

CHEF-FUSION

Płyta indukcyjna z okapem

10045303 10045556 10045557 10045558
10046451 10046452 10046453 10046454
10046455



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i postępuj zgodnie z nimi, aby uniknąć potencjalnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji lub niewłaściwym użytkowaniem. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszych instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa (trawnik) 4
Instrukcje bezpieczeństwa Płyta indukcyjna 6
Uwagi dotyczące obsługi i konserwacji 7
Funkcje 9
Wymiary 10
Montaż płyty 12
Instalacja okapu 16
Procedura instalacji 19
Procedura montażu 19
Opis urządzenia 23
Panele sterowania 24
Działanie 25
Wskazówki dotyczące gotowania 31
Ustawienie mocy 32
Czyszczenie i pielęgnacja 33
Rozwiązywanie problemów 35
Karta informacyjna produktu 37
Uwagi dotyczące ochrony środowiska 40
Instrukcja likwidacji 41
Producent 41

INFORMACJE TECHNICZNE

Kod produktu	10045303, 10045556, 10045557, 1045558, 10046451, 10046452, 10046453, 10046454, 10046455
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Maks. moc (płyta indukcyjna)	7320 W

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA (OKAP)

- Przed użyciem należy dokładnie przeczytać wszystkie zalecenia i zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.
- Prace instalacyjne mogą być wykonywane wyłącznie przez elektryka lub osobę wykwalifikowaną. Przed użyciem okapu upewnij się, że napięcie (V) i częstotliwość (Hz) podane na okapie odpowiadają napięciu i częstotliwości sieci zasilającej w Twoim domu.
- Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania lub montażu.
- Dzieciom poniżej 8 roku życia nie wolno używać tego produktu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w domu i podobnych środowiskach. Nie do użytku komercyjnego
- Regularnie czyść urządzenie i filtr, aby utrzymać jego sprawne działanie.
- Przed czyszczeniem należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie należy czyścić dokładnie tak, jak podano w instrukcji obsługi.
- Nie używać otwartego płomienia pod okapem kuchennym.
- Jeśli produkt nie działa normalnie, skontaktuj się z producentem lub profesjonalną firmą.
- Dzieci powyżej 8 roku życia, a także osoby niepełnosprawne umysłowo, sensorycznie i fizycznie mogą korzystać z urządzenia tylko wtedy, gdy zostały wcześniej szczegółowo poinformowane o funkcjach i środkach bezpieczeństwa przez osobę za nie odpowiedzialną i rozumieją związane z tym ryzyka.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Jeśli okap jest używany z piecami opalonymi gazem lub innymi paliwami, w pomieszczeniu musi być zapewniona wystarczająca wentylacja.
- Nie należy flambirować potraw pod okapem kuchennym.
- UWAGA: Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy.

Ważne wskazówki montażowe

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

Ważne wskazówki dotyczące eksploatacji zużytego powietrza



OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo zatrucia recykulowanymi spalinami! Nie należy eksploatować urządzenia w trybie odprowadzania powietrza, jeśli jest ono eksploatowane w połączeniu z kominkiem zależnym od powietrza w pomieszczeniu i nie jest zapewniona wystarczająca cyrkulacja powietrza.

Kominki pokojowe zależne od powietrza, takie jak grzejniki gazowe, olejowe, na drewno lub węgiel, kotły lub przepływowe podgrzewacze wody pobierają powietrze z pomieszczenia i odprowadzają je na zewnątrz przez rurę wydechową lub komin. W trybie wywiewu powietrze jest wyciągane z kuchni i sąsiednich pomieszczeń. Bez wystarczającego dopływu powietrza powstaje podciśnienie. Toksyczne gazy z komina lub urządzenia do spalania mogą być w ten sposób zasysane z powrotem do pomieszczenia mieszkalnego.

- Upewnij się, że dopływ świeżego powietrza jest wystarczający i że powietrze może krążyć.
- Ilość powietrza nawiewanego i wywiewanego nie jest wystarczająca do zachowania wartości granicznej.

Bezpieczna praca jest możliwa tylko wtedy, gdy podciśnienie w miejscu ustawienia kominka nie przekracza 4 Pa (0,04 mbar). Można to osiągnąć, jeśli powietrze potrzebne do spalania może napływać przez nieuszczelnione otwory w drzwiach i oknach w połączeniu ze skrzynką ścienną do zasysania i odprowadzania powietrza. W każdym przypadku należy zasięgnąć porady kominiarza i ocenić system wentylacji całego domu. W razie potrzeby mogą odpowiedzieć, jaki środek wentylacyjny jest niezbędny.

Jeśli okap jest używany wyłącznie w trybie recyrkulacji, praca jest możliwa bez ograniczeń.

Ważne wskazówki dotyczące demontażu urządzenia

- Demontaż jest taki sam jak instalacja/montaż w odwrotnej kolejności.
- Podczas demontażu najlepiej jest mieć drugą osobę do pomocy, aby uniknąć obrażeń.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA (PŁYTA GRZEWCZA)

Ryzyko porażenia prądem

- Przed serwisowaniem lub naprawą urządzenia należy odłączyć je od gniazda zasilania.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do uziemionego gniazda.
- Zmiany w okablowaniu zasilania mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tych wytycznych może spowodować porażenie prądem lub śmierć.



Uwaga

Ryzyko zranienia! Krawędzie płyty grzejnej są ostre. Zachowaj ostrożność, w przeciwnym razie możesz zranić się ranami ciętymi.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do instalacji i/lub użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Na płycie grzewczej nie należy umieszczać łatwopalnych materiałów lub produktów.
- Przekaż te informacje osobie instalującej urządzenie, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapobiec uszkodzeniom mienia i obrażeniom ciała.
- To urządzenie musi zostać zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowaną osobę.
- Ten produkt powinien być podłączony do obwodu wyposażonego w wyłącznik automatyczny umożliwiający całkowite odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować unieważnienie wszystkich roszczeń gwarancyjnych i rękojmi.
- Dzieci powyżej 8 roku życia, a także osoby niepełnosprawne umysłowo, sensorycznie i fizycznie mogą korzystać z urządzenia tylko wtedy, gdy zostały wcześniej szczegółowo poinformowane o funkcjach i środkach bezpieczeństwa przez osobę za nie odpowiedzialną i rozumieją związane z tym ryzyka.
- Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja płyty grzewczej nigdy nie powinny być wykonywane samodzielnie przez dzieci.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, obsługę klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć uszkodzenia mienia i/lub obrażeń ciała.

- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, jeśli jego powierzchnia (powierzchnia płyty grzewczej wykonana z ceramiki szklanej lub podobnego materiału chroniącego części znajdujące się pod napięciem) jest pęknięta.
- Nie należy umieszczać na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki garnków, ponieważ mogą się one bardzo rozgrzać.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty.
- Urządzenia nie wolno używać razem z timerem ani oddzielnym pilotem.
- Podczas gotowania konieczne jest nadzorowanie urządzenia. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas gotowania, ponieważ gotowanie z użyciem oleju lub tłuszczu może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru. Nigdy nie próbuj gasić gorącego tłuszczu wodą. Zamiast tego wyłącz urządzenie i przykryj płomień kocem lub pokrywką garnka.



OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo pożaru! Na płytach indukcyjnych nie należy umieszczać żadnych przedmiotów innych niż garnki i patelnie.

UWAGI DOTYCZĄCE OBSŁUGI I KONSERWACJI

Ryzyko porażenia prądem

- Nigdy nie gotuj na zepsutej lub pękniętej płycie grzewczej. W przypadku pęknięcia płyty grzewczej należy natychmiast wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem i konserwacją należy wyłączyć płytę indukcyjną i odłączyć ją od zasilania.
- Niezastosowanie się do tych wytycznych może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenia dla zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie są narażone na działanie pola elektromagnetycznego płyty grzejnej.
- Niezastosowanie się do tych wytycznych może spowodować porażenie prądem lub śmierć.



Uwaga

Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas użytkowania części urządzenia dostępne dla użytkownika nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia. Upewnij się, że ciało, ubranie i inne materiały, z wyjątkiem przyborów kuchennych, nie dotykają płyty grzewczej do momentu jej całkowitego ostygnięcia.

- Dzieci należy trzymać z dala od płyty indukcyjnej.
- Uchwyty garnków mogą nagrzewać się do tego stopnia, że nie należy ich dotykać. Upewnij się, że uchwyty garnków nie znajdują się bezpośrednio nad płytami grzejnymi. Upewnij się, że uchwyty garnków znajdują się poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do instrukcji może prowadzić do poparzeń.



OSTRZEŻENIE:

Ryzyko zranienia! Ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania. Skrobak należy zawsze przechowywać z założoną osłoną zabezpieczającą, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Niezastosowanie się do instrukcji może spowodować obrażenia i skaleczenia.

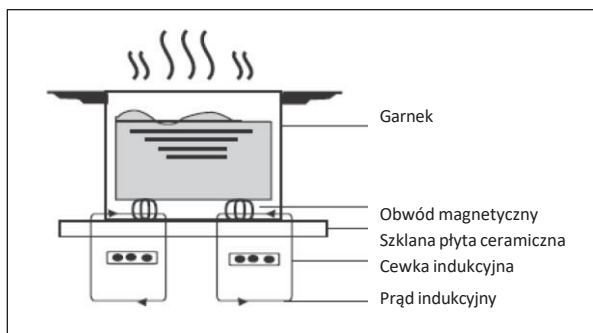
Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przeprowadzenie może spowodować powstanie dymu, a rozpryskujący się tłuszcz może się zapalić.
- Na urządzeniu nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie zostawiaj przedmiotów lub innych narzędzi na urządzeniu.
- Nie należy umieszczać żadnych namagnesowanych przedmiotów (np. Karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzenia elektroniczne (np. komputery, odtwarzacze MP3), ponieważ mogą na nie oddziaływać pola elektromagnetyczne.
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi (np. za pomocą sterowania dotykowego). Nie należy polegać na funkcji wykrywania garnków w celu wyłączenia urządzenia po wyjęciu garnków.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać na nim, stawać na nim ani wspinać się na nie.
- Ze względu na dzieci nie należy przechowywać żadnych przedmiotów w szafkach nad urządzeniem. Dzieci, które potajemnie wspinają się na urządzenie, mogą zostać poważnie zranione przez spadające przedmioty.

- Dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności umysłowej powinny zostać poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę za nie odpowiedzialną, aby upewnić się, że mogą korzystać z urządzenia bez stwarzania zagrożenia dla siebie lub innych.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszelkie inne naprawy i prace konserwacyjne powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nie należy upuszczać ani stawiać ciężkich przedmiotów na płycie grzewczej.
- Nie stawaj na powierzchni do gotowania.
- Nie używaj garnków z ostrymi krawędziami i nie przeciągaj ich po szklanej powierzchni, ponieważ mogą ją porysować.
- Nie używaj metalowych szczotek ani innych agresywnych środków czyszczących do czyszczenia powierzchni, ponieważ mogą ją porysować.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach, takich jak kuchnie dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy, przez gości w hotelach, motelach i pensjonatach.
- Nie dotykaj płyty gołymi rękami podczas użytkowania.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia.

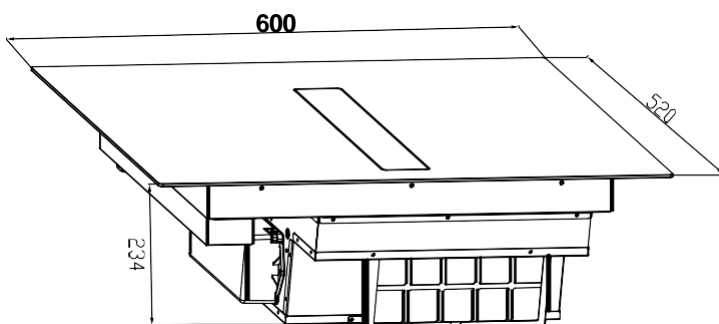
FUNKCJE

Gotowanie indukcyjne to zaawansowana, wydajna i niedroga technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych i przenosi ciepło bezpośrednio do garnka, zamiast ogrzewać go pośrednio przez szklaną powierzchnię. Kubek nagrzewa się tylko dlatego, że podgrzewa go garnek.

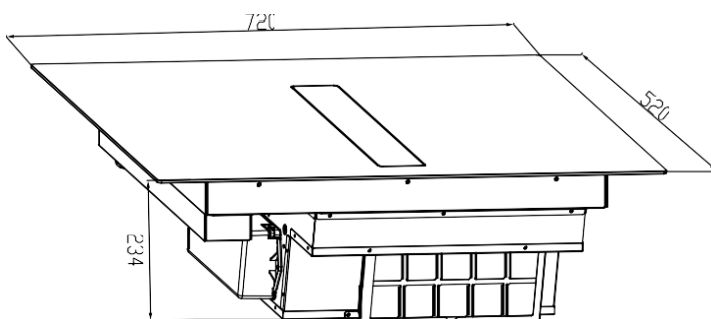


WYMIARY

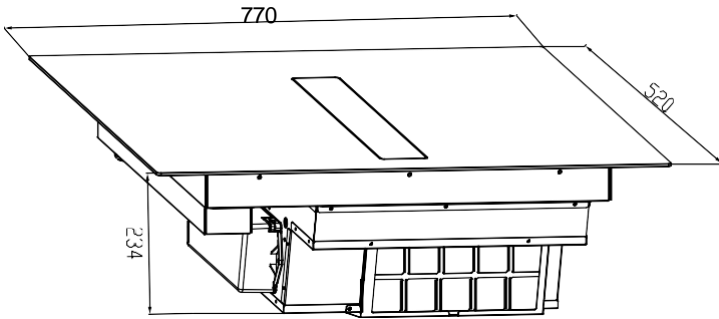
10045303, 10046451, 10046452



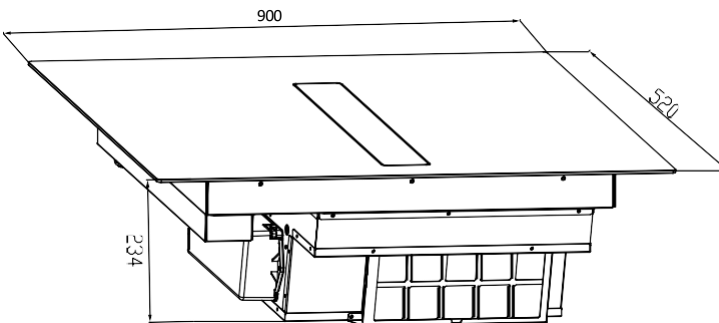
10045556, 10046453



10045557, 10046454



10045558, 10046455

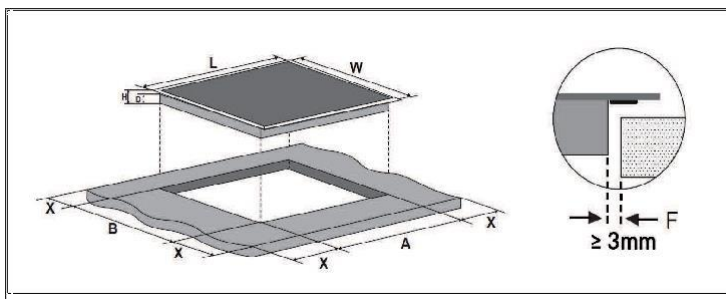


MONTAŻ PŁYTY GRZEWCZEJ

Przygotowanie powierzchni roboczej

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami na rysunku. Pozostaw co najmniej 5 cm blatu kuchennego wokół otworu na czas montażu. Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz materiał odporny na ciepło i izolujący. Drewno i podobne materiały bogate we włókna lub wiążące wilgoć powinny być wybierane jako powierzchnia robocza tylko wtedy, gdy zostały zaimpregnowane, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem i deformacji spowodowanych ciepłem.

Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty kuchennej a wewnętrzną stroną blatu powinna wynosić co najmniej 5 mm.

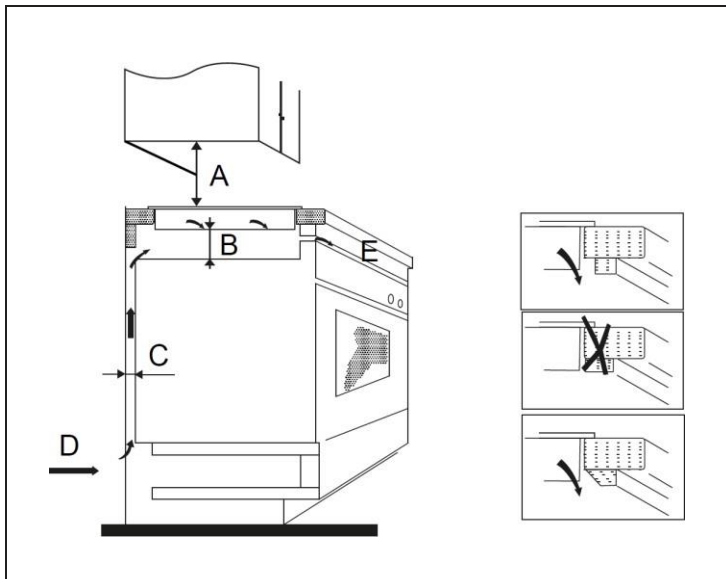


Wymiary w mm

Produkt	L	W	H	A	B	X	F
10045303	600	520	56	570	490	min 50	min 3
10046451							
10046452							
10045556	720	520	56	570	490	min 50	min 3
10045453							
10045557	770	520	61	570	490	min 50	min 3
10046454							
10045558	900	520	61	775	495	min 50	min. 3
10046455							

Przez cały czas należy upewniać się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane, a otwory wlotowe i wylotowe powietrza nie są zablokowane. Przed instalacją należy upewnić się, że sprzęt jest w dobrym stanie.

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



Uwaga: Wymiary podane w tabeli są w mm.

A	B	C	D	E
650	min. 50	min. 30	Otwór wlotu powietrza	Wylot powietrza 10mm

Przed montażem

Upewnij się:

- powierzchnia robocza jest płaska, a żadne elementy nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi urządzenia.
- powierzchnia robocza jest wykonana z odpornego na ciepło i izolującego materiału.
- że piekarnik, jeśli urządzenie jest zainstalowane nad nim, ma wbudowany wentylator chłodzący.
- że posiadasz odpowiedni wyłącznik automatyczny, który umożliwia całkowite odłączenie od zasilania sieciowego, został zintegrowany i zainstalowany w okablowaniu zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznik automatyczny jest zatwierdzonego typu i ma odległość styków wynoszącą 3 mm pomiędzy wszystkimi biegunami (lub wszystkimi aktywnymi przewodami (fazowymi), jeśli zezwalają na to lokalne przepisy).
- wyłącznik automatyczny jest łatwo dostępny dla użytkownika płyty indukcyjnej.
- W razie jakichkolwiek wątpliwości dotyczących instalacji należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Na ścianach otaczających płytę indukcyjną należy zainstalować odporne na ciepło i łatwe do czyszczenia materiały (np. płytki ceramiczne).

Po instalacji upewnij się, że

- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szufladę.
- zapewniony jest dostęp świeżego powietrza do spodniej części urządzenia, co umożliwia wymianę powietrza.
- osłona termiczna jest zamontowana pod urządzeniem po jego zainstalowaniu nad szufladami lub szafkami.
- wyłącznik automatyczny jest łatwo dostępny dla użytkownika płyty indukcyjnej.

Środki



OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń! Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowaną osobę lub profesjonalnego technika. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

- Urządzenia nie wolno umieszczać bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę urządzenia.
- Sprzęt powinien być zamontowany w taki sposób, aby ciepło mogło promieniować na zewnątrz, co może poprawić jego niezawodność.
- Ściany i powierzchnie otaczające urządzenie muszą być odporne na wysoką temperaturę.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa klejąca musi być odporna na wysoką temperaturę.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj myjki parowej.

Podłączenie do źródła zasilania



OSTRZEŻENIE:

Ryzyko zranienia! Tylko wykwalifikowany elektryk może podłączyć to urządzenie do sieci elektrycznej.

Przed podłączeniem do zasilania należy sprawdzić, czy:

- system okablowania w domu jest odpowiedni dla mocy wymaganej przez urządzenie.
- napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na etykiecie urządzenia.
- przewody zasilające mogą wytrzymać obciążenie wskazane na etykiecie urządzenia.

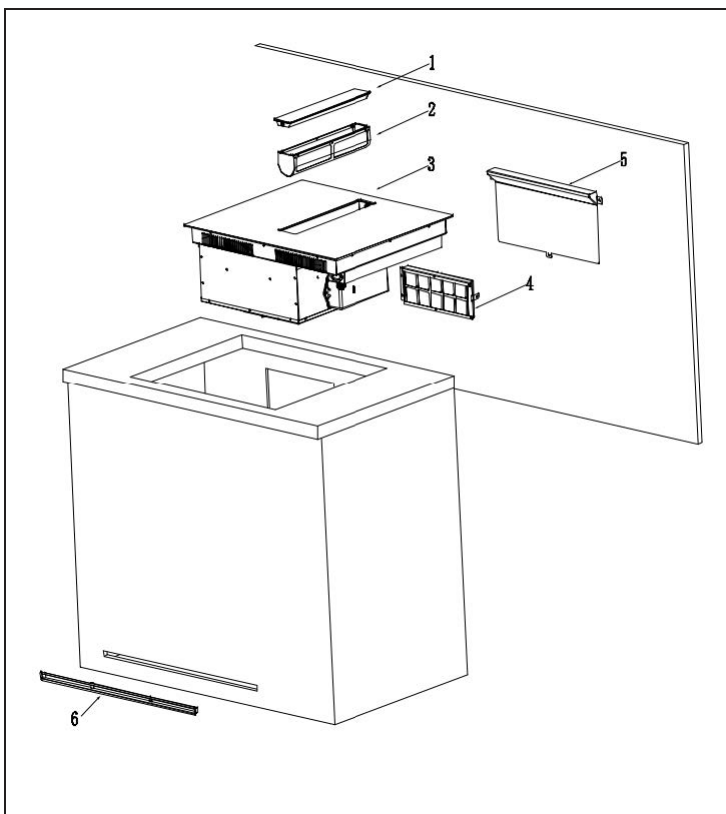
Nie używaj adapterów, reduktorów lub wielu gniazd do podłączenia urządzenia do źródła zasilania, ponieważ może to spowodować przegrzanie i pożar. Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części urządzenia i musi być umieszczony w taki sposób, aby nigdy nie nagrzał się do temperatury wyższej niż 75°C.

Uwaga: Skonsultuj się z elektrykiem, aby upewnić się, że sieć elektryczna w Twoim domu jest odpowiednia dla tego urządzenia. Jeśli konieczne jest wprowadzenie zmian w zasilaniu, powinny być one przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony i wymaga wymiany, należy skontaktować się z producentem lub działem obsługi klienta, aby zapobiec uszkodzeniu mienia i/lub obrażeniom ciała.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do gniazda sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z odstępem między stykami wynoszącym co najmniej 3 mm.
- Elektryk musi sprawdzić bezpieczeństwo połączenia elektrycznego i upewnić się, że jest ono zgodne ze wszystkimi normami.
- Kabel zasilania sieciowego nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń.

MONTAŽ OKAPU

Opis



1	Obudowa	5	Panel tylny
2	Filtr aluminiowy	6	Wylot powietrza
3	Płyta indukcyjna		
4	Filtr węglowy i rama montażowa		

INSTALACJA

1. Upewnij się, że wszystkie części sprzętu zawarte w opakowaniu są kompletne.
2. Wyciąć otwór o wymiarach (szer. x wys.) 602*17 mm.
3. Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Środki

- Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowany personel. Nie należy samodzielnie montować urządzenia.
- Urządzenia nie należy montować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, gdyż wilgoć mogłaby uszkodzić elektronikę urządzenia.
- Zamontuj płytę indukcyjną w taki sposób, aby zapewnić promieniowanie ciepłe.
- Powierzchnia otaczająca urządzenie i przylegająca do niego ściana powinny być odporne na wysoką temperaturę.
- Aby zapobiec uszkodzeniom, warstwa pośrednia i klej muszą być odporne na ciepło.

Podłączenie elektryczne

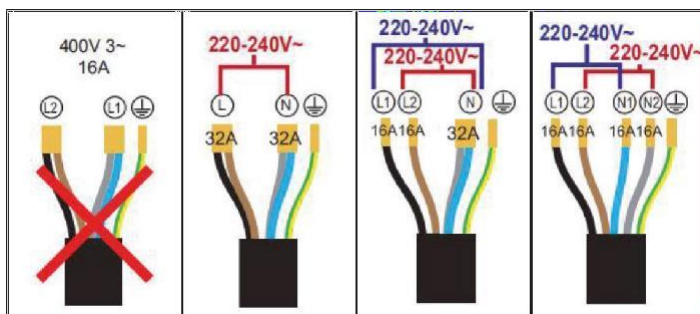
Uwaga: Tylko wykwalifikowana osoba może podłączyć to urządzenie do gniazdka sieciowego.

Przed podłączeniem do źródła zasilania należy upewnić się, że okablowanie w domu jest odpowiednie do wymagań urządzenia, że napięcie w gniazdku jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia oraz że przewód zasilający jest zgodny z wymaganiami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.

- Nie używaj adapterów, reduktorów ani przedłużaczy w połączeniu z urządzeniem, ponieważ może to prowadzić do przegrzania i zagrożenia pożarowego.
- Należy uważać, aby kabel nie stykał się z gorącymi częściami urządzenia. Kabel sieciowy musi być poprowadzony w taki sposób, aby jego temperatura nigdy nie przekraczała 75 °C.

Uwaga: Jeśli nie masz pewności, czy okablowanie w Twoim domu jest odpowiednie dla danego urządzenia, skonsultuj się z elektrykiem. Wszelkie modyfikacje mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilacz musi być zgodny z normami krajowymi. Poniżej przedstawiono metodę połączenia:

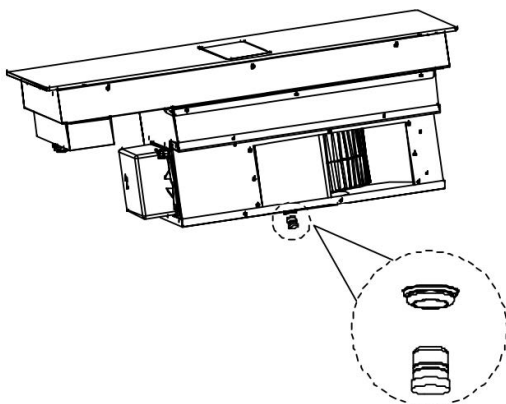


Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące sprzętu elektrycznego

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub wymaga wymiany, skontaktuj się z producentem, działem obsługi klienta lub osobą o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do gniazdka, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny o minimalnej odległości styków wynoszącej 3 mm.
- Podczas instalacji należy przestrzegać przepisów krajowych.
- Kabel zasilający nie może być załamany ani zgięty.
- Wymagana jest regularna kontrola kabla zasilającego przez wykwalifikowaną osobę.
- Żółty/zielony przewód musi być podłączony do przewodu uziemiającego i zacisków urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia.
- Gniazdo urządzenia musi być zawsze łatwo dostępne.

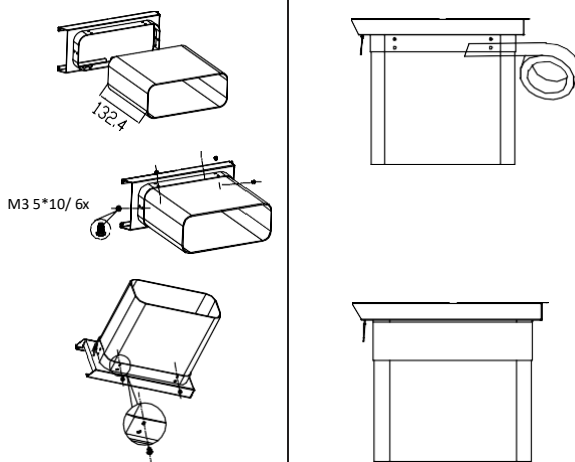
PROCEDURA MONTAŻU

1



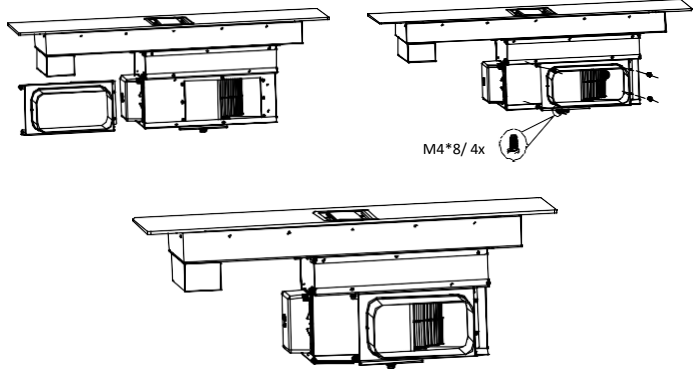
Otwórz wodoodporną pokrywę.

2



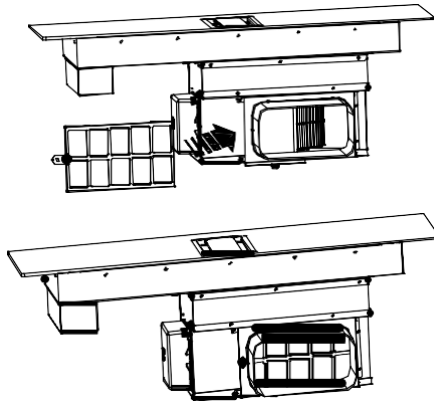
Zabezpiecz rurę odpowietrzającą i zaklej ją taśmą. Włóż i zamocuj filtr węglowy.

3



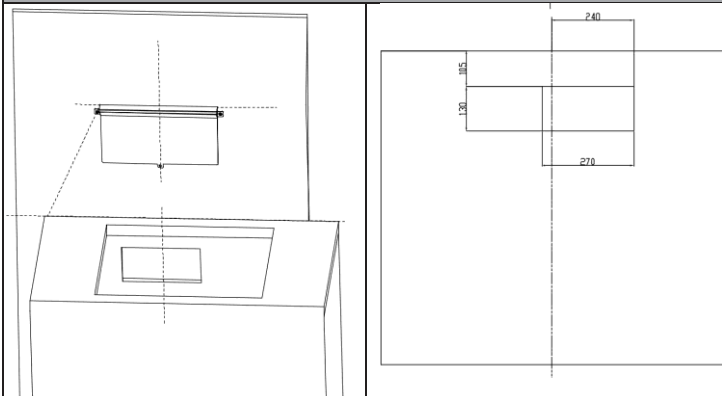
Zainstaluj uchwyt filtra węglowego.

4

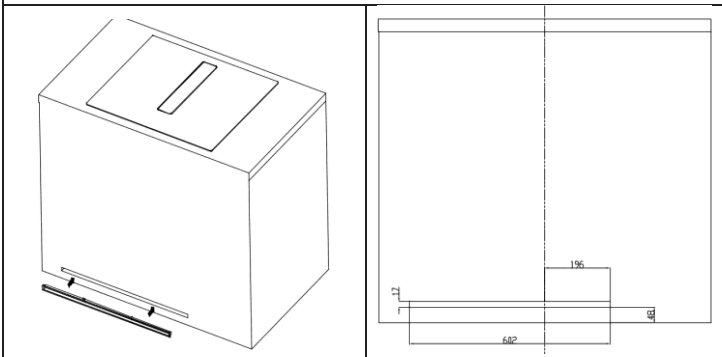


Włóż i zamocuj filtr węglowy.

5

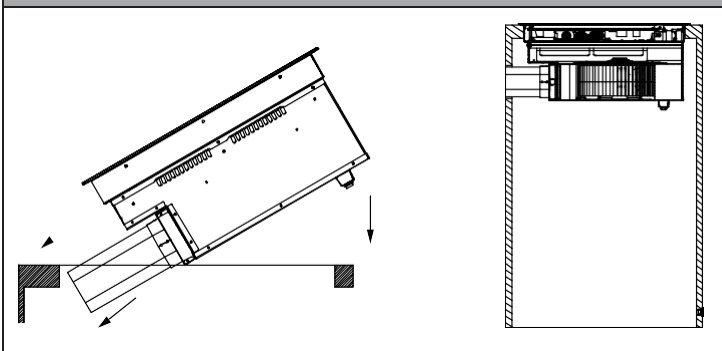


Odetnij wspornik z tyłu szafki kuchennej, wóź i przyklej panel ochronny z tyłu.



Wytnij otwór w przedniej szafce kuchennej, przyklej kratkę wylotu powietrza

6



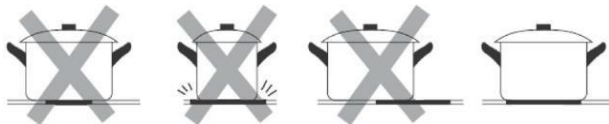
Podnieś płytę pod kątem i wsuń ją do pokrywy.

WYBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ

Uwaga: Należy używać wyłącznie naczyń indukcyjnych. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie garnka. Zawsze zdejmuj garnek z płyty indukcyjnej. Nie przeciągaj garnka, ponieważ możesz zarysować szkło.



Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka. Nie używaj naczyń z ostrymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.

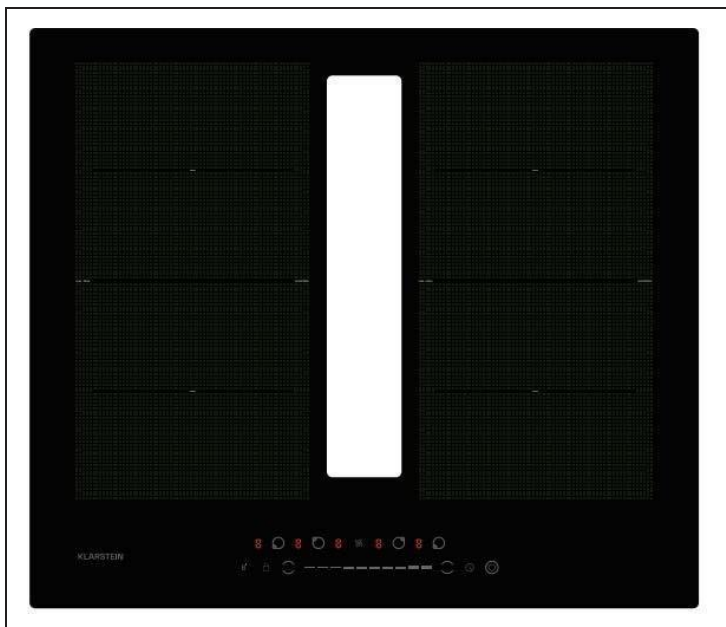


Upewnij się, że dno garnka jest płaskie, przylega płasko do szklanej powierzchni i ma taki sam rozmiar jak płyta grzewcza. Należy używać wyłącznie garnków o średnicy zgodnej z oznaczeniem na płycie grzewczej. Jeśli używasz nieco większego garnka, energia jest zużywana na najwyższym poziomie wydajności. Jeśli używasz mniejszego naczynia, wydajność może być niższa niż oczekiwana. Garnki o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie zostać rozpoznane przez płytę indukcyjną. Umieść garnek na środku płyty grzewczej.

Aby sprawdzić użyteczność, można przeprowadzić test magnetyczny. Przesuń magnes w kierunku dna naczynia. Jeśli magnes jest do niego przyciągany, garnek nadaje się do indukcji.



OPIS URZĄDZENIA



1	Tylna lewa/prawa strefa 1800 W, wspomaganie 2100 W, wymiar strefy 190 mm
2	Strefa przednia lewa/prawa 1800 W, wzmacniacz 2100 W, wielkość strefy 190 mm
3	Elastyczna strefa 3000 W, wzmacniacz 3600 W, 210*390 mm
4	Płyta grzewcza
5	Panel sterowania
6	Kontroler zasilania/timera

Uwaga: Pola grzejne automatycznie dostosowują się do średnicy naczynia. Dno naczyń musi mieć jednak określoną średnicę. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty grzewczej, należy umieścić ją na środku pola grzewczego.

Minimalna i maksymalna średnica

- Strefa 1 i Strefa 2: 140 mm (min.) do 190 mm (maks.)

PANEL KONTROLNY

Panel sterowania (płyta indukcyjna)



Górny rząd od lewej do prawej

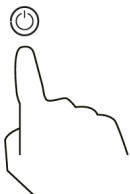
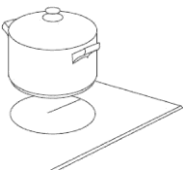

1	wyświetlacz zasilania i przełącznik lewej przedniej strefy
2	wyświetlacz mocy i przełącznik lewej tylnej strefy
3	wyświetlacz i przełącznik prędkości wentylatora
4	wyświetlacz zasilania i przełącznik prawej przedniej strefy
5	wyświetlacz mocy i przełącznik prawej tylnej strefy



Dolny rząd od lewej do prawej

1	wzmacniacz do płyty indukcyjnej
2	Dolny rząd od lewej do prawej
3	połączenie z lewej strony
4	Wydajność płyty indukcyjnej 0-1-2-3-4-6-7-B
5	łączenie odpowiednich stref
6	wyłącznik czasowy (dla płyty grzewczej i wentylatora)
7	przycisk zasilania

OBŚŁUGA

ZACZYNAAMY

1	2	3
		
<p>Dotknij przełącznika na panelu sterowania płyty indukcyjnej.</p> <p>Po włączeniu urządzenie wyda jeden sygnał dźwiękowy, a na wskaźnikach pojawi się "-". Urządzenie znajduje się teraz w trybie gotowości.</p> <p>Po włączeniu urządzenia wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, a na ekranie zostanie wyświetlony komunikat "-".</p> <p>Urządzenie znajduje się teraz w trybie gotowości</p>	<p>Umieść odpowiednie naczynie kuchenne na płycie kuchennej, której chcesz używać. Upewnij się, że płyta grillowa i spód naczynia są czyste i suche.</p> <p>Upewnij się, że płyta i spód naczynia są czyste i suche. i suche.</p>	<p>Po dotknięciu przycisku wyboru strefy gotowania kontrolka obok przycisku zacznie migać.</p> <p>Po dotknięciu przełącznika pola grzania lampka obok przycisku zacznie migać.</p>

4	
	
<p>Wybierz żądane ustawienie ogrzewania.</p>	<p>Wybierz żądaną strefę gotowania.</p>

1. Naciśnij ikonę wentylatora, aby uruchomić wentylator wyciągowy. Naciśnij pasek, aby wybrać poziom prędkości. Od 0 do 7 prędkości i po prędkości Booster (funkcja doładowania). Naciśnij przycisk zwiększania prędkości, a na wyświetlaczu prędkości wentylatora pojawi się "P", jest to jeszcze wyższa prędkość niż w przypadku funkcji zwiększania prędkości. Niezależnie od tego, co działa z prędkością B lub P, wentylator powróci do prędkości 7 po kilku minutach.
2. W trybie czuwania przytrzymaj ikonę wentylatora. Przez 5 sekund płyta grzewcza i okap będą działać, a na wyświetlaczu pojawi się "-". prędkość wentylatora. Podczas tego okablowania prędkość wentylatora będzie się również zmieniać przy każdej zmianie mocy płyty grzewczej. Ponowne długie naciśnięcie tej samej ikony przez 5 sekund spowoduje przerwanie połączenia.





- Jeśli w ciągu minuty nie zostanie wybrane żadne ustawienie poziomu ogrzewania, urządzenie wyłączy się automatycznie. W takim przypadku należy ponownie rozpocząć od kroku 1.
- Temperaturę można regulować w dowolnym momencie procesu gotowania.
- Naciśnij jeden z odpowiednich przycisków, aby zwiększyć lub zmniejszyć moc.

Jeśli na ekranie miga "U" lub "_ " wraz z ustawieniem temperatury, oznacza to, że:


- na wybranym polu grzejnym nie ma naczynia lub
- używane naczynie nie nadaje się do indukcji lub
- naczynie jest zbyt małe dla płyty lub nie znajduje się w środku pola grzejnego.

Uwaga: Proces podgrzewania rozpocznie się dopiero po umieszczeniu na płycie odpowiedniego naczynia. Jeśli na płycie nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie, urządzenie wyłączy się automatycznie.

Zakończenie procesu gotowania

1	2
	
<p>Dotknij przycisku pola grzejnego, które chcesz wyłączyć.</p>	<p>Wyłącz odpowiednie pole grzejne, przesuwając palcem w lewo na panelu sterowania, aż na ekranie pojawi się "0".</p>
3	4
	
<p>Wyłącz całą płytę grzejną, naciskając przycisk włączania/wyłączania.</p>	<p>Zachowaj szczególną ostrożność, gdy na ekranie wyświetlane jest "H", ponieważ płyta będzie nadal gorąca. Wskaźnik gaśnie, gdy płyta ostygnie i można jej dotknąć bez ryzyka poparzenia. Można go również wykorzystać do oszczędzania energii, ponieważ w ten sposób można utrzymać ciepło w garnkach.</p>

Aktywacja ubezpieczenia dziecka

- Przyciski można zablokować, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia (np. przez dzieci).
- Gdy blokada rodzicielska jest aktywna, wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem włącznika zasilania i przycisku funkcji Stop&Go.
- Aby aktywować blokadę rodzicielską, naciśnij przycisk , na ekranie pojawi się „Lo”.

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- Aby odblokować blokadę przycisków, upewnij się, że urządzenie jest włączone.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk z symbolem klucza.
- Możesz teraz ponownie używać wszystkich przycisków.

Uwaga: po włączeniu zabezpieczenia przed dziećmi wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku zasilania i przycisku funkcji Stop&Go są wyłączone. Oznacza to, że urządzenie można zawsze wyłączyć w sytuacji awaryjnej. Blokada przed dziećmi musi jednak zostać ponownie dezaktywowana przed dalszym użyciem.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie posiada wewnętrzne zabezpieczenie przed przegrzaniem. Gdy tylko urządzenie wykryje przegrzanie, automatycznie się wyłączy.

Wykrywanie małych obiektów

W przypadku korzystania z pojemnika o niewłaściwym rozmiarze lub pojemnika, który nie nadaje się do indukcji (np. aluminium) lub inne małe przedmioty znajdują się na urządzeniu (np. noże, widelce, klucze), automatycznie przełącza się w tryb gotowości po minucie. Wentylator urządzenia pracuje przez jedną minutę.


Automatyczne wyłączenie

Urządzenie posiada funkcję automatycznego wyłączenia. Automatycznie wyłącza się, jeśli zapomnisz go wyłączyć po zakończeniu gotowania. Fabrycznie ustawione czasy pracy dla różnych poziomów mocy można znaleźć w poniższej tabeli:

Poziom wydajności	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ustawiony czas (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po wyjęciu naczynia z urządzenia gotowanie zostaje natychmiast zatrzymane i wyłącza się po 1 minucie.

Pauza:

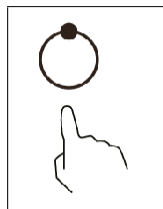
Naciśnięcie przycisku  podczas korzystania z urządzenia umożliwia wstrzymanie jego działania. Aby wznowić korzystanie, należy ponownie nacisnąć ten przycisk.

Timer



Timer może być używany na dwa różne sposoby:

- Timer można ustawić tak, aby tylko jedna strefa gotowania wyłączała się po upływie czasu.
- Na minutniku można ustawić czas w zakresie od "00" do "99" minut.

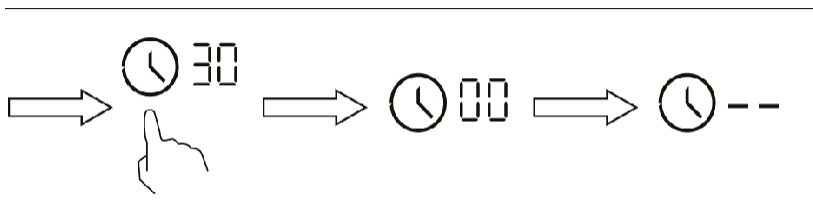
Po ustawieniu timera rozpocznie się odliczanie. Na ekranie zostanie wyświetlony czas pozostały do końca odliczania, a symbol timera będzie migać co 5 minut. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu zegara pojawi się "-".



Automatyczne wyłączenie jednej strefy gotowania

1	2
	
<p>Wybierając strefę grzejną, dotknij elementu sterującego strefy grzejnej, dla której chcesz aktywować timer (np. 30 minut).</p>	<p>Dotknij przycisku timera. Wyświetlacz miga w dwóch miejscach. Najpierw wybierz "3", a następnie ponownie naciśnij symbol timera. Następnie wyświetlacz miga w jednym miejscu.</p> <p>Wybierz "0" i zakończ ten krok. Wyświetlacz timera zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się "30".</p> <p>Dostosuj czas, przesuwając palcem.</p>

- Jeśli w ustawieniach timera migają dwie cyfry i przesuniesz palcem po suwaku od lewej do prawej, czas wydłuży się o 10 minut. Przesunięcie suwaka od prawej do lewej spowoduje skrócenie czasu o 10 minut.
- Gdy w ustawieniu timera zacznie migać jedna cyfra i przesuniesz palec po suwaku od lewej do prawej, czas zwiększy się o 1 minutę. Przesunięcie suwaka od prawej do lewej spowoduje skrócenie czasu o 1 minutę.
- Jeśli ustawiony czas przekroczy "99", timer automatycznie uruchomi się ponownie od "00". Przy "00" ustawienie timera jest anulowane. „-” pojawi się na ekranie. Naciśnij przycisk timera bezpośrednio, aby anulować timer.



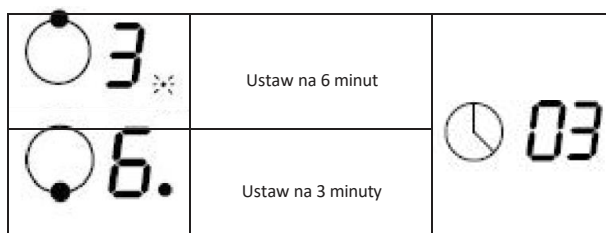
3	4
<p>Po włączeniu timera odliczanie rozpocznie się natychmiast.</p> <p>Po aktywacji timera odliczanie rozpoczyna się natychmiast. zaczynając od razu. The</p> <p>Na ekranie wyświetli się „</p> <p>Czerwona kropka obok wskaźnika zasilania zaświeci się, wskazując, że wybrano odpowiednią strefę gotowania.</p> <p>Zaświeci się czerwona kropka obok wskaźnika zasilania, wskazując, że została wybrana odpowiednia strefa gotowania.</p> <p>SELECT:</p>	<p>Po wygaśnięciu timera płyta grzewcza wyłączy się automatycznie, a na ekranie pojawi się "H".</p> <p>Po wygaśnięciu timera płyta grzewcza wyłączy się automatycznie, a na ekranie pojawi się "H".</p> <p>Inne płyty grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.</p>

Automatyczne wyłączenie kilku stref gotowania

1. W przypadku korzystania z timera dla więcej niż jednego pola grzejnego, na ekranie zawsze wyświetlany będzie najkrótszy czas (przykład: pole grzejne 1: 3 minuty); ustawienie strefy gotowania 2: 6 minut; na wyświetlaczu timera pojawi się "3")

Uwaga: Czerwona kropka obok wskaźnika zasilania zaświeci się, wskazując, że wskaźnik timera pokazuje ustawienie czasu dla danej strefy gotowania.

2. Aby wyświetlić ustawienia timera dla innych pól grzejnych, należy nacisnąć odpowiednie pole grzejne na przełączniku wyboru pola grzejnego. Na ekranie zostanie wyświetlony czas pozostały do zakończenia odliczania.



3. Po wygaśnięciu timera płyta grzewcza wyłączy się automatycznie, a na ekranie pojawi się "H".

Uwaga: Jeśli chcesz zmienić czas, po którym płyta grzewcza wyłączy się automatycznie po ustawieniu timera, musisz zacząć ponownie od kroku 1.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA



OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo pożaru! Zachowaj szczególną ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają. W bardzo wysokich temperaturach olej i smar mogą ulec samozapłonowi, stwarzając ogromne ryzyko pożaru.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Obniż temperaturę, gdy potrawa zacznie się gotować.
- Korzystanie z pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość wody lub tłuszczu, aby skrócić czas przygotowania.
- Rozpocznij proces gotowania na wysokim ustawieniu mocy i zmniejsz moc, gdy tylko potrawa zostanie w pełni podgrzana.

Duszenie, gotowanie ryżu

- Podczas duszenia zawartość garnka gotuje się poniżej temperatury wrzenia, czyli w temperaturze około 85°C. Od czasu do czasu na powierzchni płynu do gotowania będą pojawiać się pęcherzyki powietrza. Duszenie jest kluczem do pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ pozwala rozwinąć się smakom bez rozgotowywania potrawy. Poniżej temperatury wrzenia należy również przygotowywać sosy na bazie jajek i mąki.
- Przygotowanie ryżu metodą absorpcyjną może wymagać wyższego ustawienia mocy, aby zapewnić ugotowanie ryżu w zalecanym czasie.

Stek

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzać patelnię.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop rozgrzaną patelnię niewielką ilością oleju, a następnie umieść na niej stek.
4. Obróć stek tylko raz podczas gotowania. Czas gotowania zależy od grubości steku i tego, jak dobrze ma być wysmażony. Czas może wynosić od 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij stek (na przykład widelcem lub widelcem), aby sprawdzić, jak bardzo jest upieczony. Im twardszy, tym bardziej rozgotowany.
5. Następnie umieść stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby odpoczął i zmiękł.

Potrawy typu stir-fry

1. Wybierz płytki wok lub dużą patelnię indukcyjną.
2. Przygotuj wszystkie składniki i akcesoria. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli masz dużą ilość jedzenia, smaź je partiami, a nie wszystkie naraz.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżeczki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, wyjmij i trzymaj w ciepłe.
5. Podsmaż warzywa. Gdy warzywa będą gorące, ale nadal twarde, zmniejsz poziom gotowania, włóż mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby wszystko podgrzać.
7. Natychmiast podawaj jedzenie.

Uwaga: Jeśli na płytę indukcyjną dostanie się niemagnetyczny garnek (np. wykonany z aluminium), garnek o niewłaściwym rozmiarze lub małe przedmioty (np. noże, widelce, klucze), urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania po upływie jednej minuty. Wentylator chłodzi płytę przez kolejną minutę.

REGULACJA WYDAJNOŚCI

Poziom wydajności	Odpowiedni dla
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Podgrzewanie małych ilości żywności• Topiąca się czekolada• Duszenie• Powolne nagrzewanie
3-4	<ul style="list-style-type: none">• podgrzewania• szybkiego podgrzewania• gotowania ryżu
5-6	<ul style="list-style-type: none">• naleśniki
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Krótkie smażenie• gotowania makaronu
9	<ul style="list-style-type: none">• Smażenie i opiekanie• Gotowanie zupy• Wrząca woda

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: Przed czyszczeniem wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu ostygnąć.

Co	Jak	Ważne!
Codzienne zabrudzenia szkła (odciski palców, ślady i plamy powstałe po rozlaniu jedzenia i płynach bez cukru)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz płytę grzejną. 2. Spryskaj płamę środkiem czyszczącym, gdy płyta jest jeszcze ciepła, ale nie gorąca. 3. Wytrzyj wilgotną ściereczką i osusz pole grzejne ręcznikiem. 4. Ponownie włącz urządzenie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po wyłączeniu płyty wskaźnik „Gorąca powierzchnia” gaśnie, nawet jeśli płyta jest jeszcze gorąca. • Uważaj, aby się nie poparzyć! • Nie używaj szczotek drucianych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić wykończenie. Sprawdź na opakowaniu, czy środek czyszczący jest nadaje się do płyt ceramicznych. • Nie zostawiaj żadnych pozostałości detergentu na płycie, w przeciwnym razie szkło może zostać uszkodzone.
Rozlane jedzenie lub płyny na klawisze przycisków.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz płytę grzejną. 2. Namoczyć resztki. 3. Przetrzyj przyciski wilgotną szmatką, miękką gąbką lub ręcznikiem kuchennym. 4. Wykonaj kroki 2-4 opisane w sekcji "Typowe zabrudzenia". 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta może emitować sygnał dźwiękowy, wyłączając się a przyciski mogą przestać działać, gdy znajdzie się na nich ciecz. Przed przystąpieniem do regulacji upewnij się, że przyciski są czyste i suche. Włączyć go ponownie.

Co	Jak	Ważne!
<p>Rozgotowane, roztopione lub gorące, słodkie resztki i</p> <p>Szkło</p>	<p>Usuń zabrudzenia za pomocą noża do dywanów, żyletki lub skrobaka do płyt ceramicznych, ale uważaj, aby nie poparzyć się o gorącą płytę.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Wyłącz płytę grzejną. 2 Trzymaj skrobak pod kątem 30° i zeszkrob brud do zimnego rogu płyty grzewczej. 3 Usunąć brud szmatką lub ręcznikiem kuchennym. 4 Wykonaj kroki 2-4 poniżej "Zwykłe zanieczyszczenie". 	<ul style="list-style-type: none"> • Plamy i odpryski należy natychmiast usuwać, gdyż po wystygnięciu są one trudniejsze do usunięcia. • Uwaga: ryzyko obrażeń. Po zdjęciu osłony zabezpieczającej z noża do dywanów ostre ostrze wystaje na zewnątrz. Obchodź się z nimi ostrożnie, aby uniknąć obrażeń.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Potencjalne rozwiązanie
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak zasilania w energię elektryczną.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy bezpiecznik nie jest przepalony lub uszkodzony. Jeśli problem nie ustąpi, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Dezaktywacja blokady przycisków.
Przyciski są trudne w obsłudze.	Na klawiszach znajduje się cienka warstwa wody lub używasz czubka palca zamiast jego brzucha.	Upewnij się, że klawisze są suche i użyj kłębu palca.
Szkló jest porysowane.	Do czyszczenia użyto narzędzia o ostrych krawędziach lub gąbki szlifierskiej lub środka ściernego.	Używaj wyłącznie naczyń z płaskim i czystym dnem. Nie używaj szczotek drucianych ani ściernych środków czyszczących.
Niektóre patelnie wydają odgłosy trzaskania lub klikania.	Ze względu na swoją konstrukcję, takie dźwięki mogą występować przy pewnych rzędach wielkości, ponieważ podstawy są często wykonane z różnych materiałów, które rozszerzają się po podgrzaniu.	To nie jest błąd, takie dźwięki są normalne.
Urządzenie emituje słaby szum, gdy jest używane przy wysokim ustawieniu ogrzewania.	Dzieje się tak dzięki technologii gotowania indukcyjnego.	To normalne. Jednak hałas powinien być cichszy lub całkowicie zniknąć po obniżeniu poziomu ogrzewania.

Problem	Możliwa przyczyna	Potencjalne rozwiązanie
Urządzenie wydaje dźwięki wentylatora.	Wentylator wbudowany w urządzenie jest włączony, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może się zdarzyć, że wentylator będzie działał przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie należy odłączać urządzenia od źródła zasilania, gdy wentylator nadal pracuje.
Garnki nie nagrzewają się.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Urządzenie nie rozpoznaje garnka, ponieważ nie nadaje się on do gotowania indukcyjnego. 2. Urządzenie nie rozpoznaje naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe dla strefy gotowania lub nie zostało włożone do urządzenia na środek pola grzejnego. 	Umieść garnek na środku pola grzejnego i upewnij się, że wymiary podstawy są odpowiednie dla pola grzejnego.
Urządzenie lub strefa grzejna nieoczekiwanie wyłączyło się, słychać sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu.	Błąd techniczny.	Zapisz kod błędu, odłącz urządzenie i skontaktuj się z działem obsługi klienta.

KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU

Informacje zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr. 65/2014

Metody pomiaru i obliczeń wg PN-EN 61591:1997 + A1:2006 + A2:2 011 + A11:2014 + A12:2015

Kod produktu	10045303 10045556		
Nazwa	Symbol	Wartość	Jednostka
Roczne zużycie energii	AEEhood	46,4	kWh/rok
Klasa efektywności energetycznej		A	
Wydajność dynamiki płynów	FDEhood	28,1	
Klasa efektywności dynamicznej płynów		A	
Efektywność oświetlenia	LEEhood	-	Lux/W
Klasa efektywności oświetlenia		-	
Skuteczność filtracji tłuszczu	GFEhood	76,4	%
Skuteczność filtracji tłuszczu Klasa		C	
Minimalny przepływ powietrza a przy maksymalnej prędkości w normalnej pracy, z wyłączeniem pracy intensywnej lub wysokiej prędkości		215/418,4	m ³ /h
Przepływ powietrza przy intensywnej lub wysokiej mocy silnika		① 589.8 ② 495.0	m ³ /h
Emisje hałasu w powietrzu ważone metodą A przy minimalnej i maksymalnej dostępnej prędkości podczas normalnej pracy		48/64	dB
Emisje hałasu w powietrzu ważone A podczas pracy w fazie intensywnej lub dużej prędkości		① 71 ② 67	dB
Pobór mocy w trybie wyłączenia	P ₀	0,42	W
Zużycie energii w trybie czuwania	P _s	-	W
Informacje kontaktowe	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy		

Informacje zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr. 65/2014

Metody pomiaru i obliczeń wg PN-EN 61591:1997 + A1:2006 + A2:2 011 + A11:2014 + A12:2015

Kod produktu	10045557 10045558		
Nazwa	Symbol	Wartość	Jednostka
Roczne zużycie energii	AEChood	45,9	kWh/rok
Klasa efektywności energetycznej		A	
Wydajność dynamiki płynów	FDEhood	27,3	
Klasa efektywności dynamicznej płynów		B	
Efektywność oświetlenia	LEhood	-	Lux/W
Klasa efektywności oświetlenia		-	
Skuteczność filtracji tłuszczu	GFEhood	71,4	%
Skuteczność filtracji tłuszczu Klasa		C	
Minimalny przepływ powietrza a przy maksymalnej prędkości w normalnej pracy, z wyłączeniem pracy intensywnej lub wysokiej prędkości		463,0/218,2	m ³ /h
Przepływ powietrza przy intensywnej lub wysokiej mocy silnika		① 609,4 ② 514,1	m ³ /h
Emisje hałasu w powietrzu ważone metodą A przy minimalnej i maksymalnej dostępnej prędkości podczas normalnej pracy		50/69	dB
Emisje hałasu w powietrzu ważone A podczas pracy w fazie intensywnej lub dużej prędkości		① 74 ② 70	dB
Pobór mocy w trybie wyłączenia	Po	0,42	W
Zużycie energii w trybie czuwania	Ps	-	W
Informacje kontaktowe	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy		

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikatory modeli	10045303 10045556 10045557 10045558		
Typ pieca	Kuchenka do zabudowy		
Liczba stref gotowania i powierzchni do gotowania		4	
Technika grzewcza (strefy i płyty indukcyjne, strefy promieniowania, płyty grzewcze)	Indukcyjne strefy gotowania		
W przypadku okrągłych stref lub powierzchni gotowania: średnica powierzchni użytkowej dla każdej elektrycznie ogrzewanej strefy gotowania z dokładnością do 5 mm.	∅	Niedostępne	cm
W przypadku nieokrągłych pól grzewczych lub powierzchni: Długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdej podgrzewanej elektrycznie strefy gotowania i każdej powierzchni z dokładnością do 5 mm.	L W	Lewy przód 19,19 Lewy tył 19,19 Prawy tył 19,19 Prawy przód 19,19	cm
Zużycie energii na strefę lub powierzchnię gotowania na kg	EC Elektryczna strefa gotowania	Lewy przód: 204,60 Lewy tył: 173,60 Prawy tył: 192,80 Prawy przód: 173,70 Strefa elastyczna: 186,90	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzewczą na kg	EC Elektryczny palnik	186,60	Wh/kg

UWAGI DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

- Podczas gotowania należy zapewnić wystarczający dopływ powietrza, aby okap działał wydajnie i cicho.
- Dostosuj prędkość wentylatora do ilości pary powstającej podczas gotowania. Z trybu intensywnego korzystaj tylko w razie potrzeby. Im niższa prędkość wentylatora, tym mniejsze zużycie energii.
- Jeśli podczas gotowania powstaje duża ilość pary, należy odpowiednio wcześniej wybrać wyższą prędkość wentylatora. Jeśli para wodna rozproszyła się już w kuchni, okap kuchenny musi pracować dłużej.
- Wyłącz okap kuchenny, gdy nie jest już potrzebny.
- Wyłączaj oświetlenie, gdy nie jest już potrzebne.
- Regularnie czyść filtr i w razie potrzeby wymień go, aby zwiększyć wydajność systemu wentylacji i uniknąć zagrożenia pożarowego.
- Podczas gotowania używaj koca, aby nie powstawało tak dużo pary.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać w punkcie zbiórki i urządzeniach elektronicznych, do recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się tego produktu zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi skutkami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

Producent:

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

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street London,

W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN