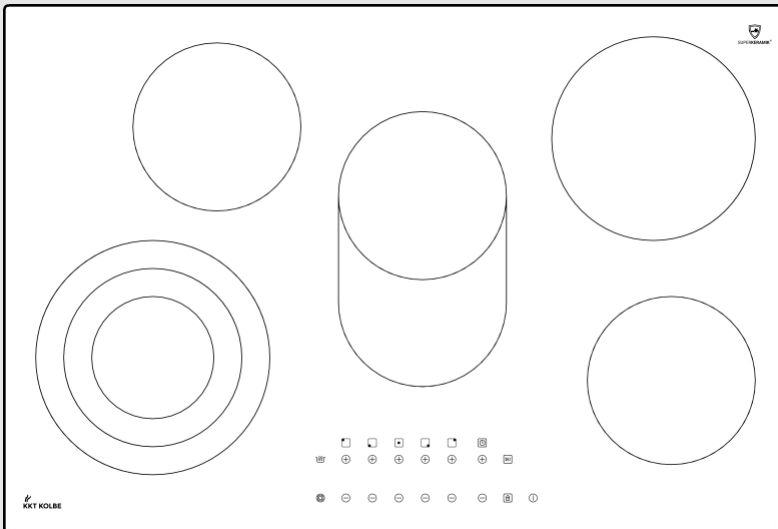
Podręcznik użytkownika

®do płyty grzewczej SUPERKERAMIK

Podręcznik
użytkownika
Język angielski



Modele: **KK7705ED, KK7705RL**



Wersja: 1.1 / 240722



**Dziękuję
bardzo**

**Dziękujemy za zaufanie
i gratuluję zakupu nowej płyty szklano-ceramicznej!**

Przed rozpakowaniem urządzenia należy uważnie i dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji, a także ważne ostrzeżenia dotyczące korzystania z urządzenia.

Zaznacz punkty, które są dla Ciebie ważne,

Instrukcję należy przechowywać w miejscu, w którym można się do niej w każdej chwili odwołać i przekazać innym użytkownikom oraz instalatorowi urządzenia.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania wszelkich niezbędnych modyfikacji urządzenia i/lub instrukcji w związku z dalszym rozwojem, przyjazność dla użytkownika, ochrona użytkownika i lepiej spełniają obecne standardy techniczne.

Najnowszą wersję instrukcji obsługi oraz inne dane, dokumenty i informacje można znaleźć na odpowiedniej stronie produktu lub w sekcji "Pytania i odpowiedzi" w naszym sklepie internetowym pod adresem www.kolbe.de.

Wybrałeś dobre urządzenie, które będzie Ci służyć przez wiele lat, jeśli będzie prawidłowo obsługiwane i konserwowane.

W przypadku jakichkolwiek skarg pomimo naszej dokładnej kontroli jakości, prosimy o kontakt z naszym wewnętrznym zespołem obsługi klienta. Z przyjemnością Ci pomożemy.

Aby zapewnić sprawny proces w przypadku jakichkolwiek pytań, zalecamy zanotowanie 20-cyfrowego numeru seryjnego urządzenia w odpowiednim polu poniżej.

Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia lub na jego opakowaniu.

Twój zespół KKT KOLBE

Numer seryjny mojego urządzenia:



KKT KOLBE

Podręcznik użytkownika

Płyty szklano-ceramiczne, modele: KK7705ED, KK7705RL Wersja

1.1

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG KKT

KOLBE jest zastrzeżonym znakiem towarowym.

Zawartość

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	4
Dalsze uwagi i symbole	16
1. Przegląd produktów	20
1.1 Właściwości i struktura urządzenia	
1.2 Wyposażenie i inne funkcje	
2. Funkcjonalność i użytkowanie urządzenia	23
2.1 Jak działa płyta grzewcza	
2.2 Możliwy hałas podczas pracy	
3. Uwagi przed użyciem	24
3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie	
3.2 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia	
3.3 Uruchomienie płyty grzewczej	
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie	27
4.1 Uwagi dotyczące korzystania ze sterowania dotykowego	
4.2 Panel sterowania i wyświetlacz	
4.3 Ogólna obsługa i ustawienia	
4.4 Funkcja pauzy	
4.5 Funkcja strefy dwu- / trzyobwodowej	
4.6 Funkcja utrzymywania ciepła	
4.7 Korzystanie z timera	
4.8 Blokada klawiszy / blokada przed dziećmi	
5. Zalecenia, wytyczne i wskazówki dotyczące aplikacji	39
6. Czyszczenie i konserwacja	45
7. Rozwiązywanie problemów	48
7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania	
7.2 Kody błędów	
8. Montaż i instalacja	53
8.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji	
8.2 Montaż płyty grzewczej w blacie kuchennym	
8.3 Podłączanie płyty do zasilania	
8.4 Instalacja zabezpieczenia termicznego pod płytą grzejną	
9. Dane techniczne	63
Obsługa klienta KKT Kolbe	65

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

bezpieczeństwa

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Przed przystąpieniem do instalacji i obsługi urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje i postępować zgodnie z nimi.

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

Przeznaczenie



OSTRZEŻENIE!

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

To urządzenie może stanowić potencjalne zagrożenie dla osób i środowiska, jeśli nie zostaną spełnione warunki wstępne lub wiedza na temat jego użytkowania! Aby tego uniknąć, należy przestrzegać poniższych instrukcji.

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia!
- To urządzenie może być używane, czyszczone lub konserwowane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
lub zostali przez nich poinstruowani w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieli wynikające z tego zagrożenia!
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dzieci nad lub za urządzeniem!
Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą doznać poważnych obrażeń!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego w warunkach domowych i służy do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania w cieple potraw i napojów. Należy go używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza!
- Do przygotowywania potraw należy zawsze używać naczyń żaroodpornych odpowiednio do płyt szklano-ceramicznych.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania lub zewnętrznego zegara sterującego.
- Podczas pierwszego użycia płyty grzewczej może pojawić się nieprzyjemny zapach i lekkie opary. Jest to normalne i nie do pomyślenia. Pomieszczenie należy jednak dobrze wietrzyć, dopóki zapachy te nie znikną (maks. 30 minut).
- Nieużywane urządzenia elektryczne stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa!
Nie pozostawiaj urządzenia włączonego i odłącz je od zasilania, jeśli nie będziesz go używać przez dłuższy czas!

Ogólne ostrzeżenia



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko śmierci i obrażeń!

- To urządzenie może być instalowane i uruchamiane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka przy użyciu odpowiednich narzędzi i zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, a także odpowiednimi instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji! W tym celu urządzenie musi być odłączone od zasilania!
Osoby niewykwalifikowane narażają się na ryzyko porażenia prądem elektrycznym i obrażeń zagrażających życiu! Za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu odpowiada instalator.

- Korzystanie z wadliwych lub uszkodzonych urządzeń może być bardzo niebezpieczne!
Przed użyciem należy upewnić się, że produkt i jego komponenty są w idealnym stanie.
i nienaganny stan!
W przypadku awarii lub uszkodzenia nie należy używać urządzenia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i skontaktować się z działem obsługi klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym personelem!
- Wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i drobne części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt!
Mogą one być bardzo niebezpieczne, jeśli na przykład zostaną naciągnięte na głowę lub połknięte!
- Naprawy, modyfikacje lub konserwacja urządzenia przez niewykwalifikowane osoby mogą spowodować ryzyko porażenia prądem elektrycznym i pożaru!
Czynności te mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, w tym instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji, a urządzenie musi być w tym celu ~~odłączone~~ od zasilania!
Nigdy nie próbuj samodzielnie dokonywać żadnych zmian w komponentach urządzenia, kablach lub wtyczkach i nie demontuj żadnych części urządzenia, chyba że zostało to wyraźnie zalecane w niniejszej instrukcji. Urządzenie nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane przez użytkownika!

- Krawędzie i komponenty mogą mieć ostre krawędzie i ~~powodować~~ obrażenia!
Podczas obsługi należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się, np. w rękawicach roboczych!
- Do czyszczenia płyty grzewczej należy używać skrobaków wyłącznie z zachowaniem szczególnej ostrożności i przechowywać je w bezpiecznym i niedostępnym dla dzieci miejscu, aby uniknąć obrażeń!

 OSTRZEŻENIE!
Ryzyko porażenia prądem!

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzeń, należy odłączyć urządzenie od zasilania podczas instalacji, konserwacji lub innych prac przy nim i wyłączyć je przed czyszczeniem!
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy dane techniczne 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.

- Instalator musi upewnić się, że urządzenie jest podłączone do nienaruszonego systemu uziemienia zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. oraz czy dostępny jest łatwo dostępny, przetestowany wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) o szerokości rozwarcia styków co najmniej 3 mm, który umożliwia całkowite odłączenie urządzenia od sieci w razie potrzeby!
- Modyfikacje systemu zasilania mogą być ~~przeprowadzane~~ wyłącznie przez certyfikowanego elektryka! W przypadku osób niewykwalifikowanych istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającym życiu!
- Do podłączenia płyty grzewczej nie wolno używać wielu gniazd ani przedłużaczy! Nie zapewniają one niezbędnego bezpieczeństwa!
- Kontakt cieczy lub wilgoci z częściami pod napięciem może ~~spowodować~~ zwarcie lub porażenie prądem!
Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek wysokociśnieniowych ani strumieni pary!
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego wpływem prądu, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, a podczas jego obsługi należy nosić obuwie!



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

- Części urządzenia i naczynia mogą być bardzo gorące, nawet po zakończeniu pracy!
Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze trzymać wszystkie części ciała, odzież itp. w bezpiecznej odległości od gorących powierzchni i trzymać dzieci z dala od urządzenia do momentu ~~zgaśnięcia~~ zgaśnięcia wskaźnika ciepła reszkowego!
- Przybory kuchenne i uchwyty naczyń mogą ~~nagrzewać~~ nagrzewać się podczas użytkowania!
Upewnij się, że nie wystają one ponad działające pola grzewcze i w razie potrzeby zabezpiecz się rękawicami kuchennymi lub uchwytami do garnków! Należy również pamiętać, że mokre lub wilgotne tkaniny lepiej przewodzą ciepło i mogą powodować oparzenia!
- Aby uniknąć ryzyka rozlania gorących potraw, nie należy używać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń kuchennych i upewnić się, że uchwyty nie ~~wystają~~ wystają poza krawędź blatu!
- Nie kładź na ~~placie~~ płycie przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać w wyniku indukcji!



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem!

- Podczas pracy płyta nagrzewa się do wysokiej temperatury! Należy ściśle przestrzegać odległości bezpieczeństwa i instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku!
- Nigdy nie zostawiaj płyty grzewczej bez nadzoru, gdy jest używana! Żywność może się zagotować, przypalić, spowodować szkodliwy dym lub pożar! Podgrzewana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może się szybko zapalić! Dlatego należy podgrzewać je tak wolno, jak to możliwe!
- W przypadku pożaru należy wyłączyć zasilanie i ostrożnie stłumić płomienie pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym przedmiotem! Nigdy nie gasić płonącego oleju lub smaru wodą! Po ugaszeniu należy zlecić sprawdzenie urządzenia odpowiednio wykwalifikowanemu specjalście!
- Nie podgrzewać zamkniętych pojemników ani puszek na płycie grzejnej! Mogą one eksplodować z powodu nadciśnienia wytworzonego podczas podgrzewania!

- Na płycie grzewczej nie należy umieszczać żadnych przedmiotów, które nie są ognioodporne, np. plastikowych przyborów kuchennych, naczyń, garnków i patelni.
Nie przykrywać płyty grzewczej, np. tkaninami, w celu jej ochrony! Mogą się one zapalić, stopić, odkształcić lub ulec uszkodzeniu ~~podczas~~ włączania lub obsługi płyty!
- Ponadto urządzenia i ich kable należy trzymać w bezpiecznej odległości od płyty!
- Aby ~~uniknąć~~ związanych z tym zagrożeń, należy wyłączać pola grzejne i płytę grzewczą, gdy nie są ~~używane~~.
- Resztki jedzenia, tłuszcz i inne pozostałości mogą się zapalić, spalić lub spowodować szkodliwy dym! Przed każdym użyciem należy usunąć większe zabrudzenia z płyty i akcesoriów!
- W pobliżu płyty grzewczej nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych lub wybuchowych, aby ~~uniknąć~~ ryzyka pożaru spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy urządzenia!

OSTRZEŻENIE!



Ryzyko uszkodzenia i upośledzenia funkcjonalne z możliwym zagrożeniem dla życia i zdrowia!

Należy pamiętać, że uszkodzenie lub wada urządzenia może być bardzo niebezpieczna i może spowodować porażenie prądem lub obrażenia!

Aby tego uniknąć, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że usunięto z niego wszystkie materiały opakowaniowe i zabezpieczające przed transportem, aby uniknąć uszkodzeń podczas pracy, np. w wyniku spalania lub stopienia!
- Aby zapobiec uszkodzeniu kabla zasilającego i związanym z tym zagrożeniom, należy upewnić się, że nie jest on zagięty, zgnieciony lub skręcony i nie może stykać się z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp. Nie należy wyciągać wtyczki z gniazda za kabel, lecz chwycić ją bezpośrednio!
- Gdy płyta grzewcza jest używana, wokół niej wytwarzane jest ciepło i wilgoć, które mogą uszkodzić powierzchnie w dłuższej perspektywie!

Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Skorzystaj z dostępnych opcji lub w razie potrzeby zainstaluj system odciągowy. (np. maska wyciągu). Nie wolno instalować płyty za drzwiami lub frontem meblowym!

- Nie należy instalować płyty w otoczeniu o podwyższonej temperaturze, w pobliżu kuchenki gazowej lub kuchenki parafinowej!
- Nie wylewaj zimnych płynów na płytę grzewczą, gdy jej powierzchnia **jest** gorąca! Wynikający z tego szok termiczny może uszkodzić urządzenie!
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni do gotowania, należy uważać, aby nie dotykać jej biżuterią, spiczastymi lub ostrymi przedmiotami lub przyborami kuchennymi i używać wyłącznie naczyń z czystym, gładkim dnem! Podnieś naczynie, aby je przenieść i uniknąć zarysowań lub zadrapań!
- Należy upewnić się, że odległość między płytą grzewczą a panelem sterowania i krawędzią płyty grzewczej jest wystarczająca, aby zapobiec uszkodzeniom termicznym!
- Nie podgrzewać naczyń bez zawartości i upewnić się, że nie jest ono puste! Może to spowodować deformację dna naczynia i uszkodzenie powierzchni płyty grzewczej w wyniku przenoszenia ciepła!

- Nie używaj urządzenia jako powierzchni do przechowywania lub pracy! Nie umieszczaj na nim żadnych ciężkich przedmiotów i uważaj, aby niczego na niego nie upuścić!
- Zabrudzenia i resztki jedzenia mogą z czasem uszkodzić płytę grzejną i jej podzespoły! Zawsze utrzymuj go w czystości! W szczególności zawsze natychmiast usuwaj plamy ze słodczy, aby nie mogły się osadzić!
- Do czyszczenia płyty nie należy używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni, zwłaszcza w obszarze panelu sterowania! Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji zawartymi w odpowiednim rozdziale!

Dalsze informacje i symbole

W niniejszej instrukcji

Symbole oznaczające zagrożenia i informacje



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla osób i uszkodzeniami Należy szczególnie uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa oznaczone tym symbolem i postępować zgodnie z nimi. zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć niebezpieczeństwa. Przekaż te instrukcje innym użytkownikom i instalatorowi.

Klasyfikacja zagrożeń przy użyciu połączonych słów sygnałowych:

OSTRZEŻENIE!

Oznacza niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli się tego nie uniknie.

UWAGA!

Oznacza niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do niewielkich lub umiarkowanych obrażeń, jeśli się tego nie uniknie.

UWAGA!

Wskazuje sytuację, która może spowodować uszkodzenie produktu lub przedmiotów znajdujących się w jego pobliżu, jeśli się tego nie uniknie.



Informacje i wskazówki

Postępowanie zgodnie z instrukcjami oznaczonymi tym symbolem dostarczy przydatnych informacji, ułatwi odpowiednią procedurę i może zaoszczędzić wielu problemów.

Uwaga dotycząca ilustracji

Ilustracje w niniejszej instrukcji służą wyłącznie celom poglądowym i mogą czasami nieznacznie różnić się wyglądem.

Urządzenie, komponenty i akcesoria

Symbole na częściach urządzenia, akcesoriach itp.

Poniższe symbole umieszczone na urządzeniu, jego podzespołach i akcesoriach wskazują ważne informacje dotyczące bezpiecznej eksploatacji urządzenia.

Nie usuwaj ani nie uszkodzaj ich, zawsze zapewnij dobrą widoczność i wymieniaj uszkodzone symbole!



Ogólne ostrzeżenie o niebezpieczeństwie!

Istnieje potencjalne zagrożenie! Należy zachować odpowiednią ostrożność.



Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią!

Produkt może nagrzać się podczas pracy, powodując obrażenia ciała i uszkodzenia.

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



Ostrzeżenie przed napięciem elektrycznym!

Niektóre składniki produktu są dostępne podczas a także po pracy pod napięciem zagrażającym życiu! Upewnij się, że nie masz z nimi kontaktu i w razie potrzeby podejmij odpowiednie środki ochronne.



Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami

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



Zgodność z normami UE

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

Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

Uwaga dotycząca ochrony środowiska poprzez oszczędność energii

- Przestrzeganie odpowiednich zaleceń dotyczących użytkowania i naczyń kuchennych zawartych w niniejszej instrukcji pozwala oszczędzać energię poprzez wydajne korzystanie z urządzenia, a tym samym przyczynia się do ochrony środowiska.

Symbole informacyjne dotyczące utylizacji



Zakaz wyrzucania do odpadów domowych (oznakowanie WEEE)

Produktu nie wolno wyrzucać jako nieposortowanego odpadu! 

Należy oddać go do centrum recyklingu w celu ponownego wykorzystania i recyklingu.

Punkt zbiórki recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Usunięcie kabla należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi.



Materiał nadający się do recyklingu (pasek Möbiusa)

Oddzielić komponenty produktu według typu od odpadów reszkowych i zutylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami.



Materiał nadający się do recyklingu (symbol Triman)

Oddzielić produkt lub jego komponenty od odpadów reszkowych w celu utylizacji zgodnie z dołączonymi instrukcjami sortowania.

Ogólne informacje dotyczące utylizacji

- Niewłaściwa utylizacja może zagrażać środowisku i zdrowiu ludzkiemu! Pomóż uniknąć potencjalnych zagrożeń, zapewniając prawidłową utylizację produktu i jego opakowania! Może to również dotyczyć utylizacji starych urządzeń.
- Urządzenia nie wolno ~~wyrzucać~~ razem z odpadami domowymi! Urządzenie należy zwrócić do sprzedawcy, producenta lub odpowiedniej lokalnej firmy zajmującej się utylizacją odpadów.
- Aby odinstalować urządzenie, należy wykonać czynności opisane w niniejszej instrukcji.
Aby otworzyć płytę grzewczą, śruby lub zaciski wokół górnej krawędzi podstawy muszą zostać poluzowane przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę.
- Zastosowane materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane i powinny być poddawane recyklingowi, aby zmniejszyć zużycie surowców i ilość odpadów. Należy je segregować według rodzaju i odpowiednio utylizować.
- Więcej informacji na temat aktualnych metod utylizacji i recyklingu można uzyskać od władz lokalnych lub firmy zajmującej się utylizacją odpadów.

Uwagi dotyczące transportu urządzenia

W przypadku konieczności przetransportowania urządzenia po jego rozpakowaniu / w późniejszym terminie, należy przestrzegać poniższych instrukcji, aby uniknąć uszkodzeń:

- Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i zawsze transportować urządzenie zapakowane w taki sam sposób, w jaki zostało ~~dotarcie~~ dostarczone.
Należy przestrzegać umieszczonego na nim oznakowania! Jeśli

nie ma oryginalnego opakowania:

- Zabezpiecz wszystkie luźne / zdejmowane części, aby nie mogły się ze sobą stykać.
- Należy unikać uderzeń w urządzenie i jego komponenty, a w razie potrzeby podjąć odpowiednie środki ochronne.
- Podczas transportu i odstawiania urządzenia należy upewnić się, że znajduje się ono w ~~pozycji~~ poziomej.

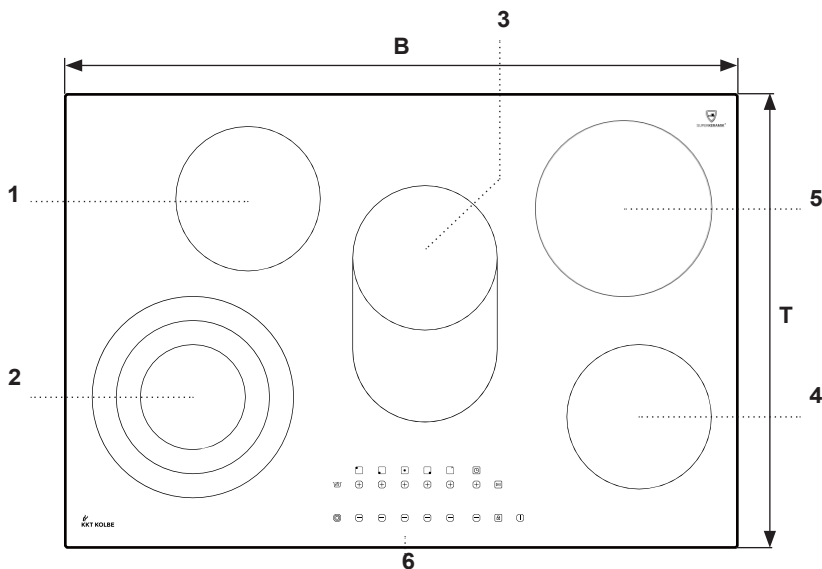
Uwagi dotyczące przechowywania

Jeśli urządzenie ma być przechowywane przez określony czas, Aby uniknąć uszkodzeń, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

- Jeśli to możliwe, należy zapakować urządzenie wraz z workami ze środkiem osuszającym do oryginalnego kartonu lub podobnego opakowania. i zaklej je taśmą samoprzylepną.
- Wybierz suche i czyste miejsce przechowywania.
- Upewnij się, że znajduje się w pozycji poziomej.
- Nie ładować opakowania.
- Urządzenie należy przechowywać tylko tak długo, jak jest to absolutnie konieczne.
- Nie należy przechowywać urządzenia w pobliżu substancji agresywnych chemicznie lub żrących, aby uniknąć korozji.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń w okresie przechowywania i w ~~razie~~ razie potrzeby wymień opakowanie.

1. Przegląd produktów

1.1 Właściwości i struktura urządzenia



Rozmiary i moc stref gotowania:

1 Strefa gotowania 1: Ø 165 mm / maks. 1200 W

2 Strefa gotowania 2 (strefa z trzema obwodami):

Mały obieg grzewczy: Ø 120 mm / maks. 800 W

Średni obieg grzewczy: Ø 175 mm / maks. 1600 W

Duży obieg grzewczy: Ø 230 mm maks. 2300 W

/

3 Strefa gotowania 3 (strefa podwójna/pieczenia):

Mały obieg grzewczy: Ø 165 mm / maks. 1100 W

strefa pieczenia: 165 × 270 mm maks. 2000 W

/

4 Strefa gotowania 4: Ø 165 mm / maks. 1200 W

5 Strefa gotowania 5: Ø 200 mm / maks. 1800 W

Panel sterowania (sterowanie dotykowe)

6 Przyciski czujników i cyfrowy wyświetlacz LED;

Opis i obsługa - patrz odpowiedni rozdział

Wymiary płyty grzewczej:

B	Szerokość	770 mm
	ć:	
T	Głębokość:	520 mm
	Wysokość	52 mm
	ć:	

1.2 Wyposażenie i inne funkcje

- Samowystarczalna szklano-ceramiczna płyta grzewcza 77 cm o mocy 9,3 kW
- Szkło SUPERKERAMIK® jest wyjątkowo łatwe w czyszczeniu
- 5 stref gotowania, 9-stopniowa regulacja
- Przyciski czujnika Touch Select
- Cyfrowy wyświetlacz LED

Funkcje do wyboru

(Informacje na temat obsługi znajdują się w odpowiednim rozdziale)

- **Trzyobwodowa strefa gotowania:**
Regulowany rozmiar pola grzewczego w strefach gotowania 2 i 3
- **Funkcja pauzy:**
Wstrzymanie działania wszystkich pól grzejnych
- **Utrzymuj ciepło:**
Optymalizacja mocy wybranej strefy gotowania w celu utrzymania ciepła przygotowanych potraw
- **Timer:**
Dostępne funkcje:
 - Krótkotrwały budzik z sygnałem alarmowym
 - Automatyczny timer z funkcją wyłączania
- **Blokada na klucz / blokada przed dziećmi:**
Dezaktywacja wszystkich elementów sterujących z wyjątkiem przycisku wł.

Funkcje automatyczne

- **Ochrona przed przegrzaniem**

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

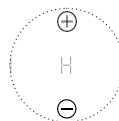
Jeśli temperatura stanie się zbyt wysoka, płyta wyłączy się automatycznie.

- **Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym**

Jeśli pole grzejne działało przez jakiś czas i nadal jest zbyt gorące, aby go dotknąć, jest to sygnalizowane przez symbol  na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego, nawet gdy jest ono wyłączone. Gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury, wskaźnik zniknie.

Może to również służyć jako funkcja oszczędzania energii:

Jeśli chcesz podgrzać dodatkowe naczynia kuchenne, używać strefy, której wskaźnik ciepła resztkowego jest nadal aktywny.



- **Automatyczne wyłączenie**

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

Poziom mocy	Automatyczny czas wyłączenia
1-3	8 h
4-6	4 h
7-9	2 h

2. Funkcjonalność i użytkowanie urządzenia

2.1 Jak działa płyta grzewcza

Płyta grzewcza ma różnej wielkości strefy gotowania obsługiwane przez technologię ogrzewania przewodowego, których dostępne funkcje są następujące (patrz "Wyposażenie i ... funkcje") spełniają większość wymagań kulinarnych.

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

Moc każdej strefy gotowania można regulować w 9 stopniach za pomocą sterowania sensorowego, gwarantując optymalne ustawienie temperatury dla potrawy przez cały czas.

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

Proces podgrzewania można rozpoznać bezpośrednio po czerwonej lampce na polu grzejnym. Należy jednak zwracać uwagę na wskazania odpowiedniego pola grzejnego (opis - patrz "Panel sterowania i wyświetlacz"), a zwłaszcza na ostrzeżenie o cieple resztkowym, nawet po wyłączeniu!

Ogrzewanie interwałowe

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

Włączanie i wyłączanie pól grzejnych jest normalne i nie oznacza wady produktu.

Należy jednak upewnić się, że naczynia kuchenne są dobrej jakości, aby uniknąć jakichkolwiek problemów.

Płyta grzewcza wykonana jest z wysokiej jakości materiału SUPERKERAMIK®-ceramika szklana. Zapewnia ona wysoką jakość i bezpieczeństwo oraz jest wyjątkowo łatwa w czyszczeniu.

2.2 Możliwy hałas podczas pracy

Podczas i po zakończeniu pracy płyty oprócz sygnałów dźwiękowych panelu sterowania występują inne dźwięki, które są normalne i nie wskazują na wadę produktu:

Kliknij Proces przełączania elektrycznego tutaj:

Pękanie: Hałas związany z ogrzewaniem naczyń kuchennych, który składa się z różnych warstw metalu.

3. Uwagi przed użyciem

3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do płyt szkło-ceramicznych.

Ogólne informacje na temat wysokiej jakości naczyń kuchennych / przyborów do smażenia

Metalowe dno naczyń kuchennych ~~rozszerza~~ się podgrzaniu. Dlatego też dno dobrego naczynia do gotowania lub smażenia nigdy nie jest całkowicie płaskie, gdy jest zimne, ale lekko zakrzywione do wewnątrz (wkłęsłe), dzięki czemu leży płasko na powierzchni gotowania po podgrzaniu i umożliwia wydajne ogrzewanie.

Prawidłowe użytkowanie naczyń kuchennych



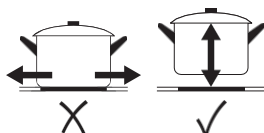
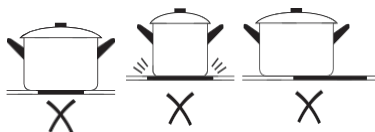
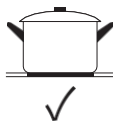
UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Przed użyciem naczynia upewnij się, że podstawa ~~jest~~ czysta!

Zanieczyszczenia, takie jak pozostałości piasku po obieraniu ziemniaków, mogą uszkodzić powierzchnię gotowania!

- Używaj tylko naczyń odpowiednich do ceramiki szklanej!
- Nie podgrzewać pustych naczyń do gotowania lub upewnij się, że nie gotują się puste!
- Upewnij się, że podstawa naczynia jest wypoziomowana i przylega płasko do szkła!
- Nie używaj naczyń z ostrymi lub postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem!
- Należy używać naczyń o średnicy dna jak najbardziej odpowiadającej rozmiarowi oznaczeń na wybranym polu grzewczym!
- Naczynia należy zawsze umieszczać na środku pola grzewczego!
- Naczynia należy zawsze zdejmować z płyty grzewczej. Nie przesuwaj jej tam i z powrotem, aby uniknąć zarysowania szklanej powierzchni!



3.2 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia

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



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń i porażenia prądem!

Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia, jego kabli lub innych komponentów, nie podłączaj go ani nie uruchamiaj!

To może być bardzo niebezpieczne!

Prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

- Zalecamy zanotowanie 20-cyfrowego numeru seryjnego na wewnętrznej stronie okładki niniejszej instrukcji na wypadek jakichkolwiek pytań.
- Jeśli urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane (patrz odpowiednie sekcje), upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki, folie ochronne i materiały zabezpieczające przed transportem zostały usunięte z produktu przed jego użyciem.
i odpowiednio zutylizowane
oraz że inne małe części, takie jak materiały montażowe, są bezpiecznie przechowywane!



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zadławienia!

Małe części, folie itp. mogą być bardzo niebezpieczne w przypadku połknięcia lub pociągnięcia za głowę!

Należy zawsze przechowywać je poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.

- Przed uruchomieniem płyty, wyczyść zgodnie z opisem w odpowiednim rozdziale. Upewnij się, że powierzchnia do gotowania jest całkowicie czysta i nie ma na niej żadnych pozostałości materiałów transportowych itp.

3.3 Uruchomienie płyty grzewczej

- Z urządzenia należy korzystać tylko wtedy, gdy jest ono w idealnym stanie. i uruchomione po prawidłowej instalacji przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka!
- Wykonaj czynności opisane w sekcji "Obsługa, ustawienia...".

Zapach i opary powstające podczas pierwszego uruchomienia

Gdy płyta jest używana po raz pierwszy, może ona powstawać nieprzyjemny zapach i niewielkie opary. Jest to normalne i nieszkodliwe zjawisko, jednak w takim przypadku nie należy podgrzewać żywności na urządzeniu i utrzymywać dobrą wentylację pomieszczenia do czasu odparowania wody.

(maks. 30 min.).

Następnie można normalnie korzystać z urządzenia.

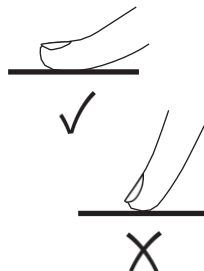
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie

4.1 Uwagi dotyczące korzystania ze sterowania dotykowego

Panel sterowania płyty grzewczej składa się z przycisków dotykowych.

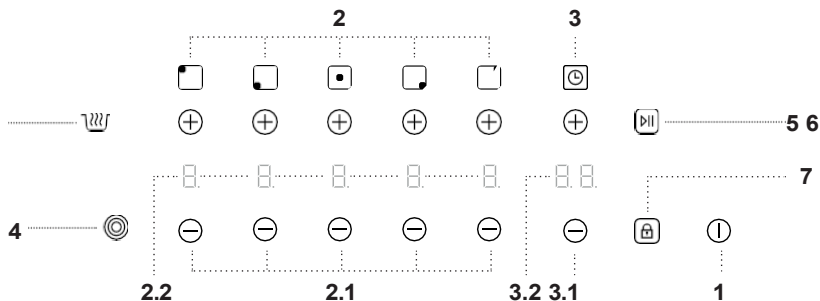
Aby z nich korzystać, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

- Nie wywieraj dużego nacisku na elementy sterujące. Wystarczy ich dotknąć.
- Użyj kulki palca, a nie jego czubka (patrz ilustracja) i obsługuj przyciski czujnika w sposób opisany w poniższych sekcjach.
- Zarejestrowanie dotknięcia zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Należy upewnić się, że panel sterowania jest zawsze czysty i suchy. Cienka warstwa wilgoci może również utrudnić lub uniemożliwić korzystanie z przycisków czujnika.
- Należy unikać umieszczania przedmiotów na panelu sterowania, przeciągania po nim lub wycierania go. Może to spowodować niezamierzone włączenie lub wyłączenie płyty.
- Należy upewnić się, że naczynia kuchenne znajdują się w wystarczającej odległości od panelu sterowania podczas użytkowania, aby ~~uniknąć~~ uniknąć nieprawidłowego działania i spowodowanych tym uszkodzeń termicznych!



4.2 Panel sterowania i wyświetlacz

Poniższy przegląd zawiera krótki opis funkcji wyświetlacza i przycisków.
Szczegółowe instrukcje obsługi znajdują się w poniższych sekcjach.



Przyciski sterujące		
1		Wł. Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej
		Strefa gotowania 1
		Strefa gotowania 2
2		Strefa gotowania 3
		Strefa gotowania 4
		Strefa gotowania 5
2.1		Strefy gotowania - Kontrola zasilania
3		Timer
3.1		Timer - ustawienie czasu

4		Funkcja trójobwodowa / dwustrefowa	Włączanie/wyłączanie dodatkowych stref grzejnych dla strefy gotowania 2 (strefa trzyobwodowa) i 3 (strefa podwójna/pieczenia)
5		Utrzymuj ciepło	Funkcja utrzymywania ciepła dla wybranej strefy gotowania
6		Funkcja pauzy	Wstrzymywanie i wznowianie pracy
7		Blokada na klucz / blokada przed dziećmi	Blokowanie/odblokowywanie panelu sterowania (z wyjątkiem włączania/wyłączania)

Wyświetlacz cyfrowy

2.2


Wyświetla strefę gotowania

1-9

Aktualny poziom mocy strefy gotowania

H

Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym
 Nie dotykać pola grzejnego!

H

Aktywna funkcja utrzymywania ciepła

H

Działanie wstrzymane przez funkcję pauzy

•

 Oznaczenie strefy gotowania, do której odnosi się wyświetlacz timera
 (migająca kropka obok wyświetlacza mocy)

3.2


Wyświetlacz timera

99-1

 Bieżące ustawienie czasu timera / wyświetlanie
 odliczania w minutach do automatycznego
 wyłączenia

--

Odliczanie czasu wygasło/wyłączone

L

Aktywna blokada przycisków / blokada przed dziećmi

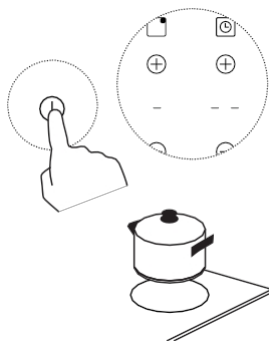
E 1-E

 Kody błędów
 (Znaczenie - patrz odpowiednia tabela w sekcji "Rozwiązywanie problemów")

4.3 Ogólna obsługa i ustawienia

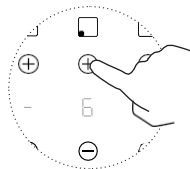
Włączanie i przygotowywanie procesu gotowania

-  Dotknij przycisku .
—Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie wyświetlacze pokażą lub .
Płyta jest w trybie gotowości.
- Teraz umieść odpowiednie naczynie na środku żądanej strefy (stref) gotowania.
Upewnić się, że powierzchnia pola grzewczego i podstawa naczynia są czyste i suche!



Ustawianie poziomu mocy

-   Użyj przycisków i , aby wybrać żądaną strefę gotowania, aby je wybrać i ich poziom mocy (1-9).

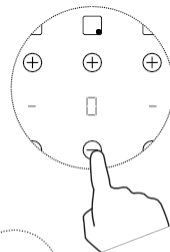


Uwagi dotyczące ustawienia mocy:

- Jeśli w ciągu minuty od włączenia nie zostanie wybrany żaden poziom mocy dla żadnej strefy gotowania, płyta wyłączy się automatycznie.
- Podczas pracy zasilanie można zmienić w dowolnym momencie w opisany sposób.

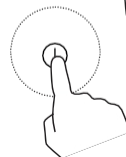
Wyłączanie stref gotowania

- Użyj przycisku pola grzejnego, które chcesz wyłączyć, aby je wybrać i ustaw jego poziom mocy na 0. Spowoduje to wyłączenie strefy gotowania.



Wyłączanie płyty grzewczej

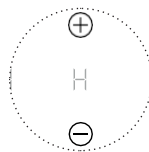
- Dotknij przycisku .
Gdy wszystkie pola wyświetlacza zgasną (z wyjątkiem ostrzeżenia o ciepłe resztkowym dla odpowiednich pól grzejnych, jeśli dotyczy), płyta zostanie wyłączona.



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

Używane pola grzejne mogą być bardzo gorące nawet po wyłączeniu i stwarzać ryzyko poparzenia! Nie dotykaj szklanej ceramiki, dopóki nie ostygnie do bezpiecznej temperatury i nie ~~zika~~ wszystkie ostrzeżenia o ciepłe resztkowym (na wyświetlaczu pola grzejnego)! Należy pamiętać, że ostrzeżenia te znikają również w przypadku przerwy w zasilaniu, a ciepło resztkowe nie jest już wyświetlane.



Oszczędzaj energię dzięki ostrzeżeniu o ciepłe resztkowym

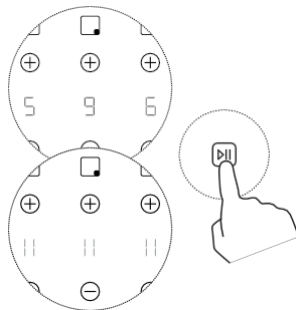
Jeśli ~~drasz~~ podgrzać inne naczynia, można oszczędzać energię, wykorzystując ciepło resztkowe. W tym celu należy wybrać strefę gotowania, której wskaźnik ciepła resztkowego jest nadal aktywny.

4.4 Funkcja pauzy

Podczas pracy możliwe jest zatrzymanie aktywnych funkcji wszystkich pól grzejnych w dowolnym momencie i wznowić w żądanym czasie. Aby to zrobić, wykonaj następujące czynności:

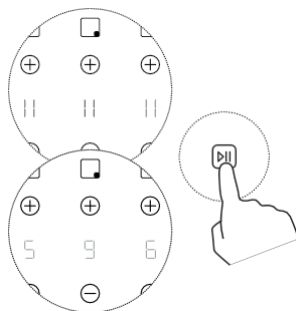
Wstrzymywanie operacji

- [⏸] Aby wstrzymać działanie płyty, dotknij przycisku funkcji wstrzymania podczas pracy.
- [⏸] Jeśli na wyświetlaczu wszystkich pól grzejnych pojawi się [⏸], wszystkie aktywne funkcje zostaną anulowane. Wstrzymane na wszystkich polach grzejnych. Nadal można używać tylko funkcji pauzy i blokady przycisków ().



Kontynuuj działanie

- [⏸] Aby wznowić działanie płyty, należy ponownie nacisnąć przycisk funkcji pauzy.
- Działanie jest kontynuowane z ustawieniami **aktywnymi** w momencie wstrzymania. Wyświetlacze aktywnego pola grzejnego ponownie pokazują aktualne poziomy mocy i można ponownie aktywować wszystkie funkcje przycisków.

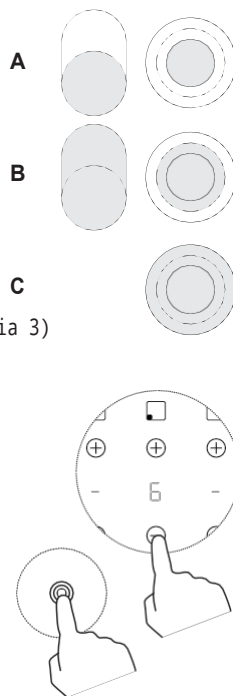


4.5 Funkcja strefy podwójnej / trójobwodowej

Strefa gotowania 2 ma 3 i strefa gotowania 3 poprzez 2 strefy grzewcze, z których każda może używać tylko obszaru centralnego (A) lub 2 (B) lub 3 obszarów grzewczych (C) jednocześnie.

Podczas włączania odpowiedniej strefy gotowania początkowo aktywny jest tylko obszar centralny (A). Aby zwiększyć lub zmniejszyć zakres ogrzewania, wykonaj następujące czynności:

- Upewnij się, że żądane pole grzejne znajduje się (trzyobwodowa strefa gotowania 2 lub podwójna strefa gotowania 3) ⊕⊖ i dotknij jednego z odpowiednich przycisków i , aby go wybrać.
- Gdy wyświetlacz strefy gotowania miga, dotknij przycisku ⊕ nacisnąć przycisk jeden raz, aby dodatkowo aktywować drugi zakres ogrzewania (B) lub dwukrotnie, aby aktywować wszystkie trzy obiegi grzewcze strefy 2 (C). Wybrany obszar grzewczy jest teraz ogrzewany z aktualnie ustawionym poziomem mocy.
- Aby przełączać między strefami ogrzewania podczas pracy w sekwencji B > A > B ... lub C > A > B > C ... ⊕ aby zmienić strefę gotowania, należy użyć przycisku raz lub kilka razy po wybraniu żądanej strefy gotowania.



4.6 Funkcja utrzymywania ciepła

Uwaga dotycząca przydatności funkcji

utrzymywania ciepła Funkcja ta służy do utrzymywania ciepła przygotowanych potraw bezpośrednio po ich przygotowaniu, nie do odgrzewania schłodzonej żywności.

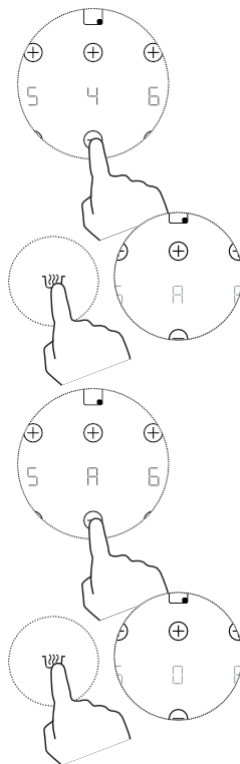
Aby utrzymać moc pola grzejnego na poziomie idealnym do utrzymywania ciepła przygotowanych potraw, należy aktywować funkcję utrzymywania ciepła w następujący sposób:

Aktywacja funkcji utrzymywania ciepła

-  Dotknij jednego z przycisków i na polu grzejnym, dla którego chcesz aktywować funkcję utrzymywania ciepła, aby ją wybrać.
-  Gdy wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego miga, dotknij przycisku .
 Gdy na wyświetlaczu pola grzejnego pojawi się , funkcja utrzymywania ciepła zostanie aktywowana dla odpowiedniego pola grzejnego.

Wyłączanie funkcji utrzymywania ciepła

- Aby wyłączyć funkcję utrzymywania ciepła,  dotknij jednego z przycisków i na polu grzejnym, dla którego chcesz wyłączyć funkcję utrzymywania ciepła, aby ją wybrać.
-  Gdy wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego miga, dotknij przycisku .
Jeśli wskaźnik mocy pola grzejnego  przełącza się z na , funkcja utrzymywania ciepła dla odpowiedniego pola grzejnego zostaje wyłączona.



4.7 Korzystanie z timera

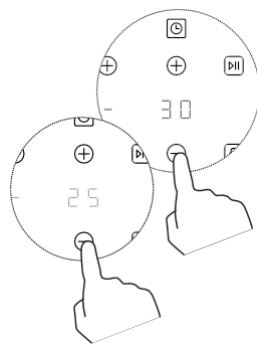
Timer może być używany z następującymi funkcjami:

- Krótkotrwały budzik ("minutnik") z sygnałem alarmowym
- Automatyczny timer z funkcją wyłączania

Ustawienie timera jako krótkotrwałego budzika

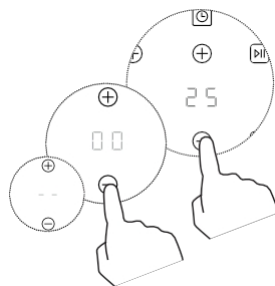
Aby ustawić timer tak, aby po upływie ustawionego czasu 1-99 minut rozległ się tylko sygnał dźwiękowy, postępować w następujący sposób:

- Upewnij się, że płyta jest włączona.
-    Naciśnij jeden z przycisków i na minutniku .  Wyświetlacz timera zacznie migać i pokaże .
-   Użyj przycisków timera i , aby ustawić żądany czas w minutach.
 - Krótkie dotknięcie przycisków zmienia ustawienia czasu w odstępach co 1 minutę, a długie dotknięcie w odstępach co 10 minut.
 - Jeśli przekroczono 99 minut, ustawienie powraca do 0 minut.
- Po 5 sekundach bez wprowadzania dalszych danych wyświetlacz przestanie migać, a ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony. Rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się 30-sekundowy sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz timera pokazuje .



Usuwanie i zmiana ustawień czasu budzika krótkotrwałego

-   Aby usunąć ustawienie timera, należy zresetować ustawienie czasu za pomocą przycisku timera. Następnie na wyświetlaczu pojawi się i wyłącznik czasowy jako alarm krótkotrwały zostanie anulowany.
- Aby zmienić ustawienie czasu, zresetować licznik czasu w sposób opisany powyżej.



Timer z automatycznym wyłączaniem pól grzejnych

Aby ustawić timer tak, aby pole grzejne wyłączało się automatycznie po upływie ustawionego czasu 1-99 minut, należy wykonać następujące czynności:

- Dotknij jednego z przycisków i na polu grzejnym, dla którego chcesz aktywować wyłącznik czasowy, aby je wybrać i ustawić żądany poziom mocy, jeśli nie zostało to jeszcze zrobione.
- Dopóki wskaźnik strefy gotowania miga, naciśnij jeden z przycisków i na minutniku . Wyświetlacz timera zacznie migać i pokaże .
- Użyj przycisków i , aby ustawić żądany czas w minutach.
 - Krótkie dotknięcie przycisków zmienia ustawienia czasu w odstępach co 1 minutę, a długie dotknięcie w odstępach co 10 minut.
 - Jeśli przekroczono 99 minut, ustawienie powraca do 0 minut.
- Po 5 sekundach bez wprowadzania dalszych danych wyświetlacz przestanie migać, a ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony. Rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. Kropka miga obok odpowiedniego wskaźnika zasilania, wskazując wybraną strefę.



UWAGA!

Ryzyko obrażeń i pożaru!

Żywność pozostawiona bez nadzoru może się zagotować, spalić i zapalić!

Nie używaj timera do gotowania bez nadzoru!

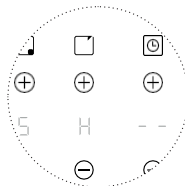
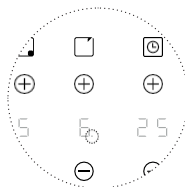
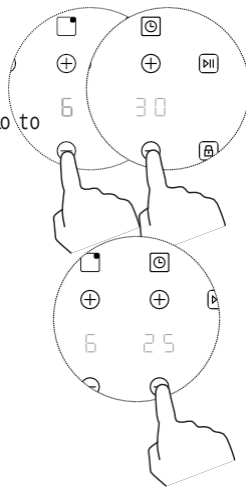
- Po upływie ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone.

Wyświetlacz strefy gotowania pokazuje (ostrzeżenie o cieple resztkowym), wyświetlacz timera pokazuje .



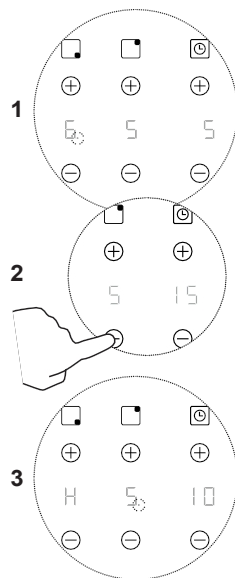
Uwaga dotycząca obsługi innych pól

grzejnych Inne pola grzejne pozostają wyłączone przez timer i mogą nadal działać.



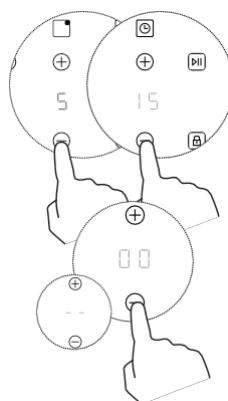
Aktywacja wyłącznika czasowego dla kilku stref gotowania

- Jeśli chcesz aktywować timer dla kilku pól grzejnych, powtórz odpowiednio ten proces.
- Jeśli timer jest włączony dla kilku pól grzejnych, wyświetlacz timera zawsze pokazuje najniższy pozostały czas. Migająca kropka obok odpowiedniego wskaźnika mocy oznacza strefę gotowania, do którego odnosi się wyświetlacz. Przykład można znaleźć na ilustracji (1):
Strefa gotowania 4: poziom mocy 6, pozostały czas 5 min.
Strefa gotowania 5: poziom mocy 5, pozostały czas 15 min.
- $\ominus\oplus$ Aby wyświetlić pozostały czas timera dla innego pola grzejnego, dotknij jednego z przycisków i na żądanym polu grzejnym (2).
- Po upływie najkrótszego ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne wyłączy się, wyświetlacz czasu zmieni się na następny najniższy pozostały czas, a kropka zacznie migać na odpowiednim wyświetlaczu zasilania.
Przykład patrz ilustracja (3):
Strefa gotowania 4: Strefa gotowania wyłączona, upłynął czas
Strefa gotowania 5: Poziom mocy 5, pozostały czas 10 min.
- Wreszcie, ostatni ustawiony pozostały czas wygasa, odpowiednie pole grzejne zostanie również wyłączone, a wskazanie czasu zgaśnie.



Usuwanie i zmiana ustawień czasu wyłącznika czasowego

- $\ominus\oplus$ Aby usunąć ustawienie wyłącznika czasowego dla strefy grzejnej, dotknij jednego z przycisków i .
odpowiedniego pola grzejnego, aby je wybrać.
- $\ominus\boxed{}$ Dopóki wyświetlacz strefy gotowania miga, należy zresetować ustawienia czasu za pomocą przycisku na minutniku .
Na wyświetlaczu pojawi się -- a wyłącznik czasowy dla odpowiedniego pola grzejnego zostanie anulowany.
- Aby zmienić ustawienie czasu, zresetować licznik czasu w sposób opisany powyżej.



4.8 Blokada przycisków / blokada przed dziećmi

Aby zapobiec niezamierzonemu uruchomieniu (np. przypadkowe włączenie pól grzejnych przez dzieci), można zablokować panel sterowania.

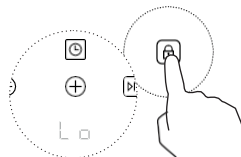
Wyłącz płytę, gdy blokada przycisków jest aktywna:

Nawet jeśli panel sterowania jest zablokowany,
① przycisk włączania/wyłączania pozostaje aktywny.
W sytuacji awaryjnej płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym momencie.
Blokada przycisków musi jednak zostać najpierw anulowana, aby możliwe było dalsze działanie.

Aby użyć blokady klawiszy, wykonaj następujące czynności:

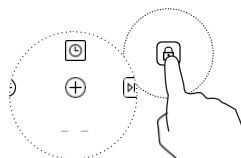
Blokowanie panelu sterowania

-  Dotknij przycisku blokady przycisków / zabezpieczenia przed dziećmi przez co najmniej 1 sekundę.
-  Wyświetlacz timera pokazuje 
 lub jeśli timer został wcześniej ustawiony, a pozostały czas jest wyświetlany naprzemiennie.
- ① Panel sterowania jest zablokowany z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania.



Odblokowywanie panelu sterowania

- Upewnij się, że płyta jest włączona.
-  Dotknij przycisku blokady przed dziećmi/kłuczyka i przytrzymaj go przez co najmniej 3 sekundy.
-  Gdy wyświetlacz zniknie, można ponownie normalnie korzystać z płyty.



5. Zalecenia dotyczące aplikacji, wytyczne i wskazówki



OSTRZEŻENIE! **Ryzyko poparzenia!**

Płyta, przybory kuchenne, żywność i metalowe przedmioty na powierzchni płyty stają się bardzo gorące podczas pracy i mogą spowodować oparzenia!

Zachowaj ostrożność podczas pracy i w razie potrzeby zabezpiecz się np. rękawicami kuchennymi!

Należy pamiętać, że podgrzane płyny mogą pryskać!

Nie używaj płyty grzewczej jako powierzchni do przechowywania!

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

Nie wylewać żadnych płynów na rozgrzaną płytę grzejną!

Spowoduje to opary i rozpryski cieczy, co może prowadzić do poparzenia!

Zmiana temperatury może również spowodować uszkodzenie płyty!



OSTRZEŻENIE! **Zagrożenie pożarem!**

Oleje, tłuszcze, alkohol lub żywność zawierająca je w szczególności szybko się nagrzewają i mogą łatwo ulec samozapłonowi w bardzo wysokich temperaturach!

Żywność może się palić, powodować szkodliwy dym lub zapalić się!

Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania!

Aby uniknąć ryzyka pożaru, upewnij się, że potrawa nie wykipi!

W przypadku pożaru należy odłączyć zasilanie i ostrożnie zdusić płomień pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym przedmiotem!

Nigdy nie gasić palącego się oleju lub smaru wodą!

Energooszczędne użytkowanie urządzenia



Twoje urządzenie spełnia najnowsze standardy, a jego zapotrzebowanie na energię zostało już w znacznym stopniu zoptymalizowane.

Aby zminimalizować dodatkowe zużycie energii podczas użytkowania, należy przestrzegać poniższych instrukcji dotyczących oszczędzania energii:

- Zawsze wybieraj naczynia o rozmiarze odpowiednim do ilości przygotowywanego jedzenia.
- Aby optymalnie wykorzystać moc grzania, należy używać pola grzejnego, które jak najlepiej odpowiada rozmiarowi naczynia lub wybrać naczynie, które odpowiada rozmiarowi pola grzejnego, które ma być używane.
Upewnij się, że naczynie jest wyśrodkowane na polu grzewczym.
- Upewnij się, że podstawa naczynia jest równa, ponieważ nierówne podstawy zwiększają zużycie energii.
- Umieść naczynie na polu grzejnym przed włączeniem płyty.
- Jeśli to możliwe, przykryj naczynie odpowiednią, szczelną pokrywką, najlepiej wykonaną ze szkła, abyś nie musiał jej podnosić, gdy zaglądasz do środka.
Ciepło uciekające podczas gotowania bez pokrywki zużywa znacznie więcej energii.
- Rozmrażaj zamrożoną żywność w temperaturze pokojowej lub w lodówce przed jej przygotowaniem.
- Aby skrócić czas gotowania, zmniejsz ilość płynu i tłuszczu.
Na przykład, 1-2 cm wody przy użyciu pokrywki wystarcza do gotowania ziemniaków, jajek lub warzyw na parze.
- Jeśli to możliwe, należy wstępnie ugotować produkty zbożowe, podgrzewając je wraz z wodą do gotowania i nie dodając ich po osiągnięciu temperatury wrzenia. Skraca to czas gotowania i zmniejsza zużycie energii.

- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu mocy, zmniejsz ją, gdy tylko potrawa będzie gorąca i wyłącz pole grzejne 5-10 minut przed końcem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe i oszczędzać energię.
- Aby podgrzać kilka potraw po sobie, należy użyć tych samych pól grzejnych w celu wykorzystania ciepła resztkowego. W tym celu należy zwrócić uwagę na wskaźnik ciepła resztkowego na polach grzejnych.
- Jeśli pole grzewcze nie jest już używane, należy je natychmiast wyłączyć.
- Aby uniknąć zwiększonego zużycia energii spowodowanego zabrudzeniem pola grzejnego i naczyń kuchennych, należy zawsze utrzymywać je w czystości.

Odpowiedniość poziomów wydajności

Poziomy mocy	Przydatność (przykłady)
1-2	• Łatwe podgrzewanie małych ilości potraw • Roztopiona czekolada lub masło • Podgrzewanie łatwopalnej żywności • Utrzymuj ciepło
3-4	• Rozgrzewka • Duszenie / gotowanie ryżu / roślin strączkowych
5-6	• Smażenie naleśników • Gotowanie na parze warzyw / ryb • Dusić
7-8	• Szybkie smażenie / podsmażanie • Gotowanie makaronu
9	• Mieszanie na patelni • Fry • Gotowanie zup / wody

Uwaga:

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

Aby określić optymalne ustawienie w przypadku niepewności, zalecamy najpierw wybrać kolejny niższy ze wskazanych poziomów mocy, a następnie go dostosować.

Zalecenia dotyczące zdrowego gotowania

- Aby w jak największym stopniu zachować wartości odżywcze żywności, nie należy gotować jej dłużej niż to konieczne. Na przykład użyj minutnika, aby ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby uniknąć ryzyka dla zdrowia, należy uważać, aby nie przegrzać żywności, a zwłaszcza nie podgrzewać oleju lub tłuszczu do temperatury dymienia!



Tworzenie się akrylamidu w żywności i odpowiednie zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków

W wysokich temperaturach szkodliwy akrylamid tworzy się z cukru i białek budulcowych w produktach spożywczych, zwłaszcza w ziemniakach i produktach zbożowych, a coraz częściej w warstwach zewnętrznych.

Aby w jak największym stopniu tego uniknąć i zminimalizować ryzyko dla zdrowia, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących przygotowania, zwłaszcza podczas smażenia, pieczenia lub prażenia takich potraw:

- Używać stabilnego termicznie oleju lub smaru.
- Wybieraj kawałki, które nie są zbyt cienkie, rozprowadzaj je równomiernie i regularnie obracaj jedzenie. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta gotowych produktów.
- Unikaj obsmażania mięsa.
Zapewnij równomierne ogrzewanie, utrzymuj temperaturę w średnim zakresie i unikaj nadmiernego przyrumienienia.
- Upewnij się, że żywność zachowuje odpowiednią wilgotność.
- Nie podgrzewać żywności dłużej niż do temperatury gotowania.

Duszenie i gotowanie ryżu

- Duszenie odnosi się do procesu gotowania w gorącej wodzie tuż poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C i nie wyższej niż 95°C. Tylko od czasu do czasu Bąbelki unoszą się na powierzchni gotowanego płynu. Delikatna metoda gotowania pozwala zachować smak i cenne składniki. Szczególnie nadaje się do zup i gulaszów lub sosów.
- Niektóre potrawy, takie jak ryż wiosenny, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby osiągnąć punkt gotowania w zalecanym czasie.

Pieczeń

Do smażenia soczystych, aromatycznych steków:

- Pozostawić mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
- Rozgrzać ciężką patelnię.
- Posmaruj obie strony steku olejem. Dodaj odrobinę oleju na rozgrzaną patelnię i umieść na niej mięso.
- Obróć stek tylko raz podczas gotowania. Dokładny czas pieczenia zależy od grubości mięsa iżądanego stopnia wysmażenia i może wynosić od ok. 2 do 8 minut na stronę. Nacisnąć na stek, aby ocenić jego stopień wysmażenia: Im bardziej jest twardy, tym bardziej jest "upieczony".
- Przed podaniem pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby mógł odpocząć i zmięknąć.

Dania smażone i potrawy z woka

- Wybierz płaski wok odpowiedni do ceramiki szklanej lub dużą patelnię.
- Przygotuj wszystkie składniki i przybory kuchenne, ponieważ ta metoda gotowania jest stosunkowo szybka. Jeśli ~~nie~~ przygotować duże ilości, podzielić je na kilka porcji.
- Rozgrzej krótko patelnię i dodaj około 2 łyżek oleju.
- Zawsze najpierw gotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
- Podsmaż warzywa.
Ustawić moc pola grzejnego na niższy poziom, gdy tylko urządzenie będzie gorące, ale nadal twarde.
i w razie potrzeby dodać mięso i/lub sos.
- Delikatnie **wymieszaj** składniki, aby się podgrzały.
- Podawać danie natychmiast.

6. Czyszczenie i konserwacja



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

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



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

Kontakt z gorącymi powierzchniami lub parą może prowadzić do poparzeń lub uszkodzeń!

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć płytę grzejną i odpowiednio się zabezpieczyć, np. używając rękawic kuchennych.

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



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Do czyszczenia nie wolno używać żadnych agresywnych lub kwaśnych środków czyszczących, środków do szorowania ani narzędzi ściernych, ostrych lub spiczastych, z wyjątkiem przeznaczonego do tego celu skrobaka do płyt kuchennych!

Mogą one uszkodzić szklaną ceramikę i panel sterowania! Przed użyciem środków czyszczących i przyborów należy sprawdzić, czy nadają się one do czyszczenia powierzchni szklanych!

Nie wylewać zimnych płynów na gorącą płytę grzejną!

Wynikający z tego szok temperaturowy może spowodować uszkodzenia!

Pozostałości po czyszczeniu mogą uszkodzić płytę grzewczą!

Zawsze usuwaj je natychmiast i całkowicie!

Aby zapewnić, że płyta grzewcza zachowa swój wygląd i pozostanie w pełni funkcjonalna, należy o nią odpowiednio dbać.

Zawsze utrzymuj płytę grzewczą i przybory kuchenne w czystości i natychmiast usuwaj wszelkie zabrudzenia, jak opisano poniżej.

Codzienne zabrudzenia szklanej powierzchni (np. odciski palców, plamy niecukrowe)

- Jeśli płyta grzewcza nadal działa, **wyłącz** ją i poczekaj, aż zgasną wszystkie wskaźniki ciepła resztkowego.
- Nałóż niewielką ilość komercyjnego środka do czyszczenia ceramiki szklanej na szybę, gdy jest jeszcze letnia (nie gorąca!).
- Wyczyść szybę miękką ściereczką.
- Dokładnie spłucz powierzchnię płyty czystą wodą i usuń wszelkie pozostałości po czyszczeniu.
- Osuszyć powierzchnię gotowania czystą tkaniną lub ręcznikiem papierowym.

Rozgotowane, stopione, przypalone jedzenie oraz słodkie lub słone plamy na powierzchni szkła

- Wyłącz płytę grzewczą i rozpocznij czyszczenie tak szybko, jak to możliwe, gdy jest jeszcze gorąca, zwłaszcza podczas usuwania słodkich pozostałości żywności.
Używaj na przykład rękawic kuchennych, aby chronić się przed oparzeniami!
- Używaj skrobaka do płyt szklano-ceramicznych lub szpatułkę, trzymać szpatułkę pod kątem ok. 30° do płyty grzewczej i zeskrobać zanieczyszczenia na chłodną powierzchnię. Pozycja pola.

Uwaga: Jeśli inkrustacja już stwardniała, należy ją najpierw ostrożnie rozkruszyć.



UWAGA! **Ryzyko obrażeń!**

Należy pamiętać, że ostrza skrobaków do płyt kuchennych są niezwykle ostre i mogą powodować obrażenia!
Zachowaj ostrożność podczas korzystania z urządzenia i przechowywać je w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt!

- Usuń brud za pomocą ściereczki lub ręcznika papierowego.
- Wyczyść, opłucz i osusz szybę zgodnie z opisem w części "Codzienne zabrudzenia".

Rozgotowane na panelu sterowania

- Wyłącz płytę grzejną.
- Wchłaniaj płyny miękką ściereczką.
- Przemyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną szmatką lub miękką gąbką.
- Całkowicie osuszyć powierzchnię ręcznikiem tekstylnym lub papierowym.



Uwaga dotycząca upośledzenia funkcji spowodowanego zabrudzeniem lub wilgocią na panelu sterowania

Nawet niewielka, być może ledwo rozpoznawalna warstwa wilgoci na panelu sterowania może utrudnić działanie urządzenia. przycisków czujnika nie jest już możliwe i jest możliwe tylko w ograniczonym zakresie. Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, płyta również może się wyłączyć.

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

7. Rozwiązanie problemu



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem, obrażeń i uszkodzeń!

Nie używaj urządzenia w przypadku jego uszkodzenia lub usterki!

Może to być bardzo niebezpieczne, zwłaszcza jeśli szklana powierzchnia jest uszkodzona!

Naprawy i modyfikacje są bardzo niebezpieczne dla niewykwalifikowanych osób i mogą spowodować uszkodzenia!

Nigdy nie dokonuj samodzielnych napraw lub modyfikacji urządzenia i nigdy go nie demontuj!

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

Może to pomóc w samodzielnym rozwiązaniu problemu.

Jeśli sugerowane rozwiązania nie rozwiązują problemu, należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą!

7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Nie można włączyć płyty grzewczej.	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta grzewcza jest w pełni i prawidłowo podłączona do nienaruszonego źródła zasilania. (patrz odpowiedni rozdział).
		Sprawdź, czy zadziałał bezpiecznik czy to w mieszkaniu, czy podczas konwersji w okolicy wystąpiła awaria zasilania.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Sterowanie dotykowe jest odpowiadające.	Panel sterowania jest zablokowany (wyświetlacz timera).	Odblokuj panel sterowania (patrz "Blokada przycisków / Zabezpieczenie przed dziećmi").
	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz płytę grzejną.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na panelu sterowania znajduje się warstwa wilgoci lub brudu.	Upewnij się, że panel sterowania jest czysty i suchy. Należy pamiętać, że cienka warstwa wilgoci może nie być widoczna.
	Przyciski nie są używane prawidłowo.	Należy dotykać tylko 1 przycisku na raz przez co najmniej 1 sekundę opuszczeniem palca (patrz odpowiednia sekcja).
Wyświetlacz działa, ale naczynia nie są podgrzewane.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Patrz "Płyta niespodziewanie się wyłącza".
Ogrzewanie trwa niezwykle długo.	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne.	Patrz "Odpowiednie naczynia kuchenne i ich użytkowanie").
	Wahania w sieci energetycznej	Wahania zasilania o zaledwie 10 V mogą prowadzić do znacznie dłuższego czasu gotowania.
Pole grzejne wyłącza się i włącza podczas pracy	Proces nagrzewania odbywa się w odstępach czasu	Jest to zamierzone i nie stanowi usterki.
Pole grzejne wyłącza się nieoczekiwanie	Funkcja automatycznego wyłączania strefy gotowania została aktywowana	Ponownie włączyć pole grzejne, jeśli może ono działać. Aby ograniczyć czas działania strefy gotowania (patrz tabela automatycznego wyłączania w sekcji "Wyposażenie") tung...").

Rozwiązanie problemu

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Płyta niespodziewanie wyłącza się.	Po włączeniu żadne ustawienie nie było dokonywane przez dłużej niż 1 minutę.	Ponownie włączyć płytę i rozpocząć ustawianie mocy żądanej strefy gotowania w ciągu jednej minuty.
	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Upewnij się, że kanały wentylacyjne nie są zablokowane, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka.
		Upewnij się, że naczynia nie wystają w kierunku panelu sterowania poza oznaczenia pól grzewczych, aby zapobiec ich przegrzaniu.
	Na panelu sterowania znajduje się ciecz lub brud	Wyczyść i osusz płytę, zwłaszcza obszar panelu sterowania, a następnie włącz ją ponownie.
Płyta niespodziewanie wyłącza się lub włącza.	Panel sterowania był dotykany bez sprawdzenia	Należy uważać, aby nie kłaść żadnych przedmiotów na panelu sterowania i nie ciągnąć ani nie wycierać o niego żadnych przedmiotów, nawet gdy jest wyłączony. W razie potrzeby należy ponownie włączyć/wyłączyć płytę i używać jej zgodnie z opisem.
Hałas podczas pracy (klikanie, trzaski)	Urządzenie i naczynia mogą wydawać różne dźwięki	Lekkie klikanie lub trzeszczenie, opisane w sekcji "Możliwe odgłosy pracy", jest normalne i nieszkodliwe. Jeśli hałas jest nieproporcjonalnie głośny lub brzmi nietypowo, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym. zespół z nagraniem dźwiękowym.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Na powierzchni szkła tworzą się rysy	Ścieranie metalu lub inne zabrudzenia mogą wyglądać jak zadrapania.	Ceramika szklana jest bardziej odporna na ścieranie niż stal. Spowodowane tym ślady ścierania nie stanowią uszkodzenia i zwykle można je usunąć za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego.
	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne.	Należy używać naczyń czystej, równej i gładkiej powierzchni (patrz "Odpowiednie naczynia i ich użytkowanie").
	Nieodpowiednie środki czyszczące lub -używane są przybory kuchenne.	Używać wyłącznie środków czyszczących i przyborów odpowiednich do szklanych powierzchni (patrz rozdział dotyczący czyszczenia).
Wystąpiła usterka / Wyświetlany jest kod błędu	Wahania w sieci energetycznej	Odłącz płytę od zasilania na co najmniej 12 godzin (wyłącz bezpiecznik), aby umożliwić ostygnięcie elektroniki. a następnie włączyć go ponownie. W tym celu należy upewnić się, że napięcie sieciowe wynosi 230 V (jeśli tak nie jest, należy skontaktować się z dostawcą energii).
	Usterka techniczna / znaczenie kodu patrz poniższa tabela	Zanotuj kod błędu, odłącz płytę od zasilania i skontaktuj się z działem obsługi klienta lub certyfikowanym elektrykiem.

7.2 Kody błędów

Kod błędu	Znaczenie	Możliwe rozwiązanie
E 1	Zwarcie czujnika elementu grzejnego	Należy skontaktować się z odpowiednio wykwalifikowanym elektrykiem.
E 2	Usterka czujnika elementu grzejnego	
E 3	Przegrzanie	Wyłącz płytę, poczekaj aż ostygnie i włącz ją ponownie.
E 4	Otwarty obwód czujnika elementu grzejnego	Należy skontaktować się z odpowiednio wykwalifikowanym elektrykiem.

8. Instalacja i montaż

8.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem i obrażeń!

To urządzenie może być instalowane/podłączane, uziemiane i uruchamiane wyłącznie przez uprawnionego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami!

Jest to bardzo niebezpieczne dla niewykwalifikowanych osób!

Urządzenie musi być odłączone od zasilania na czas instalacji i innych prac przy urządzeniu!

Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala!



UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

Niektóre części urządzenia mogą mieć ostre krawędzie!

Podczas obsługi urządzenia należy się odpowiednio zabezpieczyć, np. używając rękawic roboczych!

- Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich wymiarów i odległości podanych w niniejszej instrukcji oraz innych obowiązujących przepisów.
- Upewnij się, że spełnione są wymogi bezpieczeństwa elektrycznego określone w sekcji "Podłączanie płyty grzejnej...".
Urządzenie musi być prawidłowo uziemione przed instalacją.
- Należy upewnić się, że blat roboczy przeznaczony do instalacji płyty spełnia wszystkie niezbędne wymagania, że instalacja może zapewnić odpowiednią wentylację zgodnie z opisem w poniższych sekcjach i że nic nie wystaje do obszaru gotowania.

Wymagania dotyczące miejsca instalacji / środowiska instalacji

- Kuchnia powinna być sucha i posiadać skuteczną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami technicznymi.
- Materiały sąsiednich i okolicznych obszarów, muszą być ognioodporne / żaroodporne do 90°C lub kleje stosowane do 150°C, aby zapobiec deformacji powierzchni lub oderwaniu powłok.
Jeśli nie jesteś tego pewien, pozostaw co najmniej 200 mm między krawędziami urządzenia a przedmiotowymi materiałami lub zabezpiecz je warstwą ognioodpornego materiału.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą, schowkiem meblowym itp., pod urządzeniem należy zamontować płytę ochronną (patrz odpowiedni rozdział).
- Aby płyta grzewcza działała prawidłowo, metoda instalacji musi zapewniać dobre promieniowanie ciepłe.
- Powierzchnie ścian wokół obszaru gotowania powinny być łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
- Płyta nie może być instalowana w bezpośrednim sąsiedztwie lodówek, zamrażarek, zmywarek lub suszarek bębnowych w celu uniknięcia awarii.
i uniknąć niepotrzebnie wysokiego zużycia energii.

Wentylacja i bezpieczne odległości

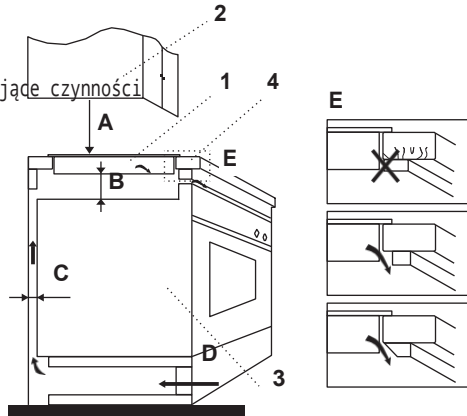
Należy bezwzględnie upewnić się, że spełnione są warunki odpowiedniej wentylacji urządzenia oraz że kanały wentylacyjne nie są zablokowane lub zakryte!

Prosimy o zapoznanie się z ilustrowanym szkicem i określone wymiary!

Mają one również zastosowanie do instalacji płyta ochronna pod płytą grzewczą!

Aby to zrobić, należy również wykonać następujące czynności instrukcje zawarte w odpowiednich Sekcja!

- 1 Hob
- 2 Wentylator wyciągowy lub szafki ścienne / meble
- 3 Piekarnik, jeśli to konieczne
- 4 Błat roboczy



- A Odległość płyty grzewczej do wentylatora wyciągowego: min. 650 mm
lub maski na głowę: min. 500 mm
do mebli (szafek ściennych itp.): min. 760 mm
- B W razie potrzeby odległość między spodem płyty grzewczej a wbudowanym piekarnikiem min. 50 mm
- C Kanały powietrza nawiewanego min. 30 mm
- D Kanały powietrza nawiewanego min. 10 mm
- E Kanały powietrza wylotowego min. 10 mm

Wybór i przygotowanie blatu roboczego

- Do montażu płyty grzewczej należy wybrać blat roboczy wykonany z materiału izolacyjnego i odpornego na wysoką temperaturę. Drewno i podobne materiały włókniste lub przepuszczające wilgoć mogą być używane jako blat roboczy tylko wtedy, gdy są ~~zainstalowane~~ zabezpieczone.
- Zaizolować górną krawędź blatu przylegającą do ściany za płytą kuchenną przed cieczami lub wilgocią, np. za pomocą listwy ochronnej.
- Upewnij się, że powierzchnia blatu jest równa i pozioma.
- Upewnij się, że blat roboczy ma co najmniej 30 mm grubości i odpowiednie wymiary zgodnie ze specyfikacją danego modelu płyty.
- Zaplanuj co najmniej 3 mm odstępu bezpieczeństwa między bokami podkonstrukcji płyty grzejnej, oraz powierzchnie wycięcia blatu roboczego, a także rama blatu roboczego wokół płyty grzewczej o szerokości co najmniej 50 mm.

8.2 Instalacja płyty grzewczej w blacie roboczym



UWAGA! **Ryzyko obrażeń!**

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

Uwagi przed montażem i instalacją

- Przed instalacją płyty grzewczej należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji "Instrukcje przed użyciem".
- Wyczyścić urządzenie i obszar wokół miejsca instalacji.
- Podczas instalacji płyty należy przygotować następujące elementy:
 - Płyta i dostarczone akcesoria, w tym niniejsza instrukcja
 - Jigsaw lub podobny.
 - Narzędzie pomiarowe i poziomica lub podobne.
 - Śrubokręt
 - Ołówek lub podobne narzędzie do oznaczania
 - Rękawice ochronne lub podobne.

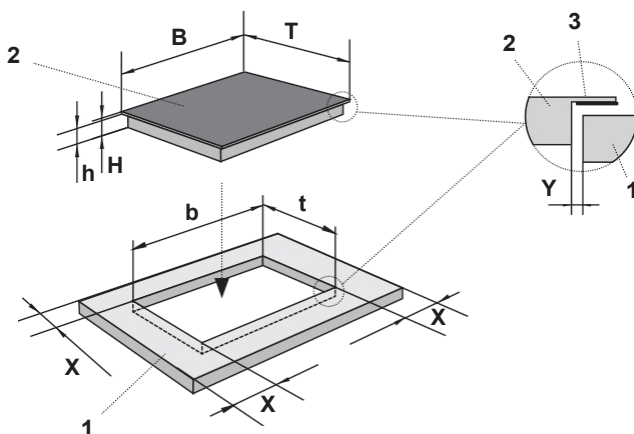
Przycinanie blatu na wymiar

- Otwór montażowy płyty grzewczej z blatu zgodnie z wymiarami pokazanymi na poniższym szkicu.



Uwaga:

Aby uniknąć przycięcia blatu, sprawdzić przed wycięciem, czy określone wymiary są zgodne z wymiarami produktu.



- 1 Błat roboczy
(Grubość: min. 30 mm)
- 2 Hob
- 3 Uszczelka

Hob:

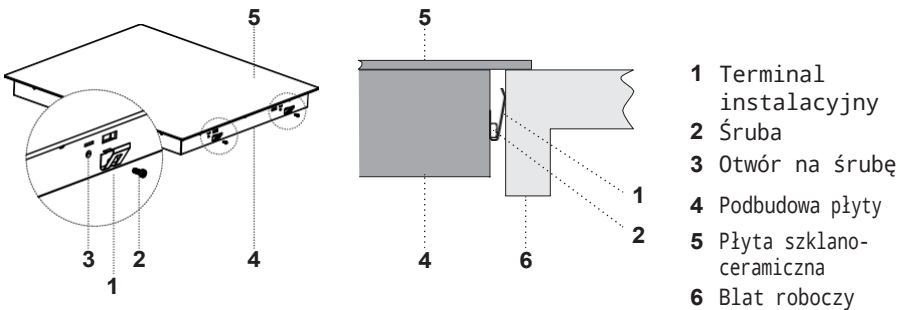
B Szerokość:	770 mm
T Głębokość:	520 mm
H Wysokość:	52 mm
h Wysokość konstrukcji nośnej:	48 mm

Fragment:

b Szerokość:	740 mm
t Głębokość:	490 mm
X Odległość:	min. 50 mm
Y Odległość:	min. 3 mm

Wkładanie i podłączanie płyty grzewczej

- Umieść płytę grzewczą na czystej, stabilnej i gładkiej powierzchni (np. użyj opakowania jako podstawy). Upewnij się, że na elementy wystające z płyty nie jest wywierany nacisk.
- Przykręć 4 zaciski instalacyjne (1) do odpowiednich otworów kontrolnych (3) w podstawie płyty grzewczej (4) za pomocą dostarczonych śrub (2), jak pokazano na ilustracjach. (Zapewniają one zamocowanie płyty grzewczej w wycięciu blatu po jej włożeniu).



- Dostosuj położenie zacisków do sytuacji montażowej.
- Sprawdź, czy uszczelka płyty grzewczej nie jest uszkodzona i czy jest prawidłowo umieszczona na płycie grzewczej.
- Włóż płytę najpierw kablami i wyśrodkuj w przygotowanym wycięciu w blacie kuchennym. Upewnij się, że jest stabilny.

(i) Uwagi:

- Na zewnątrz płyty znajdują się kanały wentylacyjne otwory! Podczas wkładania płyty należy upewnić się, że nie są one zablokowane przez blat roboczy!
- Należy zwrócić na to uwagę podczas wkładania płyty grzewczej, że jego kabel połączeniowy nie może byćgnięciony, załamany lub skręcony!

8.3 Podłączanie płyty do zasilania



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Jeśli urządzenie zostanie podłączone przez niewykwalifikowane osoby, istnieje ryzyko śmiertelnego porażenia prądem! Ta płyta grzewcza może być instalowana/podłączana i uziemiana wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami!

Należy przestrzegać schematów połączeń przedstawionych w tej sekcji!

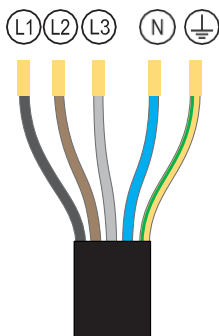
Ważne uwagi dotyczące podłączania do sieci elektrycznej

- Upewnij się przed instalacją urządzenia, że lokalne napięcie i częstotliwość odpowiadają na tabliczce znamionowej (dane w V i Hz). W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Instalator musi upewnić się, że w obwodzie elektrycznym urządzenia zainstalowany jest łatwo dostępny wyłącznik automatyczny (bezpiecznik), jest zintegrowany z przerwą stykową wynoszącą co najmniej 3 mm, który jest zgodny z obowiązującymi przepisami i zapewnia całkowite odłączenie urządzenia od zasilania w sytuacji awaryjnej. Bezpiecznik nie może przerywać przewodu uziemiającego.
- W przypadku instalacji na wielu fazach należy użyć dostarczonego kabla sieciowego, który w razie potrzeby może zostać wymieniony na kabel tego samego typu przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę.
- Jeśli płyta jest podłączona do jednej fazy, kabel musi zostać wymieniony i podłączony przez wykwalifikowanego elektryka.
- Kabel musi być ułożony w sposób uniemożliwiający jego zagięcie, zgniecenie lub uszkodzenie.
lub skręcony, a jego temperatura nigdy nie przekracza 75°C.
- Nie używaj żadnych adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających do podłączenia płyty do zasilania sieciowego, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Schematy połączeń dla instalatora:

3× 220-240/400 V, 3~N

16A



Uwagi:

Podłącz czarny do

L1

Brown na **L2**

Szary na **L3**

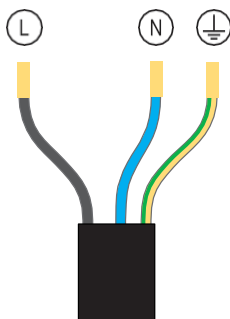
Niebieski na przewódzie neutralnym / **N**

Żółto-zielony na **PE**

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

1× 220-240 V, 1~N

40A



Uwagi:

Do podłączenia na **jednej fazie**

nie wolno używać oryginalnego kabla!

Nowy kabel nie wchodzi w zakres dostawy!

Przekrój kabla musi odpowiadać
zabezpieczeniu bezpiecznikowemu!

Do skrzynki przyłączeniowej płyty
grzewczej **należy stosować** mostki!



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

8.4 Montaż płyty ochronnej pod płytą grzewczą



UWAGA!

Ryzyko obrażeń i uszkodzeń!

Aby zapobiec poważnym obrażeniom lub uszkodzeniom spowodowanym przez ciepło, elektryczność lub elementy funkcjonalne (takie jak wentylatory)

Aby uniknąć uszkodzenia płyty grzewczej, należy upewnić się, że kabel przyłączeniowy i spód płyty grzewczej nie są dostępne po instalacji (np. przez drzwi szafki, szuflady itp.)!

Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą, schowkiem meblowym itp., należy zainstalować płytę ochronną pod płytą grzewczą jako środek zapobiegawczy zgodnie z instrukcją montażu!

Wykonaj następujące czynności:



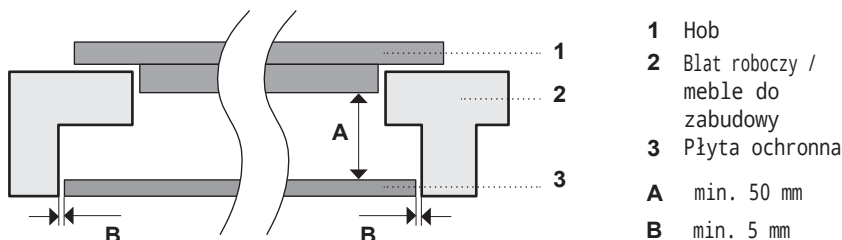
UWAGA!

Niebezpieczeństwo zakłóceń!

Aby uniknąć nieprawidłowego działania, należy upewnić się, że przestrzeń między płytą grzewczą a płytą ochronną jest wystarczająco wentylowana!

W szczególności należy przestrzegać poniższych instrukcji dotyczących wyboru materiału płyty ochronnej oraz sekcji "Wentylacja i odstępy bezpieczeństwa" w "...Wymagania instalacyjne"!

- Uzyskać płytę ochronną wykonaną z materiału odpornego na wysoką temperaturę, ale przepuszczającego powietrze (np. perforowana blacha).
Należy pamiętać, że niektóre dostępne na rynku prefabrykowane panele ochronne nie gwarantują wymaganego dopływu świeżego powietrza!
- Przymocuj je poniżej płyty grzewczej w określonych odległościach (patrz ilustracja).
- Podczas używania kleju należy upewnić się, że temperatura odporność 150°C.



9. Dane techniczne

Oznaczenia modeli	KK7705ED (A) , KK7705RL (B)		
Liczba stref gotowania	5		
Moc i wielkość pól grzewczych (według numeracji patrz "Właściwości...")	1	maks. 1200 W,	Ø 165 mm
	2	Mały obieg grzewczy: maks. 800 W, Średni obieg grzewczy: maks. 1600 W, Duży obieg grzewczy: maks. 2300 W,	Ø 120 mm Ø 175 mm Ø 230 mm
	3	Mały obieg grzewczy: strefa pieczenia: maks. 1100 W, maks. 2000 W,	Ø 165 mm 165 × 270 mm
	4	maks. 1200 W,	Ø 165 mm
	5	maks. 1800 W,	Ø 200 mm
Energia elektryczna	8500 W (7777 - 9255 W)		
Napięcie sieciowe	380 - 415 V ~, 50 - 60 Hz		
Wymiary produktu, szer. x głęb. x wys.	770 × 520 × 52 mm		
Wymiary montażowe, szer. x głęb.	740 × 490 mm		
Waga	^{A B} 10,8 / 10,6 kg		

Uwaga dotycząca zgodności produktu

Oznaczenia produktów:

KK7705ED, KK7705RL

Szklano-ceramiczne płyty grzewcze

Producent / dystrybutor:

KKT KOLBE Küchentechnik

GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17

D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de info@kolbe.de

Odpowiednie deklaracje zgodności WE są dostępne dla
wyżej wymienionych produktów.



Niektóre z odpowiednich dokumentów można przeglądać i
pobierać na naszej stronie internetowej pod odpowiednią
stroną produktu.

Pełne dokumenty są dostępne na żądanie
na pisemny wniosek za pośrednictwem powyższego adresu kontaktowego.

The image shows a handwritten signature in black ink on a light gray background.

Jan Kolbe

Dyrektor ds. zarządzania produktami

Obsługa klienta KKT Kolbe

Chętnie pomożemy w przypadku pytań technicznych lub problemów z urządzeniem lub jeśli coś się zepsuje. Możesz skontaktować się z naszym działem obsługi klienta pod adresem:

Dział Obsługi Klienta KKT



KOLBE Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Prosimy o przygotowanie następujących informacji:

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

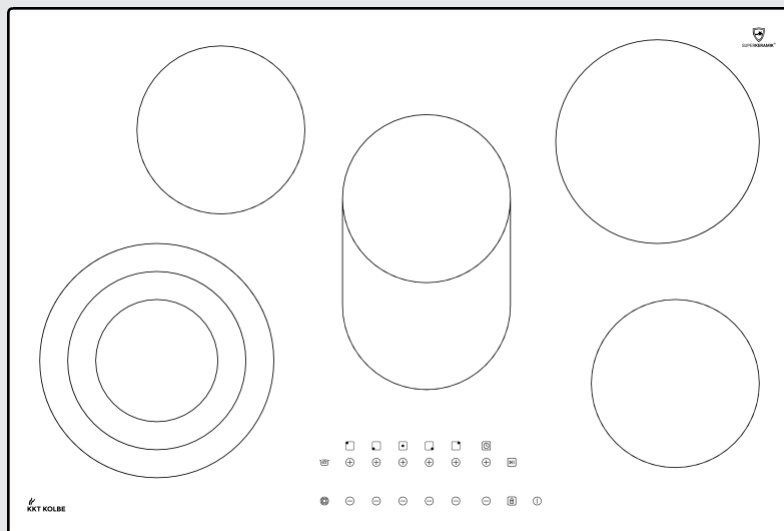
Uwaga:

20-cyfrowy numer seryjny można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia lub na zewnętrznej stronie opakowania. Jeśli został on odnotowany, można go również znaleźć na pierwszej stronie niniejszej instrukcji.

Podręcznik użytkownika

® do płyty grzewczej SUPERKERAMIK

Modele: **KK7705ED, KK7705RL**



Dziękuję

Dziękujemy za zaufanie i gratulujemy zakupu nowej płyty szklano-ceramicznej!

Przed rozpakowaniem urządzenia należy uważnie i dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zawiera ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, konserwacji i użytkowania, a także ważne ostrzeżenia dotyczące korzystania z urządzenia.

Zaznacz fragmenty, które są dla Ciebie ważne, zachowaj podręcznik aby można było się do niego odwołać w dowolnym momencie, a także przekazać go innym użytkownikom, jak również instalatorowi urządzenia.

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

Najnowszą wersję instrukcji obsługi oraz inne dane, dokumenty i informacje można znaleźć na odpowiedniej stronie produktu lub w sekcji "Pytania i odpowiedzi" w naszym sklepie internetowym pod adresem www.kolbe.de.

Wybrałeś dobre urządzenie, które będzie Ci służyć przez wiele lat przy prawidłowej obsłudze i konserwacji.

W przypadku jakichkolwiek reklamacji pomimo dokładnej kontroli jakości, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Z przyjemnością ci pomogą.

Aby zapewnić sprawny proces w przypadku jakichkolwiek pytań, zalecamy zanotowanie odpowiedniego 20-cyfrowego numeru seryjnego urządzenia w odpowiednim polu na wewnętrznej stronie pokrywy.

Informacje te można znaleźć na etykiecie znamionowej urządzenia lub na jego opakowaniu.

Twój zespół KKT KOLBE

Numer seryjny mojego urządzenia:



KKT KOLBE

Instrukcja obsługi

Płyty szklano-ceramiczne, modele: KK7705ED,
KK7705RL Wersja 1.1

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG

KKT KOLBE jest zastrzeżonym znakiem
towarowym.

Spis treści

Ważne instrukcje bezpieczeństwa	4
Dalsze uwagi i ikony	16
1. Przegląd produktów	20
1.1 Właściwości i konstrukcja urządzenia	
1.2 Cechy i dodatkowe właściwości	
2. Zasada działania i użytkowanie urządzenia	23
2.1 Jak działa płyta grzewcza	
2.2 Możliwe odgłosy pracy	
3. Uwagi przed użyciem	24
3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie	
3.2 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia	
3.3 Uruchomienie płyty grzewczej	
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie	27
4.1 Uwagi dotyczące korzystania ze sterowania dotykowego	
4.2 Panel sterowania i wyświetlacz	
4.3 Ogólna obsługa i ustawienia	
4.4 Funkcja pauzy	
4.5 Funkcja podwójnej / potrójnej strefy	
4.6 Funkcja utrzymywania ciepła	
4.7 Korzystanie z timera	
4.8 Blokada przycisków / blokada przed dziećmi	
5. Zalecenia, wskazówki i porady dotyczące aplikacji	39
6. Czyszczenie i konserwacja	45
7. Rozwiązywanie problemów	48
7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania	
7.2 Kody błędów	
8. Montaż i instalacja	53
8.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji	
8.2 Montaż płyty grzewczej w blacie kuchennym	
8.3 Podłączanie płyty do sieci elektrycznej	
8.4 Montaż osłony termicznej pod płytą grzewczą	
9. Dane techniczne	63
Obsługa klienta KKT Kolbe	65

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

bezpieczeństwa

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę
bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Przed uruchomieniem i obsługą systemu
magazynowania energii należy dokładnie zapoznać się z
instrukcjami i postępować zgodnie z nimi.

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

Przeznaczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenia dla życia i zdrowia oraz ryzyko uszkodzeń!

To urządzenie może stanowić potencjalne
zagrożenie dla osób i środowiska z powodu
braku warunków wstępnych lub wiedzy na temat
jego użytkowania!

Aby tego uniknąć, należy przestrzegać poniższych instrukcji.

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia!
- Dzieci w wieku od 8 lat i starsze lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy nie mogą używać, czyścić lub ogólnie konserwować tego urządzenia, chyba że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją związane z tym zagrożenia!
- Nad lub za urządzeniem należy przechowywać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci! Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą doznać poważnych obrażeń!
- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku prywatnego w środowisku domowym i jest przeznaczone do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania w cieple żywności i napojów. Używaj go wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.
- Do przygotowywania potraw należy zawsze używać naczyń żaroodpornych odpowiednich do płyt szklano-ceramicznych.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania lub zewnętrznego zegara sterującego.
- Podczas korzystania z płyty po raz pierwszy może pojawić się nieprzyjemny zapach, a także niewielkie nagromadzenie oparów. Jest to normalne i nieszkodliwe. Należy jednak zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia do czasu ich ustąpienia (maks. 30 minut).
- Nieużywane urządzenia elektryczne stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa. Nie należy pozostawiać nieużywanego urządzenia włączonego i odłączać go od zasilania, jeśli nie będzie ono używane przez dłuższy czas!

Ogólne ostrzeżenia



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo dla życia i obrażeń!

- To urządzenie może być instalowane i uruchamiane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka, zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, a także odpowiednimi instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji, przy użyciu odpowiednich narzędzi! W tym celu urządzenie musi być odłączone od zasilania! W przypadku osób niewykwalifikowanych istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym i obrażeń zagrażających życiu!
Instalator jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie
-

urządzenia na miejscu.

- Używanie wadliwego lub uszkodzonego sprzętu może być bardzo niebezpieczne! Przed użyciem należy upewnić się, że produkt i jego komponenty są kompletne i w idealnym stanie!

W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia nie należy używać urządzenia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i skontaktować się z działem obsługi klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym personelem!

- Wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i drobne części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych! Mogą one być bardzo niebezpieczne, jeśli na przykład zostaną wciągnięte przez głowę lub połknięte!

- Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym i pożaru, jeśli urządzenie jest naprawiane, modyfikowane lub serwisowane przez niewykwalifikowane osoby!

Czynności te mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, w tym instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji, a urządzenie musi być w tym celu odłączone od zasilania!

Nigdy nie próbuj samodzielnie dokonywać zmian w elementach urządzenia, kablach lub wtyczkach i nie demontuj żadnych części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie zalecane w niniejszej instrukcji!

Urządzenie nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane przez użytkownika!

- Krawędzie i komponenty mogą mieć ostre krawędzie i powodować obrażenia! Podczas obsługi należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się, np. rękawicami roboczymi!
- Do czyszczenia płyty grzewczej należy używać skrobaków wyłącznie z zachowaniem szczególnej ostrożności i przechowywać je w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć obrażeń!

 OSTRZEŻENIE!
Ryzyko porażenia prądem!

- Aby uniknąć porażenia prądem i uszkodzeń, należy odłączyć urządzenie od zasilania podczas instalacji, konserwacji lub innych prac!
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy dane techniczne 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 niejasności należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.

- Instalator musi upewnić się, że urządzenie jest podłączone do nienaruszonego systemu uziemienia zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. oraz czy jest łatwo dostępny testowany rozłącznik (bezpiecznik) o szerokości rozwarcia styków min. 3 mmco pozwala na całkowite odłączenie urządzenia od sieci w razie potrzeby.
- Modyfikacje systemu zasilania mogą być przeprowadzane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka!
W przypadku osób niewykwalifikowanych istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającym życiu!
- Do podłączenia płyty grzewczej nie należy używać wielu gniazd lub przedłużaczy.
Nie zapewniają one niezbędnego bezpieczeństwa!
- Kontakt cieczy lub wilgoci z częściami pod napięciem może spowodować zwarcie lub porażenie prądem!
Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek ciśnieniowych ani parowych!
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego prądem pełzającym, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami, a podczas pracy należy nosić obuwie!



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

- Części urządzenia i naczynia mogą być bardzo gorące, nawet po zakończeniu pracy!
Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze trzymać wszystkie części ciała, odzież itp. w bezpiecznej odległości od gorących powierzchni i trzymać dzieci z dala od urządzenia, aż do jego wyłączenia!
- Przybory kuchenne i uchwyty naczyń mogą nagrzewać się podczas użytkowania!
Upewnij się, że podczas pracy nie wystają one ponad pola grzewcze i w razie potrzeby zabezpiecz się rękawicami kuchennymi lub rękawicami kuchennymi!
Należy również pamiętać, że mokre lub wilgotne tkaniny lepiej przewodzą ciepło i mogą powodować oparzenia!
- Aby uniknąć ryzyka rozlania gorących potraw, nie należy używać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń i upewnić się, że uchwyty nie wystają poza krawędź blatu!
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki, na płycie grzewczej, ponieważ mogą się one nagrzewać w wyniku indukcji!



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem!

- Podczas pracy płyta nagrzewa się do wysokiej temperatury. Należy ściśle przestrzegać bezpiecznych odległości i instrukcji podanych w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie zostawiaj płyty grzewczej bez nadzoru, gdy jest używana! Żywność może się zapalić, przypalić, spowodować szkodliwy dym lub pożar!
Podgrzana żywność zawierająca w szczególności tłuszcz, olej lub alkohol może szybko się zapalić!
Dlatego należy podgrzewać je tak wolno, jak to możliwe!
- W przypadku pożaru należy odciąć dopływ gazu i prądu oraz ostrożnie stłumić płomienie pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym przedmiotem!
Nigdy nie gasić palącego się oleju lub smaru wodą! Po ugaszeniu należy zlecić sprawdzenie urządzenia odpowiednio wykwalifikowanemu specjalście!
- Nie podgrzewać zamkniętych pojemników ani puszek na płycie grzewczej! Mogą one eksplodować z powodu nadciśnienia wytworzonego podczas podgrzewania!

- Nie umieszczaj na płycie żadnych przedmiotów, które nie są ognioodporne, takich jak plastikowe naczynia, i nie przykrywaj jej tekstyliami, na przykład w celu ochrony!
Mogą się one ~~zapalić~~, stopić, odkształcić lub uszkodzić po włączeniu płyty grzewczej lub w działaniu!
Ponadto urządzenia i ich kable należy trzymać w bezpiecznej odległości od płyty!
- Aby uniknąć związanych z tym zagrożeń, nigdy nie pozostawiaj włączonych pól grzejnych lub płyty grzewczej, gdy z nich nie korzystasz!
- Resztki żywności, tłuszcz i inne pozostałości mogą się zapalić, spalić lub spowodować szkodliwy dym!
Przed każdym ~~użyciem~~ należy usunąć grubsze zabrudzenia z powierzchni gotowania i akcesoriów!
- W pobliżu płyty nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych lub wybuchowych, aby uniknąć zagrożenia pożarem spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy urządzenia!



OSTRZEŻENIE!

**Przyczyny uszkodzeń i upośledzeń
funkcjonalnych z możliwymi zagrożeniami
następczymi
dla życia i zdrowia!**

Należy pamiętać, że uszkodzenie lub wada systemu może być bardzo niebezpieczne i spowodować porażenie prądem lub obrażenia!

Aby tego uniknąć, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe i transportowe zostały usunięte, aby uniknąć uszkodzeń podczas pracy, np. w wyniku spalania lub stopienia!
- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilającego i związanych z tym zagrożeń, należy upewnić się, że nie jest on zgięty, zgnieciony lub skręcony i nie ma kontaktu z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp. !
Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka za kabel, lecz chwyć ją bezpośrednio!
- Gdy płyta grzewcza jest używana, w jej ~~okolicy~~ okolicy wytwarzane jest ciepło i wilgoć, co może spowodować długotrwałe uszkodzenie powierzchni! Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane! W razie potrzeby należy użyć przewidzianych do tego urządzeń lub zainstalować system odprowadzania spalin (np. maskę odciągową)!
Nie instalować płyty za drzwiami lub frontem meblowym!

- Nie należy instalować płyty w otoczeniu o podwyższonej temperaturze, w pobliżu kuchenki gazowej lub kuchenki parafinowej!
- Nie wylewać zimnych płynów na płytę, gdy jej powierzchnia jest gorąca! Wynikający z tego szok termiczny może uszkodzić urządzenie!
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni do gotowania, należy uważać, aby nie dotykać jej biżuterią, spiczastymi lub ostrymi przedmiotami lub przyborami kuchennymi i używać wyłącznie naczyń z czystym, gładkim dnem!
Podnieś naczynie, aby je przenieść, aby uniknąć zarysowań lub śladów otarć!
- Upewnij się, że między naczyniem a elementami sterującymi i krawędzią płyty jest wystarczająca odległość, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych ~~przez~~ ciepło!
- Nie podgrzewaj naczynia bez zawartości i upewnij się, że nie gotuje się ono puste!
Dno naczynia może ulec deformacji, a powierzchnia płyty grzewczej może zostać uszkodzona przez przenikanie ciepła!

- Nie używaj urządzenia jako miejsca do przechowywania, półki lub powierzchni roboczej! Nie umieszczaj na nim ciężkich przedmiotów i uważaj, aby niczego na nie nie upuścić!
- Zabrudzenia i resztki jedzenia mogą z czasem uszkodzić płytę grzejną i jej elementy! Zawsze utrzymuj ją w czystości!
W szczególności zawsze usuwaj słodkie plamy tak szybko, jak to możliwe, aby zapobiec ich przywieraniu!
- Nie używaj agresywnych lub ściernych środków czyszczących do czyszczenia płyty, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni, szczególnie w obszarze panelu sterowania!
Należy postępować zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji zawartymi w odpowiednim rozdziale!

Dalsze uwagi i ikony

W niniejszej instrukcji

Symbole oznaczające zagrożenia i informacje



Ostrzeżenie o niebezpieczeństwie dla osób i uszkodzeniach

Należy szczególnie uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa oznaczone tym symbolem i postępować zgodnie z nimi, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
Przekaż również te instrukcje innym użytkownikom i instalatorowi.

Klasyfikacja zagrożeń za pomocą połączonych słów sygnalizacyjnych:

OSTRZEŻENIE!

Wskazanie niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami.

UWAGA!

Wskazanie niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia.

UWAGA!

Wskazanie sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może skutkować spowodować uszkodzenie produktu lub przedmiotów w jego otoczeniu.



Informacje i wskazówki

Postępowanie zgodnie z instrukcjami oznaczonymi tym symbolem dostarczy przydatnych informacji, ułatwi odpowiednią procedurę i może zaoszczędzić problemów.

Uwaga dotycząca ilustracji

Rysunki w niniejszej instrukcji mają charakter poglądowy i mogą czasami nieznacznie różnić się od wyglądu.

Urządzenia, komponenty i akcesoria

Symbole na częściach urządzenia, akcesoriach itp.

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

Nie usuwaj ani nie uszkadzaj ich, zawsze zapewnij dobrą widoczność i wymieniaj uszkodzone symbole!



Ogólne ostrzeżenie o niebezpieczeństwie!

Istnieje potencjalne zagrożenie!
Należy zachować odpowiednią ostrożność.



Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią!

Produkt może nagrzewać się podczas pracy, powodując obrażenia ciała i uszkodzenia. Nie dotykaj go, dopóki nie ostygnie i zachowaj odstępów wokół urządzenia zalecane w niniejszej instrukcji.



Ostrzeżenie przed napięciem elektrycznym!

Niektóre komponenty produktu są pod napięciem podczas pracy, a także po jej zakończeniu! Należy uważać, aby nie wejść z nimi w kontakt i w razie potrzeby podjąć odpowiednie środki ochronne.



Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję, przed użyciem produktu i przekazać odpowiednie informacje innym użytkownikom i instalatorowi.



Zgodność z normami UE

Produkt jest zgodny z obowiązującymi wymogami UE w zakresie bezpieczeństwa, ochrony środowiska i ochrony zdrowia.

Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

Uwaga dotycząca ochrony środowiska poprzez oszczędzanie energii

- Postępuj zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi zastosowania i naczyń kuchennych zawartymi w niniejszej instrukcji, aby oszczędzać energię poprzez efektywne korzystanie z urządzenia i w ten sposób pomagają chronić środowisko.

Ikony notatek do usunięcia



Zakaz wyrzucania do odpadów domowych (oznaczenie WEEE)

Nie wyrzucać produktu jako nieposortowanego odpadu! Zanieść go do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu ponownego użycia i odzysku. W tym celu należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi usunięcie kabla.



Materiał nadający się do recyklingu (pasek Möbiusa)

Należy oddzielić poszczególne elementy produktu od odpadów reszkowych i zutylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami.



Materiał nadający się do recyklingu (symbol Triman)

Oddzielenie produktu lub jego składników od odpadów reszkowych do utylizacji zgodnie z dołączoną instrukcją sortowania.

Ogólne uwagi dotyczące sprzedaży

- Niewłaściwa utylizacja może stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi! Pomóż uniknąć możliwych zagrożeń, zapewniając prawidłową utylizację produktu i jego opakowania! Dotyczy to również utylizacji starych urządzeń, jeśli ma to zastosowanie.
- Urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi! Można go zwrócić sprzedawcy, producentowi lub odpowiednim lokalnym firmom zajmującym się utylizacją odpadów.
- Aby odinstalować urządzenie, należy wykonać czynności instalacyjne opisane w niniejszej instrukcji w odwrotnej kolejności. Aby otworzyć płytę grzewczą, śruby lub zaciski wokół górnej krawędzi podstawy muszą zostać poluzowane przez odpowiednio wykwalifikowanego technika.
- Zastosowane materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane i powinny być poddawane recyklingowi, aby zmniejszyć zużycie surowców i ilość odpadów. Należy je segregować według rodzaju i odpowiednio utylizować.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat aktualnych metod utylizacji i recyklingu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą.

Uwagi dotyczące transportu urządzenia

W przypadku konieczności przetransportowania urządzenia po jego zapakowaniu / w późniejszym czasie, należy przestrzegać następujących instrukcji aby uniknąć uszkodzeń:

- Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i zawsze transportować zapakowane w nią urządzenie w taki sam sposób, w jaki zostało **dostarczone**.
Zwróć uwagę na znajdujące się na nim oznaczenia.

Jeśli oryginalne opakowanie nie jest obecne:

- Zabezpiecz wszystkie luźne / odłączane części, aby nie mogły się ze sobą stykać.
- Należy unikać jakiegokolwiek wpływu na produkt i jego komponenty, a wrazie potrzeby podjąć odpowiednie środki ochronne.
- Zapewnić poziomą pozycję podczas transportu i **odkładania**.

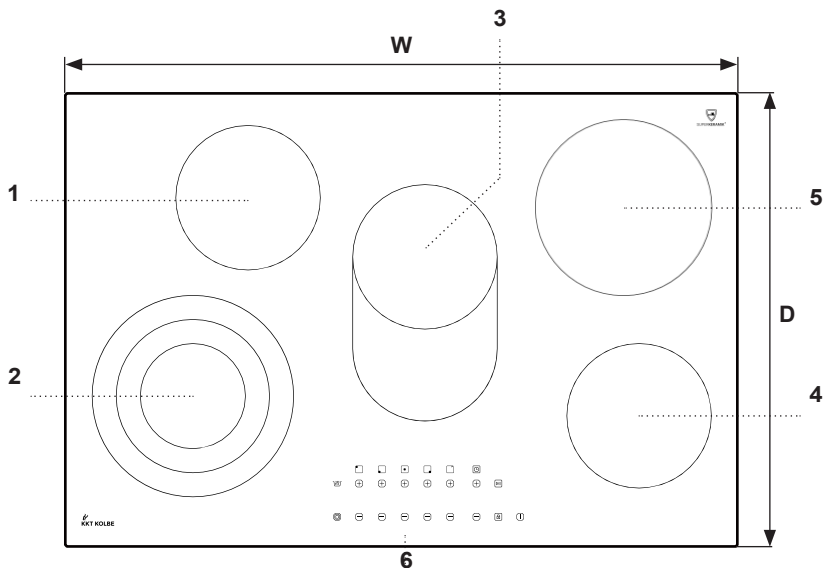
Instrukcje przechowywania

W przypadku konieczności przechowywania produktu przez określony czas należy przestrzegać poniższych instrukcji, aby uniknąć jego uszkodzenia:

- Zapakować urządzenie razem z workami ze środkiem osuszającym w miarę możliwości w oryginalnym kartonie lub podobnym opakowaniu i zakleić taśmą samoprzylepną.
- Wybierz suche i czyste miejsce do przechowywania.
- Upewnij się, że utrzymujesz go w pozycji poziomej.
- Nie ładować opakowania.
- Urządzenie należy przechowywać tylko tak długo, jak jest to absolutnie konieczne.
- Nie przechowywać produktu w pobliżu substancji agresywnych chemicznie lub żrących, aby uniknąć korozji.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń w okresie przechowywania.
i w razie potrzeby wymienić opakowanie.

1. Przegląd produktów

1.1 Właściwości i konstrukcja urządzenia



Wymiary i moc znamionowa pól grzewczych:

1 Strefa gotowania 1: Ø 165 mm / maks. 1200 W

2 Strefa gotowania 1 (strefa potrójna):

Mały krąg grzewczy: Średni Ø 120 mm / maks. 800 W

krąg grzewczy: Duży krąg Ø 175 mm / maks. 1600 W

grzewczy: Ø 230 mm maks. 2300 W

/

3 Strefa gotowania 3 (strefa podwójna/owalna):

Małe koło grzewcze: Ø 165 mm / maks. 1100 W

strefa owalna: 165 × 270 mm maks. 2000 W

/

4 Strefa gotowania 4: Ø 165 mm / maks. 1200 W

5 Strefa gotowania 5: Ø 200 mm / maks. 1800 W

Panel sterowania (sterowanie dotykowe)

6 Przyciski czujników i cyfrowy wyświetlacz LED;

Opis i obsługa znajdują się w odpowiednim rozdziale

Wymiary płyty grzewczej:

W Szerokość:	770 mm
D Głębokość:	520 mm
Wysokość:	52 mm

1.2 Cechy i dodatkowe właściwości

- Samowystarczalna szklano-ceramiczna płyta grzewcza 77 cm o mocy 9,3 kW
- Szczególnie łatwe w czyszczeniu szkło SUPERKERAMIK®
- 5 stref gotowania, 9-stopniowa regulacja
- Przyciski czujnika Touch Select
- Cyfrowy wyświetlacz LED

Funkcje do wyboru

(informacje na temat obsługi znajdują się w odpowiednim rozdziale)

- **Potrójna strefa gotowania:**
Regulowany rozmiar pola grzewczego w strefach gotowania 2 i 3
- **Funkcja pauzy:**
Wstrzymanie działania wszystkich pól grzejnych
- **Funkcja utrzymywania ciepła:**
Optymalizacja wydajności wybranej strefy gotowania w celu utrzymywania przygotowanej żywności w cieple
- **Timer:**
Dostępne funkcje:
 - Minutnik z sygnałem alarmowym
 - Automatyczny timer z funkcją wyłączania
- **Blokada na klucz / blokada przed dziećmi:**
Dezaktywacja wszystkich elementów sterujących z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania

Funkcje automatyczne

- **Ochrona przed przegrzaniem**

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

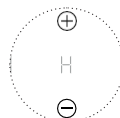
Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, płyta wyłączy się automatycznie.

- **Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym**

Jeśli pole grzejne działało przez pewien czas i nadal jest zbyt gorące, aby go dotknąć, jest to sygnalizowane na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego, również po jego wyłączeniu.

Gdy powierzchnia ostygnie do nieszkodliwej temperatury, ikona zniknie.

Może to również służyć jako funkcja oszczędzania energii: jeśli chcesz podgrzać więcej naczyń, użyć strefy, której wskaźnik ciepła resztkowego jest nadal aktywny.



- **Automatyczne wyłączenie**

Dla bezpieczeństwa użytkownika i np. aby zapobiec zapomnieniu o wyłączeniu pól grzejnych, wyłączają się one automatycznie po upływie ustawionego czasu:

Poziom mocy	Automatyczny czas wyłączenia
1-3	8 h
4-6	4 h
7-9	2 h

2. Zasada działania i użytkowanie urządzenia

2.1 Jak działa płyta grzewcza

Płyta grzewcza ma różnej wielkości strefy gotowania obsługiwane przez technologię ogrzewania przewodowego, której dostępne funkcje (patrz "Funkcje i ... charakterystyka") spełniają większość wymagań kulinarnych.

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

Moc każdej strefy gotowania można regulować w 9 krokach za pomocą sterowania sensorowego, gwarantując optymalne ustawienie temperatury dla potrawy przez cały czas.

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

Proces podgrzewania można rozpoznać bezpośrednio po czerwonej poświacie strefy gotowania. Należy jednak zwrócić uwagę na odpowiednie

wyświetlacz strefy gotowania (opis, patrz "Panel sterowania i wyświetlacz"), zwłaszcza ostrzeżenie o cieple resztkowym, nawet po wyłączeniu!

Ogrzewanie interwałowe

Ze względu na przepisy dotyczące ekoprojektu i ze względów bezpieczeństwa, płyta nagrzewa się w odstępach czasu.

Włączanie i wyłączanie pól grzejnych jest normalne i nie oznacza wady produktu.

Aby jednak uniknąć ~~problemu~~, należy upewnić się, że naczynia kuchenne są dobrej jakości.

Powierzchnia do gotowania wykonana jest z wysokiej jakości ceramiki szklanej SUPERKERAMIK®.

Oznacza to jakość i bezpieczeństwo, a także łatwość czyszczenia.

2.2 Możliwe odgłosy pracy

Podczas i po zakończeniu pracy płyty grzewczej, odgłosy inne niż Mogą pojawić się sygnały dźwiękowe panelu sterowania, które są normalne i nie oznaczają wady produktu:

Kliknięcie: Przełączanie elektryczne

Trzaski: Dźwięk ogrzewania naczyń kuchennych składających się z różnych warstw metalu.

3. Uwagi przed użyciem

3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do płyt szklano-ceramicznych.

Ogólne informacje na temat wysokiej jakości naczyń kuchennych

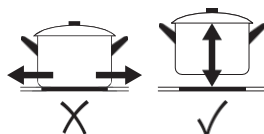
Metalowa podstawa naczyń rozszerza się po podgrzaniu. Dlatego dno dobrych naczyń kuchennych nigdy nie jest całkowicie płaskie, gdy jest zimne, ale lekko zakrzywione do wewnątrz (wklęsłe), dzięki czemu leży płasko na powierzchni gotowania po podgrzaniu i umożliwia wydajne ogrzewanie.

Prawidłowe użytkowanie naczyń kuchennych

UWAGA! **Ryzyko uszkodzenia!**

Przed użyciem naczyń należy upewnić się, że jego dno jest czyste! Zabrudzenia, takie jak pozostałości piasku po obieraniu ziemniaków, mogą uszkodzić powierzchnię do gotowania!

- Używaj tylko naczyń odpowiednich do ceramiki szklanej!
- Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie dopuścić do ich wygotowania!
- Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka i przylega płasko do szyby!
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem!
- Należy używać naczyń, których średnica dna odpowiada możliwie jak najbardziej rozmiarowi grafiki wybranego pola grzejnego!
- Zawsze umieszczaj naczynie w środku strefy gotowania!
- Zawsze podnoś naczynie z płyty grzewczej. Nie przesuwaj go tam i z powrotem, aby uniknąć zarysowania szklanej powierzchni!



3.2 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia

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



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń i porażenia prądem!

Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenie urządzenia, jego kabli lub innych komponentów, nie podłączaj go i nie ~~urządzaj~~!

Może to być bardzo niebezpieczne! Skontaktuj się z działem obsługi klienta.

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



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Małe części, folie itp. mogą być bardzo niebezpieczne, jeśli zostaną połknięte lub na ~~przekł~~przecignięte przez głowę!

Należy zawsze przechowywać je poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.

- Przed uruchomieniem płyty,
Wyczyść go zgodnie z opisem w odpowiednim rozdziale.
Upewnij się, że powierzchnia do gotowania jest całkowicie czysta i aby nie przywierały do niego żadne pozostałości materiałów transportowych itp.

3.3 Uruchomienie płyty grzewczej

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



Zapach i opary podczas pierwszego uruchomienia Podczas

pierwszego użycia płyty może być wyczuwalny zapach i lekkie opary.

Jest to normalne i nieszkodliwe; jednak w takim przypadku nie należy jeszcze podgrzewać żadnych potraw na urządzeniu i utrzymywać pomieszczenie dobrze wentylowane, aż do ich odparowania (maks. 30 minut). Następnie można normalnie korzystać z urządzenia.

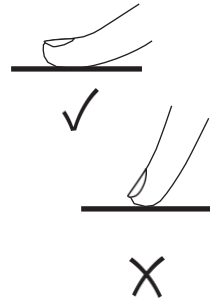
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie

4.1 Uwagi dotyczące korzystania ze sterowania dotykowego

Panel sterowania płyty grzewczej składa się z przycisków sensorowych reagujących na dotyk.

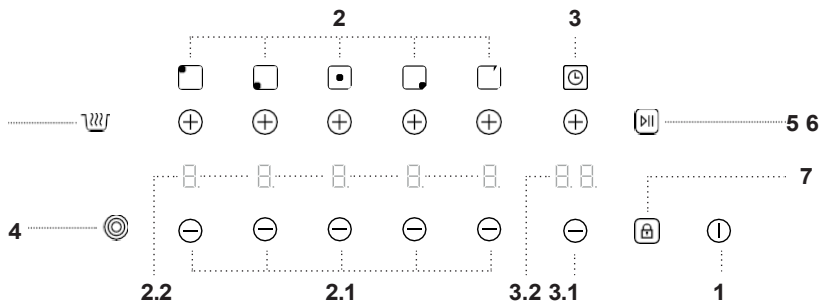
Aby z nich korzystać, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

- Nie wywieraj dużego nacisku na elementy sterujące. Wystarczy ich dotknąć.
- Używaj kulki palca, a nie jego czubka. (patrz ilustracja) i obsługiwać przyciski czujnika w sposób opisany w poniższych sekcjach.
- Po zarejestrowaniu dotknięcia zostanie ono potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Należy upewnić się, że panel sterowania jest zawsze czysty i suchy. Nawet cienka warstwa wilgoci może utrudnić lub uniemożliwić obsługę przycisków czujnika.
- Należy unikać umieszczania przedmiotów na panelu sterowania, przeciągania po nim lub wycierania go. Może to spowodować niezamierzone włączenie lub wyłączenie płyty.
- Podczas użytkowania należy upewnić się, że odległość między naczyniem a dotykowymi elementami sterującymi jest wystarczająca, aby uniknąć awarii i uszkodzeń termicznych!



4.2 Panel sterowania i wyświetlacz

Poniższy przegląd zawiera krótki opis wyświetlacza i funkcji przycisków.
Szczegółowe instrukcje obsługi znajdują się w poniższych sekcjach.



Przyciski operacyjne		
1		Wł. Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej
		Strefa gotowania 1
		Strefa gotowania 2
2		Strefa gotowania 3
		Strefa gotowania 4
		Strefa gotowania 5
2.1	 	Strefa gotowania kontrola mocy Kontrola mocy odpowiednich stref gotowania
3		Timer Ikona bez funkcji przycisku do oznaczania przycisków sterowania timerem
3.1	 	Ustawienie timera Ustawienie czasu timera jako minutnika lub automatycznego timera z automatycznym wyłączaniem w zależności od wyboru

4		Funkcja potrójnej / podwójnej strefy	Włączanie/wyłączanie dodatkowych stref grzewczych dla strefy gotowania 2 (strefa potrójna) i 3 (strefa podwójna / owalna)
5		Utrzymuj ciepło	Funkcja utrzymywania ciepła dla wybranej strefy gotowania
6		Funkcja pauzy	Wstrzymywanie i wznowianie pracy
7		Blokada na klucz / blokada przed dziećmi	Blokowanie/odblokowywanie panelu sterowania (z wyjątkiem włączania/wyłączania)

Wyświetlacz cyfrowy

2.2



Wyświetla strefę gotowania

1-9

Aktualny poziom mocy strefy gotowania

H

Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym
Nie dotykać pola grzejnego!

H

Aktywna funkcja utrzymywania ciepła

||

Działanie wstrzymane przez funkcję pauzy

.

Oznaczenie strefy gotowania, do której odnosi się wyświetlacz timera (migająca kropka obok wyświetlacza mocy)

3.2



Wyświetlacz timera

99 - |

Bieżące ustawienie czasu timera / wyświetlanie odliczania w minutach do automatycznego wyłączenia

- -

Odliczanie czasu wygasło/wyłączone

L

Aktywna blokada przycisków / blokada przed dziećmi

Obsługa, ustawienia i

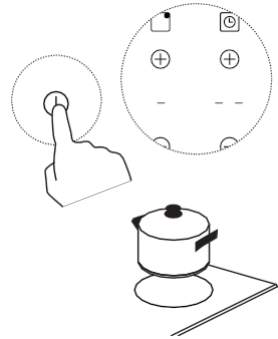
użytkowanie

E I-E Kody błędów
(znaczenie patrz odpowiednia tabela w sekcji "Rozwiązywanie problemów")

4.3 Ogólna obsługa i ustawienia

Włączanie i przygotowanie do gotowania

-  Dotknij przycisku .
—Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie wyświetlacze pokażą lub .
Płyta jest w trybie gotowości.
- Teraz umieść odpowiednie naczynie centralnie w wybranej strefie (strefach) gotowania. Upewnij się, że powierzchnia pola grzejnego i dno naczynia są czyste i suche!

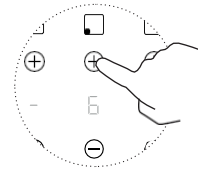


Ustawianie poziomu mocy

-  Użyj przycisku iżądanego pola grzejnego, aby je wybrać i ustawić jego poziom mocy (1-9).

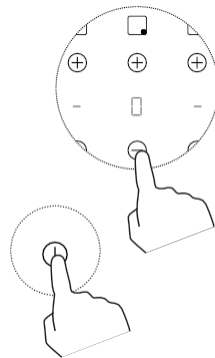
Uwagi dotyczące ustawienia mocy:

- Jeśli w ciągu minuty od włączenia nie zostanie wybrany żaden poziom mocy dla żadnego pola grzejnego, płyta wyłączy się automatycznie.
- Podczas pracy poziom mocy można zmienić w dowolnym momencie w opisany sposób.



Wyłączanie stref gotowania

-  Użyj przycisku pola grzejnego, które chcesz wyłączyć, aby je wybrać i ustawić jego poziom mocy na 0. Spowoduje to wyłączenie strefy gotowania.



Wyłączanie płyty grzewczej

-  Dotknij przycisku .
Gdy wszystkie pola wyświetlacza zostaną wyłączone (z wyjątkiem ostrzeżenia o ciepłe resztkowym odpowiednich pól grzejnych, jeśli dotyczy), płyta zostanie wyłączona.



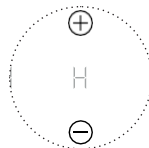
UWAGA! Ryzyko poparzenia!

Używane pola grzejne mogą być bardzo gorące nawet po ich wyłączeniu i stwarzać ryzyko poparzenia!

Nie dotykaj szklanej ceramiki, dopóki nie ostygnie ona do bezpiecznej temperatury i nie zostaną usunięte wszystkie ostrzeżenia dotyczące ciepła resztkowego.

H (na wyświetlaczu strefy gotowania) zgasły!

Należy pamiętać, że znikają one również w przypadku przerwy w zasilaniu, a wszelkie obecne ciepło resztkowe nie jest już wyświetlane.



Oszczędzanie energii dzięki ostrzeżeniu o ciepłe resztkowym

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

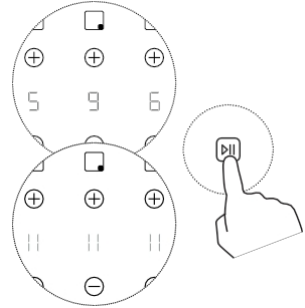
4.4 Funkcja pauzy

Podczas pracy urządzenia można w dowolnym momencie zatrzymać aktywne funkcje wszystkich stref gotowania i wznowić je w żądanym czasie.

Aby to zrobić, wykonaj następujące czynności:

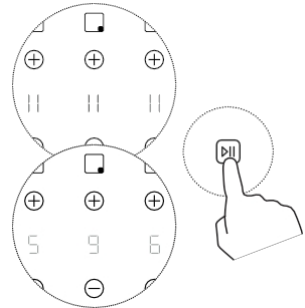
Wstrzymywanie operacji

- Aby wstrzymać działanie płyty,  dotknąć przycisku funkcyjnego pauzy podczas pracy.
- Kiedy wszystkie wyświetlacze strefy gotowania pokazują , wszystkie aktywne funkcje na wszystkich polach grzejnych zostaną wstrzymane.  Tylko funkcja pauzy i blokada przycisków () mogą być nadal używane.



Wznowienie operacji

- Aby wznowić działanie płyty,  ponownie dotknąć przycisku funkcyjnego pauzy.
- Działanie jest kontynuowane z ustawieniami aktywnymi w momencie wstrzymania. Wyświetlacze mocy aktywnych pól grzejnych ponownie pokazują aktualne poziomy mocy i można ponownie aktywować wszystkie kluczowe funkcje.



4.5 Funkcja podwójnej / potrójnej strefy

Strefa gotowania 2 ma 3, a strefa gotowania 3 ma 2 grzania **A** sekcji, z których można używać tylko sekcji środkowej (**A**) lub 2 (**B**) lub 3 sekcji grzewczych (**C**) jednocześnie.

Gdy odpowiednie pole grzejne jest włączone, tylko środkowa sekcja (A) jest początkowo aktywna.

Aby zwiększyć lub zmniejszyć obszar ogrzewania, należy wykonać następujące kroki.

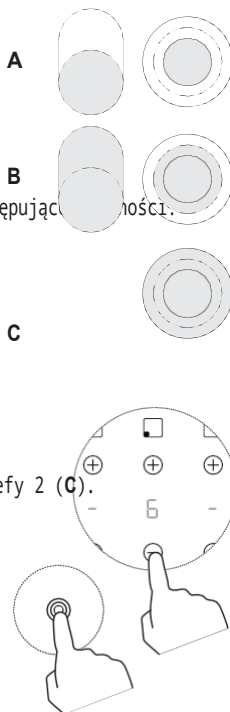
- Upewnić się, że żądane pole grzejne (potrójne pole grzejne 2 lub podwójne pole grzejne 3)

już działa

⊕ i dotknij jednego z odpowiednich przycisków i , aby go wybrać.

- ● Dotknij przycisku jeden raz, aby go aktywować dodatkowo druga sekcja grzewcza (**B**) lub dwukrotnie, aby aktywować wszystkie trzy obiegi grzewcze strefy 2 (**C**). Wybrany obszar grzewczy jest teraz ogrzewany z aktualnie ustawionym poziomem mocy.

- ● Aby przełączać sekcje grzewcze podczas pracy w sekwencji **B > A > B** ... lub **C > A > B > C** ... podczas pracy, należy ponownie użyć przycisku raz lub kilka razy po wybraniu żądanej strefy gotowania.



4.6 Funkcja utrzymywania ciepła

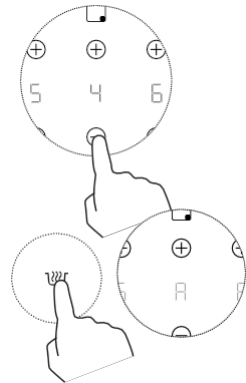
Uwaga dotycząca przydatności funkcji utrzymywania

ciepła Ta funkcja jest przeznaczona do utrzymywania ciepła podgrzanych potraw bezpośrednio po ich przygotowaniu, nie do odgrzewania schłodzonej żywności.

Aby korzystać z funkcji utrzymywania ciepła w celu utrzymywania ciepła przygotowanych potraw przy odpowiednim zasilaniu energią, postępować w następujący sposób:

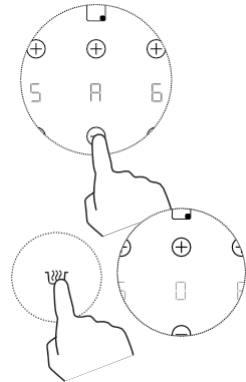
Aktywacja funkcji utrzymywania ciepła

-  Dotknij jednego z przycisków i pola grzejnego, dla którego chcesz aktywować funkcję utrzymywania ciepła, aby ją wybrać.
-  Dotknij przycisku, gdy na wyświetlaczu miga odpowiednie pole grzejne.
Gdy na wyświetlaczu pola grzejnego pojawi się , funkcja utrzymywania ciepła zostanie aktywowana dla odpowiedniego pola grzejnego.



Wyłączanie funkcji utrzymywania ciepła

- Aby wyłączyć funkcję utrzymywania ciepła,  dotknąć jednego z przycisków i pola grzejnego, dla którego ma zostać wyłączona funkcja utrzymywania ciepła, aby ją wybrać.
-  Gdy wyświetlacz odpowiedniej strefy gotowania miga, dotknij przycisku.
Gdy wskazanie poziomu mocy pola grzejnego zmieni się z  na , funkcja utrzymywania ciepła zostanie wyłączona.
jest wyłączona dla odpowiedniego pola grzejnego.



4.7 Korzystanie z timera

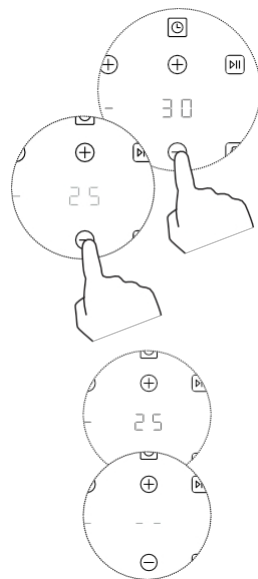
Timer może być używany z następującymi funkcjami:

- Minutnik z sygnałem alarmowym
- Automatyczny timer z funkcją wyłączania

Ustawienie timera jako minutnika

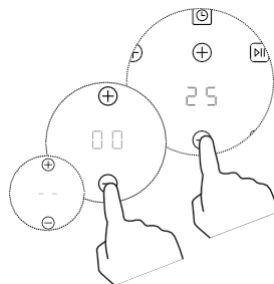
Aby ustawić timer tak, aby po upływie ustawionego czasu 1-99 min rozlegał się tylko sygnał dźwiękowy, wykonaj następujące czynności:

- Upewnij się, że płyta jest włączona.
-   Dotknij jednego z przycisków i timera . Wyświetlacz timera zacznie migać i pokaże .
-   Użyj przycisków i na minutniku, aby ustawić żądany czas w minutach.
 - Krótkie dotknięcie przycisków spowoduje zmianę ustawienia czasu w odstępach 1-minutowych, a długie dotknięcie - w odstępach 10-minutowych.
 - Po przekroczeniu 99 minut ustawienie powraca do 0 minut.
- Po 5 sekundach bez dalszego wprowadzania danych wyświetlacz przestanie migać, a ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony. Rozpocznie się odliczanie, a wyświetlacz timera pokaże pozostały czas.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się 30-sekundowy sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz timera pokaże .



Usuwanie i zmiana ustawień czasu minutnika

-  Aby usunąć ustawienie timera, należy ustawić czas za pomocą przycisku timera. Następnie wyświetlacz przejdzie do i minutnik zostaje anulowany.
- Aby zmienić ustawienie czasu, zresetować licznik czasu w sposób opisany powyżej.



Ustawienie timera z automatycznym wyłączaniem stref gotowania

Aby ustawić timer tak, aby pole grzejne było automatycznie wyłączane po upływie ustawionego czasu 1-99 min, należy wykonać następujące czynności:

- Dotknij jednego z przycisków i pola grzejnego, dla którego chcesz aktywować wyłącznik czasowy, aby ją wybrać i ustaw żądany poziom mocy, jeśli nie zostało to zrobione wcześniej.
 - Gdy wyświetlacz strefy gotowania miga, Dotknij jednego z przycisków i timera . Wyświetlacz timera zacznie migać i pokaże .
 - Użyj przycisków i , aby ustawić żądany czas w minutach.
 - Krótkie dotknięcie przycisków spowoduje zmianę ustawienia czasu w odstępach 1-minutowych, długie dotknięcia w 10-minutowych odstępach.
 - Po przekroczeniu 99 minut ustawienie powraca do 0 minut.
 - Po 5 sekundach bez dalszego wprowadzania danych wyświetlacz przestanie migać, a ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony. Rozpocznie się odliczanie, a wyświetlacz timera pokaże pozostały czas.
- Aby oznaczyć wybraną strefę, obok odpowiedniego wskaźnika mocy miga kropka.



UWAGA!

Ryzyko obrażeń i pożaru!

Gotowanie bez nadzoru może się zakończyć, spalić i zapalić!

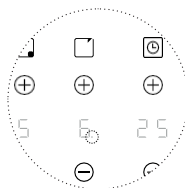
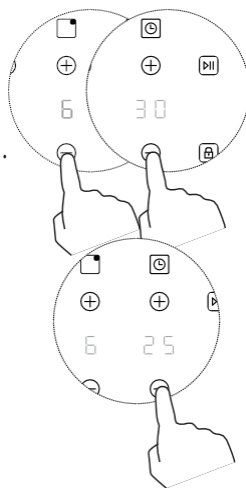
Nie używaj timera do gotowania bez nadzoru!

- Po upływie ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone. Wyświetlacz strefy gotowania pokazuje (ostrzeżenie o cieple resztkowym), wyświetlacz timera pokazuje .



Uwaga dotycząca działania kolejnych pól grzejnych

Nie ma to wpływu na inne strefy gotowania przez wyłącznik czasowy i pozostanie w użyciu, jeśli ma to zastosowanie.



Ustawianie wyłącznika czasowego dla kilku stref grzejnych

- Jeśli chcesz aktywować timer dla kilku pól grzejnych, powtórz odpowiednio procedurę.

- Gdy timer jest włączony dla kilku stref gotowania, wyświetlacz timera zawsze pokazuje najniższy pozostały czas. Migająca kropka obok odpowiedniego wskaźnika mocy oznacza strefę gotowania, do której odnosi się wyświetlacz.

Przykład patrz ilustracja (1):

Strefa gotowania 4: poziom mocy 6, pozostały czas 5 min

Strefa gotowania 5: poziom mocy 5, pozostały czas 15 min

-  Aby wyświetlić pozostały czas dla innego pola grzejnego, dotknij jednego z odpowiednich przycisków i (2).

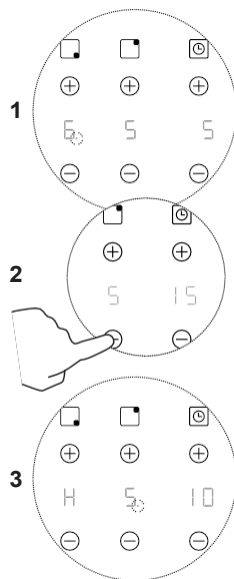
- Po upływie najkrótszego ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne wyłączy się, wyświetlacz czasu zmieni się na następny najkrótszy pozostały czas, a kropka zacznie migać na odpowiednim wyświetlaczu mocy.

Przykład patrz ilustracja (3):

Strefa gotowania 4: Strefa gotowania
wyłączona, czas upłynął

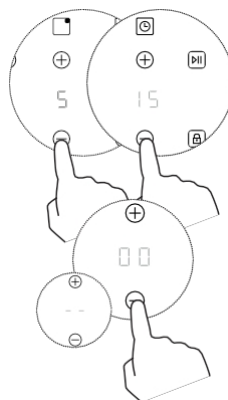
Strefa gotowania 5: poziom mocy 5, pozostały czas 10 min.

- Kiedy upłynie ostatni ustawiony pozostały czas, odpowiednie pole grzejne zostanie również wyłączone, a wskazanie czasu wyłączy się.



Usuwanie i zmiana ustawień czasu wyłącznika czasowego

-  Aby skasować ustawienie wyłącznika czasowego dla strefy gotowania, dotknij jednego z przycisków i odpowiedniej strefy gotowania, aby go wybrać.
- Gdy wyświetlacz strefy gotowania miga,  ustawić czas za pomocą przycisku timera. Następnie na wyświetlaczu pojawi się – a wyłącznik czasowy dla odpowiedniego pola grzejnego zostanie anulowany.
- Aby zmienić ustawienie czasu, zresetować licznik czasu w sposób opisany powyżej.



4.8 Blokada przycisków / blokada przed dziećmi

Aby zapobiec niezamierzonemu uruchomieniu (np. przypadkowe włączenie pól grzejnych przez dzieci), można zablokować panel sterowania.

① W yłączanie płyty przy włączonej blokadzie

przycisków: Nawet jeśli panel sterowania jest zablokowany, przycisk włączania/wyłączania pozostaje aktywny.

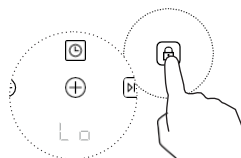
Dzięki temu można wyłączyć płytę w dowolnym momencie w sytuacji awaryjnej.

Jednak w celu dalszego działania blokada kluczyka musi zostać najpierw zwolniona.

Aby użyć funkcji blokady przycisków, wykonaj następujące czynności:

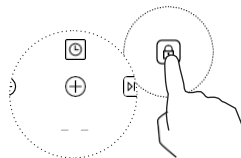
Blokowanie panelu sterowania

-  Dotknij przycisku blokady przycisków / blokady rodzicielskiej przez co najmniej 1 sekundę.
-  Wyświetlacz timera pokazuje  lub i pozostały czas na przemian, jeśli timer został wcześniej ustawiony.
- ① Panel sterowania jest zablokowany z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania.



Odblokowywanie panelu sterowania

- Upewnij się, że płyta jest włączona.
-  Dotknij przycisku blokady przycisków / blokady rodzicielskiej przez co najmniej 3 sekundy.
-  Po zniknięciu wyświetlacza można ponownie normalnie korzystać z płyty.



5. Zalecenia, wskazówki i porady dotyczące aplikacji



OSTRZEŻENIE! **Ryzyko poparzenia!**

Płyta, przybory kuchenne, gotowana żywność i metalowe przedmioty na powierzchni gotowania stają się bardzo gorące podczas pracy 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 pryskać!

Nie używaj płyty grzewczej jako powierzchni do przechowywania!

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

Nie wylewać żadnych płynów na rozgrzaną powierzchnię do gotowania! Powoduje to wytwarzanie pary i rozpryskiwanie cieczy, co może prowadzić do poparzenia!

Zmiana temperatury może również spowodować uszkodzenie płyty!



OSTRZEŻENIE! **Zagrożenie pożarem!**

Sz szczególnie oleje, tłuszcze, alkohol lub żywność je zawierająca szybko się nagrzewają i mogą łatwo ulec samozapłonowi w bardzo wysokich temperaturach! Żywność może się palić, powodować szkodliwy dym lub ~~zapalić~~ się!

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane!

Aby uniknąć ryzyka pożaru, należy upewnić się, że żywność nie ~~wykipi~~!

W przypadku ~~pożaru~~ należy odciąć zasilanie i ostrożnie ugasić płomienie pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym środkiem! Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą!

Energooszczędne użytkowanie urządzenia



Urządzenie jest zgodne z najnowszymi standardami a jego zużycie energii zostało już w dużym stopniu zoptymalizowane pod względem technicznym.

Aby dodatkowo utrzymać zużycie energii na jak najniższym poziomie podczas użytkowania, należy przestrzegać następujących instrukcji w celu oszczędzania energii:

- Zawsze wybieraj naczynia, których rozmiar najlepiej pasuje do ilości ~~gotowania~~ jedzenia.
- Aby jak najlepiej wykorzystać moc grzania, należy używać pola grzejnego, które jak najlepiej pasuje do rozmiaru naczynia lub wybrać naczynie, które pasuje do rozmiaru pola grzejnego, które ma być używane.
Upewnij się, że naczynie jest wyśrodkowane na polu grzewczym.
- Upewnij się, że podstawa naczynia jest wypoziomowana, ponieważ nierówne podstawy zwiększają zużycie energii.
- Umieść naczynie na polu grzejnym przed włączeniem płyty.
- Jeśli to możliwe, przykryj naczynie odpowiednią, szczelną pokrywką, najlepiej wykonaną ze szkła, aby nie trzeba było go podnosić, przyglądając się temu.
Ciepło uciekające podczas gotowania bez pokrywki zużywa znacznie więcej energii.
- Mrożonki należy rozmrażać w temperaturze pokojowej lub w lodówce przed gotowaniem.
- Aby skrócić czas gotowania, należy zmniejszyć ilość płynu i tłuszczu. Na przykład, 1-2 cm wody wystarczy do gotowania na parze ziemniaków, jajek lub warzyw przy użyciu pokrywki.
- Jeśli to możliwe, należy wstępnie ugotować produkty zbożowe, podgrzewając je w wodzie do gotowania, a nie dodając je do wody.
po osiągnięciu temperatury wrzenia.
Skraca to czas gotowania i zmniejsza zużycie energii.

- Rozpocznij gotowanie przy wysokim ustawieniu mocy, a następnie zmniejsz ją, gdy tylko w miarę podgrzewania potrawy i wyłączyć pole grzejne 5-10 minut przed końcem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe. i oszczędzać energię.
- Aby podgrzać kilka potraw po sobie, należy użyć tych samych pól grzejnych, aby wykorzystać ciepło resztkowe.
W tym celu należy sprawdzić wskaźnik ciepła resztkowego pól grzejnych.
- Gdy pole grzejne nie jest już używane, należy je natychmiast wyłączyć.
- Aby uniknąć zwiększonego zużycia energii spowodowanego zabrudzeniem pól grzejnych i przyborów kuchennych, należy zawsze utrzymywać je w czystości.

Odpowiedniość poziomów mocy

Poziomy mocy	Przydatność (przykłady)
1-2	• Delikatne podgrzewanie niewielkich ilości żywności • Roztopiona czekolada lub masło • Podgrzewanie łatwopalnej żywności • Utrzymanie ciepła
3-4	• Podgrzewanie • Duszenie / gotowanie ryżu / roślin strączkowych
5-6	• Smażenie naleśników • Gotowanie na parze warzyw / ryb • Duszenie
7-8	• Krótkie smażenie / podsmażanie • Gotowanie makaronu
9	• Smażenie • Smażenie • Gotowanie zup / wody

Uwaga:

Powyższe informacje mają jedynie charakter orientacyjny i mogą różnić się w zależności od charakterystyki potrawy i naczynia. Aby określić optymalne ustawienie w przypadku niejasności, zalecamy wybranie najpierw następnego niższego ustawienia. odpowiednio wskazanego poziomu mocy, a następnie dostosuj go.

Zalecenia dotyczące zdrowego gotowania

- Aby zachować jak najwięcej wartości odżywczych żywności, nie gotuj jej dłużej niż to konieczne.
Za pomocą timera można na przykład ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby uniknąć ryzyka dla zdrowia, należy uważać, aby nie podgrzewać żywności zbyt mocno, a zwłaszcza nie podgrzewać oleju lub tłuszczu do punktu dymienia!



Powstawanie akryloamidu w żywności i jego odpowiedniki zalecenia dotyczące przygotowywania żywności

W wysokich temperaturach szkodliwy dla zdrowia akrylamid tworzy się z cukru i białek budulcowych w żywności, zwłaszcza w ziemniakach i produktach zbożowych
a zwłaszcza w warstwach brzegowych.

Aby w jak największym stopniu tego uniknąć i zminimalizować ryzyko dla zdrowia, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących przygotowania, zwłaszcza podczas smażenia lub pieczenia odpowiednich potraw:

- Używać stabilnego termicznie oleju lub smaru.
- Nie wybieraj zbyt cienkich kawałków, rozłóż je równomiernie i regularnie obracaj jedzenie.
Postępuj zgodnie z instrukcjami ~~producenta~~ żywności gotowej.
- Powstrzymać się od smażenia na gorąco.
Zapewnia równomierne ogrzewanie, utrzymuje temperaturę w średnim zakresie i unikać mocnego przyrumienienia.
- Upewnij się, że żywność zachowuje odpowiednią wilgotność.
- Nie podgrzewać żywności dłużej niż do osiągnięcia temperatury wrzenia.

Duszenie i gotowanie ryżu

- Duszenie odnosi się do procesu gotowania w gorącej wodzie tuż poniżej temperatury wrzenia, około 85°C i nie powyżej 95°C. Podczas tego procesu tylko sporadycznie pęcherzyki powietrza unoszą się na powierzchnię gotowanego płynu. Delikatna metoda gotowania pozwala zachować smak i cenne składniki. Szczególnie nadaje się do zup i gulaszów lub sosów.
- Niektóre potrawy, takie jak ryż wiosenny, mogą wymagać wyższego niż najniższego ustawienia, aby osiągnąć punkt gotowania w zalecany czas.

Pieczenie

Do pieczenia soczystych, smacznych steków:

- Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
- Rozgrzać ciężką patelnię.
- Posmaruj obie strony steku olejem. Wlej trochę oleju na rozgrzaną patelnię i umieść na niej mięso.
- Obrócić stek tylko raz podczas pieczenia. Dokładny czas gotowania zależy od grubości mięsa, a także od pożądanego poziomu gotowania i może wahać się od ok. 2 do 8 minut na stronę. Nacisnąć na stek, aby ocenić stan jego upieczenia: im twardszy w dotyku, tym bardziej "upieczony".
- Odstawić stek na ciepły talerz na kilka minut przed podaniem, aby mógł odpocząć i ~~zmieknąć~~ ^{zmięknąć}.

Potrawy do smażenia i potrawy z woka

- Wybierz płaski wok odpowiedni do stosowania z ceramiką szklaną lub dużą patelnię.
- Przygotuj wszystkie składniki i przybory kuchenne, ponieważ ta metoda gotowania jest stosunkowo szybka. Jeśli chcesz przygotować duże ilości, podzielić je na kilka porcji.
- Rozgrzej krótko patelnię i dodaj około 2 łyżek oleju.
- Zawsze najpierw gotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
- Warzywa do smażenia.
Ustawić moc pola grzejnego na niższy poziom, gdy tylko urządzenie będzie gorące, ale nadal twarde.
i dodać mięso i/lub sos, jeśli dotyczy.
- Delikatnie wymieszaj składniki, aby się podgrzały.
- Podawać danie natychmiast.

6. Czyszczenie i konserwacja



OSTRZEŻENIE! **Ryzyko porażenia prądem!**

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



UWAGA! **Ryzyko poparzenia!**

Kontakt z gorącymi powierzchniami lub parą może spowodować oparzenia lub uszkodzenia! Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć płytę grzewczą, odpowiednio się zabezpieczyć, np. za pomocą rękawic kuchennych, i odczekać, aż płyta grzewcza osiągnie bezpiecznej temperatury przed jej dotknięciem, zwilżeniem powierzchni do gotowania lub użyciem naczyń nieodpornych na wysoką temperaturę!



UWAGA! **Ryzyko uszkodzenia!**

Do czyszczenia nie wolno używać żadnych agresywnych lub kwaśnych środków czyszczących, środków do szorowania ani narzędzi ściernych, ostrych lub spiczastych, z wyjątkiem przeznaczonych do tego celu skrobaków do płyt kuchennych! Mogą one uszkodzić szklaną ceramikę i panel sterowania! Przed użyciem należy sprawdzić instrukcje producenta środków czyszczących i przyborów pod kątem ich przydatności do powierzchni szklanych!

Nie wylewać zimnych płynów na gorącą płytę grzejną! Wynikający z tego szok temperaturowy może spowodować uszkodzenia!

Pozostałości po czyszczeniu mogą uszkodzić powierzchnię gotowania! Zawsze usuwaj je natychmiast i całkowicie!

Aby płyta kuchenna wyglądała dobrze i była w pełni funkcjonalna, należy o nią odpowiednio dbać. Zawsze utrzymuj płytę i przybory kuchenne w czystości i, jeśli to możliwe, natychmiast usuwaj zabrudzenia w sposób opisany poniżej.

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

- Jeśli płyta grzewcza nadal działa, należy ją wyłączyć.
i poczekać, aż wszystkie wskaźniki ciepła resztkowego wyłączą się.
- Nałóż trochę komercyjnego środka do czyszczenia ceramiki szklanej na szkło, gdy jest jeszcze letnie (nie gorące!).
- Wyczyść szybę miękką ściereczką.
- Dokładnie spłucz powierzchnię gotowania czystą wodą i usuń wszelkie pozostałości po czyszczeniu.
- Osuszyć powierzchnię gotowania czystą tkaniną lub ręcznikiem papierowym.

Rozgotowane, stopione, przypalone jedzenie i plamy zawierające cukier lub sól na powierzchni szkła

- Wyłącz płytę grzewczą i rozpocznij czyszczenie tak szybko, jak to możliwe, szczególnie w przypadku usuwania słodkich resztek jedzenia, gdy płyta jest jeszcze rozgrzana.
Chroń się przed oparzeniami, na przykład nosząc rękawice kuchenne!
- W przypadku ceramiki szklanej należy używać skrobaka lub szpatułki, trzymać go pod kątem ok. 30° w stosunku do płyty grzewczej.
i zeskrob zabrudzenia na chłodną część płyty.
Uwaga: Jeśli skórka już stwardniała, należy ją wcześniej ostrożnie pokruszyć.



UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

Należy pamiętać, że ostrza skrobaków do płyt kuchennych są niezwykle ostre i mogą powodować obrażenia!

Podczas korzystania z nich należy zachować odpowiednią ostrożność i przechowywać je w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt!

- Usuń brud za pomocą ściereczki lub ręcznika papierowego.
- Wyczyść, opłucz i osusz szybę zgodnie z opisem w sekcji "Codzienne zabrudzenia...".

Wygotowana żywność lub płyn na panelu sterowania

- Wyłącz płytę grzejną.
- Wchłaniaj płyny miękką ściereczką.
- Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną szmatką lub miękką gąbką.
- Całkowicie osuszyć obszar ręcznikiem tekstylnym lub papierowym.



Uwaga dotycząca upośledzenia funkcji spowodowanego zabrudzeniem lub wilgoć na panelu sterowania

Nawet niewielka warstwa wilgoci na panelu sterowania, która może być ledwo widoczna, może spowodować, że przyciski czujnika przestaną działać lub będą działać tylko w ograniczonym zakresie. Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, płyta również może się wyłączyć.

Przed włączeniem należy upewnić się, że obszar wokół elementów sterujących i ręce są całkowicie czyste i suche.
lub ponowne uruchomienie płyty.

7. Rozwiązywanie problemów



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem, obrażeń i uszkodzeń!

Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub wadliwe! Może to być bardzo niebezpieczne, szczególnie w przypadku uszkodzenia szklanej powierzchni!

Naprawy i modyfikacje są bardzo niebezpieczne dla niewykwalifikowanych osób i mogą spowodować uszkodzenia!

Nigdy nie dokonuj samodzielnych napraw lub modyfikacji urządzenia i nie demontuj go!

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

Może to pomóc w ~~samodzielnym~~ rozwiązaniu problemu.

Jeśli sugerowane powyżej rozwiązania nie rozwiązują problemu, należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą!

7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Nie można włączyć urządzenia.	Brak zasilania	Upewnić się, że płyta jest w pełni i prawidłowo podłączona do zasilania (patrz odpowiedni rozdział). Sprawdź, czy zadziałał bezpiecznik lub w przypadku awarii zasilania w domu lub okolicy.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Sterowanie dotykowe nie odpowiada.	Panel sterowania jest zablokowany (wyświetlacz timera).	Odblokuj panel sterowania (patrz "Blokada klawiszy / blokada przed dziećmi").
	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz płytę grzejną.
Przyciski czujnika są trudne w obsłudze.	Na panelu sterowania znajduje się wilgoć lub zabrudzenia	Upewnij się, że panel sterowania jest całkowicie czysty i suchy. Należy pamiętać, że cienka warstwa wilgoci może nie być widoczna.
	Przyciski nie są obsługiwane prawidłowo.	Dotknij tylko jednego przycisku na raz kulką palca przez co najmniej 1 sekundę (patrz odpowiednia sekcja).
Wyświetlacz działa, ale naczynia nie są podgrzewane.	Zabło zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Patrz "Płyta niespodziewanie się wyłącza".
Proces nagrzewania trwa niezwykle długo.	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne	Patrz "Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie".
	Wahania w sieci energetycznej	Wahania napięcia w sieci zasilającej wynoszące zaledwie 10 V mogą prowadzić do do znacznie dłuższego czasu gotowania.
Pola grzejne wyłączają się i włączają podczas pracy	Proces ogrzewania jest przeprowadzany w odstępach czasu	Tak to zostało zaprojektowane i nie jest usterką.
Pole grzejne wyłącza się nieoczekiwanie	Automatyczne wyłączenie pola grzejnogo zostało aktywowane	W razie potrzeby ponownie włączyć pole grzejne. W przypadku pracy w strefie gotowania na czas (patrz tabela automatycznego wyłączenia w sekcji "Funkcje").

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Płyta niespodziewanie wyłącza się.	Po włączeniu żadne ustawienie nie było dokonywane przez dłużej niż 1 minutę.	Ponownie włączyć płytę i rozpocząć ustawianie mocy żądanej strefy gotowania w ciągu jednej minuty.
	Zabło zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Upewnij się, że ścieżki wentylacyjne nie są zablokowane, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka.
		Upewnij się, że naczynie nie wystaje ponad oznaczenie pola grzejnego w kierunku panelu sterowania, aby zapobiec jego przegrzaniu.
	Na panelu sterowania znajduje się ciecz lub brud	Wyczyść i osusz płytę, zwłaszcza obszar panelu sterowania, a następnie włącz ją ponownie.
Płyta niespodziewanie wyłącza się lub włącza.	Panel sterowania został przypadkowo dotknięty.	Należy uważać, aby nie kłaść żadnych przedmiotów na panelu sterowania i nie przeciągać ani nie wycierać niczego po nim, nawet gdy jest wyłączony. W razie potrzeby należy ponownie włączyć/wyłączyć płytę i używać jej zgodnie z opisem.
Generowanie hałasu podczas pracy (trzaski, kliknięcia)	Urządzenie i naczynia kuchenne może powodować różne dźwięki	Lekkie trzaski lub kliknięcia opisane w sekcji "Możliwe odgłosy pracy" są normalne i nieszkodliwe. Jeśli hałas jest nieproporcjonalnie głośny lub brzmi nienormalnie, należy przesłać naszemu zespołowi serwisowemu nagranie audio.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Na powierzchni szkła tworzą się rysy	Ścieranie metalu lub inne zabrudzenia mogą wyglądać jak zadrapania.	Ceramika szklana jest bardziej odporna na ścieranie niż stal. Powstałe w ten sposób ślady ścierania nie stanowią uszkodzenia i z reguły można je usunąć za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego.
	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne.	Należy używać naczyń z czystym, równym i gładkim dnem (patrz "Odpowiednie naczynia i ich użytkowanie").
	Używane są nieodpowiednie środki czyszczące lub przybory.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących i narzędzi odpowiednich do powierzchni szklanych (patrz rozdział dotyczący czyszczenia).
Wystąpiła usterka / wyświetlany jest kod błędu	Wahania w systemie zasilania	Odłączyć płytę od zasilania na co najmniej 12 godzin. (wyłącz bezpiecznik), aby zresetować elektronikę, a następnie włączyć ją ponownie. Upewnij się, że napięcie sieciowe wynosi 230 V (jeśli tak nie jest, skontaktuj się z dostawcą energii).
	Błąd techniczny / Znaczenie kodu patrz poniższa tabela	Zanotuj kod błędu, odłącz płytę od zasilania i skontaktuj się z uprawnionym elektrykiem.

7.2 Kody błędów

Kod błęd u	Znaczenie	Sugerowane rozwiązania
E 1	Zwarcie czujnika elementu grzejnego	Należy skontaktować się z odpowiednio wykwalifikowanym elektrykiem.
E 2	Wada w czujniku elementu grzejnego	
E 3	Przegrzanie	Wyłącz płytę grzejną, Poczekaj, aż urządzenie ostygnie, a następnie włącz je ponownie.
E 4	Obwód otwarty czujnika elementu grzejnego	Należy skontaktować się z odpowiednio wykwalifikowanym elektrykiem.

8. Montaż i instalacja

8.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem i obrażeń!

To urządzenie może być instalowane/podłączane, uziemiane i uruchamiane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami.

i standardy!

Jest to bardzo niebezpieczne dla niewykwalifikowanych osób!

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

Trzymać dzieci i zwierzęta z dala!



UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

Niektóre części urządzenia mogą mieć ostre krawędzie! Podczas obsługi urządzenia należy się odpowiednio zabezpieczyć, np. używając rękawic roboczych!

- Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich specyfikacji wymiarowych i wymagań dotyczących odległości podanych w niniejszej instrukcji, a także innych obowiązujących przepisów.
- Upewnij się, że spełnione są wymagania bezpieczeństwa elektrycznego określone w sekcji "Podłączanie płyty grzejnej...".
Urządzenie musi być prawidłowo uziemione przed instalacją.
- Należy upewnić się, że blat roboczy przeznaczony do instalacji płyty spełnia wszystkie niezbędne wymagania, że instalacja może zapewnić odpowiednią wentylację, jak opisano w poniższych sekcjach, oraz że nic nie wystaje do obszaru gotowania.

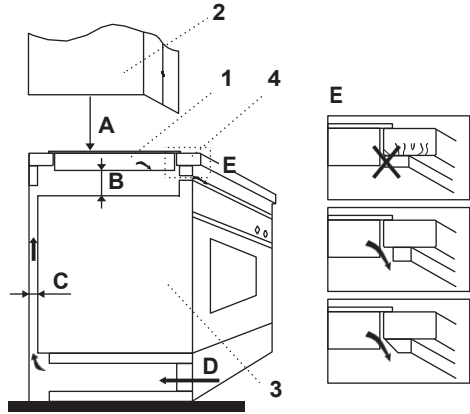
Wymagania dotyczące miejsca instalacji / środowiska instalacji

- Kuchnia powinna być sucha i posiadać skuteczną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami technicznymi.
- Materiały przyległych i otaczających powierzchni muszą być ognioodporne / odporne na temperaturę do 90°C i stosowane kleje do 150°C, aby wykluczyć deformację powierzchni lub oderwanie powłok.
Jeśli nie jesteś tego pewien, zaplanuj co najmniej 200 mm odstępu między krawędziami urządzenia a przedmiotowymi materiałami lub zabezpiecz je warstwą ognioodpornego materiału.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą, schowkiem meblowym itp., pod urządzeniem należy zamontować płytę ochronną (patrz odpowiedni rozdział).
- Aby płyta grzewcza działała prawidłowo, metoda instalacji musi zapewniać dobre promieniowanie cieplne.
- Powierzchnie ścian wokół obszaru gotowania powinny być łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
- Płyta nie może być instalowana w bezpośrednim sąsiedztwie lodówek lub zamrażarek, zmywarek lub suszarek bębnowych, aby uniknąć awarii i niepotrzebnie wysokiego zużycia energii.

Wentylacja i bezpieczne odległości

Upewnij się, że urządzenie jest wystarczająco wentylowane.
oraz czy drogi wentylacyjne nie są zablokowane lub zakryte!
Przestrzegać szkicu i podanych wymiarów!
Dotyczy to również montażu płyty
ochronnej pod płytą grzejną!
Ponadto należy postępować zgodnie z instrukcjami
w odpowiedniej sekcji!

- 1 Hob
- 2 Wentylator wyciągowy
lub szafki ścienne / meble
- 3 Piekarnik, jeśli dotyczy
- 4 Blat roboczy



- A** Odległość Hob
do wentylatora wyciągowego: min. 650 mm
lub do okapów kuchennych z miejscem na
głowę: min. 500 mm
do mebli (szafek ściennych itp.): min. 760 mm
- B** Jeśli dotyczy, odległość spodu płyty
grzewczej od wbudowanego piekarnika min. 50 mm
- C** Kanały powietrza nawiewanego min. 30 mm
- D** Kanały powietrza nawiewanego min. 10 mm
- E** Kanały powietrza wylotowego min. 10 mm

Wybór i przygotowanie blatu roboczego

- Do instalacji płyty grzewczej należy wybrać blat wykonany z materiału izolacyjnego i odpornego na wysoką temperaturę.
Drewno i podobne materiały włókniste lub przepuszczające wilgoć mogą być używane jako blaty robocze tylko wtedy, gdy są zaimpregnowane.
- Zaizolować górną krawędź blatu roboczego graniczącą ze ścianą za płytą kuchenną przed cieczami lub wilgocią, np. za pomocą listwy ochronnej.
- Upewnij się, że powierzchnia blatu jest równa i pozioma.
- Zapewnić grubość blatu roboczego min. 30 mm i odpowiednie wymiary wynikające ze specyfikacji danego modelu płyty.
- Należy pozostawić co najmniej 3 mm bezpiecznego odstępu między bokami podstawy płyty kuchennej a wyciętymi powierzchniami blatu roboczego, a także ramę blatu roboczego wokół płyty kuchennej o szerokości co najmniej 50 mm.

8.2 Montaż płyty grzewczej w blacie kuchennym



UWAGA! **Ryzyko obrażeń!**

Niektóre elementy urządzenia mogą mieć ostre krawędzie! Należy chronić się przed obrażeniami podczas instalacji,
np. poprzez noszenie rękawic roboczych!

Uwagi przed montażem i instalacją

- Przed instalacją płyty grzewczej należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale "Uwagi przed użyciem".
- Oczyszczyć urządzenie i obszar wokół miejsca instalacji.
- Przygotuj następujące elementy do montażu płyty grzejnej:
 - Płyta i dostarczone akcesoria, w tym niniejsza instrukcja
 - Piła hafciarska lub podobna
 - Narzędzie pomiarowe i poziomica lub podobne
 - Śrubokręt
 - Ołówek lub podobne narzędzie do oznaczania
 - Rękawice ochronne lub podobne.

Montaż i instalacja

Cięcie blatu roboczego

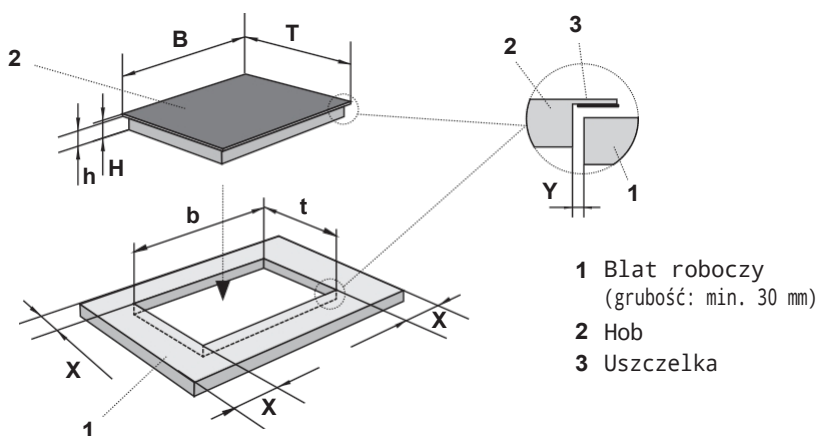
- Wyciąć otwór montażowy dla płyty grzewczej z blatu zgodnie z wymiarami podanymi na poniższym szkicu.



Uwaga:

Aby uniknąć nieprawidłowego przycięcia blatu roboczego, należy upewnić się, że jego wymiary są prawidłowe.

Podane wymiary należy dopasować do wymiarów produktu przed rozpoczęciem.



- 1 Blat roboczy
(grubość: min. 30 mm)
- 2 Hob
- 3 Uszczelka

Hob:

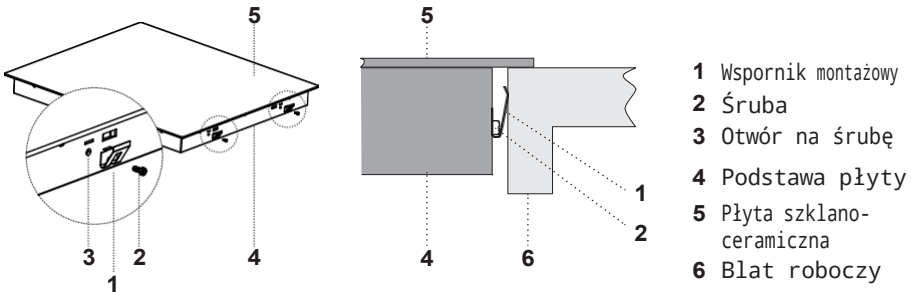
B Szerokość:	770 mm
T Głębokość:	520 mm
H Wysokość:	52 mm
h Wysokość podstawy płyty grzewczej:	48 mm

Wycięcie:

b Szerokość:	740 mm
t Głębokość:	490 mm
X Odległość:	min. 50 mm
Y Odległość:	min. 3 mm

Wkładanie i mocowanie płyty grzewczej

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



- Dostosuj położenie wsporników do sytuacji montażowej.
- Sprawdź, czy uszczelka płyty grzewczej nie jest uszkodzona i prawidłowe ustawienie na płycie grzewczej.
- Włóż płytę grzewczą do przygotowanego wycięcia w blacie, najpierw ustawiając przewody centralnie.
Upewnij się, że siedzi stabilnie.

(i) Uwagi:

- Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Podczas wkładania płyty należy upewnić się, że nie są one zablokowane przez blat kuchenny!
- Podczas wkładania płyty grzewczej należy upewnić się, że jej kabel połączeniowy nie może zostać zgnieciony, zgięty lub skręcony!

8.3 Podłączanie płyty do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Istnieje ryzyko śmiertelnego porażenia prądem, jeśli urządzenie jest podłączone przez niewykwalifikowane osoby!

Płyta może być zainstalowana/podłączona i uziemiona wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami przepisami i standardy!

Szkice połączeń w tej sekcji muszą być przestrzegane!

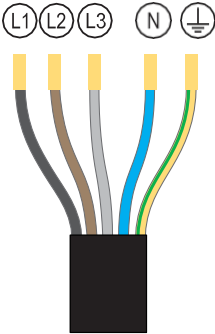
Ważne uwagi dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej

- Przed instalacją urządzenia należy upewnić się, że lokalne napięcie i częstotliwość odpowiadają informacjom na tabliczce znamionowej (informacje w V i Hz).
W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Instalator musi zapewnić łatwy dostęp do Wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) z przerwą stykową co najmniej 3 mm jest zintegrowany z obwodem urządzenia, który jest zgodny z obowiązującymi przepisami i zapewnia całkowite odłączenie urządzenia od zasilania w sytuacji awaryjnej.
Przewód uziemiający nie może zostać przerwany przez bezpiecznik.
- W przypadku instalacji na wielu fazach należy użyć dostarczonego kabla sieciowego, który może być wymieniony tylko raz.
w razie ~~przypadku~~ przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę.
- Jeśli płyta jest podłączona do jednej fazy, przewód musi zostać wymieniony i podłączony przez wykwalifikowanego elektryka.
- Kabel musi być ułożony w sposób uniemożliwiający jego załamanie, zgnieciony lub skręcony, a jego temperatura nigdy nie przekracza 75°C.
- Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy do podłączania płyty do sieci elektrycznej, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Szkice połączeń dla instalatora:

3× 220-240/400 V, 3~N

16A



Uwagi:

Podłącz

czarny do **L1**

Brown na **L2**

Szary na **L3**

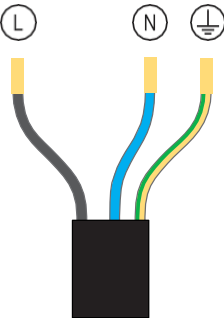
Niebieski do przewodu neutralnego / **N**

Żółto-zielony na **PE**

W razie wątpliwości należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

1× 220-240V, 1~N

40A



Uwagi:

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

Nowy kabel nie wchodzi w skład dostawy!

Przekrój kabla musi odpowiadać zabezpieczeniu bezpiecznikowemu!

Do skrzynki przyłączeniowej płyty grzewczej **należy stosować mostki!**



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

8.4 Montaż płyty ochronnej pod płytą grzewczą



UWAGA!

Ryzyko obrażeń i uszkodzeń!

Aby uniknąć poważnych obrażeń lub uszkodzeń spowodowanych przez ciepło, elektryczność lub elementy funkcjonalne (np. wentylatory), należy upewnić się, że kabel połączeniowy i spód płyty nie są już dostępne po instalacji (również np. przez drzwi szafki, szuflady itp.)!

W przypadku instalacji płyty grzewczej nad szufladą, schowkiem meblowym itp. należy zainstalować płytę ochronną pod płytą grzewczą.

jako środek ostrożności zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji!

Wykonaj następujące czynności:



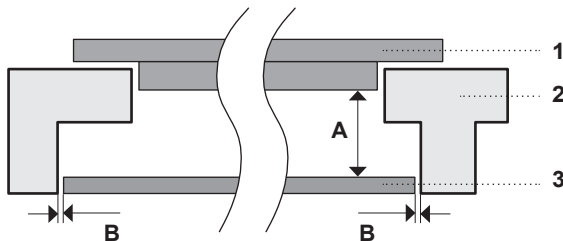
UWAGA!

Ryzyko nieprawidłowego działania!

Aby uniknąć nieprawidłowego działania, należy upewnić się, że przestrzeń między płytą grzewczą a płytą ochronną jest wystarczająco wentylowana!

W szczególności należy przestrzegać poniższych instrukcji dotyczących wyboru materiału płyty ochronnej oraz sekcji "Wentylacja i odległości bezpieczeństwa" w "...Wymagania instalacyjne"!

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



- 1 Hob
- 2 Błat roboczy /
meble do zabudowy
- 3 Płyta ochronna

A min. 50 mm

B min. 5 mm

9. Dane techniczne

Oznaczenia modeli	KK7705ED (A) , KK7705RL (B)		
Liczba stref gotowania	5		
Moc i rozmiar pół grzejnych (według numeracji patrz "Właściwości...")	1	maks. 1200 W,	Ø 165 mm
	2	Mały krąg grzewczy: maks. 800 W, Średni krąg: Duży W, krąg grzewczy: maks. 1600 W, maks. 2300 W,	Ø 120 mm Ø 175 mm Ø 230 mm
	3	Małe koło grzewcze: strefa owalna: maks. 1100 W, maks. 2000 W,	Ø 165 mm 165 × 270 mm
	4	maks. 1200 W,	Ø 165 mm
	5	maks. 1800 W,	Ø 200 mm
Energia elektryczna	8500 W (7777 - 9255 W)		
Napięcie sieciowe	380 - 415 V ~, 50 - 60 Hz		
Wymiary produktu, szer. x głęb. x wys.	770 × 520 × 52 mm		
Wymiary montażowe, szer. x głęb.	740 × 490 mm		
Waga	^{A B} 10,8 / 10,6 kg		

Uwaga dotycząca zgodności produktu

Oznaczenia modeli:

KK7705ED, KK7705RL

Szklano-ceramiczne płyty grzewcze

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 przeglądać i
pobierać z naszej strony internetowej pod odpowiednią
stroną produktu.

Kompletne dokumenty można uzyskać na pisemny
wniosek za pośrednictwem powyższego adresu
kontaktowego.

The image shows a handwritten signature in black ink on a light gray background.

Jan Kolbe

Dyrektor ds. zarządzania produktami

Obsługa klienta KKT Kolbe

Chętnie pomożemy w przypadku pytań technicznych lub problemów z systemem magazynowania energii, lub jeśli coś się ~~z~~psuje.

Możesz skontaktować się z naszym działem obsługi klienta pod adresem:

Obsługa klienta KKT KOLBE Tel.



0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Prosimy o przygotowanie następujących informacji:

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

Uwaga:

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

Jeśli jest to zaznaczone, można je również znaleźć na pierwszej stronie niniejszej instrukcji.



**Dziękujemy za przeczytanie.
Życzymy dobrej zabawy
z urządzeniem.**

Dziękujemy za przeczytanie.
Życzymy dużo zabawy z urządzeniem.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co KG

Ohmstrasse 17
96175 Pettstadt
Niemcy

www.kolbe.de