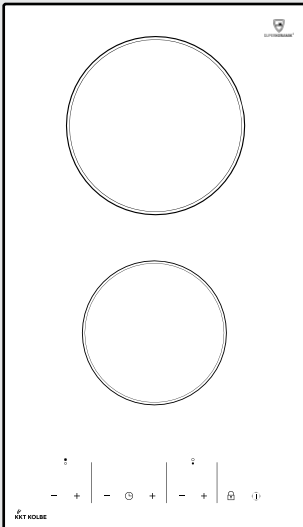


# Podręcznik użytkownika

®do płyty grzewczej SUPERKERAMIK

**Instrukcja obsługi**  
Język angielski

Model: **KF293**



**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, w celu zapewnienia przyjazności dla użytkownika, ochrony użytkownika i lepiej spełniania 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](http://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 pomogą.

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**

Płyta szklano-ceramiczna, model: KF293

wersja 1.2

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG KKT

KOLBE jest zastrzeżonym znakiem towarowym.

**Zawartość**

<b>Ważne instrukcje bezpieczeństwa .....</b>	<b>4</b>
<b>Dalsze uwagi i symbole .....</b>	<b>16</b>
<b>1. Przegląd produktów .....</b>	<b>20</b>
1.1 Właściwości i struktura urządzenia	
1.2 Wyposażenie i inne funkcje	
<b>2. Funkcjonalność i użytkowanie urządzenia .....</b>	<b>23</b>
2.1 Jak działa płyta grzewcza	
2.2 Możliwy hałas podczas pracy	
<b>3. Uwagi przed użyciem.....</b>	<b>24</b>
3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie	
3.2 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia	
3.3 Uruchomienie płyty grzewczej	
<b>4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie.....</b>	<b>27</b>
4.1 Uwagi dotyczące korzystania ze sterowania dotykowego	
4.2 Panel sterowania i wyświetlacz	
4.3 Ogólna obsługa i ustawienia	
4.4 Korzystanie z timera	
4.5 Blokada przycisków / blokada przed dziećmi	
<b>5. Zalecenia dotyczące aplikacji, wytyczne i wskazówki .....</b>	<b>36</b>
<b>6. Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>42</b>
<b>7. Rozwiązanie problemu .....</b>	<b>45</b>
7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania	
7.2 Kody błędów	
<b>8. Montaż i instalacja .....</b>	<b>50</b>
8.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji	
8.2 Montaż płyty grzewczej w blacie kuchennym	
8.3 Podłączanie płyty do zasilania	
8.4 Montaż płyty ochronnej pod płytą grzewczą	
<b>9. Dane techniczne.....</b>	<b>59</b>
<b>Obsługa klienta KKT Kolbe .....</b>	<b>61</b>

## Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

**peзопасенства**  
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 są 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 obsługiwane wyłącznie przez dzieci w wieku od 8 lat lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia lub wiedzy.

mogą być serwisowane wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub jeśli zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia!

- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem, jego komponentami lub w jego pobliżu!
- Dzieci lub zwierzęta wchodzące na płytę grzejną mogą ~~dość~~powodować poważnych obrażeń!  
Nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci lub zwierzęta, nad lub za urządzeniem!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego w warunkach domowych i służy do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania w ciepłe potraw i napojów. Należy go używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza!
- 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).

- Do przygotowywania potraw należy zawsze używać naczyń żaroodpornych ~~opieki~~ do płyt szklano-ceramicznych.
- Nieużywane urządzenia elektryczne mogą ~~stanowić~~ stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa!  
Nie pozostawiaj urządzenia włączonego i odłącz je od ~~zasilania~~ zasilania, jeśli nie zamierzasz go ~~użyć~~ użyć przez dłuższy czas!

## Ogólne ostrzeżenia



### **OSTRZEŻENIE!** **Ryzyko śmierci i obrażeń!**

- Aby uniknąć zagrożeń dla zdrowia, należy zawsze ~~trzymać~~ trzymać ciało w odległości co najmniej 10 cm od urządzeń elektrycznych! Dotyczy to w szczególności osób z implantami medycznymi, takimi jak rozruszniki serca, lub pomp insulinowych, ponieważ na działanie takich urządzeń ~~mogą~~ mogą wpływać niewidoczne pola magnetyczne urządzeń elektrycznych!
- To urządzenie może być instalowane i ~~uruchamiane~~ uruchamiane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka przy użyciu odpowiednich narzędzi i zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, a także odpowiednimi instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji!  
W tym celu ~~należy odłączyć~~ należy odłączyć urządzenie 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, pożaru lub obrażeń ciała!

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 miejscu, poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych, aby uniknąć obrażeń!



### **OSTRZEŻENIE!**

**Ryzyko porażenia prądem / zagrożenia związane z elektrycznością!**

- 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 lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą.

- Instalator musi upewnić się, że urządzenie zostało zainstalowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami.  
jest podłączone do nienaruszonego systemu uziemienia, a obwód, w którym urządzenie jest zintegrowane, ma łatwo dostępny, przetestowany wyłącznik izolacyjny (bezpiecznik) z przerwą stykową 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!
- Aby zapobiec uszkodzeniu kabli zasilających i związanym z tym zagrożeniom, należy upewnić się, że nie są one zagięte lub zgniecione i nie mają kontaktu z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp.
- Należy zawsze unikać kontaktu cieczy lub wilgoci z częściami pod napięciem! Może to 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!



### **UWAGA!**

#### **Ryzyko poparzenia!**

- Części urządzenia, naczynia i przybory kuchenne mogą być bardzo gorące podczas i po użyciu! Aby uniknąć poparzeń, należy trzymać wszystkie części ciała, ubrania itp. z dala od urządzenia. Zawsze trzymaj urządzenie w bezpiecznej odległości od gorących powierzchni i trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia, dopóki wskaźnik ciepła resztkowego nie zgaśnie! Upewnij się, że uchwyty naczyń kuchennych i przyborów kuchennych nie wystają ponad działające pola grzejne i w razie potrzeby zabezpiecz się rękawicami kuchennymi lub uchwytami do garnków! Należy również pamiętać, że mokre lub wilgotne tkaniny lepiej przewodzą ciepło i może spowodować oparzenia!
- Aby uniknąć ryzyka rozlania gorących potraw, nie używaj zdeformowanych lub niestabilnych naczyń kuchennych i upewnij się, że uchwyty nie wystają poza krawędź blatu!

- Nie kłaść na płytce żadnych przedmiotów ani naczyń, zwłaszcza wykonanych z metalu! Mogą się one szczególnie nagrzewać podczas pracy, co może spowodować oparzenia i uszkodzenia!

 **OSTRZEŻENIE!**  
**Zagrożenie pożarem!**

- Podczas pracy płyta nagrzewa się do wysokiej temperatury! Należy ściśle przestrzegać odległości bezpieczeństwa i instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku! Nie instalować urządzenia za drzwiczkami mebli lub podobnymi elementami, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego przegrzaniem!
- 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 zdusić płomień pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym przedmiotem! Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą! Nie używaj urządzenia po ugaszeniu, dopóki nie zostanie sprawdzone przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę i dopuszczone do dalszej eksploatacji!

**Ważne instrukcje dotyczące  
bezpieczeństwa**

---

- Nie podgrzewać zamkniętych pojemników ani puszek na płycie grzejnej!  
Mogą one eksplodować z powodu nadciśnienia wytworzonego podczas podgrzewania!
- Nie umieszczaj na płycie żadnych przedmiotów, które nie są ognioodporne, takich jak przedmioty wykonane z tworzywa sztucznego, i nie przykrywaj urządzenia tekstyliami, na przykład w celu jego ochrony!  
Mogą się one zapalić, stopić, odkształcić lub ~~uszkodzić~~ podczas włączania lub obsługi płyty!  
Ponadto urządzenia i ich kable należy trzymać w bezpiecznej odległości od płyty!
- Aby ~~uniknąć~~ takich zagrożeń, należy wyłączać pola grzejne i płytę grzewczą, gdy nie są one ~~używane~~ używane!
- Resztki żywności, tłuszcz i inne pozostałości mogą zapalić się po podgrzaniu, zapalić się lub spowodować szkodliwy dym!  
Przed każdym użyciem należy usunąć większe zabrudzenia z płyty grzewczej i akcesoriów!
- W pobliżu płyty grzewczej nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych lub wybuchowych, aby ~~uniknąć~~ ryzyka pożaru spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy urządzenia!

## UWAGA!

### Ryzyko uszkodzenia i upośledzeń funkcjonalnych!

- 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!
- Gdy płyta grzewcza jest używana, wokół niej wytwarzane jest ciepło i wilgoć, które mogą uszkodzić powierzchnie w dłuższej perspektywie! Aby tego **uniknąć**, należy dokładnie przestrzegać wszystkich instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku dotyczących instalacji i obsługi! Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane! Skorzystaj z dostępnych opcji lub w razie potrzeby zainstaluj system odciągowy. (np. maska wyciągu)!
- 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!
- Upewnij się, że odległość między płytą grzewczą a panelem sterowania i krawędzią płyty grzewczej jest wystarczająca, aby **uniknąć** uszkodzeń termicznych!
- Nie podgrzewać pola grzejnego, na którym nie umieszczono jeszcze żadnego naczynia.  
i nie podgrzewać naczyń kuchennych bez zawartości lub upewnić się, że nie gotują się puste! Może to zdeformować dno naczynia, a powierzchnia płyty grzewczej może zostać uszkodzona przez przenikanie 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!  
Zawsze usuwaj słodkie plamy tak szybko, jak to możliwe, **aby** nie mogły się utrwalić!

- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych narzędzi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego powierzchni, zwłaszcza w obszarze panelu sterowania! Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi 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 nie uda się tego uniknąć.

##### **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 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.

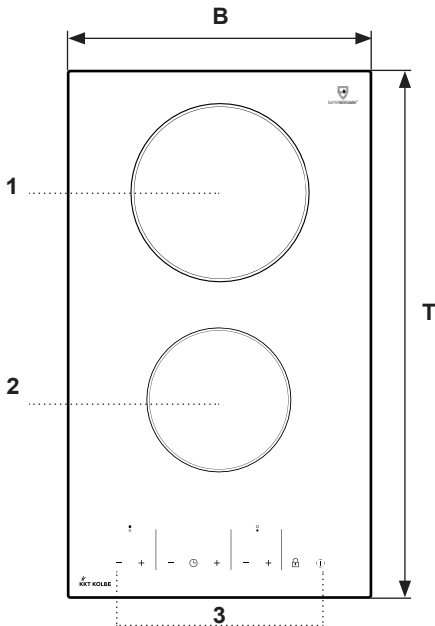
## Uwagi dotyczące przechowywania

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 potrzeby wymień opakowanie.

## 1. Przegląd produktów

### 1.1 Właściwości i struktura urządzenia



#### Wymiary płyty grzewczej:

<b>B</b> Szerokość	300 mm
ć:	
<b>T</b> Głębokość:	520 mm
ć:	
Wysokość	58 mm
ć:	

#### Rozmiary i moc stref gotowania:

<b>1</b> Strefa gotowania 1:	Ø 200 mm	1800 W
	/	
<b>2</b> Strefa gotowania 2:	Ø 165 mm	1200 W
	/	

#### Panel sterowania (sterowanie dotykowe)

- 3** Przyciski czujników z cyfrowym wyświetlaczem LED;  
Opis i obsługa - patrz odpowiedni rozdział

## 1.2 Wyposażenie i inne funkcje

- Samowystarczalna, bezramkowa szklano-ceramiczna płyta grzewcza 30 cm o mocy 3 kW
- Szkło SUPERKERAMIK® jest wyjątkowo łatwe w czyszczeniu
- 2 strefy gotowania, 9-stopniowa regulacja
- Przyciski czujnika Touch Select
- Cyfrowy wyświetlacz LED

### Funkcje do wyboru

(Informacje na temat obsługi znajdują się w odpowiednim rozdziale)


- **Timer:**  
Dostępne funkcje:
  - Krótkotrwały budzik z sygnałem alarmowym
  - Automatyczny timer z funkcją wyłączenia
- **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  a 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 użytkownika i np. aby zapobiec zapomnieniu o wyłączeniu pól grzejnych, wyłączają się one automatycznie po upływie ustawionego czasu:

<b>Poziom mocy</b>	<b>Automatyczny czas wyłączenia</b>
<b>1-2</b>	6 h
<b>3-4</b>	5 h
<b>5</b>	5 h
<b>6-9</b>	1,5 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 ciepłe 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 szklano-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 (wklęsłe), 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 upewnić się, że nie gotują się puste!

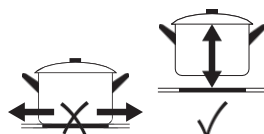
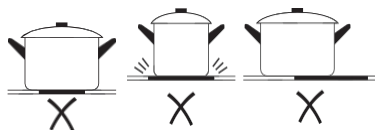
- Upewnij się, że podstawa naczynia jest wypoziomowana i przylega płasko do szkła!

- 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! Należy również zapoznać się z poniższą tabelą!

- 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!



### Idealne wymiary naczyń kuchennych

Aby zapewnić optymalną dystrybucję ciepła, dno naczynia powinno mieć określony minimalny wymiar odpowiadający danej strefie gotowania:

Strefa gotowania	Naczynia kuchenne - średnica podstawy	
	Minimum	Maksimum
1	120 mm	200 mm
2	120 mm	165 mm

Nazwy pól grzejnych znajdują się w sekcji "Właściwości i konstrukcja urządzenia".

### Uwaga:

- Należy pamiętać, że specyfikacje producenta często odnoszą się do zwykle większej, górnej średnicy naczynia.

### 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.

## Uwagi przed użyciem

---

- Jeśli urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane (patrz odpowiednie sekcje), przed użyciem upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki, folie ochronne i materiały zabezpieczające przed transportem zostały usunięte z produktu i odpowiednio zutilizowane 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.

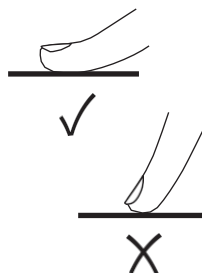
## 4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie

### 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:

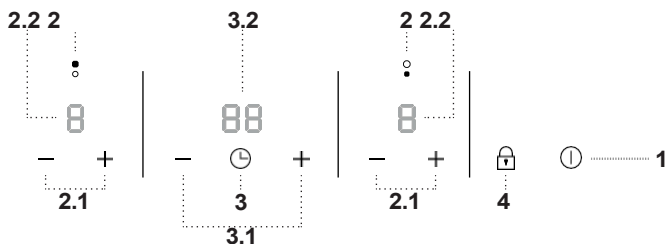
- Nie wywieraj dużego nacisku na elementy sterujące. Wystarczy ich dotknąć.
- Użyj kulki palca, a nie jego czubka (patrz ilustracja) i obsługuj przyciski czujnika w sposób opisany w poniższych sekcjach.
- Zarejestrowanie dotknięcia zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Należy upewnić się, że panel 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

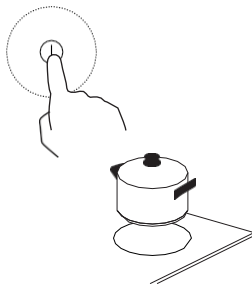
1	 <b>Wł.</b>	Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej
2	 <b>Strefa gotowania 1</b>	Wybór strefy gotowania / Aktywacja w celu dalszej regulacji
	 <b>Strefa gotowania 2</b>	(odpowiednia pozycja, patrz oznaczenie kropką na ikonie lub "Właściwości i struktura urządzenia").
2.1	 <b>Strefy gotowania - Regulacja mocy</b>	Kontrola mocy odpowiednich stref gotowania
3	 <b>Timer</b>	Aktywacja ustawienia timera
3.1	 <b>Timer - ustawienie czasu</b>	Ustawienie czasu timera jako krótkotrwałego alarmu lub automatycznego timera z automatycznym wyłączeniem w zależności od wyboru
4	 <b>Blokada na klucz / blokada przed dziećmi</b>	Blokowanie/odblokowywanie panelu sterowania (z wyjątkiem włączania/wyłączania)

Wyświetlacz cyfrowy	
<b>2.2</b>	<b>Wyświetla strefę gotowania</b>
• 8	
1-9	Aktualny poziom mocy strefy gotowania
H	Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym Nie dotykać pola grzejnego!
•	Oznaczenie pola grzejnego, do którego odnosi się wyświetlacz timera (w przypadku timera wyłączającego - aktywacja na kilku polach grzejnych / kropka obok wyświetlacza mocy)
<b>3.2</b>	<b>Wyświetlacz timera</b>
88 ⌚	
99-00	Bieżące ustawienie czasu timera / wyświetlanie odliczania w minutach do automatycznego wyłączenia
--	Odliczanie czasu wygaśnię/wyłączone
Lo	Aktywna blokada przycisków / blokada przed dziećmi
E1-E4	Kody błędów (Znaczenie - patrz odpowiednia tabela w sekcji "Rozwiązywanie problemów")



### 4.3 Ogólna obsługa i ustawienia

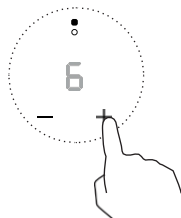
#### Włączanie i przygotowywanie procesu gotowania

-  Dotknij przycisku włączania/wyłączania .  
 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. Upewnij się, że powierzchnia pola grzejnego 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).

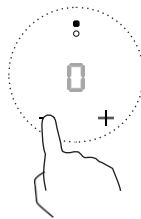


#### Uwagi dotyczące ustawienia mocy:

- 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.

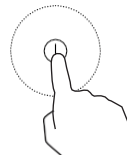
### Wyłączanie stref gotowania

- 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 włączania/wyłączania. Po zgaśnięciu wszystkich pól wyświetlacza (z wyjątkiem ostrzeżeń (ostrzeżeń) o ciepłe resztkowe dla odpowiednich stref gotowania, 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 znikną wszystkie ostrzeżenia o ciepłe resztkowe (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 resztkowe

Jeśli chcesz 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 Korzystanie z timera

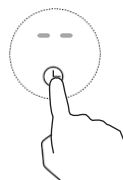
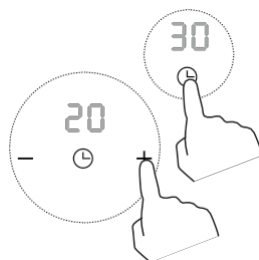
Timer może być używany z następującymi funkcjami:

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

#### Ustawienie timera jako krótkotrwałego budzika


Aby ustawić timer tak, aby po upływie ustawionego czasu emitowany był tylko sygnał dźwiękowy, wykonaj następujące czynności:

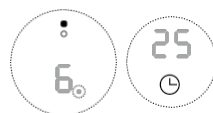
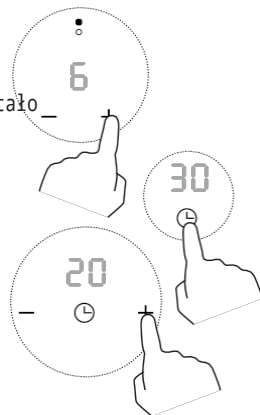
- Upewnij się, że płyta jest włączona.
-  Naciśnij przycisk timera (bez wybierania pola grzejnego). **30**  
Na wyświetlaczu timera pojawi się .
-  Dopóki cyfra dziesiątek miga, użyj przycisków  i , aby ustawić ją zgodnie z wymaganiami.
- Po 3 sekundach bez wprowadzania dalszych danych ustawienie dziesiątek zostanie automatycznie potwierdzone, a cyfra jednostek zacznie migać.  Dostosuj ustawienia za pomocą przycisków  i  .
- Po kolejnych 3 sekundach bez wprowadzania kolejnych danych wyświetlacz przestanie migać, a ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony.  
Rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do alarmu.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nie ma to wpływu na działanie pól grzejnych.
-  Aby zatrzymać alarm, dotknij przycisku timera kilka razy, aż na wyświetlaczu pojawi się .



### Timer z automatycznym wyłączeniem pól grzejnych

Aby ustawić timer w taki sposób, aby pole grzejne wyłączyło się automatycznie po upływie ustawionego czasu, 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.
-  Gdy wyświetlacz strefy gotowania miga, naciśnij przycisk timera .  
**30** Wyświetlacz timera pokazuje .
- **+**Dopóki cyfra dziesiątek miga, ustaw ją zgodnie z wymaganiami za pomocą przycisków timera i .
- Po 3 sekundach bez wprowadzania kolejnych danych ustawienie dziesiątek zostanie automatycznie potwierdzone, a cyfra jeden zacznie migać. **+**Można to również dostosować za pomocą przycisków timera i .
- Po kolejnych 3 sekundach bez wprowadzania kolejnych danych wyświetlacz przestanie migać, a ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony. Rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.  
Aby oznaczyć wybraną strefę, obok odpowiedniego wskaźnika mocy zaświeci się kropka.



#### **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.



#### **Uwaga dotycząca obsługi innych pól**

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

### Aktywacja wyłącznika czasowego dla obu stref gotowania

- Jeśli chcesz aktywować timer dla obu pól grzejnych, powtórz odpowiednio ten proces.
- Gdy timer jest włączony dla obu stref gotowania, wyświetlacz timera zawsze pokazuje krótszy pozostały czas. Podświetlona kropka obok odpowiedniego wskaźnika mocy oznacza strefę gotowania, do której odnosi się reklama.

Przykład patrz ilustracja (1):

Strefa gotowania 1: poziom mocy 6, pozostały czas 5 min.

Strefa gotowania 2: poziom mocy 5, pozostały czas 15 min.

- Aby wyświetlić pozostały czas timera dla innego pola grzejnego, dotknij przycisku **-** i **+** dla tego pola grzejnego (2).
- Po upływie krótszego ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne wyłączy się, wskazanie czasu zmieni się na pozostały czas, a na odpowiednim polu grzejnym zacznie migać kropka.

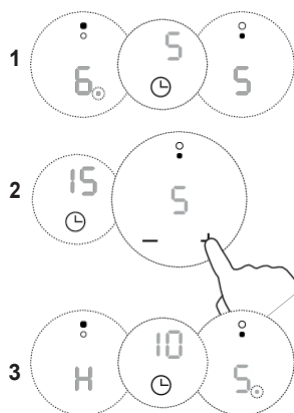
Wskaźnik zasilania.

Przykład patrz ilustracja (3):


Strefa gotowania 1: Strefa gotowania wyłączona, pozostały czas upłynął

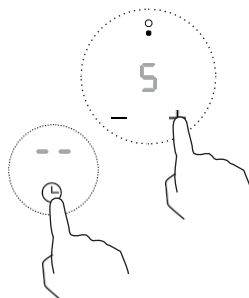
Strefa gotowania 2: Poziom mocy 5, pozostały czas 10 min.

- W końcu ten pozostały czas również wygasa, odpowiednie pole grzejne zostanie również wyłączone, a wskazanie czasu zgaśnie.



### Usuwanie i zmiana ustawień timera

- **-** Aby usunąć ustawienie timera, dotknij jednego z przycisków i na polu grzejnym, dla którego chcesz usunąć ustawienie timera.
-  Dotknij przycisku timera. Timer zostanie ~~usunięty~~.
- Aby zmienić ustawienie czasu, zresetować licznik czasu w sposób opisany powyżej.



## 4.5 Blokada przycisków / blokada przed dziećmi

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

**i** **W** **Y** **Ł** **A** **C** **H** **A** **N** **I** **E** **N** **I** **E** **P** **L** **Y** **T** **Y** **P** **R** **Z** **A** **K** **T** **I** **V** **N** **E** **J** **B** **L** **O** **K** **A** **D** **Z** **I** **E** **P** **R** **Z** **E** **P** **R** **Z** **E** **K** **T** **O** **N** **E** **J** **P** **R** **Z** **C** **I** **S** **K** **O** **W**: Nawet




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

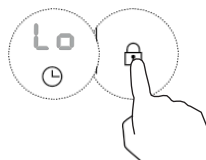
W sytuacji awaryjnej płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym momencie.

Blokada przycisków musi jednak zostać najpierw anulowana, aby możliwe było dalsze działanie.



Aby użyć blokady klawiszy, wykonaj następujące czynności:

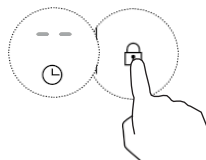
### Blokowanie panelu sterowania

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



### Odblokowywanie panelu sterowania

- Upewnij się, że płyta jest włączona.
-  Dotknij przycisku blokady przed dziećmi/blokady klawiszy i przytrzymaj go przez co najmniej 3 sekundy.
-  Wyświetlacz zniknie i będzie 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!

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

Należy pamiętać, że podgrzane płyny mogą przyskać!

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 wystarcza do gotowania na parze ziemniaków, jajek lub warzyw przy użyciu pokrywki.
- 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.

## Zalecenia dotyczące aplikacji, wytyczne i wskazówki

---

- 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 jednocześnie, należy użyć tych samych pól grzejnych w celu wykorzystania ciepła resztkowego.  
Należy zwracać 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• Łatwe podgrzewanie małych ilości potraw</li><li>• Roztopiona czekolada lub masło</li><li>• Podgrzewanie łatwopalnej żywności</li><li>• Utrzymuj ciepło</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozgrzewka</li><li>• Duszenie / gotowanie ryżu / roślin strączkowych</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Smażenie naleśników</li><li>• Gotowanie na parze warzyw / ryb</li><li>• Dusić</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Szybkie smażenie / podsmażanie</li><li>• Gotowanie makaronu</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mieszanie na patelni</li><li>• Fry</li><li>• Gotowanie zup / wody</li></ul>

### 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, aby najpierw wybrać kolejny niższy ze wskazanych poziomów mocy, a następnie go dostosować.

---

### Zalecenia dotyczące zdrowego gotowania

- Aby zachować jak największą wartość odżywczych 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 i żądanego 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 ciepłe.
- 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.

Należy zawsze utrzymywać płytę grzewczą i przybory kuchenne w czystości i natychmiast usuwać wszelkie zabrudzenia w sposób opisany 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.
- Osuszyc 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 szklanej ceramiki lub szpatułkę, trzymać szpatułkę pod kątem ok. 30° do płyty grzewczej i zeszkobać 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 bardzo 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.
- Przyczyść obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną szmatką lub miękką gąbką.
- Całkowicie osuszyc 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, jeśli jest uszkodzone lub wadliwe!

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 rozwiążą problemu, należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą!

### 7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
<b>Nie można włączyć płyty grzewczej.</b>	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.

## Rozwiązanie problemu

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
<b>Sterowanie dotykowe nie odpowiada.</b>	Panel sterowania jest zablokowany (wyświetlacz timera).	Odblokuj panel sterowania (patrz "Blokada przycisków / Zabezpieczenie przed dziećmi").
	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz płytę grzejną.
<b>Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.</b>	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).
<b>Wyświetlacz działa, ale naczynia nie są podgrzewane.</b>	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Patrz "Płyta niespodziewanie się wyłącza".
<b>Ogrzewanie trwa niezwykle długo.</b>	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne.	Patrz "Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie").
	Wahania w sieci energetycznej	Wahania zasilania o zaledwie 10 V mogą prowadzić do znacznie dłuższego czasu gotowania.
<b>Pole grzejne wyłącza się i włącza podczas pracy</b>	Proces nagrzewania odbywa się w odstępach czasu	Jest to zamierzone i nie stanowi usterki.
<b>Pole grzejne wyłącza się nieoczekiwanie</b>	Funkcja automatycznego wyłączenia strefy gotowania została aktywowana	Ponownie włączyć pole grzejne, jeśli może ono działać. Aby ograniczyć czas działania strefy gotowania (patrz tabela automatycznego wyłączenia w sekcji "Wyposażenie") tung...").

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
<b>Płyta niespodziewanie wyłącza się.</b>	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.
<b>Płyta niespodziewanie wyłącza się lub włącza.</b>	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.
<b>Hałas podczas pracy (klikanie, trzaski)</b>	Urządzenie i naczynia mogą wydawać różne dźwięki	Lekkie klikanie lub trzeszczenie, opisane w sekcji "Możliwe odgłosy pracy", jest normalne i nieszkodliwe. Jeśli odgłosy są nieproporcjonalnie głośne lub brzmią nietypowo, skontaktuj się z naszym zespołem serwisowym. zespół z nagraniem dźwiękowym.

## Rozwiązanie problemu

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
<b>Na powierzchni szkła tworzą się rysy</b>	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).
<b>Wystąpiła usterka / Wyświetlany jest kod błędu</b>	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 / U	Nie znaleziono odpowiednich naczyń kuchennych.	Umieścić odpowiednie naczynie na środku odpowiedniej strefy gotowania (patrz rozdział poświęcony naczyńiom).
E1	Napięcie jest zbyt niskie (poniżej 85 V)	Sprawdź zasilanie.
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (wyższe niż 285 V)	Jeśli jest to normalne, włącz płytę ponownie.
E3	Komunikat o błędzie czujnika płyty grzewczej / zwarcie	Skontaktuj się z działem obsługi klienta lub certyfikowanym elektrykiem.
E4	Komunikat o błędzie czujnika IGBT / zwarcie	
E5	Przegrzanie płyty	Poczekaj, aż płyta ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.
E6	grzewczej Przegrzanie IGBT	
E7	Awaria czujnika płyty grzewczej	Skontaktuj się z działem obsługi klienta lub certyfikowanym elektrykiem.
E7r	Błąd komunikacji między wyświetlaczem i płytka drukowana	
E8	Ochrona przed przepełnieniem (wilgoć/ciecz lub brud)	Usunąć wszelkie płyny, wilgoć lub zabrudzenia, zwłaszcza w obszarze panelu sterowania. Jeśli płyta wyłączyła się, włącz ją ponownie.

### 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 ~~urządzenie~~ wyłącznie przez certyfikowanego 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.
- 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 bezpieczeństwa elektrycznego**

- Upewnij się przed instalacją urządzenia, że lokalne napięcie i częstotliwość odpowiadają na tabliczce znamionowej (informacje w V i Hz). W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Łatwo dostępny przełącznik izolacyjny (bezpiecznik) musi być zintegrowany ze stałym okablowaniem, który zapewnia całkowite odłączenie od zasilania i jest zgodny z lokalnymi przepisami (patrz także "Podłączanie płyty kuchennej do zasilania").

### **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.

## Montaż i instalacja

### Wentylacja i bezpieczne odległości

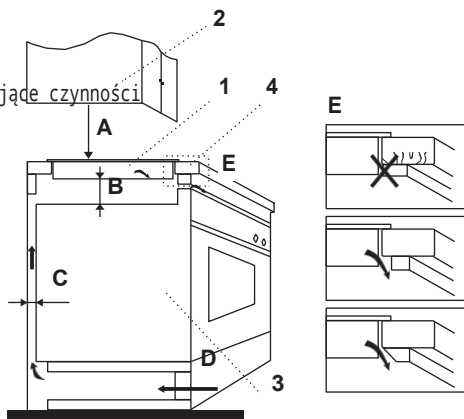
Należy bezwzględnie upewnić się, że spełnione są warunki odpowiedniej wentylacji urządzenia oraz że kanały wentylacyjne nie są zablokowane lub zakryte!

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 odpowiednim 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 **zainpregnowane**.
- Zaizolować górną krawędź blatu roboczego przylegającą do ściany za płytą kuchenną przed cieciami 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 grzewczej i wycięte powierzchnie wycięcia blatu roboczego, a także rama blatu roboczego wokół płyty grzewczej 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

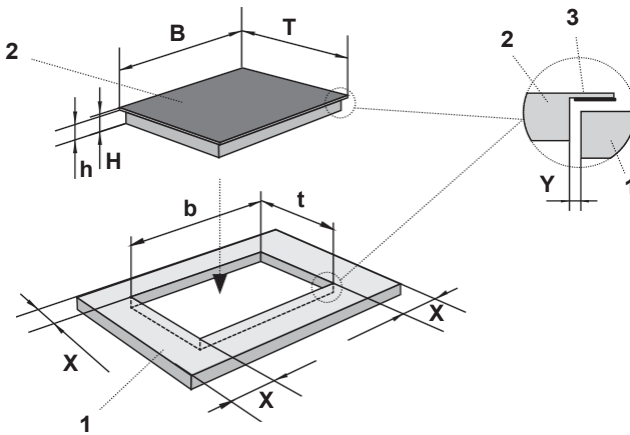
- Przed instalacją płyty grzewczej należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji "Instrukcje przed użyciem".
- Wyczyścić urządzenie i obszar wokół miejsca instalacji.
- Podczas instalacji płyty należy przygotować następujące elementy:
  - Płyta i dostarczone akcesoria, w tym niniejsza instrukcja
  - 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.

**(i) Uwaga:**

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



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

**Hob:**

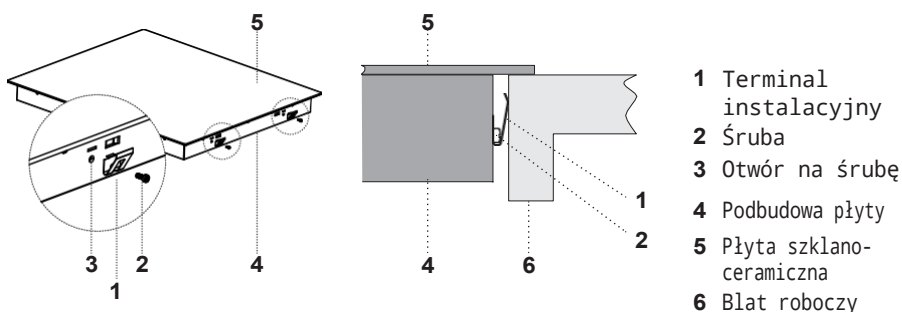
<b>B Szerokość:</b>	300 mm
<b>T Głębokość:</b>	520 mm
<b>H Wysokość:</b>	58 mm
<b>h Wysokość konstrukcji nośnej:</b>	54 mm

**Fragment:**

<b>b Szerokość:</b>	+4 270 mm
<b>t Głębokość:</b>	+4 495 mm
<b>X Odległość:</b>	min. 50 mm
<b>Y Odległość:</b>	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 być zgnieciony, załamany lub skręcony!

### 8.3 Podłączanie płyty do zasilania

Płyta jest wyposażona we wtyczkę.

Podłącz go do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zgodnie z poniższymi instrukcjami.

#### Ważne uwagi dotyczące podłączania do sieci elektrycznej

- Upewnij się przed instalacją urządzenia, czy spełnia wymagania dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego (patrz odpowiednia sekcja na początku tego rozdziału).
- Do podłączenia należy użyć dostarczonego kabla sieciowego i tylko w razie potrzeby zlecić jego wymianę na taki sam typ przez certyfikowanego elektryka.
- Kabel musi być ułożony w sposób uniemożliwiający jego zagięcie, zgniecie 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 może to spowodować przegrzanie i pożar.

### 8.4 Instalacja 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:



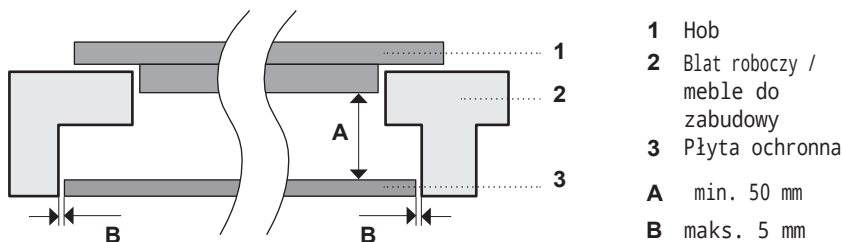
#### UWAGA!

#### 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

<b>Oznaczenie modelu</b>	<b>KF293</b>
<b>Liczba stref gotowania</b>	2
<b>Moc i wielkość pól grzewczych</b>	Strefa 1: 1800 W, Ø 200 mm Strefa 2: 1200 W, Ø165 mm
<b>Energia elektryczna</b>	3000 W
<b>Napięcie sieciowe</b>	220 - 240 V, 50 Hz - 60 Hz
<b>Wymiary produktu, szer. x głęb. x wys.</b>	300 × 520 × 58 mm
<b>Wymiary montażowe, szer. x głęb.</b>	270 × 495 mm
<b>Waga</b>	4,8 kg
<b>Długość kabla</b>	1,5 m

## **Uwaga dotycząca zgodności produktu**

### **Opis produktu:**

KF293

Szklano-ceramiczna płyta grzewcza

### **Producent / dystrybutor:**

KKT KOLBE Küchentechnik

GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17

D-96175 Pettstadt

[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de) [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

Odpowiednia deklaracja zgodności WE jest dostępna dla  
wyżej wymienionego produktu.



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.

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature is stylized and appears to be 'Jan Kolbe'.

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 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.

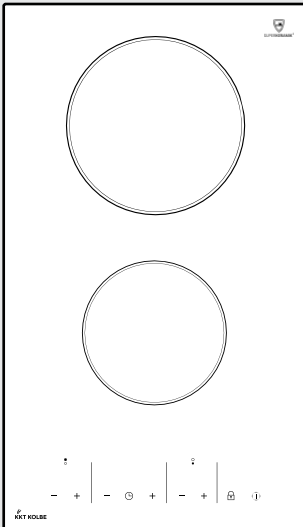
Jeśli są zaznaczone, można je również znaleźć na wewnętrznej stronie okładki niniejszej instrukcji.



# Instrukcja obsługi

® do płyty grzewczej SUPERKERAMIK

Model: **KF293**



## 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](http://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**

Płyta szklano-ceramiczna, model: KF293

Wersja 1.2

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG KKT

KOLBE jest zastrzeżonym znakiem towarowym.

## Spis treści

<b>Ważne instrukcje bezpieczeństwa .....</b>	<b>4</b>
<b>Dalsze uwagi i ikony .....</b>	<b>16</b>
<b>1. Przegląd produktów .....</b>	<b>20</b>
1.1 Właściwości i konstrukcja urządzenia	
1.2 Cechy i dodatkowe właściwości	
<b>2. Zasada działania i użytkowanie urządzenia .....</b>	<b>23</b>
2.1 Jak działa płyta grzewcza	
2.2 Możliwe odgłosy pracy	
<b>3. Uwagi przed użyciem .....</b>	<b>24</b>
3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie	
3.2 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia	
3.3 Uruchomienie płyty grzewczej	
<b>4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie .....</b>	<b>27</b>
4.1 Uwagi dotyczące korzystania ze sterowania dotykowego	
4.2 Panel sterowania i wyświetlacz	
4.3 Ogólna obsługa i ustawienia	
4.4 Korzystanie z timera	
4.5 Blokada przycisków / blokada przed dziećmi	
<b>5. Zalecenia, wskazówki i porady dotyczące aplikacji .....</b>	<b>36</b>
<b>6. Czyszczenie i konserwacja .....</b>	<b>42</b>
<b>7. Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>45</b>
7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania	
7.2 Kody błędów	
<b>8. Montaż i instalacja .....</b>	<b>50</b>
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 płyty ochronnej pod płytą grzewczą	
<b>9. Dane techniczne .....</b>	<b>59</b>
<b>Obsługa klienta KKT Kolbe .....</b>	<b>61</b>

## Ważne instrukcje dotyczące 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 lub osoby o ograniczonych  
zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub  
umysłowych, a także osoby bez doświadczenia i  
wiedzy.

nie mogą używać, czyścić ani konserwować tego  
urządzenia, chyba że są nadzorowani lub otrzymali

---

**Ważne instrukcje  
bezpieczeństwa**

---

instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia  
w bezpieczny sposób przez osobę odpowiedzialną za ich  
bezpieczeństwo i rozumiejącą związane z tym  
zagrożenia!

- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem, jego komponentami lub w jego pobliżu!
- Dzieci lub zwierzęta, które wejdą na płytę grzewczą, mogą doznać poważnych obrażeń!  
Nad urządzeniem lub za nim nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci lub zwierzęta!
- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku prywatnego w środowisku domowym i jest przeznaczone do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania w ciepłe żywności i napojów. Używaj go wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.
- 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).

- Do przygotowywania potraw należy zawsze używać naczyń żaroodpornych odpowiednich do płyt szklano-ceramicznych.
- Nieużywany sprzęt elektryczny może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa!  
Nie pozostawiaj urządzenia włączonego i odłącz je od zasilania, jeśli nie zamierzasz go używać przez dłuższy czas!

## Ogólne ostrzeżenia



### **OSTRZEŻENIE!**

#### **Niebezpieczeństwo dla życia i obrażeń!**

- Aby wykluczyć zagrożenia dla zdrowia, należy zawsze trzymać ciało w odległości co najmniej 10 cm od urządzeń elektrycznych! Dotyczy to w szczególności osób z implantami medycznymi, takimi jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe, ponieważ niewidoczne pola magnetyczne urządzeń elektrycznych mogą wpływać na działanie takich urządzeń!
- 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

**Ważne instrukcje**

**bezpieczeństwa**

---

zagrożających życiu!

Instalator jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu.

- Korzystanie z 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, pożaru i obrażeń ciała 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!
- Skrobaków do płyt kuchennych należy używać z zachowaniem szczególnej ostrożności i przechowywać je w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych, aby uniknąć obrażeń!




**OSTRZEŻENIE!**

**Ryzyko porażenia prądem / Niebezpieczeństwa związane z elektrycznością!**

- 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 lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą.


- Instalator musi upewnić się, że urządzenie jest podłączone do nienaruszonego systemu uzziemienia zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. oraz czy w obwodzie, w który włączone jest urządzenie, znajduje się łatwo dostępny, sprawdzony wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) z przerwą stykową wynoszącą 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 należy używać wielu gniazd lub przedłużaczy. Nie zapewniają one niezbędnego bezpieczeństwa!
- Aby zapobiec uszkodzeniu kabli zasilających i związane z tym zagrożenia, upewnić się, że nie są zagięte lub zgniecione i nie mogą mieć kontaktu z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp.
- Należy zawsze unikać kontaktu cieczy lub wilgoci z częściami pod napięciem!  
Może to 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!

 **UWAGA!**  
**Ryzyko poparzenia!**

- Części urządzenia, naczynia kuchenne i przybory mogą być bardzo gorące podczas i po użyciu!  
Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze trzymać wszystkie części ciała, odzież itp. w bezpiecznej odległości od gorących powierzchni i trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia, aż do jego wyłączenia!  
Upewnić się, że uchwyty naczyń kuchennych i przyborów kuchennych nie wystają ponad działające pola grzejne i w razie potrzeby zabezpieczyć się 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 kładź żadnych przedmiotów ani przyborów na płycie grzewczej, zwłaszcza tych wykonanych z metalu.  
Mogą one stać się szczególnie gorące podczas pracy, co może spowodować oparzenia i uszkodzenia!

 **OSTRZEŻENIE!**  
**Zagrożenie pożarem!**

- Podczas pracy płyta nagrzewa się do wysokiej temperatury. Należy ściśle przestrzegać bezpiecznych odległości i instrukcji podanych w niniejszej instrukcji!  
Nie instaluj urządzenia za drzwiczkami mebli lub podobnymi elementami, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego przegrzaniem!
- Nigdy nie zostawiaj płyty grzewczej bez nadzoru, gdy jest używana! Żywność może się zagotować, przypalić, spowodować szkodliwy dym lub pożar!  
Podgrzana żywność zawierająca 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 płomień pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym przedmiotem!  
Nigdy nie gasić palącego się oleju lub smaru wodą!  
Po ugaszeniu nie wolno używać urządzenia, dopóki nie zostanie ono sprawdzone i dopuszczone do dalszej eksploatacji przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę!

## Ważne instrukcje bezpieczeństwa

---

- Nie podgrzewać zamkniętych pojemników ani puszek na płycie grzewczej! Mogą one eksplodować z powodu nadciśnienia wytworzonego podczas podgrzewania!
- Na płycie grzewczej nie należy umieszczać żadnych przedmiotów, które nie są ognioodporne, takich jak przedmioty plastikowe, ani przykrywać urządzenia tekstyliami, na przykład w celu jego ochrony! Mogą się one zapalić, stopić, odkształcić lub uszkodzić, gdy płyta jest włączona lub pracuje! 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, zapalić lub spowodować szkodliwy dym po podgrzaniu! Przed każdym użyciem należy usunąć grube 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!



## UWAGA!

### Przyczyny uszkodzeń i upośledzenia funkcji!

- 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!
- Gdy płyta grzewcza jest używana, w jej pobliżu wytwarzane jest ciepło i wilgoć, które mogą spowodować długotrwałe uszkodzenie powierzchni!  
Aby tego uniknąć, należy dokładnie przestrzegać wszystkich instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku dotyczących instalacji i obsługi!  
Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane!  
Użyj przewidzianych do tego urządzeń lub zainstaluj system odciągowy (np. maska odciągowa), jeśli to konieczne!
- 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!

## Ważne instrukcje bezpieczeństwa

---

- 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!
- Upewnić się, że odległość między naczyniem a elementami sterującymi i krawędzią jest wystarczająca.  
płyty grzewczej, aby uniknąć uszkodzeń termicznych!
- Nie podgrzewać pola grzejnego, na którym nie umieszczono jeszcze żadnego naczynia i nie podgrzewać naczynia bez zawartości lub upewnić się, że  
że nie gotuje się pusty!  
Może to spowodować deformację dna naczynia i uszkodzenie powierzchni płyty grzewczej przez wymianę 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!
- Plamy i resztki jedzenia mogą z czasem uszkodzić płytę grzejącą i jej elementy! Zawsze utrzymuj ją w czystości!  
W szczególności zawsze usuwaj słodkie plamy tak szybko, jak to możliwe, aby zapobiec ich

przywieraniu!

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych narzędzi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego powierzchni, zwłaszcza 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 spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

##### **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 uszkodzeniem 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 się z nimi nie zetknąć 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 naczyni 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!  
Oddać 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 resztkowych i zutylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami.



##### **Materiał nadający się do recyklingu (symbol Triman)**

Oddzielenie produktu lub jego składników od odpadów resztkowych 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 grzejną, 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 rozpakowaniu / 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 w razie potrzeby podjąć odpowiednie środki ochronne.
- Zapewnić poziomą pozycję podczas transportu i odkładania.

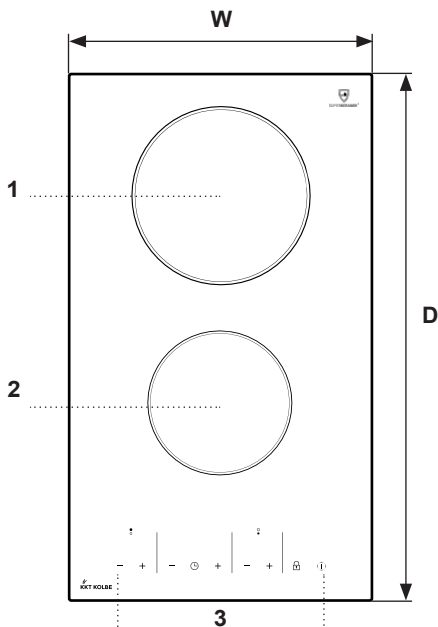
## Instrukcje przechowywania

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 należy 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 płyty grzewczej:

**W** Szerokość 300 mm  
Śc:

**D** Głębokość 520 mm  
Śc:

Wysokość 58 mm  
:

#### Wymiary i moc znamionowa pól grzejnych:

<b>1</b>	Strefa gotowania 1:	Ø 200 mm	1800 W
<b>2</b>	Strefa gotowania 2:	Ø 165 mm	1200 W

#### Panel sterowania (sterowanie dotykowe)

**3** Przyciski czujników z cyfrowym wyświetlaczem LED;  
Opis i obsługa znajdują się w odpowiednim rozdziale

## 1.2 Cechy i dodatkowe właściwości

- Samowystarczalna bezramkowa szklano-ceramiczna płyta grzewcza 30 cm o mocy 3 kW
- Szczególnie łatwe w czyszczeniu szkło SUPERKERAMIK®
- 2 strefy gotowania, 9-stopniowa regulacja
- Przyciski czujnika Touch Select
- Cyfrowy wyświetlacz LED

### Funkcje do wyboru

(informacje na temat obsługi znajdują się w odpowiednim rozdziale)

- **Timer:**

Dostępne funkcje:

- Minutnik z sygnałem alarmowym
- Automatyczny timer z funkcją wyłączenia

- **Blokada na klucz / blokada przed dziećmi:**

Dezaktywacja wszystkich elementów sterujących z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączenia

## **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 je dotknąć, zostanie to zasygnalizowane 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:

<b>Poziom mocy</b>	<b>Automatyczny czas wyłączenia</b>
<b>1-2</b>	6 h
<b>3-4</b>	5 h
<b>5</b>	5 h
<b>6-9</b>	1.5 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 ciepłe 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 jakichkolwiek ~~problemów~~, 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:

Kliknięcia: Przełączanie elektryczne

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

## Uwagi przed użyciem

### 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

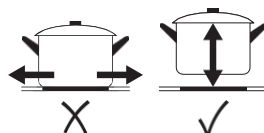
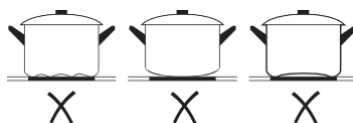
Metalowa podstawa naczyń rozszerza się po podgrzaniu. Dlatego dno dobrych naczyń kuchennych nigdy nie jest całkowicie płaskie, gdy jest zimne, ale lekko zakrzywione do wewnątrz (wklęsłe), dzięki czemu leży płasko na powierzchni gotowania po podgrzaniu i umożliwia wydajne ogrzewanie.

#### 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 grzewczego! W tym celu należy również zapoznać się z poniższą tabelą!
- 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!



### Optymalne wymiary naczyń kuchennych

Aby zapewnić optymalną dystrybucję ciepła, podstawa naczyń powinna mieć określoną minimalną średnicę odpowiadającą danej strefie gotowania:

Strefa gotowania	Naczynia kuchenne - Średnica podstawy	
	Minimum	Maksimum
1	120 mm	200 mm
2	120 mm	165 mm

Informacje na temat oznaczania pól grzejnych znajdują się w części "Właściwości ... urządzenia".

#### Uwaga:

- Należy pamiętać, że specyfikacje producenta często odnoszą się do zwykle większej, górnej średnicy naczynia.

### 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 uruchamiaj!

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.

## Uwagi przed użyciem

---

- 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 zutylicowane  
oraz że wszelkie pozostałe małe części, takie jak materiały montażowe, są bezpiecznie przechowywane!



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

Małe części, folie itp. mogą być bardzo niebezpieczne, jeśli zostaną połknięte lub na przykład przeciągnięte 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.

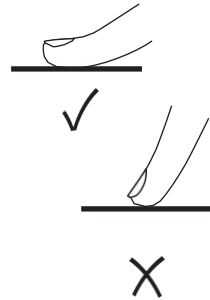
## 4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie

### 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:

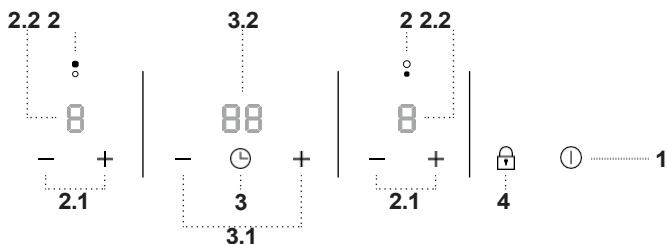
- Nie wywieraj dużego nacisku na elementy sterujące. Wystarczy ich dotknąć.
- Używaj kulki palca, a nie jego czubka. (patrz ilustracja) i obsługiwać przyciski czujnika w sposób opisany w poniższych sekcjach.
- Po zarejestrowaniu dotknięcia zostanie ono potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Należy upewnić 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.





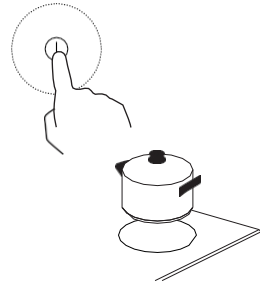
Przyciski operacyjne		
1		<b>Wł.</b> Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej
2		<b>Strefa gotowania 1</b> Wybór strefy gotowania / aktywacja w celu dalszych ustawień (odpowiednia pozycja, patrz oznaczenie punktowe ikony lub "Właściwości i budowa urządzenia")
		<b>Strefa gotowania 2</b>
2.1		<b>Kontrola mocy strefy gotowania</b> Kontrola mocy odpowiednich stref gotowania
3		<b>Timer</b> Aktywacja ustawienia timera
3.1		<b>Ustawienie timera</b> Aktywacja ustawienia timera jako minutnika lub automatycznego timera z automatycznym wyłączaniem (w zależności od aktywnego wyboru).
4		<b>Blokada na klucz / blokada przed dziećmi</b> Blokowanie/odblokowywanie panelu sterowania (z wyjątkiem włączania/wyłączania)

Wyświetlacz cyfrowy	
<b>2.2</b>	<b>Wyświetla strefę gotowania</b>
◦ 8	
1-9	Aktualny poziom mocy strefy gotowania
H	Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym Nie dotykać pola grzejjego!
•	Oznaczenie strefy gotowania, do której odnosi się wyświetlacz timera (migająca kropka obok wyświetlacza mocy)
<b>3.2</b>	<b>Wyświetlacz timera</b>
88 ⌚	
99-00	Bieżące ustawienie czasu timera / wyświetlanie odliczania w minutach do automatycznego wyłączenia
--	Odliczanie czasu wygasło/wyłączone
Lo	Aktywna blokada przycisków / blokada przed dziećmi
E1-Et	Kody błędów (znaczenie patrz odpowiednia tabela w sekcji "Rozwiązywanie problemów")


### 4.3 Ogólna obsługa i ustawienia

#### Włączanie i przygotowanie do gotowania

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

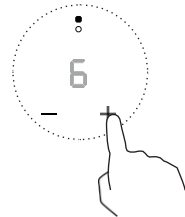


#### Ustawianie poziomu mocy

-  Za pomocą przycisków i wybierz żądane pole grzejne i ustaw jego poziom mocy (1-9).

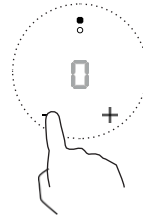
#### Uwagi dotyczące ustawienia mocy:

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




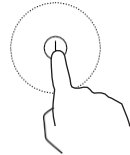
### Wyłączanie stref gotowania

- 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 włączania/wyłączenia. Gdy wszystkie pola wyświetlacza zostaną wyłączone (z wyjątkiem ostrzeżenia (ostrzeżeń) 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.

(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 Korzystanie z timera**

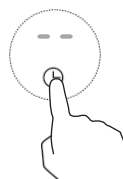
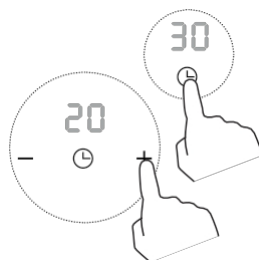
Timer może być używany z następującymi funkcjami:

- Minutnik z sygnałem alarmowym
- Automatyczny timer z funkcją wyłączania

### **Ustawienie timera jako minutnika**

Aby ustawić timer tak, aby po upływie ustawionego czasu emitowany był tylko sygnał dźwiękowy, wykonaj następujące czynności:

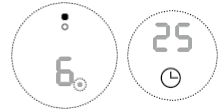
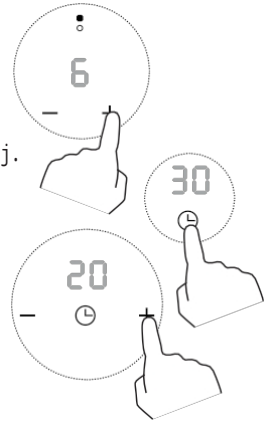
- Upewnij się, że płyta jest włączona.
- Dotknij przycisku timera  (bez wybrania strefy gotowania). 30 Na wyświetlaczu timera pojawi się .
- Dopóki cyfra dziesiątek miga, —+Dostosuj go zgodnie z wymaganiami za pomocą przycisków i .
- Po 3 sekundach bez wprowadzania dalszych danych ustawienie dziesiątek zostanie automatycznie potwierdzone, a cyfra jeden zacznie migać. —+Dostosuj go również za pomocą przycisków i zgodnie z wymaganiami.
- Po kolejnych 3 sekundach bez dalszego wprowadzania danych wyświetlacz przestanie migać, a ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony. Rozpocznie się odliczanie, a wyświetlacz timera pokaże czas pozostały do alarmu.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nie ma to wpływu na działanie pól grzejnych.
-  -Aby zatrzymać alarm, dotknij przycisku timera kilka razy, aż na wyświetlaczu pojawi się .



## Ustawienie timera z automatycznym wyłączaniem stref gotowania

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

- **+**Dotknij jednego z przycisków i pola grzejnego, dla którego chcesz aktywować wyłącznik czasowy, aby go wybrać i ustaw żądany poziom mocy, jeśli nie zostało to zrobione wcześniej.
- **⌚**Gdy wyświetlacz strefy gotowania miga, dotknij przycisku timera .  
**30** Wyświetlacz timera pokazuje .
- **+**Dopóki cyfra dziesiątek miga, ustaw ją zgodnie z wymaganiami za pomocą przycisków i na zegarze.
- Po 3 sekundach bez wprowadzania dalszych danych ustawienie dziesiątek zostanie automatycznie potwierdzone, a cyfra jeden zacznie migać.  
**+**Dostosuj go również za pomocą przycisków i timera, zgodnie z ~~wymaganiami~~.
- Po kolejnych 3 sekundach bez wprowadzania dalszych 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 zaświeci się 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.



### 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 obu stref grzejnych

- Jeśli chcesz aktywować timer dla obu pól grzejnych, powtórz odpowiednio procedurę.
- Gdy timer jest włączony dla obu stref gotowania, wyświetlacz timera zawsze pokazuje dolną wartość pozostałego czasu. Kropka świecąca obok odpowiedniego wskaźnika mocy oznacza strefę gotowania, do której odnosi się wyświetlacz.

Przykład patrz ilustracja (1):

Strefa gotowania 1: poziom mocy 6, pozostały czas 5 min

Strefa gotowania 2: poziom mocy 5, pozostały czas 15 min

- Aby wyświetlić pozostały czas dla drugiego

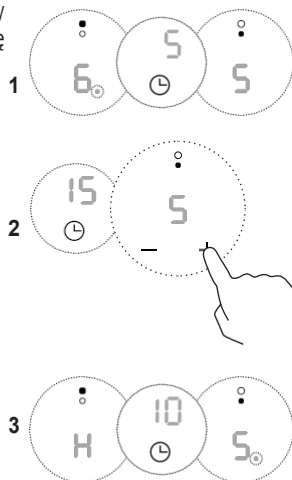
—+dotknąć jednego z przycisków i tej strefy gotowania (2).

- Po upływie krótszego ustawionego czasu, odpowiednie pole grzejne wyłączy się, wyświetlacz czasu zmieni się na inny pozostały czas, a kropka zacznie migać na odpowiednim wyświetlaczu zasilania. Przykład patrz ilustracja (3):

Strefa gotowania 1: Strefa gotowania wyłączona, pozostały czas upłynął

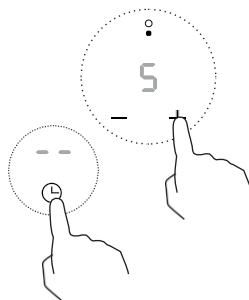
Strefa gotowania 2: poziom mocy 5, pozostały czas 10 min.

- Kiedy i ten pozostały czas w końcu upłynie, odpowiednie pole grzejne zostanie również wyłączone, a wskazanie czasu wyłączy się.



### Usuwanie i zmiana ustawień timera

- —+Aby usunąć ustawienia timera, należy nacisnąć jeden z przycisków i pola grzejnego, którego ustawienia mają zostać usunięte. ustawienie timera, jeśli dotyczy.
- ⌚Dotknij przycisku timera . Timer zostanie anulowany.
- Aby zmienić ustawienie czasu, zresetować licznik czasu w sposób opisany powyżej.



## 4.5 Blokada przycisków / blokada przed dziećmi



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

### W yłączenie 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. Aby jednak możliwe było dalsze korzystanie z urządzenia, należy najpierw zwolnić blokadę przycisków.


Aby użyć funkcji blokady przycisków, wykonaj następujące czynności:

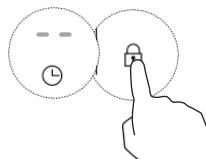
#### Blokowanie panelu sterowania

-  Dotknij blokady zabezpieczającej przed dziećmi / przycisku blokady
- Wyświetlacz timera pokazuje **L0**  
L0 lub i pozostały czas naprzemiennie, jeśli timer został wcześniej ustawiony, .
-  Panel sterowania jest zablokowany z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania



#### Odblokowywanie panelu sterowania

- Upewnij się, że płyta jest włączona.
-  Dotknij przycisku blokady przed dziećmi/kłuczyka blokady przez co najmniej 3 sekundy.
- **L0** Wyświetlacz znika i można teraz 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!**

Szpeciallynie 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~~ zapalić się!

Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane!

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

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



### Energooszczędne użytkowanie urządzenia

Urządzenie jest zgodne z najnowszymi 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 odpowiada 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. Skracza to czas gotowania i zmniejsza zużycie energii.

## Zalecenia, wskazówki i porady dotyczące aplikacji

---

- Rozpocznij gotowanie przy wysokim ustawieniu mocy, a następnie zmniejsz ją, gdy tylko w miarę podgrzewania potrawy i wyłączyc 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• Delikatne podgrzewanie niewielkich ilości żywności</li><li>• Roztopiona czekolada lub masło</li><li>• Podgrzewanie łatwopalnej żywności</li><li>• Utrzymanie ciepła</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Podgrzewanie Duszenie / gotowanie ryżu / roślin strączkowych</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Smażenie naleśników</li><li>• Gotowanie na parze warzyw / ryb</li><li>• Duszenie</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Krótkie smażenie / podsmażanie</li><li>• Gotowanie makaronu</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Smażenie</li><li>• Smażenie</li><li>• Gotowanie zup / wody</li></ul>

### Uwaga:

Powyższe informacje mają jedynie charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od właściwości potrawy i naczynia. Aby określić optymalne ustawienie w przypadku niejasności, zalecamy najpierw wybranie następnego niższego z odpowiednio wskazanych poziomów mocy, a następnie dostosowanie go.

---

### Zalecenia dotyczące zdrowego gotowania

- Aby zachować jak największą wartość odżywczą 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.
- Powstrzymaj 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 zalecanym czasie.

### 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 ~~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 ciepłe.
- 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 ostygnie do 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.
- Osuszyc 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, zwłaszcza podczas 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 zeszkrob 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 bardzo 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 wilgocią 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
<b>Nie można włączyć urządzenia.</b>	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.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
<b>Sterowanie dotykowe nie odpowiada.</b>	Panel sterowania jest zablokowany (wyświetlacz timera).	Odblokuj panel sterowania (patrz "Blokada klawiszy / blokada przed dziećmi").
	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz płytę grzejną.
<b>Przyciski czujnika są trudne w obsłudze.</b>	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).
<b>Wyświetlacz działa, ale naczynia nie są podgrzewane.</b>	Zabłob zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Patrz "Płyta niespodziewanie się wyłącza".
<b>Proces nagrzewania trwa niezwykle długo.</b>	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.
<b>Pola grzejne wyłączają się i włączają podczas pracy</b>	Proces ogrzewania jest przeprowadzany w odstępach czasu	Tak to zostało zaprojektowane i nie jest usterką.
<b>Pole grzejne wyłącza się nieoczekiwanie</b>	Automatyczne wyłączenie pola grzejnego zostało aktywowane	W razie potrzeby ponownie włączyć pole grzejne. W przypadku pracy w strefie gotowania na czas (patrz tabela automatycznego wyłączenia w sekcji "Funkcje"). ture...").

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
<b>Płyta niespodziewanie wyłącza się.</b>	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.
<b>Płyta niespodziewanie wyłącza się lub włącza.</b>	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.
<b>Generowanie hałasu podczas pracy (trzaski, kliknięcia)</b>	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.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
<b>Na powierzchni szkła tworzą się rysy</b>	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).
<b>Wystąpiła usterka / wyświetlany jest kod błędu</b>	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 błędu	Znaczenie	Sugerowane rozwiązania
E / U	Nie znaleziono odpowiednich naczyń kuchennych	Umieścić odpowiednie naczynie na środku odpowiedniej strefy gotowania (patrz rozdział dotyczący naczyń).
E1	Napięcie jest zbyt niskie (poniżej 85 V)	Sprawdź zasilanie. Jeśli jest to normalne, włącz płytę ponownie.
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (wyższe niż 285 V)	
E3	Komunikat o błędzie czujnika blatu kuchennego / zwarcie	
E4	Komunikat o błędzie czujnika przegrzania płyty	Skontaktuj się z działem obsługi klienta lub certyfikowanym elektrykiem.
E5	Przegrzanie płyty	
E6	Przegrzanie IGBT	Poczekaj, aż płyta ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.
E7		
E8	Nieprawidłowe działanie czujnika płyty grzewczej	
E9	Błąd komunikacji między wyświetlaczem i płytą główną	Skontaktuj się z działem obsługi klienta lub certyfikowanym elektrykiem.
E10	Ochrona przed przelaniem (wilgość / ciecz lub zabrudzenie)	Usuń wszelkie płyny, wilgość lub zabrudzenia, zwłaszcza wokół panelu sterowania. Jeśli płyta grzewcza wyłączyła się, włączyć go ponownie.

### 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!

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 specyfikacji wymiarowych i wymagań dotyczących odległości podanych w niniejszej instrukcji, a także innych obowiązujących przepisów.
- 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 bezpieczeństwa elektrycznego**

- 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.
- Włacznik automatyczny (bezpiecznik) zapewniający całkowite odłączenie od zasilania sieciowego musi być zintegrowany ze stałym okablowaniem i zgodny z lokalnymi przepisami (patrz "Podłączanie płyty kuchennej do sieci").

### **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.

## Montaż i instalacja

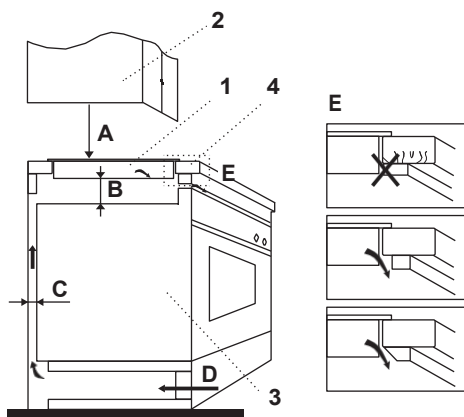
### Wentylacja i bezpieczne odległości

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 grzejącą!

Ponadto należy postępować zgodnie z instrukcjami  
w odpowiedniej sekcji!



- 1 Hob
- 2 Wentylator wyciągowy  
lub szafka ścienna / 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 grzewczej a powierzchniami wycięcia blatu roboczego, a także ramę blatu roboczego wokół płyty grzewczej o szerokości co najmniej 3 mm. 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".
- Wyczyścić urządzenie i obszar wokół miejsca instalacji.
- Przygotuj następujące elementy do montażu płyty grzewczej:
  - 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.

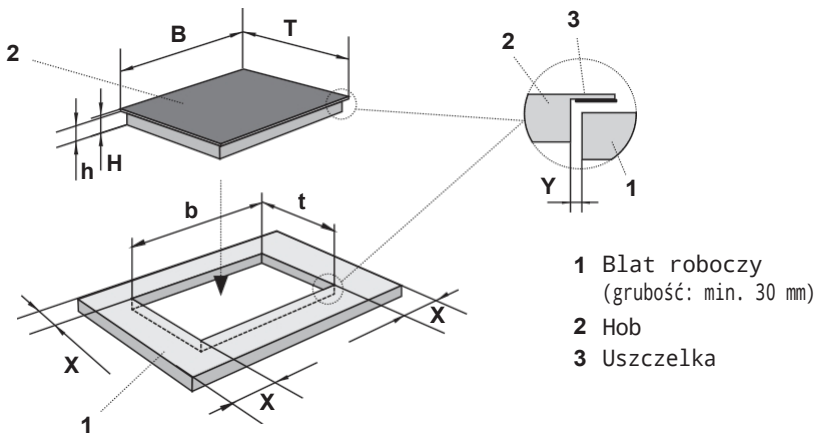
### Cięcie blatu roboczego

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

**(i) 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:**

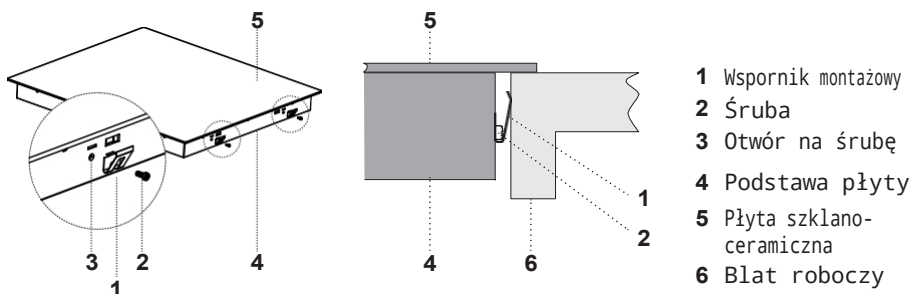
<b>B Szerokość:</b>	300 mm
<b>T Głębokość:</b>	520 mm
<b>H Wysokość:</b>	58 mm
<b>h Wysokość podstawy płyty:</b>	54 mm

**Wycięcie:**

<b>b Szerokość:</b>	<sup>+4</sup> 270 mm
<b>t Głębokość:</b>	<sup>+4</sup> 495 mm
<b>X Odległość:</b>	min. 50 mm
<b>Y Odległość:</b>	min. 3 mm

### Wkładanie i mocowanie płyty grzewczej

- Umieść płytę grzewczą na czystej, stabilnej i gładkiej powierzchni (np. użyj opakowania jako podstawy).  
Upewnić 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 jest stabilnie osadzony.

#### **(i)** Uwagi:

- Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Podczas wkładania płyty grzewczej 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

Płyta jest wyposażona we wtyczkę.

Podłącz go do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda, przestrzegając poniższych instrukcji.

#### Ważne uwagi dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej

- Przed instalacją urządzenia należy upewnić się, że spełnione są wymagania dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego (patrz odpowiednia sekcja na początku tego rozdziału).
- Do podłączenia należy użyć dostarczonego kabla sieciowego i w razie potrzeby wymieniać go na inny tego samego typu.
- Kabel musi być ułożony w sposób uniemożliwiający jego zagięcie, zgniecenie lub uszkodzenie. 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.

### 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:



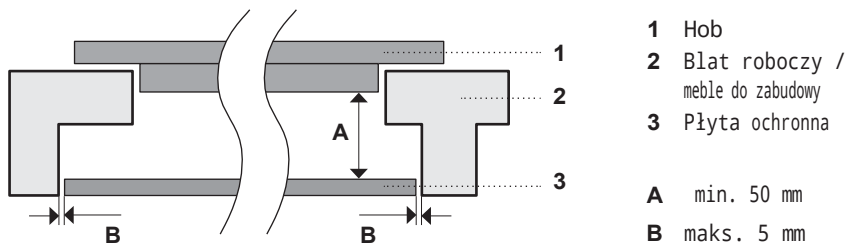
#### UWAGA!

#### 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.



## 9. Dane techniczne

<b>Oznaczenie modelu</b>	<b>KF293</b>
<b>Liczba stref gotowania</b>	2
<b>Moc i rozmiary pól grzejnych</b>	Strefa 1: 1800 W, Ø 200 mm Strefa 2: 1200 W, Ø165 mm
<b>Energia elektryczna</b>	3000 W
<b>Napięcie sieciowe</b>	220 - 240 V, 50 Hz - 60 Hz
<b>Wymiary produktu, szer. x głęb. x wys.</b>	300 × 520 × 58 mm
<b>Wymiary montażowe, szer. x głęb.</b>	270 × 495 mm
<b>Waga</b>	4,8 kg
<b>Długość kabla</b>	1.5 m

**Dane  
techniczne**.....

## **Uwaga dotycząca zgodności produktu**

### **Oznaczenie modelu:**

KF293

Szklano-ceramiczna płyta grzewcza

### **Producent / dystrybutor:**

KKT KOLBE Küchentechnik

GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17

D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de info@kolbe.de

Dla wyżej wymienionego produktu dostępna jest odpowiednia deklaracja zgodności WE.



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

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', is shown on a light gray rectangular 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 wewnętrznej okładce 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](http://www.kolbe.de)**