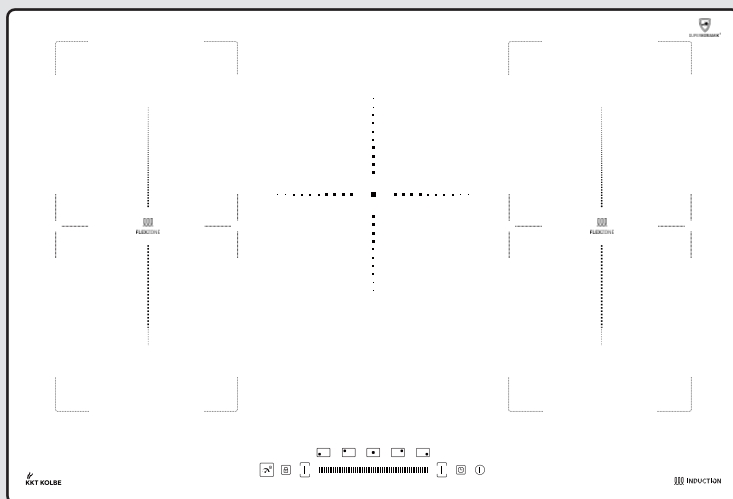


Podręcznik użytkownika dla płyty indukcyjnej

Model: **IH87705FZ / IH87705AL**



Dziękuję bardzo

**Dziękujemy za zaufanie
i gratuluję zakupu nowej płyty indukcyjnej.**

Przeczytaj uważnie i dokładnie niniejszą instrukcję, przed rozpakowaniem urządzenia. 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.

W związku z ciągłym rozwojem, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania niezbędnych zmian. niezbędne modyfikacje urządzenia i/lub instrukcji obsługi, w celu poprawy przyjazności dla użytkownika, ochrony użytkownika i aktualnego standardu technicznego.

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

Wybrałeś dobre urządzenie, które przy prawidłowym użytkowaniu zapewni Ci obsługę i konserwacja p r z e z wiele lat.

Jeśli pomimo naszej dokładnej kontroli jakości pojawiają się jakiegokolwiek skargi, prosimy o kontakt z naszym wewnętrznym działem zapewnienia jakości. własny dział obsługi klienta. Z przyjemnością ci pomogą.

Aby zapewnić sprawny proces w przypadku jakichkolwiek pytań, zalecamy zanotowanie 20-cyfrowego numeru seryjnego produktu w polu poniżej. Numer ten znajduje się na spodzie płyty grzewczej.

Twój zespół KKT KOLBE

Numer seryjny mojego urządzenia:



KKT KOLBE

Podręcznik użytkownika

Płyta indukcyjna do zabudowy, **model: IH87705FZ / IH87705AL**

Wersja 2.0

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG KKT

KOLBE jest zastrzeżonym znakiem towarowym.

Spis treści

Przegląd

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	4
Uwagi i symbole	14
1. Przegląd produktów	16
1.1 Struktura	
1.2 Jak działa płyta indukcyjna	
2. Przed użyciem	17
2.1 Uwagi dotyczące korzystania ze sterowania dotykowego	
2.2 Wybór i używanie odpowiednich naczyń kuchennych	
3. Korzystanie z płyty grzewczej	20
3.1 Rozpocznij gotowanie	
3.2 Zakończ gotowanie	
3.3 Funkcja wspomagania	
3.4 Funkcja strefy elastycznej	
4. Korzystanie z timera	25
4.1 Ustawienie timera w celu automatycznego wyłączenia jednej lub więcej stref gotowania	
4.2 Ustawienie alarmu bez wyłączania	
5. Bezpieczeństwo	27
5.1 Blokada na klucz / blokada przed dziećmi	
5.2 Dalsze funkcje bezpieczeństwa	
6. Wskazówki dotyczące gotowania	29
6.1 Wskazówki dotyczące gotowania	
6.2 Poziomy mocy	
7. Czyszczenie płyty grzewczej	30
8. Rozwiązywanie problemów	31
8.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania	
8.2 Kody błędów	
8.3 Obsługa klienta	
9. Instalacja	35
9.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji	
9.2 Przycinanie blatu na wymiar	
9.3 Wentylacja i bezpieczne odległości	
9.4 Instalacja płyty grzewczej	
9.5 Podłączanie płyty do zasilania	
10. Dane techniczne / Deklaracja zgodności	41



Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę instalacji,

Użytkowanie i konserwacja urządzenia.

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

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



Przeznaczenie

Aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń i zapewnić bezawaryjną pracę urządzenia, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Trzymać z dala dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe. odległość od urządzenia i jego kabla.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze lub osoby o ograniczonej sprawności zdolności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, Brak doświadczenia lub wiedzy mogą używać, czyścić lub konserwować to urządzenie tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.

- Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem, jego komponentami lub w jego pobliżu.
- Nie należy przechowywać przedmiotów interesujących dla dzieci nad lub za urządzeniem.
Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą doznać poważnych obrażeń.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu w odpowiednich meblach kuchennych. Należy przestrzegać instrukcji montażu i używać płyty grzewczej dopiero po jej prawidłowym zainstalowaniu.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku prywatnego w środowisku domowym i jest przeznaczone do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania w cieple żywności i napojów. Należy go używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.
- Do przygotowywania potraw należy zawsze używać naczyń żaroodpornych odpowiednich do płyt indukcyjnych.
- 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 zapach i lekkie opary. Jest to normalne i nieszkodliwe.
Pomieszczenie należy dobrze wietrzyć do czasu ich rozproszenia (maks. 30 minut).

- Nieużywane urządzenia elektryczne stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa. Nie pozostawiaj nieużywanego urządzenia włączonego i odłącz je od zasilania, jeśli nie zamierzasz go używać przez dłuższy czas.

Ważne ostrzeżenia



Ryzyko śmierci i obrażeń

- To urządzenie może być instalowane, podłączane i uziemiane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę zgodnie z obowiązującymi przepisami w celu zapewnienia niezbędnego bezpieczeństwa.
W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania. Za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu odpowiada instalator.
- 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.
- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego. Jednak w przypadku posiadania rozrusznika serca lub innego implantu elektrycznego (np. pompy insulinowej) przed użyciem urządzenia należy skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne urządzenia nie ma na niego wpływu.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować śmierć!

- Korzystanie z wadliwych lub uszkodzonych urządzeń może być bardzo niebezpieczne.
Przed użyciem należy upewnić się, że produkt i jego komponenty są kompletne i sprawne.
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 specjalistycznym.
- Wymiana kabla sieciowego, naprawy i konserwacja urządzenia są niebezpieczne dla niewykwalifikowanych osób i mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio certyfikowanego specjalistę.
W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania. Nigdy nie próbuj samodzielnie dokonywać żadnych zmian w urządzeniu, jego kablach lub innych komponentach i nie rozbieraj go na części.
- Krawędzie i komponenty mogą mieć ostre krawędzie i spowodować obrażenia. Podczas montażu należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się, np. używając rękawic roboczych.
- Do czyszczenia płyty grzewczej należy używać skrobaków wyłącznie z zachowaniem szczególnej ostrożności i przechowywać je w sposób bezpieczny i niedostępny dla dzieci, aby uniknąć obrażeń.

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzeń, należy odłączyć urządzenie od zasilania podczas instalacji, konserwacji lub innych prac, a następnie wyłączyć je przed czyszczeniem.
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy dane techniczne na tabliczce znamionowej (napięcie w V i częstotliwość w Hz) urządzenia są zgodne z warunkami lokalnymi. Jeśli tak nie jest, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży. W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
- Instalator musi upewnić się, że urządzenie jest podłączone do nienaruszonego systemu uziemienia zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami oraz że dostępny jest łatwo dostępny, przetestowany wyłącznik izolacyjny (bezpiecznik) o szerokości rozwarcia styków co najmniej 3 mm, który umożliwia całkowite odłączenie urządzenia od sieci w razie potrzeby.
- Modyfikacje systemu zasilania mogą być przeprowadzane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka. Osoby niewykwalifikowane narażone są na ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającym życiu!
- Do podłączenia płyty grzewczej nie należy używać wielu gniazd ani przedłużaczy. Nie zapewniają one niezbędnego bezpieczeństwa.
- Aby zapobiec uszkodzeniu kabla zasilającego i związanym z tym zagrożeniom, należy upewnić się, że nie jest on zagięty lub zgnieciony

i nie może mieć kontaktu z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp.

Nie wyciągaj wtyczki z gniazda za kabel, lecz chwyć ją bezpośrednio.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego upływem prądu, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, a podczas obsługi urządzenia należy nosić obuwie.
- Kontakt cieczy lub wilgoci z częściami pod napięciem może spowodować zwarcie lub porażenie prądem. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek wysokociśnieniowych ani strumieni pary.

Ryzyko oparzeń

- Części urządzenia i naczynia mogą być bardzo gorące, nawet po zakończeniu pracy. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze trzymać wszystkie części ciała, odzież itp. w bezpiecznej odległości od gorących powierzchni i trzymać dzieci z dala od urządzenia do momentu zgaśnięcia wskaźnika ciepła resztkowego.
- Przybory kuchenne i uchwyty naczyń mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Upewnij się, że nie wystają one 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 mogą powodować oparzenia.

- Aby uniknąć ryzyka rozlania gorącego jedzenia, nie używaj zdeformowanych lub niestabilnych naczyń kuchennych i upewnij się, że uchwyty nie wystają poza krawędź blatu.
- Należy uważać na metalowe przedmioty, które można namagnesować, noszone na ciele, ponieważ mogą się one nagrzewać w pobliżu płyty podczas użytkowania. Nie dotyczy to złotej i srebrnej biżuterii.
- Nie należy umieszczać na płycie żadnych metalowych przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać w wyniku indukcji.

Zagrożenie pożarowe

- Podczas pracy płyta nagrzewa się do wysokiej temperatury. Należy ściśle przestrzegać odległości bezpieczeństwa i instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku.
- Nigdy nie zostawiaj płyty grzewczej bez nadzoru, gdy jest używana! Żywność może się wygotować, 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 odłączyć zasilanie i ostrożnie zdusić płomienie pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym przedmiotem. Nigdy nie gasić palącego się oleju lub smaru wodą. Po ugaszeniu należy zlecić sprawdzenie urządzenia odpowiednio wykwalifikowanemu specjalście.

- Nie podgrzewać zamkniętych pojemników lub puszek na płycie grzewczej.
Mogą one eksplodować z powodu nadciśnienia wytworzonego podczas ogrzewania.
- Nie umieszczaj na płycie żadnych przedmiotów, które nie są ognioodporne, takich jak plastikowe naczynia, i nie przykrywaj jej tekstyliami, na przykład w celu jej ochrony. Mogą się one zapalić, stopić, odkształcić lub ulec uszkodzeniu, gdy płyta jest włączona lub pracuje. Ponadto urządzenia i ich kable należy trzymać w bezpiecznej odległości od płyty grzewczej.
- Aby uniknąć związanych z tym zagrożeń, należy wyłączać pola grzejne i płytę grzewczą, gdy nie są one używane. W tym celu należy użyć przycisku włączania/wyłączania i nie polegać na automatycznej dezaktywacji w przypadku niewykrycia naczynia.
- Resztki jedzenia, tłuszcz i inne pozostałości mogą się zapalić, spalić lub spowodować szkodliwy dym. Przed każdym użyciem należy usunąć większe zabrudzenia z płyty grzewczej i akcesoriów.
- W pobliżu płyty nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych lub wybuchowych, aby zminimalizować ryzyko pożaru z powodu podwyższonej temperatury otoczenia podczas pracy.



Przyczyny uszkodzeń i upośledzenia funkcjonalne

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe i transportowe zostały usunięte, aby zapobiec uszkodzeniom podczas pracy.
np. przez spalenie lub stopienie.
- Gdy płyta jest używana, w jej otoczeniu wytwarzane jest ciepło i wilgoć, które mogą powodować długotrwałe uszkodzenia powierzchni. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. W razie potrzeby należy skorzystać z dostępnych opcji lub zainstalować system wyciągowy (np. maskę wyciągową). Nie należy instalować płyty grzewczej za drzwiami lub frontem meblowym.
- Nie należy instalować płyty w otoczeniu o wyższych temperaturach, w pobliżu płyty gazowej lub kuchenki parafinowej.
- Upewnij się, że naczynia kuchenne znajdują się w wystarczającej odległości od panelu sterowania i krawędzi płyty, aby zapobiec uszkodzeniom termicznym.
- Nie podgrzewaj naczynia bez zawartości i upewnij się, że nie gotuje się ono puste.
W rezultacie jego podłoga może ulec deformacji a powierzchnia płyty grzewczej może zostać uszkodzona przez przenikanie ciepła.
- Nie wylewać zimnych płynów na płytę grzewczą, gdy jej powierzchnia jest gorąca. Wynikający z tego szok termiczny może uszkodzić urządzenie.

- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni płyty grzewczej, należy upewnić się, że

Należy uważać, aby nie przykryć ich biżuterią, ostrymi lub przyborów kuchennych o ostrych krawędziach i używać wyłącznie naczyń kuchennych o czystym, gładkim dnie.

Podnieś naczynie, aby je przenieść, aby uniknąć zarysowań lub zadrapań.

- Nie używaj urządzenia jako powierzchni do przechowywania lub pracy. Nie umieszczaj na nim żadnych ciężkich przedmiotów i uważaj, aby niczego na nie nie upuścić.
- Brud i resztki jedzenia mogą z czasem uszkodzić płytę grzejącą i jej elementy. Należy zawsze utrzymywać ją w czystości. W szczególności należy jak najszybciej usuwać słodkie plamy, aby zapobiec ich przywieraniu.
- Do czyszczenia płyty nie należy używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni, zwłaszcza w obszarze panelu sterowania. Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji w odpowiednim rozdziale.
- Przedmioty namagnesowane (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzenia elektroniczne (np. komputery, odtwarzacze MP3) należy trzymać z dala od płyty grzejnej, ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne urządzenia.

Uwagi i symbole

Symbole i ilustracje w niniejszej instrukcji



Ostrzeżenie o niebezpieczeństwie dla osób

Należy zwracać szczególną uwagę na instrukcje bezpieczeństwa oznaczone tym symbolem i zachować odpowiednią ostrożność, aby uniknąć zagrożenia życia i zdrowia.
Przekaż te ostrzeżenia innym użytkownikom.



Uważaj na uszkodzenia

Należy postępować zgodnie z instrukcjami oznaczonymi tym symbolem, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia lub przedmiotów.
Prosimy również o przekazanie tych instrukcji bezpieczeństwa wszystkim użytkownikom.



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 do celów poglądowych i mogą czasami nieznacznie różnić się wyglądem.

Symbole na urządzeniach, komponentach i akcesoriach



Zgodność z normami UE

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



Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, a w szczególności odpowiednie sekcje, oraz przekazać odpowiednie informacje innym użytkownikom.

Uwagi i symbole

Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

Symbole na urządzeniu i opakowaniu



Zakaz wyrzucania do odpadów domowych (oznakowanie WEEE)

Produktu nie wolno wyrzucać jako nieposortowanego odpadu. Należy oddać go do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu ponownego wykorzystania i recyklingu. W tym celu należy odłączyć kabel zasilający.



Materiał nadający się do recyklingu (pasek Möbiusa)

Oddziel odpowiednie komponenty produktu według typu od odpadów reszkowych i pozbądź się ich zgodnie z lokalnymi przepisami.



Materiał nadający się do recyklingu (symbol Triman)

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

Ogólne informacje dotyczące utylizacji

- Niewłaściwa utylizacja może zaszkodzić środowisku i zdrowiu ludzkiemu, zagrażać zdrowiu.
Zapewnienie prawidłowej utylizacji urządzenia i jego opakowania pomoże uniknąć potencjalnych zagrożeń. Może to również dotyczyć utylizacji starych urządzeń.
- Zastosowane materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane i powinny być poddawane recyklingowi, aby zmniejszyć zużycie surowców i ilość odpadów. Należy oddzielać ich elementy według typu i odpowiednio je utylizować.
- Informacje na temat aktualnych metod utylizacji i recyklingu można uzyskać od władz lokalnych, firmy zajmującej się utylizacją odpadów lub sprzedawcy.

Uwaga dotycząca ochrony środowiska poprzez oszczędność energii

- Przestrzeganie wskazówek dotyczących gotowania zawartych w niniejszej instrukcji pozwala oszczędzać energię poprzez wydajne korzystanie z urządzenia, a tym samym przyczynia się do ochrony środowiska.

1. Przegląd produktów

1.1 Struktura

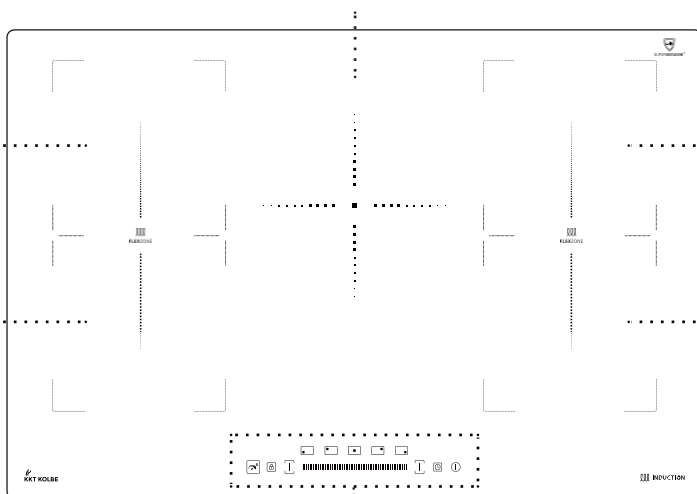
Strefa gotowania 3
2600 W / Booster 3000 W
Ø 230 mm

**Strefa
gotowania 2**
1500W /
Wzmacniacz
2000W 180 ×
180 mm

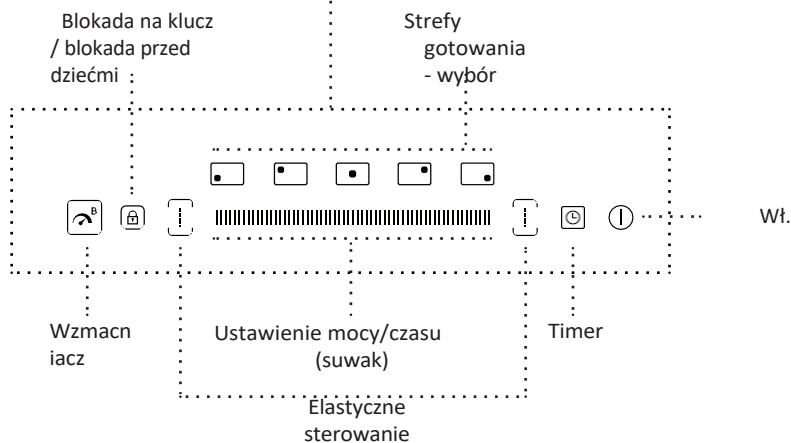
**Strefa
gotowania 1**
2000W /
Wzmacniacz
2600W 180 ×
180 mm

Strefa gotowania 4
1500W /
Wzmacniacz
2000W 180 × 180
mm

Strefa gotowania 5
2000W /
Wzmacniacz
2600W 180 × 180
mm



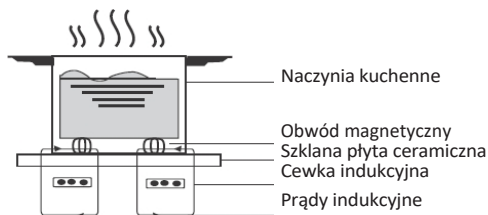
Panel sterowania



1.2 Jak działa płyta indukcyjna

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, nowoczesna, wydajna i ekonomiczna technika gotowania. Wibracje elektromagnetyczne generują ciepło bezpośrednio w metalu naczyń, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni.

Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że jest podgrzewane przez naczynie.



2. Przed użyciem

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę **na instrukcje dotyczące bezpieczeństwa!**
- Usunąć folię ochronną pozostającą na produkcie!



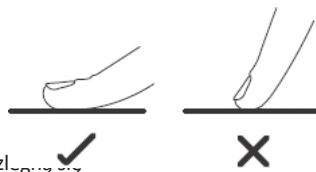
Uwaga: Podczas pierwszego użycia płyty grzewczej może wydzielać się zapach i lekki dym z powodu pozostałości produkcyjnych. Jest to zjawisko normalne i nieszkodliwe.

Pomieszczenie należy dobrze wietrzyć do czasu ich rozproszenia (maks. 30 minut).



2.1. Uwagi dotyczące korzystania ze sterowania dotykowego

- Elementy sterujące reagują na dotyk; nie jest konieczne wywieranie na nie nacisku.
- Używaj kulki palca, a nie jego czubka! (patrz ilustracja po prawej)
- Za każdym razem, gdy zarejestrowane zostanie dotknięcie, rozlegą się następujące dźwięki sygnal dźwiękowy.
- Należy upewnić się, że elementy obsługowe są zawsze czyste i suche. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić lub uniemożliwić ich obsługę.
- Należy unikać umieszczania przedmiotów na panelu sterowania, przeciągania po nim lub wycierania go. Może to spowodować niezamierzone włączenie lub wyłączenie płyty.



2.2 Wybór i używanie odpowiednich naczyń kuchennych

Należy używać wyłącznie naczyń kuchennych przystosowanych do pracy w trybie indukcyjnym.

Przy zakupie należy zwrócić uwagę na odpowiednie oznakowanie.

Zasadniczo: naczynia magnetyczne nadają się również do indukcji.



Uwaga:

Udział magnetycznych cząstek metalu różni się w zależności od naczynia. Im wyższa jest ta proporcja, tym wyższa jest wydajność grzania i tym lepsze jest automatyczne rozpoznawanie naczyń przez płytę grzejną (opisane poniżej).

Naczynia indukcyjne również gorszej jakości, (np. aluminiowe garnki z przyklejoną magnetyczną podstawą) mogą negatywnie wpływać na działanie urządzenia.

Automatyczne rozpoznawanie odpowiednich naczyń

Płyta automatycznie rozpoznaje odpowiednie naczynia.

Jeśli na polu grzejnym nie zostanie wykryte żadne naczynie nadające się do gotowania indukcyjnego, zostanie to zasygnalizowane na wyświetlaczu

jest sygnalizowany na wyświetlaczu odpowiedniej strefy

gotowania. Może to być spowodowane następującymi

przyczynami:

- Używane naczynia nie nadają się do indukcji.
- Naczynie nie znajduje się na wybranym Strefa gotowania.
- Naczynie nie znajduje się na środku pola grzewczego.
- Używane naczynia są zbyt małe.

Jeśli nie rozpoznano odpowiedniego naczynia, praca odpowiedniego pola grzejnego nie rozpocznie się. Zostanie ona automatycznie wyłączona po upływie jednej minuty.



Przed użyciem

Prawidłowe użytkowanie naczyń kuchennych

Uwaga: Przed użyciem naczynia należy upewnić się, że podstawa jest czysta. Zabrudzenia, takie jak pozostałości piasku po obieraniu ziemniaków, mogą uszkodzić powierzchnię do gotowania.



- Upewnij się, że podstawa naczynia jest gładka i przylega płasko do szkła.



- Nie używaj naczyń z ostrymi lub postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem!

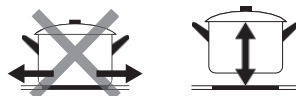
- Należy używać naczyń o minimalnej średnicy podstawy zgodnie z poniższą tabelą.



- Aby uzyskać najlepszą wydajność, należy zawsze umieszczać naczynia na środku pola grzewczego.



- Zawsze zdejmuj naczynia z płyty grzewczej.
Nie przesuwaj ani nie popychaj go tam i z powrotem!
Może to spowodować zarysowanie szkła.



Idealne wymiary naczyń kuchennych

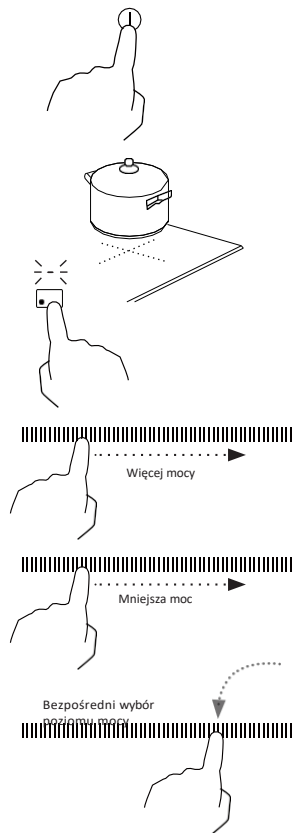
Dno naczynia powinno mieć określony minimalny rozmiar zgodnie z odpowiednią strefą gotowania:

Średnica podstawy naczynia (mm)	
Strefa gotowania	Minimum
1, 2, 4, 5	120
Strefy elastyczne	120
3	120

3. Korzystanie z płyty grzewczej

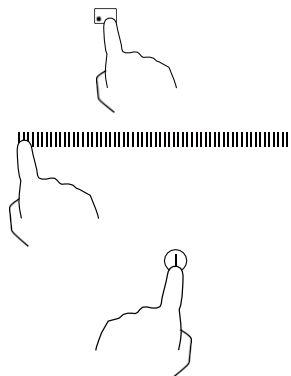
3.1 Rozpocznij gotowanie

- Naciśnij przycisk ON/OFF.
— Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wszystkie wyświetlacze zaświecą się na około jedną sekundę i pokażą lub . Płyta znajduje się w trybie gotowości.
- Teraz umieść odpowiednie naczynie na środku żądanej strefy (stref) gotowania.
- W tym celu należy upewnić się, że powierzchnia pola grzejnego a spód naczyń jest czysty i suchy!
- Dotknij przycisku wyboru żądanej strefy gotowania. Odpowiedni wskaźnik mocy zacznie migać.
- Ustaw żądany poziom mocy od 1 do 9, przesuwając palcem po suwaku lub bezpośrednio dotykając żądanego poziomu mocy na pasku.
- Jeśli w ciągu minuty nie zostanie wybrany żaden poziom mocy, płyta wyłączy się automatycznie.
- Podczas pracy moc można zmienić w dowolnym momencie, naciskając najpierw odpowiedni przycisk wyboru, a następnie suwak.
- Dotknięcie lewego końca paska na dłużej niż 2 sekundy spowoduje wyłączenie odpowiedniego pola grzejnego.



3.2 Zakończ gotowanie

- Aby wyłączyć **pole grzejne**, należy nacisnąć odpowiedni przycisk wyboru i dotknąć lewego końca suwaka przez co najmniej 2 sekundy.



- Aby wyłączyć **płytę grzewczą**, naciśnij przycisk On/Off.

Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami

Jeśli po użyciu pole grzejne jest nadal zbyt gorące, aby można było go dotknąć, co stwarza ryzyko obrażeń, Jest to sygnalizowane symbolem "H" na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego, który znika, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Może to również służyć jako funkcja oszczędzania energii: Jeśli chcesz podgrzać dodatkowe naczynie, użyj strefy, która jest jeszcze gorąca.

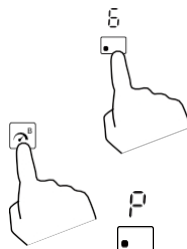


3.3 F u n k c j a w s p o m a g a n i a

Funkcja Booster pozwala zmaksymalizować moc strefy gotowania na 5 minut.

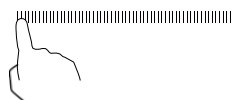
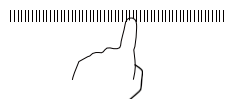
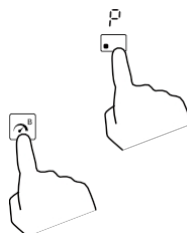
Aktywacja funkcji wspomagania

- Naciśnij przycisk wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz aktywować funkcję Booster.
-  Naciśnij przycisk wspomagania .
Moc strefy gotowania jest zmaksymalizowana;
 Odpowiedni wskaźnik zasilania pokazuje .
- Po 5 minutach funkcja Booster zatrzymuje się automatycznie, a pole grzejne przełącza się z powrotem na poziom mocy 9.



Anulowanie funkcji wspomagania

- Naciśnij przycisk wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz wyłączyć funkcję Booster.
- Aby zatrzymać urządzenie wspomagające i powrócić do poprzednio ustawionego poziomu mocy (lub do poziomu 5, jeśli urządzenie wspomagające zostało aktywowane na poziomie mocy 0) ,
 Naciśnij przycisk wspomagania .
- Aby zatrzymać urządzenie wspomagające i wybrać dowolne ustawienie mocy ustawia się za pomocą suwaka.
- Aby całkowicie wyłączyć pole grzejne, należy dotknąć lewego końca suwaka przez co najmniej 2 sekundy. Spowoduje to również zatrzymanie urządzenia wspomagającego.



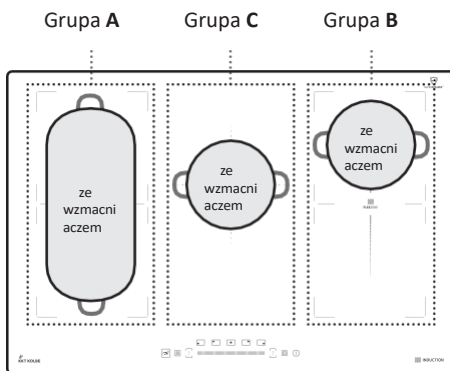
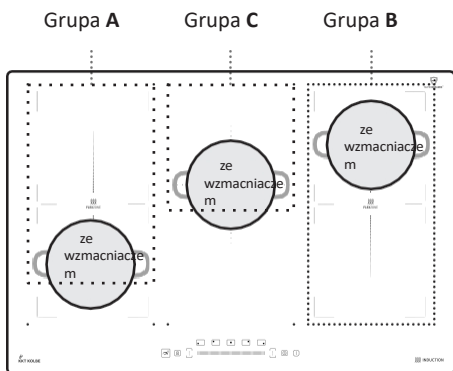
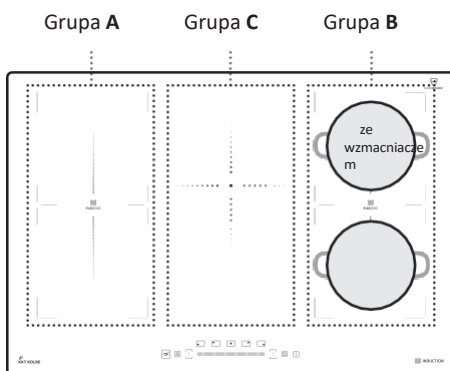
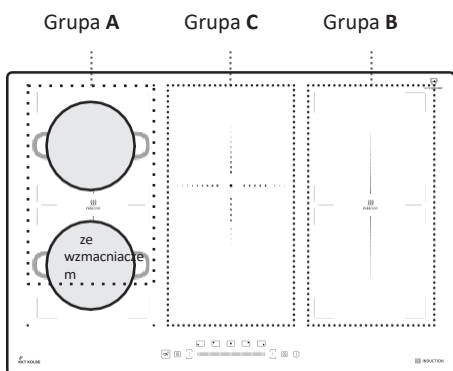
i Ograniczenia bezpieczeństwa sieciowego funkcji boost

Zasadniczo wszystkie pola grzejne są wyposażone w funkcję Boost. Jednak płyta grzewcza jest podzielona na trzy grupy ze względu na dystrybucję mocy.

Poniższe dotyczy grup **A i B**:

Nie jest możliwa obsługa obu stref grupy za pomocą wzmacniacza (patrz ilustracja).

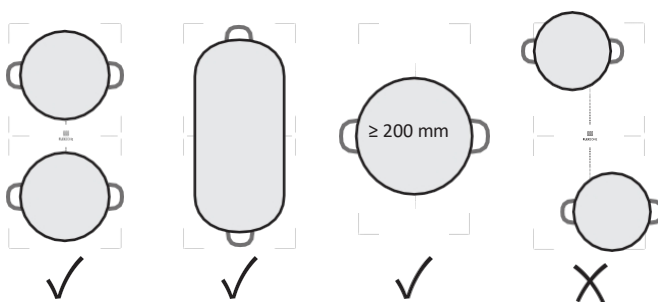
Jeśli urządzenie wspomagające jest aktywowane dla obu stref, są one automatycznie obsługiwane na poziomie mocy 9.



3.4 Strefy elastyczne - funkcja

- Przednia i tylna strefa grzejna po lewej i prawej stronie (strefy grzejne **1 i 2** lub **4 i 5**) tworzą strefę flex. Każda strefa flex składa się z dwóch niezależnych stref indukcyjnych, które można połączyć w jedną dużą strefę.
- Jeśli podczas pracy jako jedna duża strefa, naczynie zostanie przesunięte w obrębie elastycznego obszaru z sekcji przedniej do tylnej (lub odwrotnie), nowa pozycja zostanie automatycznie rozpoznana; poziom mocy strefy, w której naczynie zostało pierwotnie umieszczone, zostanie zachowany, a sekcja, który nie jest przykryty naczyniem, jest automatycznie wyłączany.
- **Ważna uwaga:** W trybie strefy flex naczynia należy umieścić na środku płyty, tak aby obie strefy gotowania były równomiernie pokryte.

Przykłady dobrego i złego rozmieszczenia naczyń kuchennych:

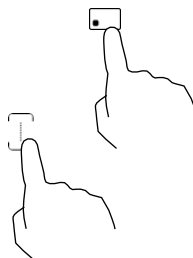


Wykorzystanie jako jedna duża strefa

- Aby obsługiwać strefę elastyczną jako jedną dużą strefę, należy nacisnąć odpowiedni przycisk strefy elastycznej.
- Podobnie jak w przypadku innych stref gotowania, poziom mocy ustawia się za pomocą suwaka.

Wykorzystanie jako dwóch mniejszych niezależnych stref

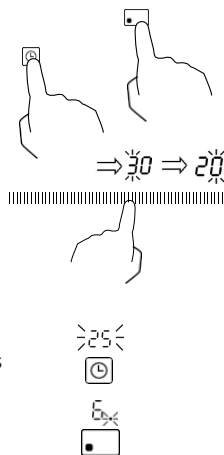
- Aby obsługiwać strefę elastyczną jako dwie niezależne strefy, należy ponownie nacisnąć odpowiedni przycisk strefy elastycznej.



4. Korzystanie z timera ⌚

4.1 Ustawienie timera w celu automatycznego wyłączenia jednej lub więcej stref gotowania

- Wybierz żądane pole grzejne za pomocą odpowiedniego przycisku wyboru.
- Następnie naciśnij przycisk timera.
Wyświetlacz timera pokaże "30" (30 min).
- Dopóki cyfra dziesiątek miga, można ją regulować za pomocą suwaka.
Po 3 sekundach bez wprowadzania dalszych danych ustawienie cyfry dziesiątek zostanie zaakceptowane, a cyfra jedności zacznie migać. Ustaw to również za pomocą suwaka.
- Ustawiony czas jest automatycznie potwierdzany po 3 sekundach bez konieczności wprowadzania dalszych danych.
Rozpocznie się odliczanie, a wyświetlacz timera pokaże pozostały czas za pomocą migającej kropki.
Aby oznaczyć wybraną strefę, pod odpowiednim wskaźnikiem mocy zaświeci się kropka.
- Po upływie ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone.



Uwaga: Inne wcześniej ustawione strefy gotowania pozostają nie ma wpływu na timer i działa.



Usuwanie i zmiana ustawień czasu

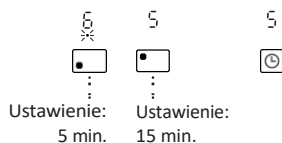
- Aby usunąć ustawienie czasu, naciśnij przycisk timera ponownie.
Wskazanie pozostałego czasu zniknie (wskazanie: "--"), a timer zostanie anulowany.
- Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz usunąć ustawienie i rozpocząć ponownie od pierwszego kroku ustawienia.



Korzystanie z timera

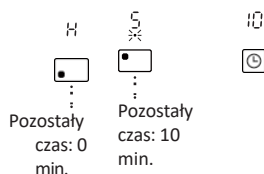
Podczas aktywacji timera dla kilku pól grzejnych

- Jeśli timer jest włączony dla kilku pól grzejnych, wyświetlacz timera zawsze pokazuje najniższy pozostały czas. Migająca kropka pod odpowiednim wskaźnikiem mocy oznacza pole grzejne, do którego odnosi się wyświetlacz (patrz przykładowa ilustracja).



Aby wyświetlić pozostały czas timera dla innego pola grzejnego, dotknij odpowiedniego przycisku wyboru.

- Po upływie najkrótszego ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne wyłączy się, wyświetlacz zmieni się na następny najniższy pozostały czas, a kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.
- Wreszcie, ostatni ustawiony pozostały czas wygasa, to pole grzejne jest również wyłączone.

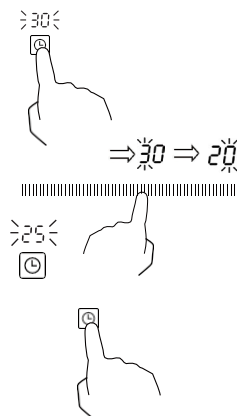


4.2 Ustawienie alarmu bez wyłączania



Gdy ta funkcja timera jest aktywna, po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał alarmowy. Włączone strefy gotowania pozostają aktywne.

- Aby aktywować funkcję alarmu, naciśnij przycisk timera. bez wcześniejszego wybrania strefy gotowania. Wyświetlacz timera zacznie migać i pokaże "30" (30 min).
- Aby ustawić czas alarmu, należy postępować tak samo, jak w przypadku ustawiania czasu automatycznego wyłączenia.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Włączone pola grzejne pozostają jednak aktywne.
- Aby zatrzymać alarm, należy ponownie nacisnąć przycisk timera, aż na wyświetlaczu pojawi się "--".



5. Bezpieczeństwo

5.1 Blokada na klucz / blokada przed dziećmi

Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec nieautoryzowanemu użyciu (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą pola grzejne).

Nawet jeśli panel sterowania jest zablokowany, przycisk włączania/wyłączania pozostaje aktywny. W sytuacji awaryjnej płytę można wyłączyć w dowolnym momencie.



Blokowanie panelu sterowania

- Dotknij przycisku blokady przed dziećmi/blokady klawiszy i przytrzymaj go przez co najmniej 3 sekundy.
- Wyświetlacz timera pokazuje "Lo" lub, jeśli timer był wcześniej ustawiony, "Lo" i 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 "Lo" zniknie i będzie można ponownie normalnie korzystać z płyty.



5.2 Dalsze funkcje bezpieczeństwa

Ochrona przed przegrzaniem

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, wbudowany czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty. Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, płyta wyłączy się automatycznie.

Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym

Jeśli pole grzejne działało przez pewien czas i nadal jest zbyt gorące, aby go dotknąć, zostanie to zasygnalizowane miganiem na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego. Nie należy dotykać pola grzejnego, dopóki wskaźnik nie zgaśnie.

Monitorowanie magnesów

Jeśli na płycie zostaną umieszczone małe przedmioty (np. noże, widelce, klucze) lub nieodpowiednie naczynia (wykonane z niemagnetycznego materiału, takiego jak aluminium lub o nieodpowiednim rozmiarze), płyta automatycznie przełączy się w tryb gotowości po upływie 1 minuty.

Wentylator chłodzi płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

Automatyczne wyłączanie

Aby zapobiec zapomnieniu o wyłączeniu pól grzejnych, wyłączają się one automatycznie po upływie ustawionego czasu (patrz tabela).

Poziom mocy	Czas automatycznego wyłączenia (godziny)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1,5

6. Wytyczne dotyczące gotowania

Zagrożenie pożarem!

Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania olejów i tłuszczów lub żywności zawierającej oleje lub tłuszcze. Nagrzewają się one szybko i mogą łatwo ulec samozapłonowi w ekstremalnie wysokich temperaturach.



6.1 Wskazówki dotyczące gotowania

- Zmniejsz temperaturę, gdy tylko potrawa zacznie wrzeć.
- Używaj pokrywki, aby skrócić czas gotowania i oszczędzać energię, utrzymując ciepło.
- Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij podgrzewanie z dużą mocą, a następnie wyłącz je, gdy potrawa będzie gorąca.

6.2 Poziomy mocy

Poziomy m o c y	Przydatność
1 - 2	• Lekkie podgrzewanie małych ilości • Topiąca się czekolada, masło i łatwopalna żywność • Delikatne gotowanie • Powolne nagrzewanie
3 - 4	• Rozgrzewka • Szybkie gotowanie • Ugotować ryż
5 - 6	• Naleśniki
7 - 8	• Szybkie smażenie / podsmażanie • Ugotować makaron
9	• Mieszanie na patelni • Fry • Gotować zupę lub wodę

7. Czyszczenie płyty grzewczej

Rodzaj zabrudzenia	Jak mogę kontynuować?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia szklanej powierzchni (odciski palców, ślady, niecukrowe plamy z rozgotowanego jedzenia lub płynów)	• Wyłącz płytę grzejną. • Nałóż niewielką ilość środka do czyszczenia ceramiki szklanej na letnie (nie gorące!) szkło. • Wyczyść szybę miękką ściereczką. • Dokładnie spłukać i usunąć wszelkie pozostałości po czyszczeniu. • Osuszyć powierzchnię gotowania czystą tkaniną lub ręcznikiem papierowym.	• Upewnij się, że płyta grzewcza nie jest gorąca. • Gąbki ścierne, niektóre gąbki nylonowe, ścierne środki czyszczące lub agresywne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Sprawdź instrukcje producenta pod kątem przydatności do powierzchni szklanych. • Należy zawsze całkowicie usuwać pozostałości po czyszczeniu. W przeciwnym razie płyta grzewcza może ulec uszkodzeniu.
Rozgotowane, stopione, przypalone lub słodkie plamy na szklanej powierzchni.	Usunąć je natychmiast za pomocą szpatułki, łopatkki lub skrobaka do płyt szklano-ceramicznych: • Wyłącz płytę grzejną. • Trzymaj skrobak pod kątem 30° do płyty grzewczej i zeskrób brud na chłodne miejsce na płycie. (Ostrożnie rozbij wszelkie stwardniałe inkrustacje). • Usuń brud za pomocą ściereczki lub ręcznika papierowego. • Wyczyść, oplucz i osusz szybę zgodnie z opisem w części "Codzienne zabrudzenia".	• Należy uważać, aby nie poparzyć się na rozgrzanych polach grzewczych. • Należy pamiętać, że ostrza skrobaka są niezwykle ostre i mogą spowodować obrażenia. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. • Tego typu zabrudzenia należy usuwać jak najszybciej, aby zapobiec ich osadzaniu się i uszkodzeniu szyby.

Czyszczenie płyty grzewczej / rozwiązywanie problemów

Rodzaj zabrudzenia	Jak mogę kontynuować?	Ważne!
Rozgotowane na panelu sterowania	• Wyłącz płytę grzejną. • Wchłaniaj płyny miękką ściereczką. • Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną szmatką lub miękką gąbką. • Całkowicie osuszyć powierzchnię ręcznikiem tekstylnym lub papierowym.	• Płyta może się wyłączyć, jeśli pole robocze jest zabrudzone. • Panel dotykowy może nie działać, jeśli znajduje się na nim płyn. Przed ponownym włączeniem płyty należy upewnić się, że obszar ten został całkowicie wytarty do sucha.

8. Rozwiązywanie problemu

Nigdy nie dokonuj samodzielnych napraw lub modyfikacji płyty i nigdy jej nie demontuj!

Jeśli poniższe sugerowane rozwiązania nie rozwiążą problemu, należy skontaktować się z certyfikowanym elektrykiem.



8.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Płyta grzewcza może być nie włączać.	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta grzewcza jest prawidłowo podłączona do nienaruszonego źródła zasilania. Sprawdź, czy w Twoim domu lub mieszkaniu nie wybuchł pożar. w okolicy wystąpiła awaria zasilania.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Panel sterowania jest zablokowany.	Odblokowanie panelu sterowania. Patrz rozdział Bezpieczeństwo.

Rozwiązanie problemu

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na panelu sterowania znajduje się niewielka warstwa wody.	Upewnij się, że panel sterowania jest czysty i suchy.
	Obsługa odbywa się za pomocą palca	Do obsługi należy używać opuszków palców.
Naczynie nie jest podgrzewane i wyświetlany jest symbol	Naczynia nie są przystosowane do indukcji lub nie są uznane za takie.	Należy używać naczyń odpowiednich do indukcji w rozmiarze odpowiednim dla żądanej strefy gotowania i prawidłowo je ustawić. Patrz rozdział dotyczący naczyń kuchennych.
Proces ogrzewania trwa niezwykle długi.	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne.	Używać naczyń kuchennych z dużą zawartością cząstek magnetycznych (patrz rozdział dotyczący naczyń kuchennych).
	Wahania w sieci energetycznej	Wahania zasilania o zaledwie 10 V mogą prowadzić do znacznie dłuższego czasu gotowania.
Przełączniki płyty grzewczej niespodziewanie.	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.
Płyta niespodziewanie wyłącza się lub włącza.	Panel sterowania został dotknięty w niekontrolowany sposób	Należy uważać, aby nie kłaść żadnych przedmiotów na panelu sterowania, nie przeciągać po nim ani nie wycierać go. W razie potrzeby należy ponownie włączyć płytę i używać jej zgodnie z opisem.

Rozwiązanie problemu

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Zadrapania na Szkłana powierzchnia	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 można je usunąć za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego.
	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne.	Należy używać naczyń kuchennych o czystym, równym i gładkim dnie (patrz rozdział dotyczący naczyń kuchennych).
	Nieodpowiednie środki czyszczące lub -przybory są używane.	Używaj wyłącznie środków czyszczących i przyborów odpowiednich do szklanych powierzchni (patrz rozdział dotyczący czyszczenia).
Niektóre patelnie lub garnki wydają odgłosy trzaskania lub pęknięcia.	Można to osiągnąć dzięki składowi naczyń kuchennych.	Metalowe warstwy naczyń wibrują w różnym stopniu podczas podgrzewania. Jest to nieszkodliwe i normalne.
Podczas pracy z dużą mocą może być słyszalny lekki szum.	Może to być spowodowane technologią indukcyjną.	Jest to normalne, ale hałas powinien stać się cichszy lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu poziomu mocy.
Hałas wentylatora	Zintegrowany wentylator chłodzący zapobiega przegrzaniu elektroniki. W razie potrzeby funkcja ta działa nawet po wyłączeniu płyty grzejnej.	Jest to normalne i konieczne do bezawaryjnej pracy. Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, gdy wentylator pracuje. Aby uniknąć pogorszenia funkcjonalności, należy zapewnić odpowiednią temperaturę otoczenia i dobrą wentylację.
Nieprawidłowe działanie / wyświetlenie kodu błędu	Wahania w sieci energetycznej	Odłącz płytę od zasilania na około 20 minut (wyłącz bezpiecznik), a następnie włącz ją ponownie.
	Usterka techniczna / znaczenie kodu patrz poniższa tabela	Zanotuj kod błędu, odłącz płytę od zasilania i skontaktuj się z uprawnionym elektrykiem.

8.2 Kody błędów

Kod błędu	Znaczenie	Możliwe rozwiązanie
E1	Nie rozpoznano odpowiednich naczyń kuchennych	Umieścić odpowiednie naczynie na środku odpowiedniej strefy gotowania (patrz rozdział poświęcony naczyniom).
E2	Napięcie jest zbyt niskie (poniżej 85 V)	Sprawdź zasilanie.
E3	Napięcie jest zbyt wysokie (wyższe niż 285 V)	Jeśli jest to normalne, włącz płytę ponownie.
E4	Komunikat o błędzie podczas gotowania czujnik obszaru / zwarcie	Kontakt z działem obsługi klienta lub certyfikowanego elektryka.
E5	Komunikat o błędzie czujnika IGBT / zwarcie	
E6	Przegrzanie płyty grzewczej	Poczekaj, aż płyta ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.
E7	Przegrzanie IGBT	Poczekaj, aż płyta ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.
E8	Awaria czujnika płyty grzewczej	Kontakt z działem obsługi klienta lub certyfikowanego elektryka.
E9	Błąd komunikacji między wyświetlaczem a płytką drukowaną	
E10	Ochrona przed przepełnieniem (wilgoć / ciecz lub brud)	Usunąć wszelkie płyny, wilgoć lub zabrudzenia, zwłaszcza w obszarze panelu sterowania. Jeśli płyta grzewcza wyłączyła się następnie włącz go ponownie.

8.3 Obsługa klienta

Pytania techniczne
dotyczące urządzenia
prosimy o kontakt:

Obsługa 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*.



9. Instalacja

9.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji



- Płyta musi zostać zainstalowana przez certyfikowanego elektryka. zostać zliberalizowane.
- Wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) musi być zintegrowany ze stałym okablowaniem, aby zapewnić całkowite odłączenie od zasilania i zgodność z lokalnymi przepisami.
- Bezpiecznik ten musi być przetestowany i mieć co najmniej 3 mm prześwitu wokół wszystkich biegunów (lub wokół wszystkich aktywnych [fazowych] przewodów, jeśli określono w przepisach).
- Bezpiecznik musi być łatwo dostępny.
- Należy skontaktować się z odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą, jeśli nie masz pewności co do instalacji.
- Błat roboczy musi być wykonany z materiału izolacyjnego i odpornego na wysoką temperaturę, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym i odkształceniom spowodowanym promieniowaniem cieplnym z płyty grzewczej. Drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być używane jako blat roboczy, chyba że są impregnowane.
- Błat roboczy musi być równy i poziomy, a nic nie może wystawać poza obszar roboczy.
- Ściana nad powierzchnią roboczą, sąsiednie, otaczające powierzchnie i stosowane kleje muszą być odporne na temperaturę do 90°C.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą, schowkiem meblowym itp. lub jest dostępna od dołu, należy zamontować osłonę termiczną od spodu (opisaną w rozdziale dotyczącym instalacji).
- Używaj łatwych do czyszczenia powierzchni (np. płytek ceramicznych) jako powierzchni ścian wokół miejsca gotowania.
- Płyty grzewczej nie wolno instalować w systemach chłodzenia, zmywarkach ani suszarkach bębnowych.
- Instalacja płyty grzewczej musi zapewniać dobre promieniowanie ciepłe, aby zagwarantować doskonałe działanie.
- W każdych okolicznościach należy upewnić się, że płyta grzewcza jest dobrze wentylowana, a powietrze nawiewane i wywiewane nie jest zablokowane.
Aby to zrobić, postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi poniżej.

Instalacja

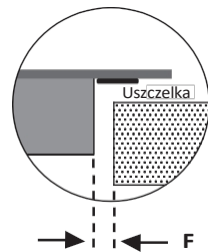
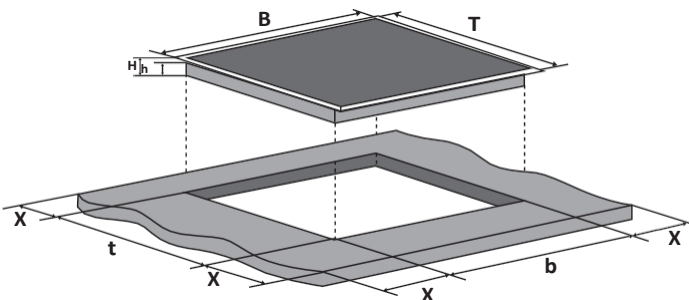
9.2 Przycinanie blatu na wymiar

- Przytnij blat do wymiarów pokazanych na rysunku.

Uwaga: Przed wycięciem należy sprawdzić, czy podane wymiary są zgodne z wymiarami na produkcie.



- Grubość powierzchni roboczej musi wynosić co najmniej **30 mm**.
Wybierz materiał blatu odporny na wysoką temperaturę.
 - Bezpieczna odległość między bokami płyty grzewczej a wewnętrzne powierzchnie blatu muszą wynosić co najmniej **3 mm**.
- Do celów instalacji i użytkowania, co najmniej **5 cm** przestrzeni wokół wycięcia.



B (mm)	T (mm)	H (mm)	h (mm)	b (mm)	t (mm)	X (mm)	F (mm)
770	520	58	52	750 ⁺⁴ ₊₁	500 ⁺⁴ ₊₁	min. 50	min. 3

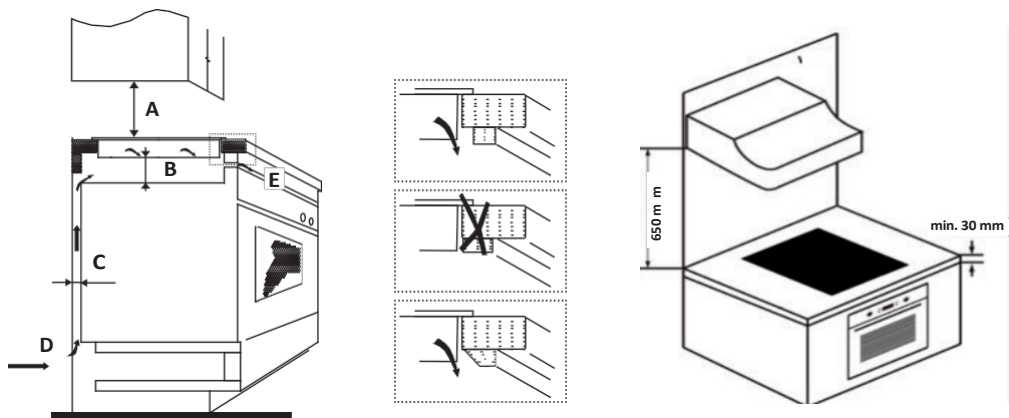
Uwaga dotycząca modelu IH87705AL:

Wymiary nie obejmują aluminiowej ramy.

Instalacja

9.3 Wentylacja i bezpieczne odległości

- Należy bezwzględnie upewnić się, że spełnione są poniższe warunki w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji płyty kuchennej oraz że powietrze nawiewane i wywiewane nie jest zablokowane:



A (mm)		B (mm)	C (mm)	D	E
Wentylator	min. 650				
wyciągowy:	min. 500	min. 50	min. 20	Nawiew	Powietrze
lub maska głowicy:	min. 760			powietrza	wylotowe
Meble wiszące:					min. 5 mm

- Bezpieczna odległość od płyty grzewczej do pokrywy wyciągu musi wynosić co najmniej **650 mm**, do szafek wiszących, półek itp. zawieszonych nad płytą grzewczą, co najmniej **760 mm**.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi być mają własny wentylator. Bezpieczna odległość między spodem płyty grzewczej a piekarnika musi wynosić co najmniej **50 mm**.
- Instalacja musi być zgodna ze wszystkimi przepisami dotyczącymi odległości i innymi przepisami.

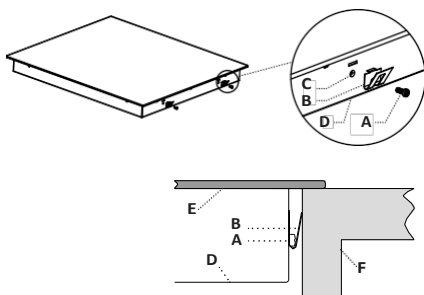
9.4 Instalacja płyty grzewczej

Uwaga: Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Podczas wkładania płyty należy upewnić się, że nie są one zablokowane przez blat kuchenny.



Mocowanie płyty grzewczej za pomocą zacisków montażowych

- Umieścić płytę na stabilnej, gładkiej powierzchni.
(Na przykład użyj opakowania jako podstawy).
- Upewnić się, że na elementy wystające z płyty nie jest wywierany nacisk.
- Przykręć 4 zaciski instalacyjne do konstrukcji nośnej płyty grzewczej, jak pokazano na ilustracji:



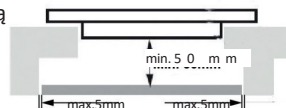
Śruba
B Zacisk instalacyjny
C Otwór na śrubę
D Podbudowa płyty grzewczej
E Szkłano-ceramiczna płyta grzewcza
F Blat roboczy

Uwaga: ilustracje
mogą się różnić

Instalacja zabezpieczenia termicznego pod płytą grzejną

Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą, schowkiem meblowym itp. lub jeśli płyta jest dostępna od dołu:

- Zamontuj płytę ochronną wykonaną z materiału odpornego na wysoką (np. z blachy perforowanej w celu zapewnienia wentylacji) w odległości co najmniej 50 mm poniżej płyty grzewczej (patrz ilustracja).
- Używając kleju, należy upewnić się, że klej jest Odporność na temperaturę 150°C.



9.5 Podłączanie płyty do zasilania

Podłączenie urządzenia przez niewykwalifikowany personel grozi śmiertelnym porażeniem prądem elektrycznym!

Ta płyta grzewcza może być instalowana/podłączana i uziemiana wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami!

Należy przestrzegać schematów połączeń przedstawionych w tej sekcji!



Ważne uwagi dotyczące podłączania do sieci elektrycznej

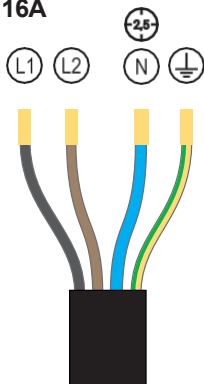
- Instalator musi upewnić się, że w obwodzie elektrycznym urządzenia zainstalowany jest łatwo dostępny wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) z przerwą stykową wynoszącą co najmniej 3 mm, co jest zgodne z obowiązującymi przepisami i zapewnia całkowite odłączenie urządzenia od zasilania w sytuacji awaryjnej.
Przewód uziemiający nie może być przerywany przez bezpiecznik.
- W przypadku instalacji na wielu fazach należy użyć dostarczonego kabla sieciowego i w razie potrzeby wymienić go na kabel tego samego typu.
- Jeśli płyta jest podłączona do jednej fazy, kabel musi zostać wymieniony i podłączony przez wykwalifikowanego elektryka.
- Kabel musi być ułożony w taki sposób, aby nie był załamany, zgnieciony lub uszkodzony. może być skręcona, a jej temperatura nigdy nie przekracza 75°C.
- Nie używaj żadnych adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających do podłączenia płyty do zasilania sieciowego, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Instalacja

Schematy połączeń dla instalatora

2× 220-240/400 V, 2~N

16A



Uwagi:

Zacisk

Płyta grzewcza niebieska w skrzynce na przewodzie neutralnym / N

Czarny na **L1**

Brązowy na **L2**

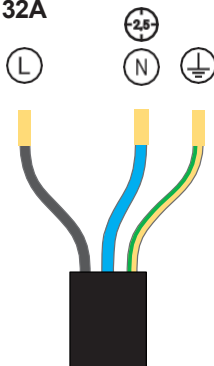
Żółto-zielony na

PE

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

1× 220-240V, 1~N

32A



Uwagi:

Do podłączenia na **jednej fazie**

nie wolno używać oryginalnego kabla! Nowy kabel nie wchodzi w zakres dostawy!

Przekrój kabla musi odpowiadać zabezpieczeniu

bezpiecznikowemu!

Do skrzynki przyłączeniowej płyty grzewczej

należy stosować **mostki**!



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

Po instalacji kabel połączeniowy może a spód płyty nie powinien być już dostępny.



Dane techniczne

10. Dane techniczne

Nazwa modelu	IH87705FZ / IH87705AL
Liczba stref gotowania	5
Wydajność stref gotowania	Strefa 1: 2000 W / Booster 2600 W Strefa 2: 1500 W / Booster 2000 W Strefa 3: 2600 W / Booster 3000 W Strefa 4: 1500 W / Booster 2000 W Strefa 5: 2000 W / wzmacniacz 2600 W
Energia elektryczna	9600 W - 11200 W
Napięcie sieciowe	380 - 415 V ~ 50 Hz / 60 Hz, 3N~
Wymiary produktu, szer. x głęb. x wys.	770 × 520 × 58 mm (IH87705AL: aluminiowa rama nie wchodzi w skład zestawu)
Wymiary montażowe, szer. x głęb.	750 × 500 mm
Waga	12,5 kg
Długość kabla	1,5 m

Uwaga dotycząca deklaracji zgodności WE



Oznaczenia produktów:

IH87705FZ, IH87705AL
Płyty indukcyjne

Producent / dystrybutor:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG Ohmstraße
17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de info@kolbe.de

W przypadku produktu opisanego w niniejszej instrukcji, odpowiedni Deklaracja zgodności WE.

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

Kompletne dokumenty są dostępne na piśmie wniosek za pośrednictwem adresu kontaktowego po prawej stronie.

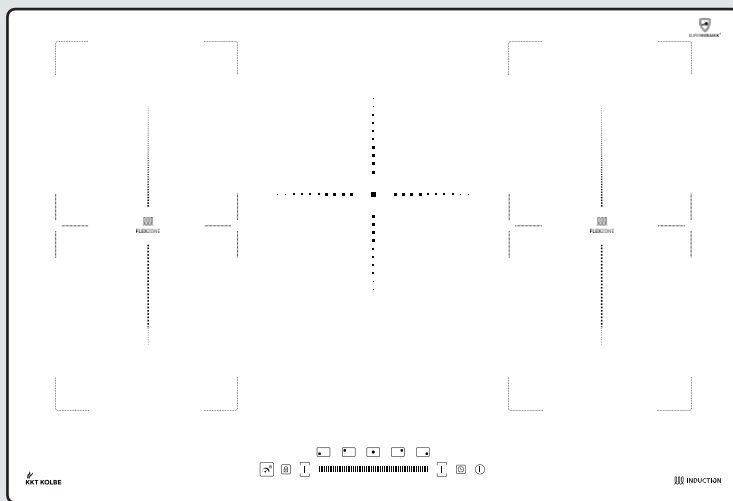
Jan Kolbe

Dyrektor ds. zarządzania produktami

Podręcznik użytkownika

dla płyty indukcyjnej

Model: IH87705FZ / IH87705AL



Dziękuję!

Dziękujemy za zaufanie i gratuluję zakupu nowej płyty indukcyjnej.

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

Zaznacz fragmenty, które są dla Ciebie ważne, zachowaj podręcznik aby można było się do niej odwołać w dowolnym momencie, a także przekazać ją innym użytkownikom oraz instalatorowi urządzenia.

W związku z ciągłym rozwojem zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania wszelkich 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 stronie odpowiedniego produktu lub w sekcji "Pytania i odpowiedzi" w naszym sklepie internetowym. na stronie 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 zanotuj 20-cyfrowy numer seryjny produktu w polu poniżej.

Znajduje się on na spodzie płyty grzewczej.

Twój zespół KKT KOLBE

Numer seryjny mojego urządzenia:



KKT KOLBE

Instrukcja obsługi

Płyta indukcyjna do zabudowy, **Model: IND87705FZ / IH87705AL**

Wersja 2.0

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG KKT

KOLBE jest zastrzeżonym znakiem towarowym.

Przegląd

Ważne instrukcje bezpieczeństwa	46
Uwagi i ikony	56
1. Przegląd produktów	58
1.1 Elementy płyty grzewczej	
1.2 Jak działa płyta indukcyjna	
2. Przed użyciem	59
2.1 Uwagi dotyczące korzystania z dotykowych elementów sterujących	
2.2 Wybór odpowiedniego naczynia i jego zastosowanie	
3. Korzystanie z płyty grzewczej	62
3.1 Rozpoczęcie gotowania	
3.2 Zakończenie gotowania	
3.3 Funkcja wspomagania	
3.4 Funkcja strefy elastycznej	
4. Korzystanie z funkcji timera	67
4.1 Ustawianie timera z automatycznym wyłączaniem jednej lub więcej stref gotowania	
4.2 Ustawienie alarmu bez wyłączania	
5. Bezpieczeństwo	69
5.1 Blokada przed dziećmi / blokada na klucz	
5.2 Dalsze funkcje bezpieczeństwa	
6. Wskazówki dotyczące gotowania	71
6.1 Wskazówki dotyczące gotowania	
6.2 Ustawienia zasilania	
7. Czyszczenie płyty grzewczej	72
8. Rozwiązywanie problemów	75
8.1 Problemy, możliwe przyczyny i co robić	
8.2 Kody błędów	
8.3 Obsługa klienta	
9. Instalacja	77
9.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji	
9.2 Cięcie blatu roboczego	
9.3 Wentylacja i bezpieczne odległości	
9.4 Wkładanie płyty grzewczej	
9.5 Podłączanie płyty do sieci elektrycznej	
10. Dane techniczne / Deklaracja zgodności	83



Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę obsługi urządzenia. Przed uruchomieniem i obsługą urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcjami i postępować zgodnie z nimi.

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



Przeznaczenie

Aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń i zapewnić bezproblemową eksploatację urządzenia, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia i jego przewodu.
- Dzieci w wieku od 8 lat i starsze lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy nie mogą używać, czyścić ani konserwować tego urządzenia, chyba że zostały przeszkolone lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem, jego komponentami lub w jego pobliżu.

- Nie należy przechowywać przedmiotów interesujących dla dzieci nad lub za urządzeniem.
- Dzieci wspinające się na płytę grzejną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu w odpowiednich meblach kuchennych.
W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcjami instalacji i nie używać płyty, dopóki nie zostanie ona prawidłowo zainstalowana.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku prywatnego w środowisku domowym i jest przeznaczone do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania w cieple żywności i napojów.
Używaj go wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.
- Do przygotowywania potraw należy zawsze używać naczyń żaroodpornych odpowiednich do płyt indukcyjnych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania lub zewnętrznego timera.
- Podczas korzystania z płyty po raz pierwszy może pojawić się nieprzyjemny zapach, a także niewielkie nagromadzenie oparów.
Jest to normalne i nieszkodliwe.
Pomieszczenie należy dobrze wietrzyć do czasu ich ustąpienia (maks. 30 minut).

- Nieużywany sprzęt elektryczny stanowi zagrożenie dla bezpieczeństwa. Nie należy pozostawiać nieużywanego urządzenia włączonego. i odłączyć go od zasilania, jeśli nie będzie używany przez dłuższy czas.



Ważne ostrzeżenia

Zagrożenie życia i obrażenia ciała

- To urządzenie może być instalowane, podłączane i uziemiane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę zgodnie z obowiązującymi przepisami w celu zapewnienia niezbędnego bezpieczeństwa. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania. Instalator jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu.
- 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.
- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego. Jeśli jednak użytkownik korzysta z rozrusznika serca lub innego implantu elektrycznego (np. pompy insulinowej), przed rozpoczęciem korzystania z tego urządzenia powinien skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że nie będzie to miało wpływu na jego działanie. przez pole elektromagnetyczne urządzenia. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować śmierć!

- Korzystanie z wadliwych lub uszkodzonych urządzeń może być bardzo niebezpieczne.

gerous.

Przed użyciem należy upewnić się, że produkt i jego elementy są kompletne i w idealnym stanie.

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

- Wymiana kabla sieciowego, naprawy i konserwacja urządzenia są niebezpieczne dla niewykwalifikowanych osób i mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę. W tym celu urządzenie musi być odłączone od zasilania elektrycznego.

Nigdy nie próbuj samodzielnie dokonywać żadnych zmian w urządzeniu, jego okablowaniu lub innych komponentach i nie demontuj go.

- Krawędzie i komponenty mogą mieć ostre krawędzie i spowodować obrażenia. Podczas instalacji należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się, np. w rękawicach roboczych.

- Podczas czyszczenia płyty grzewczej skrobaków należy używać z zachowaniem szczególnej ostrożności i przechowywać je w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć obrażeń.

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Aby uniknąć porażenia prądem i uszkodzeń, należy odłączyć urządzenie od zasilania podczas instalacji, konserwacji lub innych prac.
- Sprawdź, czy dane techniczne na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z lokalnymi warunkami (napięcie w V i częstotliwość w Hz).

Jeśli tak nie jest, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży.

W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.

- Instalator musi upewnić się, że urządzenie jest podłączone do nienaruszonego systemu uziemienia zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. i czy jest łatwo dostępne sprawdzone odłączenie (bezpiecznik) o szerokości rozwarcia styków min. 3 mm, co pozwala na całkowite odłączenie urządzenia od sieci w razie potrzeby.

- Modyfikacje systemu zasilania mogą być przeprowadzane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka.

W przypadku osób niewykwalifikowanych istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającym życiu!

- Do podłączenia płyty nie należy używać wielu gniazd ani przedłużaczy. Nie zapewniają one niezbędnego bezpieczeństwa.

- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilającego i związanych z tym zagrożeń, należy upewnić się, że nie jest on zgięty lub zmiażdżony i nie ma kontaktu z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp. Nie należy wyciągać wtyczki z gniazda za kabel, lecz chwycić ją bezpośrednio.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego prądem pełzającym, nie należy obsługiwać urządzeń mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, a podczas pracy należy nosić obuwie.
- Kontakt cieczy lub wilgoci z częściami pod napięciem może spowodować zwarcie lub porażenie prądem. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek ciśnieniowych ani parowych.

Ryzyko oparzeń

- Części urządzenia i naczynia mogą być bardzo gorące, nawet po zakończeniu pracy.
Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze trzymać wszystkie części ciała, odzież itp. w bezpiecznej odległości od gorących powierzchni i trzymać dzieci z dala od urządzenia, aż do jego wyłączenia.
- Przybory kuchenne i uchwyty naczyń mogą nagrzewać się podczas użytkowania.
Upewnij się, że nie wystają one ponad pola grzewcze podczas pracy i w razie potrzeby zabezpiecz się rękawicami kuchennymi lub rękawicami kuchennymi.
Należy również pamiętać, że mokre lub wilgotne tkaniny lepiej przewodzą ciepło i mogą powodować oparzenia.

- Aby uniknąć zagrożeń związanych z rozlewaniem gorących potraw, nie należy używać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń kuchennych i upewnić się, że uchwyty nie wystają poza krawędź blatu.
- Należy zwrócić uwagę na metalowe przedmioty, które można namagnesować, noszone na ciele, ponieważ mogą one nagrzewać się w pobliżu płyty podczas użytkowania. Nie dotyczy to złotej i srebrnej biżuterii.
- Nie należy umieszczać na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać w wyniku indukcji.

Zagrożenie pożarowe

- Płyta nagrzewa się bardzo mocno podczas pracy. Należy ściśle przestrzegać odległości bezpieczeństwa i instrukcji podanych w niniejszym podręczniku.
- Nigdy nie zostawiaj płyty grzewczej bez nadzoru, gdy jest używana! Żywność może się zagotować, przypalić, spowodować szkodliwy dym lub pożar. Podgrzewana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może się szybko zapalić. Dlatego należy podgrzewać je tak wolno, jak to możliwe.
- W przypadku pożaru należy odciąć dopływ gazu i prądu oraz ostrożnie zdusić płomień pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym przedmiotem. Nigdy nie gasić palącego się oleju lub smaru wodą. Po ugaszeniu należy zlecić sprawdzenie urządzenia odpowiednio wykwalifikowanemu specjalście.

- Nie podgrzewać zamkniętych pojemników lub puszek na płycie grzewczej.
Mogą one eksplodować z powodu nadciśnienia wytworzonego podczas ogrzewania.
- Nie należy umieszczać na płycie żadnych przedmiotów, które nie są ognioodporne, takich jak plastikowe naczynia, ani przykrywać jej tekstyliami, na przykład w celu 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 grzejnej.
- Aby uniknąć zwiąanych z tym zagrożeń, nigdy nie pozostawiaj włączonych pól grzejnych lub płyty grzewczej, gdy z nich nie korzystasz.
Aby to zrobić, użyj przycisku włączania/wyłączania i nie polegaj na automatycznej dezaktywacji, gdy naczynie nie zostanie wykryte.
- Resztki żywności, tłuszcz i inne pozostałości mogą się zapalić, spalić lub spowodować szkodliwy dym.
Przed każdym użyciem należy usunąć grubsze zabrudzenia z powierzchni gotowania i akcesoriów.
- W pobliżu płyty nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych lub wybuchowych, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy urządzenia.



Przyczyny uszkodzeń i upośledzenie funkcjonalne

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe i transportowe zostały usunięte, aby uniknąć uszkodzeń podczas pracy, np. w wyniku spalenia lub stopienia.
- Gdy płyta grzewcza jest używana, w jej pobliżu wytwarzane jest ciepło i wilgoć, które mogą powodować długotrwałe uszkodzenia powierzchni.
Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.
Skorzystaj z przewidzianych do tego urządzeń lub zainstaluj odciąg.
(np. maska odciągowa), jeśli to konieczne.
Nie należy instalować płyty za drzwiami lub frontem meblowym.
- Nie należy instalować płyty w otoczeniu o wyższych temperaturach, w pobliżu kuchenki gazowej lub kuchenki na naftę.
- Należy upewnić się, że odległość między naczyniem a elementami sterującymi i krawędzią płyty jest wystarczająca, aby uniknąć spowodowanych tym uszkodzeń termicznych.
- Nie podgrzewaj naczynia bez zawartości i upewnij się, że nie gotuje się ono puste.
Dno naczynia może być zdeformowane
a powierzchnia płyty grzewczej może zostać uszkodzona przez przenikanie ciepła.
- Nie wylewać 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 przesunąć, aby uniknąć zarysowań lub śladów ścierania.
- Nie używaj urządzenia jako miejsca do przechowywania, półki lub powierzchni roboczej. Nie umieszczaj na nim ciężkich przedmiotów i uważaj, aby niczego na nie nie upuścić.
- Zabrudzenia i resztki jedzenia mogą z czasem uszkodzić płytę grzejną i jej elementy. Należy zawsze utrzymywać ją w czystości.
W szczególności zawsze usuwaj słodkie plamy tak szybko, jak to możliwe, aby zapobiec ich przywieraniu.
- Do czyszczenia płyty nie należy używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni, szczególnie w obszarze panelu sterowania.
Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji w odpowiednim rozdziale.
- Przedmioty podatne na namagnesowanie (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzenia elektroniczne (np. komputery, odtwarzacze MP3) należy trzymać z dala od płyty grzewczej, ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne urządzenia.

Uwagi i ikony

Ikony i ilustracje w niniejszej instrukcji



Ostrzeżenie o niebezpieczeństwie dla osób

Należy zwracać szczególną uwagę na instrukcje bezpieczeństwa oznaczone tą ikoną i postępować z odpowiednią ostrożnością, aby uniknąć zagrożenia życia i zdrowia.

Przekaż te ostrzeżenia również innym użytkownikom.



Uważaj na uszkodzenia

Postępuj zgodnie z instrukcjami oznaczonymi tą ikoną, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia lub przedmiotów.

Należy również przekazać te instrukcje bezpieczeństwa wszystkim użytkownikom.



Informacje i wskazówki

Postępowanie zgodnie z instrukcjami oznaczonymi tą ikoną dostarczy przydatnych informacji, ułatwi odpowiednią procedurę i może uchronić przed wieloma problemami.

Uwaga dotycząca ilustracji

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

Ikony na urządzeniach, komponentach i akcesoriach



Zgodność z normami UE

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



Postępuj zgodnie z dostarczonymi instrukcjami użytkowania

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, a w szczególności odpowiednie sekcje, oraz p r z e k a z a ć odpowiednie informacje innym użytkownikom.

Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

Ikony na urządzeniu i opakowaniu



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 odłączyć kabel zasilający.



Materiał nadający się do recyklingu (pętla Möbiusa)

Oddziel odpowiednie komponenty produktu według typu od pozostałych odpadów i pozbądź się ich zgodnie z lokalnymi przepisami.



Materiał nadający się do recyklingu (ikona Triman)

Oddzielić produkt od pozostałych odpadów w celu ich utylizacji zgodnie z dołączonymi instrukcjami sortowania.

Ogólne uwagi dotyczące sprzedaży

- Nieprawidłowa utylizacja zagraża środowisku i zdrowiu. Zapewnienie prawidłowej utylizacji urządzenia i jego opakowania pozwala uniknąć potencjalnych zagrożeń.
- Używane materiały są starannie dobierane i powinny być poddawane recyklingowi w celu zmniejszenia zużycia surowców i odpadów. Oddziel ich komponenty według typu i odpowiednio je zutylizuj.
- Informacje na temat aktualnych metod utylizacji i recyklingu, skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą.

Uwaga dotycząca ochrony środowiska poprzez oszczędzanie energii

- Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi gotowania zawartymi w niniejszej instrukcji, aby oszczędzać energię i efektywnie korzystać z urządzenia, pomagając w ten sposób chronić środowisko.

1. Przegląd produktów

1.1 Elementy płyty grzewczej

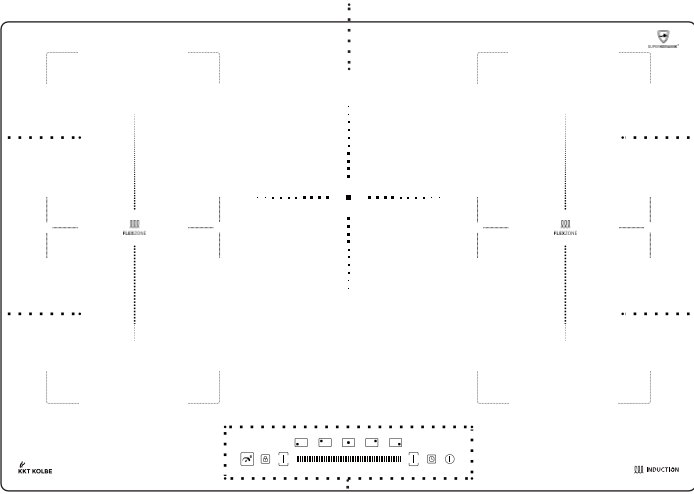
Strefa gotowania 3
2600 W / Booster 3000 W
Ø 230 mm

Strefa gotowania 2
1500W /
Wzmacniacz
2000W 180 × 180 mm

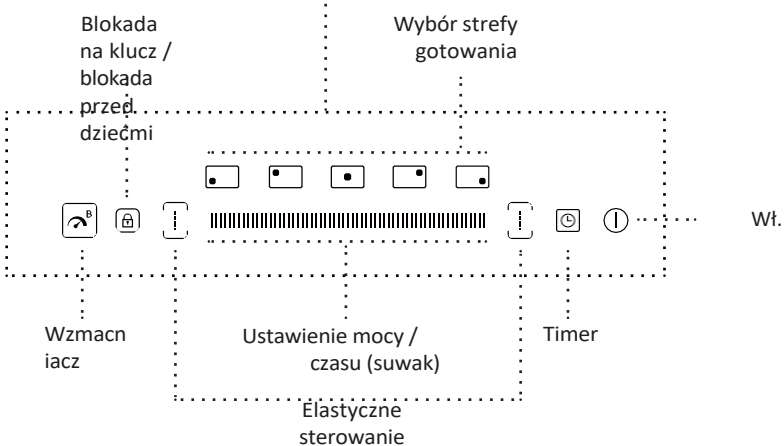
Strefa gotowania 1
2000W /
Wzmacniacz
2600W 180 × 180 mm

Strefa gotowania 4
1500W /
Wzmacniacz
2000W 180 × 180 mm

Strefa gotowania 5
2000W /
Wzmacniacz
2600W 180 × 180 mm

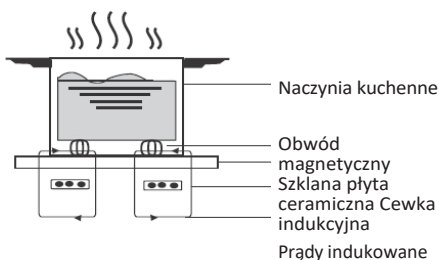


Panel sterowania



1.2 Jak działa płyta indukcyjna

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczne, zaawansowane i wydajne, i ekonomiczna technologia gotowania. Ciepło jest generowane bezpośrednio w metalu naczyń przez vibracje elektromagnetyczne, a nie pośrednio przez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że w końcu podgrzewane przez naczynie.



2. Przed użyciem

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na Sekcja **instrukcji bezpieczeństwa**.
- Usunąć folię ochronną, która wciąż może znajdować się na urządzeniu. podniesiona ceramika.



Uwaga: Gdy płyta grzewcza jest używana po raz pierwszy, pozostałości produkcyjne może powodować powstawanie nieprzyjemnego zapachu, a nawet lekkiego dymu.

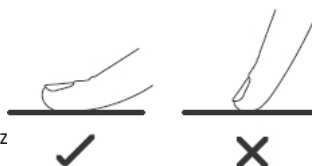
Jest to normalne i nieszkodliwe.

Pomieszczenie należy dobrze wietrzyć do momentu ich zniknięcia (maks. 30 minut).



2.1 Uwagi dotyczące korzystania z dotykowych elementów sterujących

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Używaj kulki palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy dotknięcie zostanie zarejestrowane, usłysz
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste i suche. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić lub uniemożliwić ich obsługę.
- Należy unikać umieszczania przedmiotów na panelu sterowania, przeciągania po nim lub wycierania go. Może to spowodować niezamierzone włączenie lub wyłączenie płyty.



2.2 Wybór odpowiedniego naczynia i jego zastosowanie

Należy używać wyłącznie naczyń kuchennych przystosowanych do pracy w trybie indukcyjnym. Przy zakupie należy zwracać uwagę na etykiety.
Dla przypomnienia: naczynia magnetyczne nadają się również do indukcji.



Uwaga:

Proporcja magnetycznych cząstek metalu zmienia się w zależności od różnych typów naczyń kuchennych. Im wyższa proporcja, im bardziej wydajne grzanie i im lepsze automatyczne wykrywanie płyty grzewczej naczynia (opisane poniżej). Nawet indukcyjne naczynia kuchenne gorszej jakości (np. aluminiowe garnki z przyklejonymi magnetycznymi podstawkami) mogą negatywnie wpływać na działanie urządzenia.

Automatyczne wykrywanie odpowiedniego naczynia

Płyta posiada automatyczny system rozpoznawania odpowiednich naczyń. Jeśli nie zostanie wykryte żadne naczynie nadające się do indukcji

na polu grzejnym, jest to sygnalizowane ikoną na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego.

Może to mieć następujące przyczyny:

- Używane naczynia nie nadają się do indukcji.
- Naczynie nie zostało umieszczone na wybranej strefie gotowania.
- Naczynie nie zostało umieszczone na środku strefy gotowania.
- Naczynia są zbyt małe.

Jeśli nie zostanie wykryte odpowiednie naczynie, działanie odpowiedniej strefy gotowania nie rozpocznie się. Po upływie minuty zostanie ona automatycznie wyłączona.



Prawidłowe użytkowanie naczyń kuchennych

Uwaga: Przed użyciem naczynia należy upewnić się, że jego podstawa jest czysta. Zabrudzenia, takie jak pozostałości piasku po obieraniu ziemniaków, mogą uszkodzić powierzchnię do gotowania.



- Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka i przylega płasko do szyby.



- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywioną podstawą.

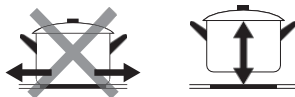
- Należy używać naczyń o minimalnej średnicy podstawy zgodnie z poniższą tabelą.



- Aby uzyskać najlepszą wydajność, należy zawsze umieszczać naczynia na środku pola grzewczego.



- Zawsze zdejmuj patelnie z płyty grzewczej. Nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



Optymalne wymiary naczyń kuchennych

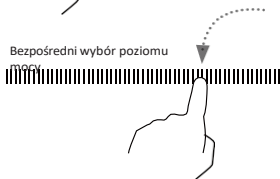
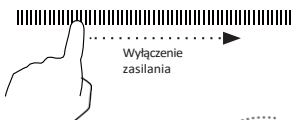
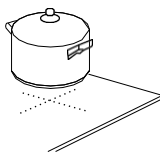
Dno naczynia powinno mieć określoną minimalną średnicę w zależności od strefy gotowania:

Średnica podstawy naczynia (mm)	
Strefa gotowania	Minimum
1, 2, 4, 5	120
Strefy elastyczne	120
3	120

3. Korzystanie z płyty grzewczej

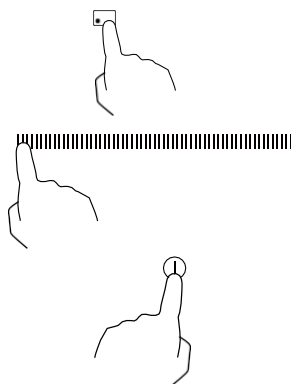
3.1 Zaczynam gotować

- Naciśnij przycisk ON/OFF.
— Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wszystkie wyświetlacze zaświecą się na około jedną sekundę i pokażą lub .
Płyta jest w trybie gotowości.
- Teraz umieść odpowiednie naczynie centralnie na wybranej strefie (strefach) gotowania.
- Upewnij się, że powierzchnia płyty i dno naczynia są czyste i suche!
- Dotknij przycisku wyboru żądanej strefy gotowania.
Odpowiedni wskaźnik zasilania zacznie migać.
- Dostosuj poziom mocy od 1 do 9, przesuwając palcem po suwaku lub bezpośrednio dotykając żądanego poziomu intensywności na pasku suwaka.
- Jeśli ustawienie mocy nie zostanie wybrane w ciągu 1 minuty, płyta wyłączy się automatycznie.
- Moc można zmienić w dowolnym momencie gotowania, wybierając najpierw żądaną strefę gotowania, a następnie używając suwaka.
- Dotknięcie lewego końca paska przez ponad 2 sekundy spowoduje wyłączenie odpowiedniego pola grzejnego.



3.2 Zakończenie gotowania

- Aby wyłączyć **pole grzejne**, naciśnij odpowiedni przycisk wyboru i dotknij lewego końca paska suwaka przez co najmniej 2 sekundy.



- Aby wyłączyć **płyte**, naciśnij przycisk On/Off.

Uważaj na gorące powierzchnie

Jeśli pole grzejne jest nadal zbyt gorące, aby go dotknąć po użyciu i istnieje ryzyko obrażeń, zostanie to oznaczone literą "H" na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego, która zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Może to również służyć jako funkcja oszczędzania energii:
Jeśli chcesz podgrzać kolejne przybory kuchenne, użyj gorącej strefy.

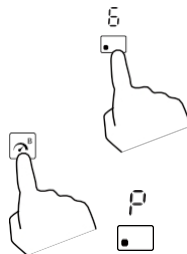


3.3 F u n k c j a w s p o m a g a n i a

Funkcja Booster pozwala zmaksymalizować moc strefy gotowania na 5 minut.

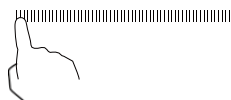
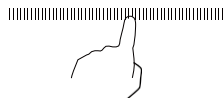
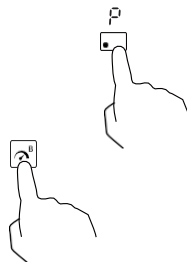
Aktywacja funkcji wspomagania

- Naciśnij pokrętkę wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz aktywować funkcję Booster.
-  Naciśnij przycisk wspomagania .
P Moc strefy gotowania jest maksymalna; odpowiedni wskaźnik mocy pokazuje .
- Po 5 minutach wspomaganie zatrzymuje się automatycznie a pole grzejne przełączy się z powrotem na poziom mocy 9.



Anulowanie funkcji wspomagania

- Naciśnij przycisk wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz wyłączyć funkcję Booster.
-  Aby zatrzymać urządzenie wspomagające i powrócić do poprzednio ustawionego poziomu mocy (lub do poziomu 5, jeśli urządzenie wspomagające zostało aktywowane na poziomie mocy 0), naciśnij przycisk .
- Suwak służy do zatrzymania funkcji wspomagania i ustawienia dowolnego poziomu mocy.
- Aby całkowicie wyłączyć strefę grzejącą, dotknąć lewego końca paska suwaka przez co najmniej 2 sekundy. Wówczas urządzenie wspomagające również się zatrzyma.



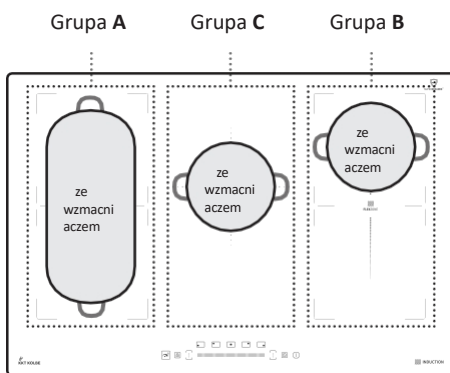
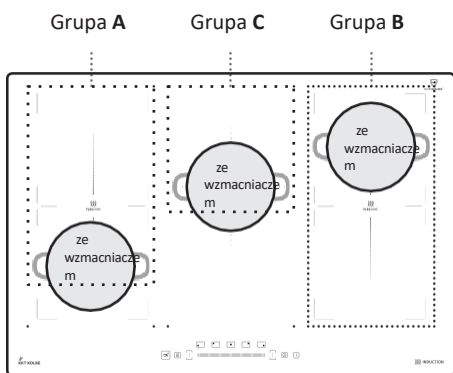
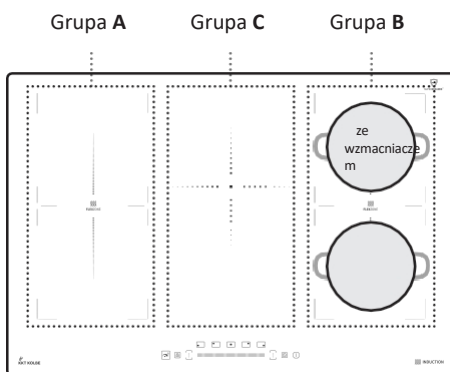
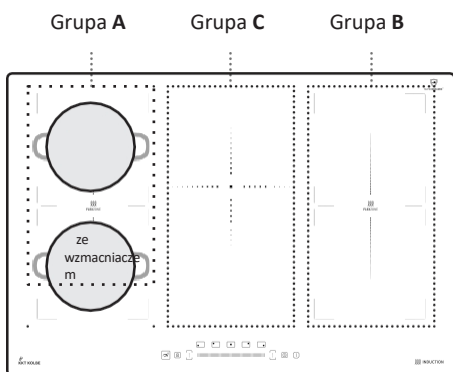
i Ograniczenie bezpieczeństwa sieci dla funkcji boost

Zasadniczo wszystkie strefy gotowania obsługują funkcję Boost. Płyta grzewcza jest jednak podzielona na trzy grupy ze względu na dystrybucję mocy.

Dotyczy grup **A** i **B**:

Obsługa obu stref grupy za pomocą wzmacniacza nie jest możliwa (patrz ilustracja).

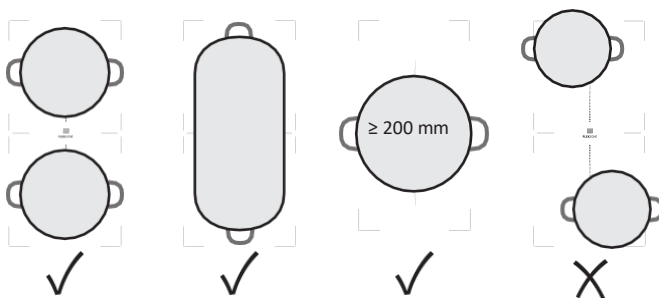
Jeśli urządzenie wspomagające jest aktywowane dla obu stref, są one automatycznie obsługiwane na poziomie mocy 9.



3.4 Funkcja strefy elastycznej

- Przednia i tylna lewa i prawa strefa grzejna (strefy grzejne 1 i 2 lub 4 i 5) tworzą strefę elastyczną. Każda strefa Flex składa się z dwóch niezależnych stref indukcyjnych, które można połączyć w jedną dużą strefę.
- Jeśli podczas pracy jako jedna duża strefa naczynie zostanie przesunięte z części przedniej do tylnej (lub odwrotnie) w obrębie elastycznego obszaru, nowa pozycja zostanie automatycznie wykryta; poziom mocy strefy, w której pierwotnie umieszczono naczynie, jest utrzymywany, a część nie przykryta naczyniem jest automatycznie wyłączana.
- **Ważna uwaga:** W trybie strefy flex, naczynie musi być umieszczone na środku strefy, tak aby obie strefy gotowania były równomiernie pokryte.

Przykłady dobrego i złego rozmieszczenia naczyń kuchennych:

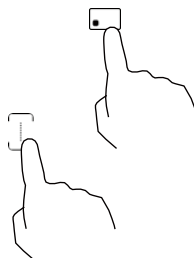


Używanie jako jednej dużej strefy

- Aby obsługiwać strefę elastyczną jako jedną dużą strefę, naciśnij odpowiedni przycisk strefy elastycznej.
- Poziom mocy ustawia się podobnie jak w przypadku innych stref gotowania za pomocą suwaka.

Używanie jako dwóch mniejszych niezależnych stref

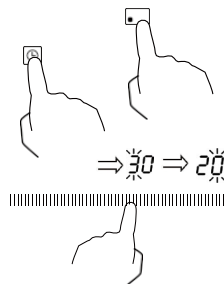
- Aby obsługiwać strefę elastyczną jako dwie niezależne strefy pojedyncze, należy ponownie nacisnąć odpowiedni przycisk strefy elastycznej.



4. Korzystanie z funkcji timera ⌚

4.1 Ustawianie timera z automatycznym wyłączeniem jednej lub więcej stref gotowania

- Wybierz żądane pole grzejne za pomocą odpowiedniego pokrętki.
- Następnie dotknij przycisku timera.
Wyświetlacz timera pokaże "30" (30 min).
- Dopóki cyfra dziesiątek miga, można ją ustawić za pomocą suwaka.
Po 3 sekundach bez dalszego wprowadzania danych lub ponownego dotknięcia przycisku timera, ustawienie cyfry dziesiątek zostanie zaakceptowane, a cyfra jedności zacznie migać. Można ją również dostosować za pomocą suwaka.
- Po 3 sekundach bez dalszego wprowadzania danych ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony.
Rozpocznie się odliczanie, a wyświetlacz timera pokaże pozostały czas za pomocą migającej kropki. Aby oznaczyć wybraną strefę, pod odpowiednim wskaźnikiem zasilania zaświeci się kropka.
- Po upływie ustawionego czasu, odpowiednie pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone.



Uwaga: Nie ma to wpływu na inne wcześniej ustawione strefy gotowania. przez wyłącznik czasowy i pozostaną aktywne.



Anulowanie i zmiana ustawienia czasu

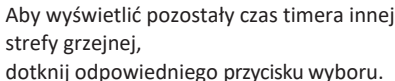
- Aby anulować ustawienie czasu, ponownie dotknij przycisku timera. Wskazanie pozostałego czasu zniknie (wskazanie: "--"), a timer zostanie anulowany.
- Jeśli chcesz zmienić ustawiony czas po ustawieniu timera, należy anulować ustawienie i rozpocząć ponownie od pierwszego kroku ustawienia.



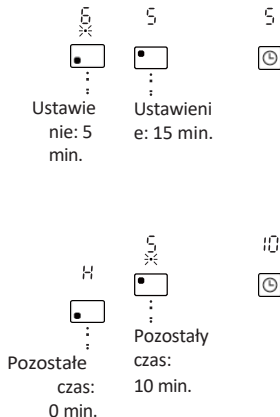
timera

Podczas aktywacji timera dla kilku pól grzejnych

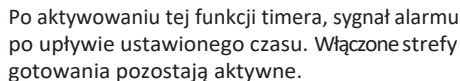
- Jeśli timer jest włączony dla kilku pól grzejnych, wyświetlacz timera zawsze pokazuje najniższy pozostały czas. Migająca czerwona kropka pod odpowiednim wskaźnikiem mocy wskazuje strefę gotowania, do której odnosi się wyświetlacz (przykład patrz ilustracja).



- Po upływie najkrótszego ustawionego czasu, odpowiednie pole grzejne wyłączy się, wyświetlacz zmieni się na następny najniższy pozostały czas a kropka odpowiedniej strefy miga.
- Gdy upłynie ostatni ustawiony czas, to pole grzejne również zostanie wyłączone.



4.2 Ustawienie alarmu bez wyłączenia



- Aby aktywować funkcję alarmu, dotknij przycisku timera bez uprzedniego wybrania strefy gotowania.
Wyświetlacz timera zacznie migać i pokaże "30" (30 min).
- Aby ustawić godzinę alarmu,
Postępuj tak samo, jak w przypadku ustawiania timera automatycznego wyłączenia.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Włączone pola grzejne pozostają jednak aktywne.
- Aby zatrzymać alarm, dotknij przycisku timera ponownie kilka razy, aż na wyświetlaczu pojawi się "--".



5. Bezpieczeństwo

5.1 Blokada przed dziećmi / blokada na klucz

Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec nieuprawnionemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).

Nawet jeśli panel sterowania jest zablokowany, przycisk włączania/wyłączania pozostaje aktywny. Dzięki temu można wyłączyć płytę w dowolnym momencie w sytuacji awaryjnej.



Blokowanie panelu sterowania

- Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady rodzicielskiej / blokady przycisków przez co najmniej 3 sekundy.
 - Wyświetlacz timera pokaże "Lo" lub jeśli timer został ustawiony wcześniej, "Lo" i pozostały czas na przemian.
- Panel sterowania jest zablokowany z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania.



Odblokowywanie panelu sterowania

- Upewnij się, że płyta jest włączona.
 - Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady rodzicielskiej / blokady przycisków przez co najmniej 3 sekundy.
 - Wyświetlacz "Lo" zniknie.
- Teraz można ponownie normalnie korzystać z płyty.



5.2 Dalsze funkcje bezpieczeństwa

Ochrona przed przegrzaniem

Czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty.

Gdy monitorowana jest zbyt wysoka temperatura, płyta automatycznie zatrzyma pracę.

Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym

Gdy pole grzejne działa przez pewien czas, występuje ciepło resztkowe.

W celu ostrzeżenia o konieczności trzymania się od niego z daleka, na odpowiednim wskaźniku pola grzejnego zostanie wyświetlony symbol .

Monitorowanie magnesów

Jeśli na płycie zostaną umieszczone małe przedmioty (np. nóż, widelec, klucz) lub nieodpowiednie naczynia (wykonane z niemagnetycznego materiału, takiego jak aluminium lub o nieodpowiednim rozmiarze), płyta automatycznie przełączy się w tryb gotowości po upływie 1 minuty.

Wentylator chłodzi płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

Automatyczne wyłączanie

Aby zapobiec zapomnieniu o strefach gotowania, wyłączają się automatycznie po określonym czasie (patrz tabela).

Poziom mocy	Czas automatycznego wyłączenia (h)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

6. Wskazówki dotyczące gotowania

Zagrożenie pożarem!

Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania olejów i tłuszczów lub żywności zawierającej oleje lub tłuszcze. Nagrzewają się one szybko i mogą łatwo ulec samozapłonowi w ekstremalnie wysokich temperaturach.



6.1 Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię, zatrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejszyć ustawienie, gdy potrawa się podgrzeje.

6.2 Ustawienia zasilania

Ustawienie	Przydatność
nocy	
1 - 2	• Delikatne podgrzewanie niewielkich ilości żywności • Topiąca się czekolada, masło i żywność, która szybko się przypala • Delikatne gotowanie na wolnym ogniu • Powolne ocieplenie
3 - 4	• Podgrzewanie • Szybkie gotowanie na wolnym ogniu • Gotowanie ryżu
5 - 6	• Naleśniki
7 - 8	• Smażenie • Gotowanie makaronu
9	• Smażenie • Rozpalanie • Doprowadzanie zupy do wrzenia, gotowanie wody

7. Czyszczenie płyty grzewczej

Rodzaj zabrudzenia	Jak postępować	Ważne!
Codzienne zabrudzenia powierzchni szkła (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez żywność lub niesłone rozlane płyny)	• Wyłączyć płytę grzejną. • Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). • Wyczyść szybę miękką materiałem. • Dokładnie spłukać i ponownie usunąć wszystkie pozostałości po czyszczeniu. • Osuszyć powierzchnię gotowania czystą tkaniną lub ręcznikiem papierowym.	• Upewnij się, że płyta grzewcza nie jest gorąca. • Gąbki do szorowania, niektóre gąbki nylonowe i ostre / ściernie środki czyszczące rysują szkło. Sprawdź specyfikacje producenta pod kątem przydatności do powierzchni szklanych. • Zawsze całkowicie usuwaj pozostałości po czyszczeniu. W przeciwnym razie powierzchnia gotowania może ulec uszkodzeniu.
Gotowanie, topienie i gorące, słodkie wycieki na szklanej powierzchni	Usunąć je natychmiast za pomocą szpatułki, skrobaka lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do szklano-ceramicznych płyt kuchennych: • Wyłączyć płytę grzejną. • Trzymaj skrobak pod kątem 30° w stosunku do płyty i zeskrob zabrudzenia na chłodną część płyty. (Ostrożnie rozkrusz wszelkie twarde inkrustacje, jeśli to konieczne). • Usunąć zabrudzenia ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. • Wyczyść, ołucz i osusz szybę zgodnie z opisem w części "Codzienne zabrudzenia".	• Należy uważać, aby nie poparzyć się na rozgrzanych polach grzewczych. • Należy pamiętać, że ostrza skrobaków są niezwykle ostre i mogą spowodować obrażenia. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. • Zabrudzenia tego typu należy usuwać jak najszybciej, aby zapobiec ich przywieraniu i uszkodzeniu szkła.

Rodzaj zabrudzenia	Jak postępować	Ważne!
Wpływ na dotykowe elementy sterujące	• Wyłącz płytę grzejącą. • Wchłaniania płyny dzięki miękkiej materiał. • Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną szmatką lub miękką gąbką. • Całkowicie osuszyć obszar ręcznikiem tekstylnym lub papierowym.	• Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, płyta może się wyłączyć. • Panel dotykowy może nie działać, dopóki znajduje się na nim ciecz. Upewnij się, że obszar został całkowicie wytarty wysuszyć przed ponownym włączeniem płyty.

8. Rozwiązywanie problemów

Nigdy nie naprawiaj, nie modyfikuj ani nie demontuj płyty kuchennej samodzielnie!
Jeśli poniższe sugerowane rozwiązania nie mogą rozwiązać problemu, skontaktować się z certyfikowanym elektrykiem.



8.1 Problemy, możliwe przyczyny i co robić

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Płyta nie może zostać włączona.	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta grzewcza jest prawidłowo podłączona do zasilania i że jest ono nienaruszone. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu.
Dotykowe elementy sterujące nie reagują.	Sterowanie jest zablokowane / Blokada przycisków została aktywowana.	Odblokuj panel sterowania. Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Dotykowe elementy sterujące to trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących znajduje się niewielka warstwa wody.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest czysty i suchy.
	Używany jest opuszek palca do pracy.	Użyj kulki palca podczas dotykania elementów sterujących.
Naczynia nie są podgrzewane, a wyświetlana jest ikona .	Naczynie nie nadaje się do indukcji lub nie zostało wykryte.	Używaj naczyń kuchennych przystosowanych do indukcji w rozmiarze odpowiednim dla żądanej strefy gotowania i prawidłowo je ustawień. Patrz rozdział dotyczący naczyń kuchennych.
Ogrzewanie wymaga niezwykle długi czas.	Nieodpowiednie naczynia kuchenne jest używany.	Używać naczyń kuchennych z dużą zawartością cząstek magnetycznych (patrz rozdział dotyczący naczyń kuchennych).
	Wahania w systemie zasilania	Nawet wahania 10 V w sieci zasilającej mogą prowadzić do znacznie dłuższego czasu gotowania.
Płyta niespodziewanie wyłącza się.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Upewnij się, że ścieżki wentylacyjne nie są zablokowane, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka. Upewnić się, że naczynie nie wystaje ponad pole grzejne w kierunku panelu sterowania, aby zapobiec jego przegrzaniu.
Płyta niespodziewanie wyłącza się.	Panel sterowania został dotknięty w niekontrolowany sposób	Należy uważać, aby nie kłaść żadnych przedmiotów na panelu sterowania i nie przeciągać ani nie wycierać niczego po nim. W razie potrzeby ponownie włączyć płytę grzejną i używać go zgodnie z opisem.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Zadrapania na szklana powierzchnia	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 można je usunąć za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego.
	Nieodpowiednie naczynia kuchenne jest używany.	Należy używać naczyń z czystym, równym i gładkim dnem (patrz rozdział dotyczący naczyń kuchennych).
	Używane są nieodpowiednie środki czyszczące lub przybory.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących i narzędzi odpowiednich do powierzchni szklanych (patrz rozdział dotyczący czyszczenia).
Niektóre patelnie lub garnki wydają trzaski lub kliknięcia.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia.	Metalowe warstwy naczynia wibrują w różny sposób podczas podgrzewania. Jest to nieszkodliwe i normalne.
Podczas pracy z dużą mocą może być słyszalny lekki szum.	Może to być spowodowane technologią indukcyjną.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu poziomu mocy.
Hałas wentylatora	Zintegrowany wentylator chłodzący zapobiega przegrzaniu elektroniki. W razie potrzeby, działa nawet po wyłączeniu płyty.	Jest to normalne i konieczne dla zapewnienia bezbłędного działania. Odłączyć urządzenie od zasilania, gdy wentylator pracuje. Aby uniknąć ograniczeń funkcjonalnych, należy zapewnić odpowiednią temperaturę otoczenia i dobrą wentylację.
Usterka / wyświetlenie kodu błędu	Wahania w systemie zasilania	Odłączyć płytę od zasilania na około 20 minut (wyłączyć bezpiecznik), a następnie włączyć ją ponownie.
	Błąd techniczny / Znaczenie kodu patrz poniższa tabela	Zanotować kod błędu, odłączyć płytę od źródła zasilania i skontaktować się z certyfikowanym elektrykiem.

8.2 Kody błędów

Kod błędu	Znaczenie	Co robić
	Nie było odpowiednich naczyń kuchennych zidentyfikowany	Umieść odpowiednie naczynie na środku odpowiedniej strefy gotowania (patrz rozdział o naczyniach kuchennych)
	Napięcie jest zbyt niskie (poniżej 85 V)	Sprawdź zasilanie.
	Napięcie jest zbyt wysokie (wyższe niż 285 V)	Jeśli jest to normalne, włącz płytę ponownie.
	Komunikat o błędzie czujnika płyty grzewczej / zwarcie	Kontakt z działem obsługi klienta lub certyfikowanego elektryka.
	Komunikat o błędzie czujnika IGBT / zwarcie	
	Przegrzanie płyty grzewczej	Poczekaj, aż płyta ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.
	Przegrzanie IGBT	Poczekaj, aż płyta ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.
	Nieprawidłowe działanie czujnika płyty grzewczej	Kontakt z działem obsługi klienta lub certyfikowanego elektryka.
	Błąd komunikacji między wyświetlaczem a płytą główną	
	Ochrona przed przepiętniem (wilgoć / ciecz lub zabrudzenie)	Usuń wszelkie płyny, wilgoć lub zabrudzenia, zwłaszcza wokół panelu sterowania. Jeśli płyta została wyłączona, włącz ją ponownie.

8.3 Obsługa klienta

W przypadku pytań technicznych prosimy o kontakt o urzędzeniu:

KKT KOLBE Obsługa klienta



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Więcej danych i dokumentów można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem *Pytania i odpowiedzi*.

9. Instalacja

9.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji



- Płyta musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowanego elektryka.
- Wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) zapewniający całkowite odłączenie od zasilania sieciowego musi być zintegrowany ze stałym okablowaniem.
i przestrzegać lokalnych przepisów.
- Bezpiecznik ten musi być przetestowany i mieć co najmniej 3 mm wolnej przestrzeni wokół wszystkich biegunów (lub wokół wszystkich aktywnych [faz] przewodów, jeśli jest to przewidziane w przepisach).
- Bezpiecznik musi być łatwo dostępny.
- W razie wątpliwości należy skontaktować się z odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą o instalacji.
- Błat roboczy musi być wykonany z materiału izolacyjnego i odpornego na ciepło, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym i deformacji spowodowanej promieniowaniem cieplnym. Drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być używane jako materiał na blat roboczy, chyba że są impregnowane.
- Błat roboczy musi być płaski i poziomy i nic nie może wystawać do obszaru roboczego.
- Ściana nad powierzchnią roboczą, przylegające i otaczające powierzchnie oraz wszelkie stosowane kleje muszą być odporne na temperaturę do 90°C.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą, schowkiem meblowym itp. lub jest dostępna od dołu, pod podstawą płyty grzewczej należy zamontować barierę termiczną (patrz rozdział dotyczący wkładania płyty grzewczej).
- Wokół miejsca gotowania należy używać powierzchni łatwych do czyszczenia (np. płytek ceramicznych).
- Płyty grzewczej nie wolno instalować na urządzeniach chłodzących, zmywarkach ani suszarkach bębnowych.
- Płyta grzewcza musi być zainstalowana w taki sposób, aby zagwarantować dobre promieniowanie ciepłe w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania.
- W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta grzewcza jest dobrze wentylowana. oraz czy powietrze nawiewane i wywiewane nie jest zablokowane.

Instalacja

Aby to zrobić, postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi poniżej.

Instalacja

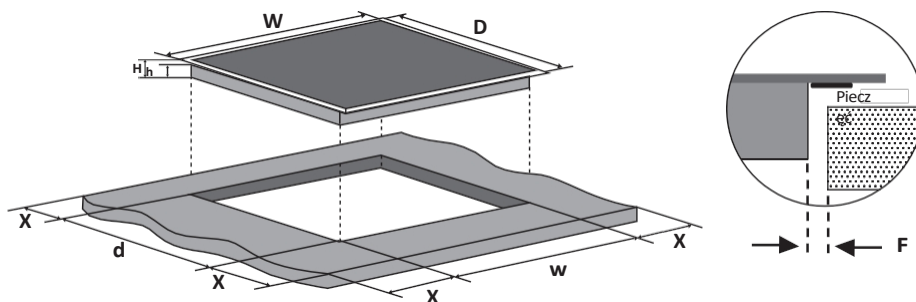
9.2 Cięcie blatu roboczego

- Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na poniższym rysunku.

Uwaga: Przed rozpoczęciem rzeźbienia należy sprawdzić, czy podane wymiary odpowiadają wymiarom produktu.



- Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej **30 mm**. Wybierz materiał powierzchni roboczej odporny na wysoką temperaturę.
- Bezpieczna odległość między bokami płyty grzewczej a wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego musi wynosić co najmniej **3 mm**.
- Do celów instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej **5 cm** wolnej przestrzeni wokół wycięcia.



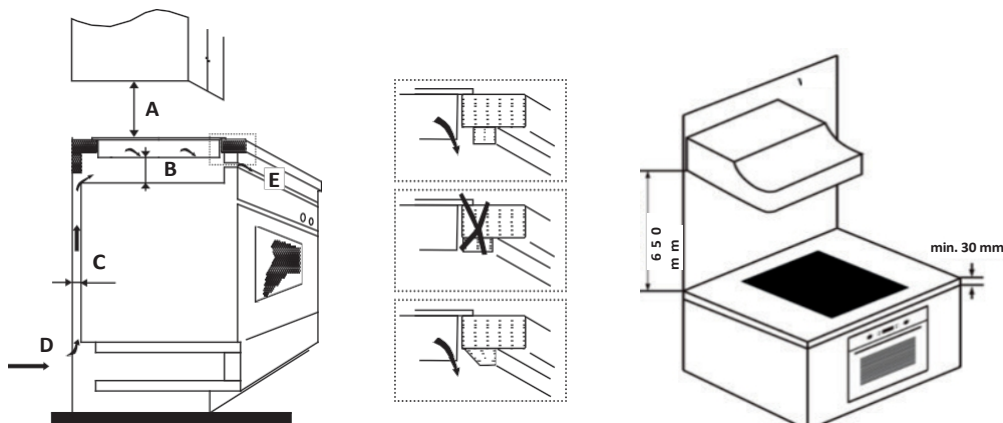
W (mm)	D (mm)	H (mm)	h (mm)	w (mm)	d (mm)	X (mm)	F (mm)
770	520	58	52	750 ⁺⁴ ₊₁	500 ⁺⁴ ₊₁	min. 50	min. 3

Uwaga dotycząca modelu IH87705AL:

Wymiary nie obejmują aluminiowej ramy.

9.3 Wentylacja i bezpieczne odległości

- Należy bezwzględnie upewnić się, że spełnione są następujące warunki odpowiedniej wentylacji płyty grzewczej oraz czy powietrze nawiewane i wywiewane nie jest zablokowane:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
Okap kuchenny:	min. 650			
Odpowiednia maska silnika:	min. 500	min. 50	min. 20	Szczelina powietrzna / wlot
Meble wiszące:	min. 760			Powietrze wylotowe min. 5 mm

- Bezpieczna odległość od płyty kuchennej do okapu kuchennego musi wynosić co najmniej **650 mm**, a do wiszących nad płytą szafek, półek itp. co najmniej **760 mm**.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć własny wentylator. Bezpieczna odległość między dolną częścią płyty grzewczej a piekarnikiem musi wynosić co najmniej **50 mm**.
- Instalacja musi być zgodna ze wszystkimi przepisami dotyczącymi odległości i innymi przepisami.

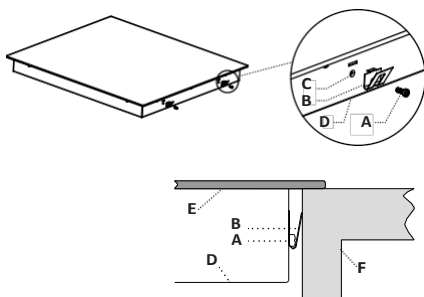
9.4 Wkładanie płyty grzewczej

Uwaga: Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Podczas wkładania płyty należy upewnić się, że nie są one zablokowane przez blat kuchenny.



Mocowanie płyty grzewczej za pomocą wsporników montażowych

- Umieścić płytę grzejącą na stabilnej, gładkiej powierzchni (na przykład użyj opakowania jako podstawy).
- Upewnić się, że na elementy wystające z płyty nie jest wywierany nacisk.
- Przykręć 4 wsporniki montażowe do dolnej podstawy płyty grzejnej, jak pokazano na rysunku:



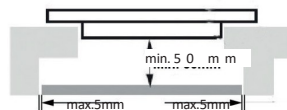
Śruba
B Wspornik montażowy
C Otwór na śrubę
D Dolna podstawa
E Płyta szklano-ceramiczna
F Blat roboczy

Uwaga:
ilustracje
mogą się
różnić

Instalacja osłony termicznej pod płytą grzejącą

Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą, schowkiem meblowym itp. lub jeśli płyta jest dostępna od dołu:

- Zainstalować płytę ochronną z materiału odpornego na wysoką temperaturę (np. wykonaną z blachy perforowanej w celu zapewnienia wentylacji) w odległości co najmniej 50 mm poniżej płyty grzewczej (patrz ilustracja).
- W przypadku stosowania kleju należy upewnić się, że jego odporność na temperaturę wynosi 150°C.



9.5 Podłączanie płyty do sieci elektrycznej

Istnieje ryzyko śmiertelnego porażenia prądem, jeśli urządzenie

jest podłączone przez niewykwalifikowane osoby!

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

Szkice połączeń w tej sekcji muszą być przestrzegane!



PL

Ważne uwagi dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej

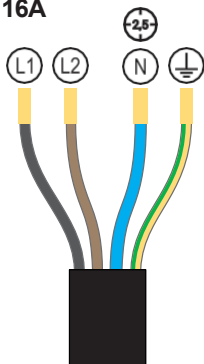
- Instalator musi zapewnić łatwy dostęp do Wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) z przerwą stykową co najmniej 3 mm jest zintegrowany z obwodem urządzenia, który jest zgodny z obowiązującymi przepisami i zapewnia całkowite odłączenie urządzenia od zasilania w sytuacji awaryjnej. Przewód uziemiający nie może zostać przerwany przez bezpiecznik.
- W przypadku instalacji na wielu fazach należy użyć dostarczonego kabla sieciowego i w razie potrzeby wymienić go na kabel tego samego typu.
- Jeśli płyta grzewcza jest podłączona do jednej fazy, należy wymienić przewód. podłączony przez wykwalifikowanego elektryka.
- Kabel musi być ułożony w taki sposób, aby nie mógł zostać załamany, zgnieciony lub uszkodzony. skrzyżowana, a jej temperatura nigdy nie przekracza 75°C.
- Nie używaj adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających do podłączenia płyty grzejnej. do sieci elektrycznej, ponieważ może to spowodować przegrzanie i pożar.

Instalacja

Szkice połączeń dla instalatora

2× 220-240/400 V, 2~N

16A



Uwagi:

Połączenie

Hob niebieski do przewodu neutralnego / **N** w

skrzynce Czarny na **L1**

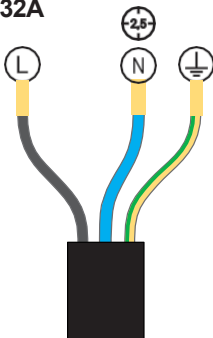
Brown na **L2**

Żółto-zielony na **PE**

W razie wątpliwości należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

1× 220-240V, 1~N

32A



Uwagi:

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

Nowy kabel nie wchodzi w skład dostawy!

Przekrój kabla musi odpowiadać zabezpieczeniu bezpiecznikowemu!

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



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

Po instalacji, kabel połączeniowy i spód płyty nie może być już dostępny.



10. Dane techniczne

Model	IH87705FZ / IH87705AL
Strefy gotowania	5
Moc stref gotowania	Strefa 1: 2000 W / Booster 2600 W Strefa 2: 1500 W / Booster 2000 W Strefa 3: 2600 W / Booster 3000 W Strefa 4: 1500 W / Booster 2000 W Strefa 5: 2000 W / wzmacniacz 2600 W
Energia elektryczna	9600 W - 11200 W
Napięcie zasilania	380 - 415 V ~ 50 Hz / 60 Hz, 3N~
Rozmiar produktu, szer. × głęb. × wys.	770 × 520 × 58 mm (IH87705AL: bez aluminiowej ramy)
Wbudowane wymiary, szer. × głęb.	750 × 500 mm
Waga	12,5 kg
Długość kabla	1.5 m

Uwaga dotycząca deklaracji zgodności WE



Opis produktu:

IH87705FZ / IH87705AL
Podnośnik indukcyjny

Producent:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co KG Ohmstraße
17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de info@kolbe.de

Dla produktu opisanego w niniejszej instrukcji dostępna jest odpowiednia deklaracja zgodności WE.

Niektóre z odpowiednich dokumentów można przeglądać i pobierać z naszej strony internetowej na odpowiedniej stronie produktu.

Kompletne dokumenty można uzyskać na pisemny wniosek za pośrednictwem sąsiedni adres kontaktowy.

Jan Kolbe
Dyrektor ds. zarządzania produktami



Dziękujemy za przeczytanie.

**Życzymy dobrej zabawy
podczas gotowania.**

Dziękujemy za przeczytanie.

Życzymy dobrej zabawy podczas gotowania.