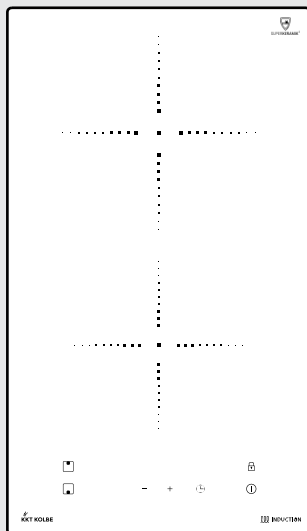


Podręcznik użytkownika dla płyty indukcyjnej

Instrukcja obsługi
Język angielski

Model: **IND294**



**Dziękuję
bardzo**

**Dziękujemy za zaufanie
i gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej!**

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

Zaznacz punkty, które są dla Ciebie ważne,

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

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

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

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

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

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

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

Twój zespół KKT KOLBE

Numer seryjny mojego urządzenia:



KKT KOLBE

Podręcznik użytkownika

Wbudowana płyta indukcyjna, model: IND294 wersja

1.2

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG KKT

KOLBE jest zastrzeżonym znakiem towarowym.

Zawartość

Ważne instrukcje bezpieczeństwa	4
Dalsze uwagi i symbole	16
1. Przegląd produktów	20
1.1 Właściwości i struktura urządzenia	
1.2 Wyposażenie i inne funkcje	
2. Funkcjonalność i użytkowanie urządzenia	23
2.1 Jak działa płyta indukcyjna	
2.2 Możliwy hałas podczas pracy	
3. Uwagi przed użyciem.....	25
3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie	
3.2 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia	
3.3 Uruchomienie płyty grzewczej	
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie.....	29
4.1 Uwagi dotyczące korzystania ze sterowania dotykowego	
4.2 Panel sterowania i wyświetlacz	
4.3 Ogólna obsługa i ustawienia	
4.4 Korzystanie z timera	
4.5 Blokada przycisków / blokada przed dziećmi	
5. Zalecenia dotyczące aplikacji, wytyczne i wskazówki	39
6. Czyszczenie i konserwacja.....	45
7. Rozwiązywanie problemów.....	48
7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania	
7.2 Kody błędów	
8. Montaż i instalacja	53
8.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji	
8.2 Montaż płyty grzewczej w blacie kuchennym	
8.3 Podłączanie płyty do zasilania	
8.4 Montaż płyty ochronnej pod płytą grzewczą	
9. Dane techniczne.....	62
Obsługa klienta KKT Kolbe.....	64

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

bezpieczeństwa

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę bezpiecznego użytkowania urządzenia!

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

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

Przeznaczenie



OSTRZEŻENIE!

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

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

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia!
- To urządzenie może być używane, czyszczone lub obsługiwane wyłącznie przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia lub wiedzy.

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

- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem, jego komponentami lub w jego pobliżu!
- Dzieci lub zwierzęta wchodzące na płytę grzejną mogą ~~dość~~ poważnych obrażeń!
Nie należy ~~przechowywać~~ przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci lub zwierzęta, nad lub za urządzeniem!
- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku prywatnego w środowisku domowym i jest przeznaczone do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania w cieple żywności i napojów.
Używaj go tylko zgodnie z przeznaczeniem!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza!
- Urządzenie nie jest ~~przeznaczone~~ do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania lub zewnętrznego zegara sterującego!
- Do przygotowywania potraw zawsze używaj naczyń żaroodpornych, ~~opierając~~ do płyt indukcyjnych!

- Podczas pierwszego użycia płyty mogą pojawić się nieprzyjemne zapachy i lekkie opary. Jest to normalne i nieszkodliwe. Pomieszczenie powinno być dobrze wentylowane, aż do ich odparowania (maks. 30 min.).
- Nieużywane urządzenia elektryczne mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa!
Nie pozostawiaj urządzenia włączonego i odłącz je od zasilania, jeśli nie będziesz go używać przez dłuższy czas!

Główne ostrzeżenia



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko śmierci i obrażeń!

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego. Jednak w przypadku posiadania rozrusznika serca lub innego implantu elektrycznego (np. pompy insulinowej) przed użyciem urządzeń indukcyjnych należy skonsultować się z lekarzem. Producent implantów wyklucza upośledzenie funkcji spowodowane polami elektromagnetycznymi! Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować śmierć!

- To urządzenie może być instalowane i ~~uruchamianie~~ wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka przy użyciu odpowiednich narzędzi i zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, a także odpowiednimi instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji!
W tym celu ~~należy odłączyć~~ urządzenie od zasilania!
W przypadku osób niewykwalifikowanych istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym i obrażeń zagrażających życiu!
Instalator jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu.
- Korzystanie z wadliwych lub uszkodzonych urządzeń może być bardzo niebezpieczne!
Przed użyciem należy upewnić się, że produkt i jego komponenty są kompletne i w idealnym stanie!
W przypadku awarii lub uszkodzenia nie należy używać urządzenia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i skontaktować się z działem obsługi klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym personelem!
- Wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i drobne części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt!
Mogą one być bardzo niebezpieczne, jeśli na przykład zostaną naciągnięte na głowę lub połknięte!

- Naprawy, modyfikacje lub konserwacja urządzenia przez niewykwalifikowane osoby mogą spowodować porażenie prądem, pożar lub obrażenia ciała!
Czynności te mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, w tym instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji, a urządzenie musi być w tym celu ~~odłączone~~ **odłączone** od zasilania!
Nigdy nie próbuj samodzielnie dokonywać żadnych zmian w komponentach urządzenia, kablach lub wtyczkach i nie demontuj żadnych części urządzenia, chyba że zostało to wyraźnie zalecone w niniejszej instrukcji!
Urządzenie nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane przez użytkownika!
- Krawędzie i komponenty mogą mieć ostre krawędzie i ~~spowodować~~ **powodować** obrażenia!
Podczas obsługi należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się, np. w rękawicach roboczych!
- Do czyszczenia płyty grzewczej należy używać skrobaków wyłącznie z zachowaniem szczególnej ostrożności i przechowywać je w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych, aby uniknąć obrażeń!



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem / zagrożenia związane z elektrycznością!

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzeń, należy odłączyć urządzenie od zasilania podczas instalacji, konserwacji lub innych prac przy nim i ~~wyłączyć~~ je przed czyszczeniem!
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy dane techniczne na tabliczce znamionowej urządzenia (w szczególności napięcie w V i częstotliwość w Hz) są zgodne z lokalnymi warunkami! ~~Jeżeli~~ tak nie jest, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży!
W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą.
- Instalator musi upewnić się, że urządzenie zostało zainstalowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami.
jest podłączone do nienaruszonego systemu uziemienia, a obwód, w którym urządzenie jest zintegrowane, ma łatwo dostępny, przetestowany wyłącznik izolacyjny (bezpiecznik) z przerwą stykową co najmniej 3 mm, który umożliwia całkowite odłączenie urządzenia od sieci w razie potrzeby!
- Modyfikacje systemu zasilania mogą być ~~przeprowadzane~~ wyłącznie przez certyfikowanego elektryka!
W przypadku osób niewykwalifikowanych istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającym życiu!

- Do podłączenia płyty grzewczej nie wolno używać wielu gniazd ani przedłużaczy! Nie zapewniają one niezbędnego bezpieczeństwa!
- Aby zapobiec uszkodzeniu kabli zasilających i związanych z tym zagrożeniom, należy upewnić się, że nie są one zagięte lub zgniecione i nie mają kontaktu z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp.
- Należy zawsze unikać kontaktu cieczy lub wilgoci z częściami pod napięciem! Może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem! Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek wysokociśnieniowych ani strumieni pary!
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego prądem upływowym, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami, a podczas obsługi należy nosić obuwie!



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

- Części urządzenia, naczynia i przybory kuchenne mogą być bardzo gorące podczas i po użyciu! Aby uniknąć poparzeń, należy trzymać wszystkie części ciała, odzież itp. z dala od urządzenia. Zawsze trzymaj urządzenie w bezpiecznej odległości od gorących powierzchni i trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia, dopóki wskaźnik ciepła resztkowego nie zgaśnie!

Upewnij się, że metalowe uchwyty naczyń kuchennych i przyborów kuchennych nie wystają ponad działające pola grzejne i chroń się przed gorącym.

w razie potrzeby używać rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków! Należy również pamiętać, że mokre lub wilgotne tkaniny lepiej przewodzą ciepło i mogą powodować oparzenia!

- Aby uniknąć ryzyka rozlania gorących potraw, nie używaj zdeformowanych lub niestabilnych naczyń kuchennych i upewnij się, że uchwyty nie wystają poza krawędź blatu!
- Należy zwrócić uwagę na metalowe przedmioty, które można namagnesować, noszone na ciele, ponieważ mogą się one nagrzewać w pobliżu pola grzejjego podczas użytkowania! Nie dotyczy to złotej i srebrnej biżuterii.
- Nie kładź na płycie grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać w wyniku indukcji!

OSTRZEŻENIE! **Zagrożenie pożarem!**

- Płyta grzewcza może się bardzo nagrzewać podczas pracy!
Należy ściśle przestrzegać zasad bezpieczeństwa i instrukcji podanych w niniejszym podręczniku! Nie instaluj urządzenia za drzwiczkami mebli lub podobnymi elementami, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego przegrzaniem!

- Nigdy nie zostawiaj płyty grzewczej bez nadzoru, gdy jest używana!
Żywność może się zagotować, spalić, spowodować szkodliwy dym lub ~~pożar~~!
Podgrzewana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może się szybko zapalić! Dlatego należy podgrzewać je tak wolno, jak to możliwe!
- W przypadku pożaru należy wyłączyć zasilanie i ostrożnie zdusić płomienie pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym przedmiotem! Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą! Nie używaj urządzenia po ugaszeniu, dopóki nie zostanie sprawdzone przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę i dopuszczone do dalszej eksploatacji!
- Nie podgrzewać zamkniętych pojemników ani puszek na płycie grzejnej!
Mogą one eksplodować z powodu nadciśnienia wytworzonego podczas podgrzewania!
- Nie używaj na płycie żadnych przedmiotów, które nie są ognioodporne i nie przykrywaj urządzenia tekstyliami, na przykład w celu jego ochrony!
Mogą się one zapalić, stopić, ~~okrzuszyć~~ lub uszkodzić podczas pracy płyty, zwłaszcza jeśli w tym samym czasie używane są metalowe przedmioty!
Ponadto urządzenia i ich kable należy trzymać w bezpiecznej odległości od płyty!

- Aby ~~uniknąć~~ takich zagrożeń, należy wyłączać pola grzejne i płytę grzewczą, gdy nie są ~~używane~~.
W tym celu należy użyć przycisku włączania/wyłączania i nie polegać na automatycznej dezaktywacji z powodu niewykrycia naczynia!
- Resztki żywności, tłuszcz i inne pozostałości mogą zapalić się po podgrzaniu, zapalić się lub spowodować szkodliwy dym!
Przed każdym użyciem należy usunąć grubsze zabrudzenia z przyborów kuchennych i płyty!
- W pobliżu płyty nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych lub wybuchowych, aby ~~uniknąć~~ ryzyka pożaru spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy urządzenia!



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia

i upośledzeń funkcjonalnych!

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że usunięto z niego wszystkie materiały opakowaniowe i zabezpieczające przed transportem, aby ~~uniknąć~~ uszkodzeń podczas pracy, np. w wyniku spalania lub stopienia!
- Gdy płyta grzewcza jest używana, wokół niej wytwarzane jest ciepło i wilgoć, które mogą uszkodzić powierzchnie w dłuższej perspektywie!

Aby tego uniknąć, należy dokładnie przestrzegać wszystkich instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji dotyczących instalacji i obsługi! Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane! Skorzystaj z dostępnych opcji lub w razie potrzeby zainstaluj system odciągowy.

(np. maska wyciągu)!

- Nie należy instalować płyty grzewczej w otoczeniu o podwyższonej temperaturze, w pobliżu kuchenki gazowej lub kuchenki parafinowej!
- Nie wylewaj zimnych płynów na płytę grzewczą, gdy jej powierzchnia jest gorąca! Wynikający z tego szok termiczny może uszkodzić urządzenie!
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni do gotowania, należy uważać, aby nie dotykać jej biżuterią, spiczastymi lub ostrymi przedmiotami lub przyborami kuchennymi i używać wyłącznie naczyń z czystym, gładkim dnem! Podnieś naczynie, aby je przenieść i uniknąć zarysowań lub zadrapań!
- Upewnij się, że odległość między płytą grzewczą a panelem sterowania i krawędzią płyty grzewczej jest wystarczająca, aby uniknąć uszkodzeń termicznych!

- Nie podgrzewać naczyń bez zawartości i upewnić się, że nie jest ono puste! Może to spowodować deformację dna naczynia i uszkodzenie powierzchni płyty grzewczej w wyniku przenoszenia ciepła!
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni do przechowywania lub pracy!
Nie umieszczaj na nim żadnych ciężkich przedmiotów i uważaj, aby niczego na niego nie upuścić!
- Zabrudzenia i resztki jedzenia mogą uszkodzić płytę grzejną i jej elementy. z biegiem czasu! Zawsze utrzymuj go w czystości!
Zawsze usuwaj słodkie plamy tak szybko, jak to możliwe, ~~aby~~ nie mogły się utrwalić!
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych narzędzi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego powierzchni, zwłaszcza w obszarze panelu sterowania! Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji zawartymi w odpowiednim rozdziale!
- Przedmioty namagnesowane (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!

Dalsze informacje i symbole

W niniejszej instrukcji

Symbole oznaczające zagrożenia i informacje



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

Klasyfikacja zagrożeń przy użyciu połączonych słów sygnałowych:

OSTRZEŻENIE!

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

UWAGA!

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

UWAGA!

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



Informacje i wskazówki

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

Uwaga dotycząca ilustracji

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

Urządzenie, komponenty i akcesoria

Symbole na częściach urządzenia, akcesoriach itp.

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

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



Ogólne ostrzeżenie o niebezpieczeństwie!

Istnieje potencjalne zagrożenie! Należy zachować odpowiednią ostrożność.



Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią!

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

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



Ostrzeżenie przed napięciem elektrycznym!

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



Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami

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



Zgodność z normami UE

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

Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

Uwaga dotycząca ochrony środowiska poprzez oszczędność energii

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

Symbole informacyjne dotyczące utylizacji



Zakaz wyrzucania do odpadów domowych (oznakowanie WEEE)

Produktu nie wolno wyrzucać jako nieposortowanego odpadu! 

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

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



Materiał nadający się do recyklingu (pasek Möbiusa)

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



Materiał nadający się do recyklingu (symbol Triman)

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

Ogólne informacje dotyczące utylizacji

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

Uwagi dotyczące transportu urządzenia

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

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

nie ma oryginalnego opakowania:

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

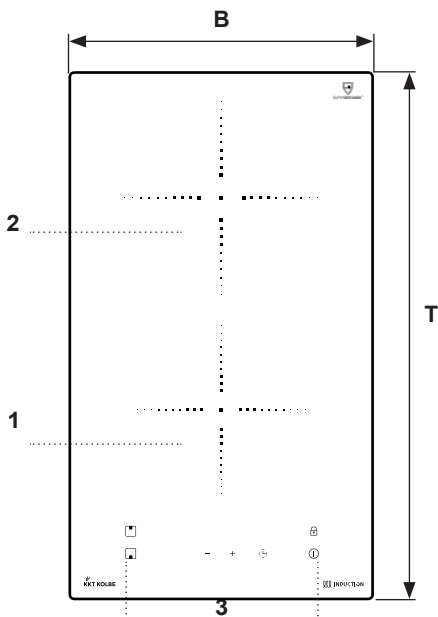
Uwagi dotyczące przechowywania

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

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

1. Przegląd produktów

1.1 Właściwości i struktura urządzenia



Wymiary płyty grzewczej:

B Szerokość 300 mm
ć:

T Głębokość 520 mm
ść:

Wysokość 58 mm
ć:

Wymiary i specyfikacje mocy indukcyjnych pól grzejnych:

1 Strefa Ø 160 mm, 1500 W
gotowania 1:

2 Strefa Ø 180 mm, 1800 W
gotowania 2:

Panel sterowania (sterowanie dotykowe)

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

1.2 Wyposażenie i inne funkcje

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

Funkcje do wyboru

(Informacje na temat obsługi znajdują się w odpowiednim rozdziale)

- **Timer:**

Dostępne funkcje:

- Krótkotrwały budzik z sygnałem alarmowym
- Automatyczny timer z funkcją wyłączania

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

Dezaktywacja wszystkich elementów sterujących z wyjątkiem przycisku wł.

Funkcje automatyczne

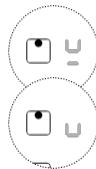
- **Monitorowanie pola magnetycznego /**

- Automatyczne wykrywanie naczyń nadających się do gotowania indukcyjnego**

Jeśli używane są nieodpowiednie naczynia (patrz "Odpowiednie naczynia ...") lub małe przedmioty (np. sztućce), (przycisk...) zostanie umieszczony na płycie grzewczej, urządzenie przełączy się w tryb gotowości po upływie jednej minuty.

Jeśli w ciągu minuty od włączenia pola grzejnego nie zostanie zarejestrowane żadne naczynie nadające się do gotowania indukcyjnego, pole to zostanie automatycznie wyłączone (wyświetlacz: i naprzeniennie).

Zapobiega to zakłóceniom działania, a także niekontrolowanemu promieniowaniu magnetycznemu, które mogłoby wystąpić w przypadku używania naczyń nieprzystosowanych do indukcji lub gdy strefa gotowania jest pusta.



- **Ochrona przed przegrzaniem**

Wbudowany wentylator chłodzi płytę indukcyjną podczas pracy i tuż po jej zakończeniu.

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, wbudowany czujnik temperatury monitoruje również temperaturę wewnątrz płyty. Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, urządzenie wyłącza się.

Płyta wyłącza się automatycznie.

- **Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym**

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

Może to również służyć jako funkcja oszczędzania energii:

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



- **Automatyczne wyłączenie**

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

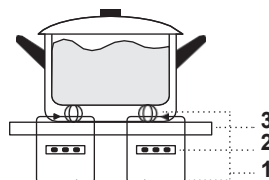
Poziom mocy	Automatyczny czas wyłączenia
1-2	6 h
3-4	5 h
5	4 h
6-9	1,5 h

2. Funkcjonalność i użytkowanie urządzenia

2.1 Jak działa płyta indukcyjna

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, nowoczesna, wydajna i ekonomiczna technika gotowania.

Poprzez oscylacje elektromagnetyczne (1), z cewek indukcyjnych pod polami grzejnymi są generowane (2), ciepło wymagane do gotowania wynosi generowane bezpośrednio w metalowej podstawie naczynia a nie pośrednio poprzez podgrzewanie powierzchni gotowania. Płyta szklano-ceramiczna (3) nagrzewa się tylko dlatego, że jest ogrzewana przez naczynia.



W porównaniu z innymi typami płyt grzewczych, znacznie skraca to czas gotowania i nie powoduje strat ciepła. Rozgotowane jedzenie nie przypala się tak łatwo, co również ułatwia czyszczenie i pielęgnację.

Proces podgrzewania nie jest bezpośrednio widoczny w strefie gotowania, jak ma to miejsce na przykład w przypadku spiral grzewczych.

Zamiast tego należy zwrócić uwagę na odpowiedni wyświetlacz pola grzejnego (opis znajduje się w sekcji "Panel sterowania i wyświetlacz").

Ogrzewanie interwałowe

Ze względu na przepisy dotyczące ekoprojektu i ze względów bezpieczeństwa płyta nagrzewa się w określonych odstępach czasu. Włączanie i wyłączanie pól grzejnych jest normalne i nie oznacza wady produktu.

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

Jeśli naczynie zostanie usunięte ze strefy gotowania lub nie spełnia niezbędnych wymagań (patrz "Odpowiednie naczynia i ich użytkowanie"), pole elektromagnetyczne zmienia się; uruchamiana jest funkcja automatycznego rozpoznawania naczyń i odpowiednie pole grzejne zostaje wyłączone (szczegółowy opis znajduje się w odpowiednich rozdziałach "Wyposażenie..." i "Ogólna obsługa"). Oznacza to, że zazwyczaj nie ma ryzyka przypadkowego pozostawienia włączonej strefy gotowania.

Należy jednak wyłączyć pola grzejne i płytę grzejącą za pomocą odpowiednich przycisków, gdy tylko przestaną być używane.

2.2 Możliwy hałas podczas pracy

Podczas i po zakończeniu pracy płyty indukcyjnej, oprócz sygnałów dźwiękowych panelu sterowania, mogą pojawić się inne dźwięki; są one normalne i nie wskazują na wadę produktu:

- Hałas:** Działanie wentylatora chłodzącego (nawet po wyłączeniu) **Uwaga:** Praca wentylatora jest niezbędna do bezawaryjnej pracy urządzenia! Nie wolno odłączać urządzenia od zasilania, gdy wentylator pracuje! Aby uniknąć ograniczeń funkcjonalnych, należy zapewnić odpowiednią temperaturę otoczenia i dobrą wentylację!
- Kliknij tutaj:** Proces przełączania elektrycznego
- Hum:** Hałas indukcyjny podczas pracy przy wysokim poziomie mocy (poziom hałasu zmniejsza się lub zanika po ustawieniu niższego poziomu mocy)
- Pękanie:** Hałas związany z ogrzewaniem naczyń kuchennych, który składa się z różnych warstw metalu.

3. Uwagi przed użyciem

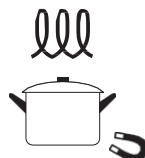
3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie

Aby zapewnić bezpieczne i nieograniczone działanie płyty, należy używać wyłącznie naczyń przystosowanych do pracy indukcyjnej (z dnem wykonanym z przewodzącego prąd materiału magnetycznego)!

Przy zakupie należy zwrócić uwagę na odpowiednie oznakowanie (np. symbol cewki lub podobny).

Ogólnie:

Naczynia magnetyczne nadają się również do indukcji.



(i) Przydatność naczyń kuchennych / przyborów do smażenia do indukcji

Proporcja magnetycznych cząstek metalu zmienia się w zależności od różnych naczyń. Im wyższa jest ta proporcja, tym większa jest wydajność nagrzewania indukcyjnego i tym lepsza gwarancja doskonałego działania, a także automatycznego rozpoznawania naczyń przez płytę grzejną (patrz odpowiednie sekcje w rozdziałach "Wyposażenie..." i "Ogólna obsługa...").

Na przykład, naczynia kuchenne wykonane ze stali nierdzewnej zwykle nie są odpowiednie lub są odpowiednie tylko w ograniczonym zakresie, chyba że istnieje specjalna specyfikacja.

Żeliwne pojemniki z nierównym dnem lub naczynia indukcyjne niskiej jakości również mogą negatywnie wpływać na działanie. Dotyczy to również przykład

Aluminiowe garnki/patelnie z magnetyczną podstawą lub naczynia kuchenne z podstawą wykonaną z innych materiałów.

(i) Ogólne informacje na temat wysokiej jakości oleju do gotowania Przybory do smażenia

Metalowa podstawa naczyń kuchennych rozszerza się po podgrzaniu. Dlatego też podstawa dobrych naczyń kuchennych lub patelni nigdy nie jest całkowicie płaska, gdy jest zimna,

ale lekko zakrzywione do wewnątrz (wklęsłe), dzięki czemu po nagrzaniu leży płasko na powierzchni płyty i umożliwia wydajne ogrzewanie.

Uwagi przed użyciem

Prawidłowe korzystanie z naczyń kuchennych



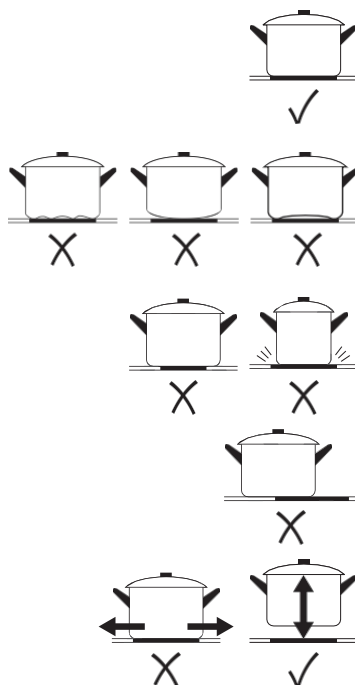
UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

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

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

- Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do szkła, ceramiki i indukcji.
- Nie podgrzewać pustych naczyń do gotowania lub upewnić się, że nie gotują się puste!
- Upewnij się, że podstawa naczynia jest wypoziomowana i przylega płasko do szkła!
- Nie używaj naczyń z ostrymi lub postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem!
- Należy używać naczyń o średnicy dna jak najbardziej odpowiadającej rozmiarowi oznaczeń na wybranym polu grzewczym. i wynosi co najmniej 120 mm.
- Naczynia należy zawsze umieszczać na środku pola grzewczego.
- Naczynia należy zawsze zdejmować z płyty grzewczej. Nie przesuwaj jej tam i z powrotem, aby uniknąć zarysowania szklanej powierzchni!



3.2 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia

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



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń i porażenia prądem!

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

To może być bardzo niebezpieczne!

Prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

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



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zadławienia!

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

Należy zawsze przechowywać je poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.

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

3.3 Uruchomienie płyty grzewczej

- Z urządzenia należy korzystać tylko wtedy, gdy jest ono w idealnym stanie. i uruchomione po prawidłowej instalacji przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka!
- Postępuj zgodnie z opisem w sekcji "Obsługa, ustawienia i użytkowanie".



Zapach i opary powstające podczas pierwszego uruchomienia

Gdy płyta jest używana po raz pierwszy, może ona powstawać nieprzyjemnego zapachu i niewielkie opary. Jest to normalne i nieszkodliwe zjawisko, jednak w takim przypadku nie należy podgrzewać żywności na urządzeniu i utrzymywać dobrą wentylację pomieszczenia do czasu odparowania wody. (maks. 30 min.). Następnie można normalnie korzystać z urządzenia.

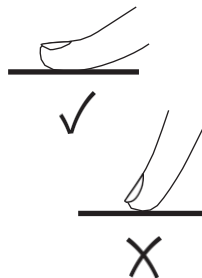
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie

4.1 Uwagi dotyczące korzystania ze sterowania dotykowego

Panel sterowania płyty grzewczej składa się z przycisków dotykowych.

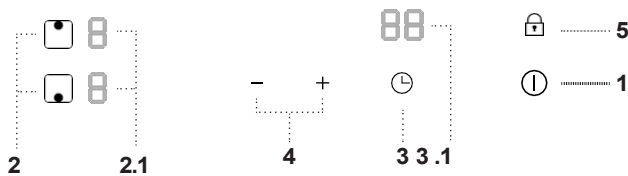
Aby z nich korzystać, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

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



4.2 Panel sterowania i wyświetlacz

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



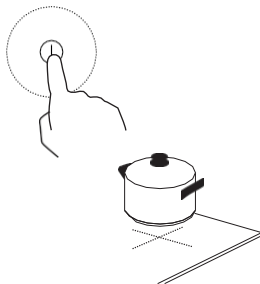
Przyciski sterujące		
1	 Wł.	Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej
2	 Strefa gotowania 1	Wybór strefy gotowania / Aktywacja w celu dalszej regulacji (odpowiednia pozycja, patrz oznaczenie kropką na ikonie lub "Właściwości i struktura urządzenia")
	 Strefa gotowania 2	
3	 Timer	Ustawienie timera jako krótkotrwałego budzika lub automatyczny timer z automatycznym wyłączaniem (w zależności od aktywnego wyboru)
4	 Sterowanie wartościami ustawień w górę/w dół	Kontrola mocy wybranych stref gotowania / ustawienie timera (w zależności od aktywnego wyboru)
5	 Blokada na klucz / blokada przed dziećmi	Blokowanie/odblokowywanie panelu sterowania (z wyjątkiem włączania/wyłączania)

Wyświetlacz cyfrowy	
2.1	Wyświetla strefę gotowania
1-9	Aktualny poziom mocy strefy gotowania
H	Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym Nie dotykać pola grzejnego!
u/u	Brak odpowiednich naczyń na polu grzejnym (automatyczne rozpoznawanie naczyń)
•	Oznaczenie pola grzejnego, do którego odnosi się wyświetlacz timera (w przypadku timera wyłączającego - aktywacja na kilku polach grzejnych / kropka obok wyświetlacza mocy)
3.1	Wyświetlacz timera
99-00	Bieżące ustawienie czasu timera / wyświetlanie odliczania w minutach do automatycznego wyłączenia
--	Odliczanie czasu wygasło/wyłączone
Lo	Aktywna blokada przycisków / blokada przed dziećmi
E1-Et	Kody błędów (Znaczenie - patrz odpowiednia tabela w sekcji "Rozwiązywanie problemów")

4.3 Ogólna obsługa i ustawienia

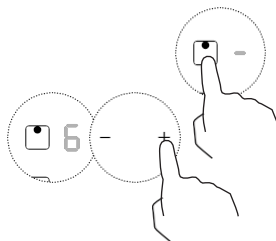
Włączanie i przygotowywanie procesu gotowania

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



Ustawianie poziomu mocy

- Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania, której chcesz użyć.
-  Podczas gdy wyświetlacz odpowiedniego pola grzejnego miga, użyj przycisków  i , aby ustawić żądany poziom mocy (1-9) dla wybranego pola grzejnego.



Uwagi dotyczące ustawienia mocy:

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



Uwaga dotycząca automatycznego wykrywania naczyń

Płyta posiada funkcję automatycznego wykrywania naczyń indukcyjnych

(Opis znajduje się w części "Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie").

Podczas próby wprowadzenia ustawień dla pola grzejnego, na którym nie można rozpoznać odpowiednich naczyń, działanie tego pola grzejnego nie rozpocznie się, a symbole i będą wyświetlane naprzemiennie.

jest wyświetlany na wyświetlaczu strefy

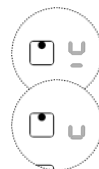
gotowania. Może to być spowodowane

następującymi przyczynami:

- Używane naczynia nie nadają się do indukcji.
- Naczynie nie znajduje się na ~~odległym~~ polu grzejnym.
- Naczynie nie znajduje się na środku pola grzewczego.
- Średnica podstawy używanego naczynia jest zbyt mała.

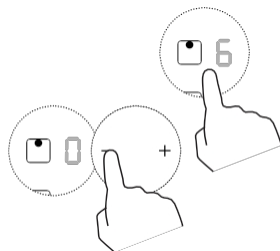
Po minucie bez wykrywania naczyń

odpowiednie pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone.



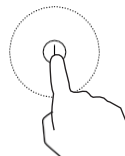
Wyłączanie stref gotowania

- Naciśnij przycisk wyboru pola grzejjego, które chcesz wyłączyć.
- —Gdy wyświetlacz odpowiedniego pola grzejjego miga, dotykaj przycisku , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat
przeskakuje do .



Wyłączanie płyty grzewczej

- ①Dotknij przycisku włączania/wyłączania .
Gdy wszystkie pola wyświetlacza zgasną (z wyjątkiem ostrzeżenia (ostrzeżeń) o ciepłe resztkowym dla odpowiednich stref gotowania, jeśli dotyczy), płyta zostanie wyłączona.



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

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



Oszczędzaj energię dzięki ostrzeżeniu o ciepłe resztkowym

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

4.4 Korzystanie z timera

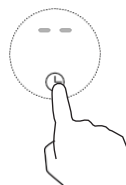
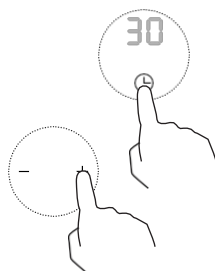
Timer może być używany z następującymi funkcjami:

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

Ustawienie timera jako krótkotrwałego budzika

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

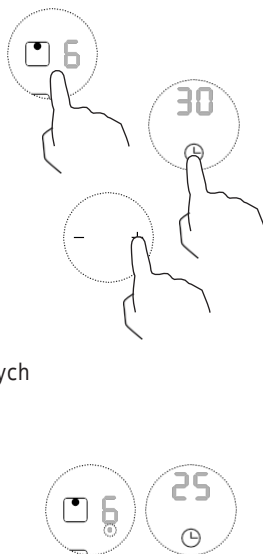
- Upewnij się, że płyta jest włączona.
-  Naciśnij przycisk timera (bez wybierania pola grzejnego). **30**
Na wyświetlaczu timera pojawi się .
-  Dopóki cyfra dziesiątek miga, użyj przycisków i , aby ustawić ją zgodnie z wymaganiami.
- Po 3 sekundach bez wprowadzania dalszych danych ustawienie dziesiątek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



Timer z automatycznym wyłączaniem pól grzejnych

Aby ustawić timer w taki sposób, aby pole grzejne wyłączało się automatycznie po upływie ustawionego czasu, należy wykonać następujące czynności:

- Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, dla której chcesz aktywować wyłącznik czasowy, i ustaw żądany poziom mocy, jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś.
-  Gdy wyświetlacz strefy gotowania miga, naciśnij przycisk timera. Wyświetlacz timera pokazuje 30.
-  Dopóki cyfra dziesiątek miga, użyj przycisków  i , aby ustawić ją zgodnie z wymaganiami.
- Po 3 sekundach bez wprowadzania dalszych danych ustawienie dziesiątek zostanie automatycznie potwierdzone, a cyfra jednostek zacznie migać.  Dostosuj ustawienia za pomocą przycisków  i .
- Po kolejnych 3 sekundach bez wprowadzania kolejnych danych wyświetlacz przestanie migać, a ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony. Rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. Aby oznaczyć wybraną strefę, pod odpowiednim wskaźnikiem mocy zaświeci się kropka.



UWAGA!

Ryzyko obrażeń i pożaru!

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

Nie używaj timera do gotowania bez nadzoru!

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

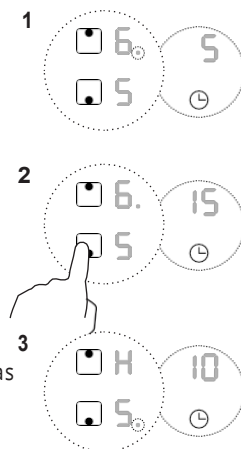


Uwaga dotycząca obsługi innych pól

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

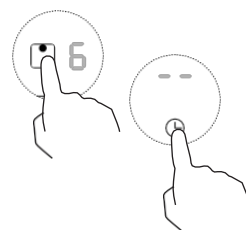
Aktywacja wyłącznika czasowego dla obu stref gotowania

- Jeśli chcesz aktywować timer dla obu pól grzejnych, powtórz odpowiednio ten proces.
- Gdy timer jest włączony dla obu stref gotowania, wyświetlacz timera zawsze pokazuje krótszy pozostały czas. Podświetlona kropka obok odpowiedniego wskaźnika mocy oznacza strefę gotowania, do którego odnosi się ogłoszenie.
Przykład patrz ilustracja (1):
Strefa gotowania 1: poziom mocy 6, pozostały czas 5 min.
Strefa gotowania 2: poziom mocy 5, pozostały czas 15 min.
- Aby wyświetlić pozostały czas dla innego pola grzejnego, dotknij przycisku wyboru pola grzejnego (2).
- Po upływie krótszego ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne wyłączy się, a wyświetlacz czasu zmieni się na inny pozostały czas.
a kropka miga na odpowiednim wyświetlaczu zasilania.
Przykład patrz ilustracja (3):
Strefa gotowania 1: Strefa gotowania wyłączona, pozostały czas upłynął
Strefa gotowania 2: Poziom mocy 5, pozostały czas 10 min.
- W końcu ten pozostały czas również wygasa, odpowiednie pole grzejne zostanie również wyłączone, a wskazanie czasu zgaśnie.



Usuwanie i zmiana ustawień timera

- Aby usunąć ustawienie timera, W razie potrzeby dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, dla której chcesz usunąć ustawienie timera.
-  Dotknij przycisku timera .
Timer zostanie ~~usunięty~~.
- Aby zmienić ustawienie czasu, zresetować licznik czasu w sposób opisany powyżej.



4.5 Blokada klawiszy / blokada przed dziećmi

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

W wyłączanie płyty przy aktywnej blokadzie przycisków: Nawet

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

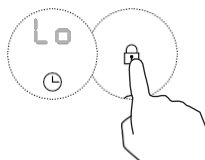
W sytuacji awaryjnej płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym momencie.

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

Aby użyć blokady klawiszy, wykonaj następujące czynności:

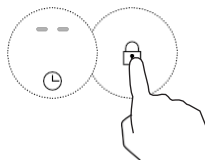
Blokowanie panelu sterowania

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



Odblokowywanie panelu sterowania

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



5. Zalecenia dotyczące aplikacji, wytyczne i wskazówki



OSTRZEŻENIE! **Ryzyko poparzenia!**

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

Podczas pracy należy zachować ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się np. uchwytami do garnków! Należy pamiętać, że podgrzane płyny mogą pryskać!

Nie używaj płyty grzewczej jako powierzchni do przechowywania!

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

Nie wylewać żadnych płynów na rozgrzaną płytę grzejną!

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

Zmiana temperatury może również spowodować uszkodzenie płyty!



OSTRZEŻENIE! **Zagrożenie pożarem!**

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

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

Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania!

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

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

Nigdy nie gasić palącego się oleju lub smaru wodą!

Energooszczędne użytkowanie urządzenia



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

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

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

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

Odpowiedniość poziomów wydajności

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

Uwaga:

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

Aby określić optymalne ustawienie w przypadku niepewności, zalecamy, aby najpierw wybrać następny niższy poziom mocy niż określony, a następnie go dostosować.

Zalecenia dotyczące zdrowego gotowania

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



Tworzenie się akrylamidu w żywności i odpowiednie zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków

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

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

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

Duszenie i gotowanie ryżu

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

Pieczeń

Do smażenia soczystych, aromatycznych steków:

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

Dania smażone i potrawy z woka

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

6. Czyszczenie i konserwacja



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

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



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

Kontakt z gorącymi powierzchniami lub parą może prowadzić do poparzeń lub uszkodzeń!
Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć płytę grzewczą, zabezpieczyć się odpowiednio, np. rękawicami kuchennymi i odczekać, aż płyta grzewcza ostygnie do bezpiecznej temperatury przed jej dotknięciem, zwilżeniem powierzchni do gotowania lub użyciem naczyń nieodpornych na wysoką temperaturę!



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



UWAGA! **Ryzyko obrażeń!**

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

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

Rozgotowane na panelu sterowania

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



Uwaga dotycząca upośledzenia funkcji spowodowanego zabrudzeniem lub wilgocią na panelu sterowania

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

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

7. Rozwiązanie problemu



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem, obrażeń i uszkodzeń!

Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub wadliwe!
Może to być bardzo niebezpieczne, zwłaszcza jeśli szklana powierzchnia jest uszkodzona!

Naprawy i modyfikacje są bardzo niebezpieczne dla
niewykwalifikowanych osób i mogą spowodować uszkodzenia!
Nigdy nie dokonuj samodzielnych napraw lub modyfikacji
urządzenia i nigdy go nie demontuj!

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

Może to pomóc w samodzielnym rozwiązaniu problemu.

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

7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Nie można włączyć płyty grzewczej.	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta grzewcza jest w pełni i prawidłowo podłączona do nienaruszonego źródła zasilania. (patrz odpowiedni rozdział).
		Sprawdź, czy zadziałał bezpiecznik lub w przypadku awarii zasilania w domu lub w okolicy.
Sterowanie dotykowe nie odpowiada.	Panel sterowania jest zablokowany (wyświetlaś timera).	Odblokuj panel sterowania (patrz "Blokada przycisków / Zabezpieczenie przed dziećmi").
	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz płytę grzejną.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na panelu sterowania znajduje się warstwa wilgoci lub brudu.	Upewnij się, że panel sterowania jest czysty i suchy. Należy pamiętać, że cienka warstwa wilgoci może nie być widoczna.
	Przyciski nie są używane prawidłowo.	Dotykaj tylko 1 przycisku na raz przez co najmniej 1 sekundę opuszką palca (patrz odpowiednia sekcja).
Naczynie nie jest podgrzewane, a symbole i  są  wyświetlane naprzemiennie.	Naczynia nie nadają się do gotowania lub nie są do tego przystosowane.	Należy używać naczyń kuchennych przystosowanych do indukcji w rozmiarze odpowiednim dla żądanej strefy gotowania i prawidłowo je ustawić. Patrz "Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie".
Ogrzewanie trwa niezwykle długo.	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne.	Używać naczyń kuchennych z dużą zawartością cząstek magnetycznych (patrz "Odpowiednie naczynia kuchenne i ich użytkowanie").
	Wahania w sieci energetycznej	Wahania zasilania o zaledwie 10 V mogą prowadzić do znacznie dłuższego czasu gotowania.
Pole grzejne wyłącza się i włącza podczas pracy.	Proces ogrzewania odbywa się w odstępach czasu.	Wynika to z konstrukcji i nie jest usterką (patrz "Jak działa płyta indukcyjna").
Pole grzejne wyłącza się niespodziewanie.	Funkcja automatycznego wyłączania strefy gotowania została aktywowana ze względów bezpieczeństwa.	W razie potrzeby ponownie włączyć pole grzejne. Aby ograniczyć czas działania strefy gotowania (patrz tabela automatycznego wyłączania w sekcji "Wyposażenie") tung...").

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

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Na powierzchni szkła tworzą się rysy	Ścieranie metalu lub inne zabrudzenia mogą wyglądać jak zadrapania.	Ceramika szklana jest bardziej odporna na ścieranie niż stal. Spowodowane tym ślady ścierania nie stanowią uszkodzenia i zwykle można je usunąć za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego.
	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne.	Należy używać naczyń czystej, równej i gładkiej powierzchni (patrz "Odpowiednie naczynia i ich użytkowanie").
	Nieodpowiednie środki czyszczące lub -używane są przybory kuchenne.	Używać wyłącznie środków czyszczących i przyborów odpowiednich do szklanych powierzchni (patrz rozdział dotyczący czyszczenia).
Wystąpiła usterka / Wyświetlany jest kod błędu	Wahania w sieci energetycznej	Odłącz płytę od zasilania na co najmniej 20 minut (wyłącz bezpiecznik), aby zresetować elektronikę, a następnie włącz ją ponownie.
	Usterka techniczna / znaczenie kodu patrz poniższa tabela	Zanotuj kod błędu, odłącz płytę od zasilania i skontaktuj się z działem obsługi klienta lub certyfikowanym elektrykiem.

7.2 Kody błędów

Kod błędu	Znaczenie	Możliwe rozwiązanie
E0	Nie znaleziono odpowiednich naczyń kuchennych.	Umieścić odpowiednie naczynie na środku odpowiedniej strefy gotowania (patrz rozdział poświęcony naczyniom).
E1	Napięcie jest zbyt niskie (poniżej 85 V)	Sprawdź zasilanie.
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (wyższe niż 285 V)	Jeśli jest to normalne, włącz płytę ponownie.
E3	Komunikat o błędzie czujnika płyty grzewczej / zwarcie	Skontaktuj się z działem obsługi klienta lub certyfikowanym elektrykiem.
E4	Komunikat o błędzie czujnika IGBT / zwarcie	
E5	Przegrzanie płyty grzewczej	Poczekaj, aż płyta ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.
E6	Przegrzanie IGBT	
E7	Awaria czujnika płyty grzewczej	Skontaktuj się z działem obsługi klienta lub certyfikowanym elektrykiem.
E8	Błąd komunikacji między wyświetlaczem i płytka drukowana	
E9	Ochrona przed przepełnieniem (wilgoć/ciecz lub brud)	Usunąć wszelkie płyny, wilgoć lub zabrudzenia, zwłaszcza w obszarze panelu sterowania. Jeśli płyta wyłączyła się, włącz ją ponownie.

8. Instalacja i montaż

8.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem i obrażeń!

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

Jest to bardzo niebezpieczne dla niewykwalifikowanych osób!

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

Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala!



UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

Niektóre części urządzenia mogą mieć ostre krawędzie!

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

- Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich wymiarów i odległości podanych w niniejszej instrukcji oraz innych obowiązujących przepisów.
- Należy upewnić się, że blat roboczy przeznaczony do instalacji płyty spełnia wszystkie niezbędne wymagania, że instalacja może zapewnić odpowiednią wentylację zgodnie z opisem w poniższych sekcjach i że nic nie wystaje do obszaru gotowania.

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego

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

Wymagania dotyczące miejsca instalacji / środowiska instalacji

- Kuchnia powinna być sucha i posiadać skuteczną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami technicznymi.
- Materiały przylegających i otaczających powierzchni, a także stosowane kleje, muszą być ognioodporne / odporne na temperaturę do 90°C, aby zapobiec deformacji powierzchni lub oderwaniu powłok.
Jeśli nie jesteś tego pewien, pozostaw co najmniej 200 mm między krawędziami urządzenia a przedmiotowymi materiałami lub zabezpiecz je warstwą ognioodpornego materiału.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą, schowkiem meblowym itp., należy zamontować osłonę termiczną od spodu (patrz odpowiednia sekcja).
- Aby płyta grzewcza działała prawidłowo, metoda instalacji musi zapewniać dobre promieniowanie ciepłe.
- Powierzchnie ścian wokół obszaru gotowania powinny być łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
- Płyty grzewczej nie wolno instalować w bezpośrednim sąsiedztwie lodówek, zamrażarek, zmywarek ani suszarek bębnowych, aby uniknąć awarii i niepotrzebnie wysokiego zużycia energii.
- Instalacja płyty grzewczej musi zapewniać dobre promieniowanie ciepłe, aby zagwarantować doskonałe działanie.

Wentylacja i bezpieczne odległości



UWAGA! Niebezpieczeństwo zakłóceń!

Prawidłowa instalacja jest szczególnie ważna w przypadku płyt indukcyjnych, ponieważ urządzenia te mają wbudowane wentylatory, dla których należy zapewnić wystarczającą ilość miejsca na kanały powietrza nawiewanego i wywiewanego!

W przeciwnym razie płyta indukcyjna może nie osiągać pełnej mocy (co prowadzi na przykład do wydłużenia czasu gotowania), a nawet może ulec awarii z powodu przegrzania!

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

Należy zapoznać się z ilustracją

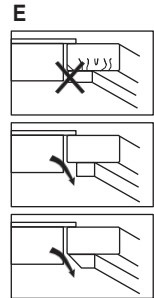
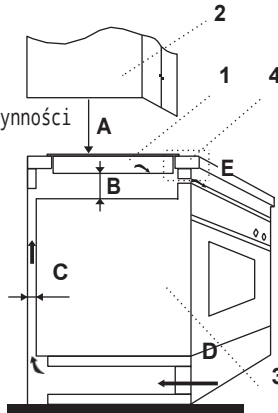
Szkic i określone wymiary!

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

Aby to zrobić, wykonaj również następujące czynności instrukcje w odpowiednim

Sekcja!

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



- | | | |
|----------|--|-------------|
| A | Odległość płyty grzewczej do wentylatora wyciągowego: | min. 650 mm |
| | lub maski na głowę: | min. 500 mm |
| | do mebli (szafek ściennych itp.): | min. 760 mm |
| B | W razie potrzeby odległość między spodem płyty grzewczej a wbudowanym piekarnikiem | min. 50 mm |
| C | Kanały powietrza nawiewanego | min. 20 mm |
| D | Kanały powietrza nawiewanego | min. 10 mm |
| E | Kanały powietrza wylotowego | min. 5 mm |

Wybór i przygotowanie blatu roboczego

- Do montażu płyty grzewczej należy wybrać blat wykonany z materiału izolacyjnego i odpornego na wysoką temperaturę.
Drewno i podobne materiały włókniste lub przepuszczające wilgoć mogą być używane jako blaty robocze tylko wtedy, gdy są zaimpregnowane.
- Zaizolować górną krawędź blatu przylegającą do ściany za płytą kuchenną przed cieczami lub wilgocią, np. za pomocą listwy ochronnej.
- Upewnić się, że powierzchnia blatu jest równa i pozioma.
- Upewnij się, że blat jest co najmniej tak gruby, jak to możliwe. 30 mm i odpowiednie wymiary, które są oparte na specyfikacji dla danego modelu płyty.
- Zaplanuj co najmniej 3 mm odstępu bezpieczeństwa między bokami podkonstrukcji płyty grzejnej. oraz powierzchnie wycięcia blatu roboczego, a także rama blatu roboczego wokół płyty grzewczej o szerokości co najmniej 50 mm.

8.2 Instalacja płyty grzewczej w blacie roboczym



UWAGA! **Ryzyko obrażeń!**

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

Uwagi przed montażem i instalacją

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

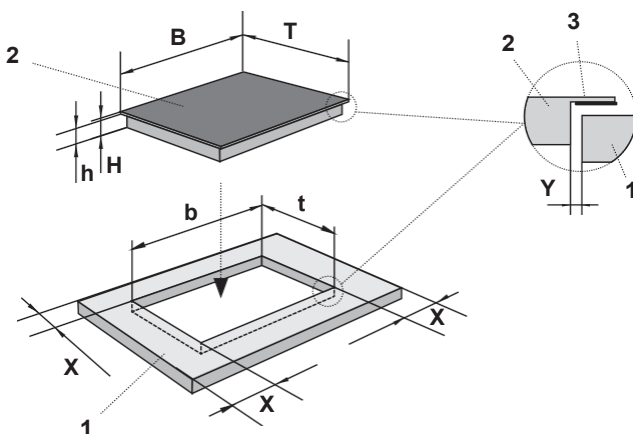
Przycinanie blatu na wymiar

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



Uwaga:

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



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

Hob:

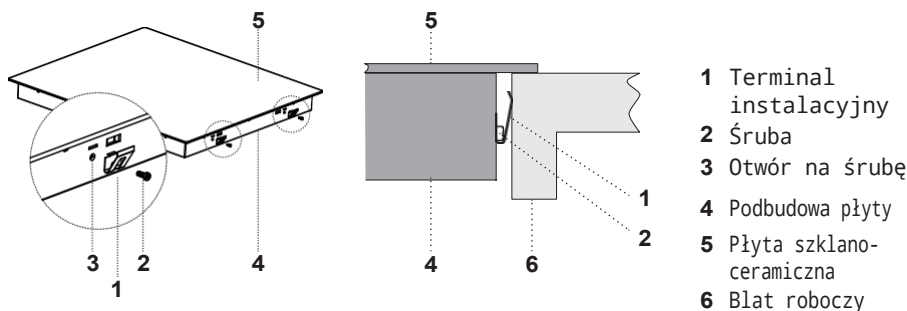
B Szerokość:	300 mm
T Głębokość:	520 mm
H Wysokość:	58 mm
h Wysokość konstrukcji nośnej:	54 mm

Fragment:

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

Wkładanie i podłączanie płyty grzewczej

- Umieścić płytę grzewczą na czystej, stabilnej i gładkiej powierzchni (np. użyj opakowania jako podstawy). Upewnić się, że na elementy wystające z płyty nie jest wywierany nacisk.
- Przykręć 4 zaciski instalacyjne (1) do odpowiednich otworów kontrolnych (3) w podstawie płyty grzewczej (4) za pomocą dostarczonych śrub (2), jak pokazano na poniższej ilustracji:



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

(i) Uwagi:

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

8.3 Podłączanie płyty do zasilania

Płyta jest wyposażona we wtyczkę.

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

Ważne uwagi dotyczące podłączania do sieci elektrycznej

- Upewnij się przed instalacją urządzenia, czy ~~spełnia~~ spełnia wymagania dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego (patrz odpowiednia sekcja na początku tego rozdziału).
- Do podłączenia należy użyć dostarczonego kabla sieciowego i tylko w razie potrzeby zlecić jego wymianę na taki sam typ przez certyfikowanego elektryka.
- Kabel musi być ~~ułożony~~ w sposób uniemożliwiający jego zagięcie, zgniecenie lub uszkodzenie.
lub skręcony, a jego temperatura nigdy nie przekracza 75°C.
- Nie używaj żadnych adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających do podłączenia płyty do zasilania sieciowego, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

8.4 Instalacja płyty ochronnej pod płytą grzewczą



UWAGA!

Ryzyko obrażeń i uszkodzeń!

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

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

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

Wykonaj następujące czynności:



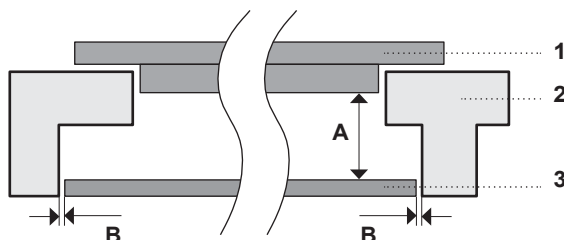
UWAGA!

Niebezpieczeństwo zakłóceń!

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

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

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



- 1 Hob
 - 2 Blat roboczy /
meble do
zabudowy
 - 3 Płyta ochronna
- A min. 50 mm
B maks. 5 mm

9. Dane techniczne

Oznaczenie modelu	IND294
Liczba stref gotowania	2
Moc i wielkość pól grzewczych	Strefa 1: 1500 W, Ø 160 mm Strefa 2: 1800 W, Ø 180 mm
Energia elektryczna	3300 W
Napięcie sieciowe	220 - 240 V, 50 Hz - 60 Hz
Wymiary produktu, szer. x głęb. x wys.	300 × 520 × 58 mm
Wymiary montażowe, szer. x głęb.	270 × 495 mm
Waga	5,7 kg
Długość kabla	1,5 m

Uwaga dotycząca zgodności produktu

Opis produktu:

IND294

Płyta indukcyjna

Producent / dystrybutor:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co KG Ohmstraße
17

D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de info@kolbe.de

Odpowiednia deklaracja zgodności WE jest dostępna dla
wyżej wymienionego produktu.



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

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

Jan Kolbe

Dyrektor ds. zarządzania produktami

Obsługa klienta

Obsługa klienta KKT Kolbe

Chętnie pomożemy w przypadku pytań technicznych lub problemów z urządzeniem lub jeśli coś się zepsuje. Możesz

skontaktować się z naszym działem obsługi klienta pod adresem:

Dział Obsługi Klienta KKT



KOLBE Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Prosimy o przygotowanie następujących informacji:

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

Uwaga:

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

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co KG

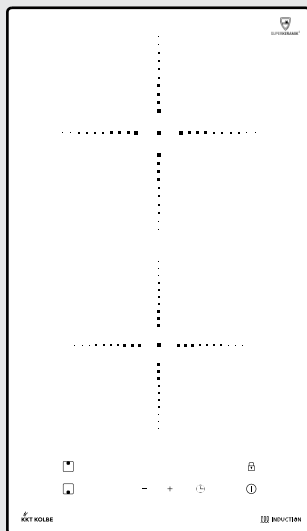
Ohmstraße 17
D - 96175 Pettstadt

www.kolbe.de

Podręcznik użytkownika

dla płyty indukcyjnej

Modele: **IND294**



Dziękuję

Dziękujemy za zaufanie i gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej!

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

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

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

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

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

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

Z przyjemnością ci pomogą.

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

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

Twój zespół KKT KOLBE

Numer seryjny mojego urządzenia:



KKT KOLBE

Instrukcja obsługi

Wbudowana płyta indukcyjna, model: IND294

Wersja 1.2

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG KKT

KOLBE jest zastrzeżonym znakiem towarowym.

Spis treści

Ważne instrukcje bezpieczeństwa	4
Dalsze uwagi i ikony	16
1. Przegląd produktów	20
1.1 Właściwości i konstrukcja urządzenia	
1.2 Cechy i dalsze właściwości	
2. Zasada działania i użytkowanie urządzenia	23
2.1 Jak działa płyta indukcyjna	
2.2 Możliwe odgłosy pracy	
3. Uwagi przed użyciem	25
3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie	
3.2 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia	
3.3 Uruchomienie płyty grzewczej	
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie	29
4.1 Uwagi dotyczące korzystania ze sterowania dotykowego	
4.2 Panel sterowania i wyświetlacz	
4.3 Ogólna obsługa i ustawienia	
4.4 Korzystanie z timera	
4.5 Blokada przycisków / blokada przed dziećmi	
5. Zalecenia, wskazówki i porady dotyczące aplikacji	39
6. Czyszczenie i konserwacja	45
7. Rozwiązywanie problemów	48
7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania	
7.2 Kody błędów	
8. Montaż i instalacja	53
8.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji	
8.2 Montaż płyty grzewczej w blacie kuchennym	
8.3 Podłączanie płyty do sieci elektrycznej	
8.4 Montaż płyty ochronnej pod płytą grzewczą	
9. Dane techniczne	62
Obsługa klienta KKT Kolbe	64

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

bezpieczeństwa

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę
bezpiecznego użytkowania urządzenia!

**Przed przystąpieniem do instalacji i obsługi
urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję
i postępować zgodnie z nimi!**

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

Przeznaczenie

 **OSTRZEŻENIE!**
Zagrożenia dla życia i zdrowia oraz ryzyko uszkodzeń!

To urządzenie może stanowić potencjalne
zagrożenie dla osób i środowiska ze
względu na brak
warunków wstępnych lub wiedzy do korzystania z niego!
Aby tego uniknąć, należy przestrzegać poniższych instrukcji!

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta
domowe należy trzymać w bezpiecznej
odległości od urządzenia!
- Dzieci w wieku od 8 lat lub osoby o ograniczonych
zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub
umysłowych, a także osoby bez doświadczenia i
wiedzy.
nie mogą używać, czyścić ani konserwować tego
urządzenia, chyba że są nadzorowani lub otrzymali

**Ważne instrukcje
bezpieczeństwa**

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

- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem, jego komponentami lub w jego pobliżu!
- Dzieci lub zwierzęta, które wejdą na płytę grzewczą, mogą doznać poważnych obrażeń!
Nad urządzeniem lub za nim nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci lub zwierzęta!
- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku prywatnego w środowisku domowym i jest przeznaczone do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania w cieple żywności i napojów.
Używaj go wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania lub obsługi za pomocą zewnętrznego timer!
- Do przygotowywania potraw zawsze używaj naczyń żaroodpornych odpowiednich do płyt indukcyjnych!

- 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 może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa!
Nie pozostawiaj urządzenia włączonego i odłącz je od zasilania, jeśli nie zamierzasz go używać przez dłuższy czas!

Ogólne ostrzeżenia



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo dla życia i obrażeń!

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego. Jednak w przypadku posiadania rozrusznika serca lub innego implantu elektrycznego (np. pompy insulinowej) należy skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, zwłaszcza przed użyciem urządzeń indukcyjnych, aby wykluczyć jakiekolwiek upośledzenie funkcji spowodowane polami elektromagnetycznymi! Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować śmierć!

- To urządzenie może być instalowane i uruchamiane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, a także odpowiednimi instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji, przy użyciu odpowiednich narzędzi! W tym celu urządzenie musi być odłączony od zasilania! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającym życiu i odniesienia obrażeń przez niewykwalifikowane osoby! Instalator jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie urządzenia na ~~miejsu~~.
- Używanie wadliwego lub uszkodzonego sprzętu może być bardzo niebezpieczne! Przed użyciem należy upewnić się, że produkt i jego komponenty są kompletne i w idealnym stanie!
W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia, nie używaj urządzenia, natychmiast odłącz je od zasilania i skontaktuj się z działem obsługi klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym personelem!
- Wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i drobne części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt! Mogą one być bardzo niebezpieczne, jeśli np, są ciągnięte za głowę lub połykane!

- Istnieje ryzyko porażenia prądem, pożaru i obrażeń ciała jeśli urządzenie jest naprawiane, modyfikowane lub serwisowane przez niewykwalifikowane osoby!
Czynności te mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, w tym instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
zasilacz do tego celu!
Nigdy nie próbuj samodzielnie dokonywać zmian w komponentach urządzenia, kablach lub wtyczkach
i nie demontować żadnych części urządzenia, jeśli nie zostało to wyraźnie zalecone w niniejszej instrukcji!
Urządzenie nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane przez użytkownika!
- Krawędzie i komponenty mogą mieć ostre krawędzie i spowodować obrażenia!
Należy zachować odpowiednią ostrożność podczas obsługi i w razie potrzeby zabezpieczyć się, np. rękawicami roboczymi!
- Skrobaków do płyt kuchennych należy używać z zachowaniem szczególnej ostrożności i przechowywać je w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.
aby uniknąć obrażeń!



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem / Niebezpieczeństwa związane z elektrycznością!

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

~~Jeśli~~ tak nie jest, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży!

W razie niejasności należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą.

- Instalator musi upewnić się, że urządzenie jest podłączone do nienaruszonego systemu uziemienia zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. oraz czy w obwodzie, w który włączone jest urządzenie, znajduje się łatwo dostępny, sprawdzony wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) z przerwą stykową wynoszącą co najmniej 3 mm, który umożliwia całkowite odłączenie urządzenia od sieci w razie potrzeby.
- Modyfikacje systemu zasilania mogą być przeprowadzane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka! W przypadku osób niewykwalifikowanych istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającym życiu!

- Nie używaj wielu gniazd lub przedłużaczy do podłączenia płyty!
Nie zapewniają one niezbędnego bezpieczeństwa!
- Aby zapobiec uszkodzeniu kabli zasilających i związane z tym zagrożenia, upewnić się, że nie są zagięte lub zgniecione i nie mogą mieć kontaktu z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp.
- Należy zawsze unikać kontaktu cieczy lub wilgoci z częściami pod napięciem!
Może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem! Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek ciśnieniowych ani parowych!
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego prądem pełzającym, nie używaj urządzenia, gdy jest mokre.
lub wilgotne ręce i nosić obuwie podczas pracy!

 UWAGA!
Ryzyko poparzenia!

- Części urządzenia, naczynia i przybory kuchenne mogą być bardzo gorące podczas i po użyciu!
Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze trzymać wszystkie części ciała, odzież itp. w bezpiecznej odległości od gorących powierzchni i trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia, aż do jego wyłączenia!

Upewnij się, że metalowe uchwyty naczyń kuchennych i przyborów kuchennych nie wystają ponad działające pola grzejne i zabezpiecz się za pomocą rękawice kuchenne lub rękawice kuchenne, jeśli to konieczne! Należy również pamiętać, że mokre lub wilgotne tkaniny lepiej przewodzą ciepło i mogą powodować oparzenia!

- Aby uniknąć ryzyka rozlania gorących potraw, nie należy używać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń i upewnić się, że uchwyty nie wystają poza krawędź blatu!
- Należy uważać na metalowe przedmioty z magnesami noszone na ciele, ponieważ mogą się one nagrzewać w pobliżu płyty grzewczej. podczas użytkowania! Złota i srebrna biżuteria nie są ~~razem~~ poddana działaniu urządzenia.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywki, na płycie grzewczej, ponieważ mogą się one nagrzewać w wyniku indukcji!

 OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie pożarem!

- Płyta grzewcza może stać się bardzo gorąca podczas pracy! Należy ściśle przestrzegać bezpiecznych odległości i instrukcji podanych w niniejszej instrukcji!
Nie instaluj urządzenia za drzwiczkami mebli lub podobnymi elementami, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego przegrzaniem!

- Nigdy nie zostawiaj płyty grzewczej bez nadzoru, gdy jest używana! Żywność może się zaparzyć, przypalić, spowodować szkodliwy dym lub pożar!
Podgrzana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może szybko się zapalić!
Dlatego należy podgrzewać je tak wolno, jak to możliwe!
- W przypadku pożaru należy odciąć dopływ gazu i prądu oraz ostrożnie zdusić płomień pokrywką, kocem gaśniczym lub podobnym!
Nigdy nie gasić palącego się oleju lub smaru wodą!
Po ugaszeniu nie wolno używać urządzenia, dopóki nie zostanie ono sprawdzone i dopuszczone do dalszej eksploatacji przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę!
- Nie podgrzewać zamkniętych pojemników ani puszek na płycie grzewczej! Mogą one eksplodować z powodu nadciśnienia wytworzonego podczas podgrzewania!
- Nie używaj na płycie żadnych przedmiotów, które nie są ognioodporne i nie przykrywaj urządzenia tekstyliami, na przykład w celu jego ochrony!
Mogą się one zapalić, stopić, odkształcić lub uszkodzić podczas pracy płyty, zwłaszcza jeśli w tym samym czasie używane są metalowe przedmioty!
Ponadto urządzenia i ich kable należy przechowywać w bezpiecznym

odległość od płyty!

- Aby uniknąć związanych 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 po podgrzaniu! Przed każdym użyciem należy usunąć grube zabrudzenia z przyborów kuchennych i powierzchni gotowania!
- W pobliżu płyty nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych lub wybuchowych, aby uniknąć zagrożenia pożarem spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy urządzenia!



UWAGA!

Przyczyny uszkodzeń i upośledzenia funkcji!

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe i transportowe zostały usunięte, aby uniknąć uszkodzeń podczas pracy, np. w wyniku spalania lub stopienia!
- Gdy płyta grzewcza jest używana, w jej pobliżu generowane jest ciepło i wilgoć, które mogą powodować

długotrwałe uszkodzenie powierzchni!

Aby tego uniknąć, należy dokładnie przestrzegać wszystkich instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku dotyczących instalacji i obsługi!

Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane! Skorzystaj z przewidzianych do tego urządzeń lub zainstaluj system odciągowy (np. maska odciągowa), jeśli to konieczne!

- Nie należy instalować płyty grzewczej w otoczeniu o podwyższonej temperaturze, w pobliżu kuchenki gazowej lub kuchenki parafinowej!
- Nie wylewaj zimnych płynów na płytę grzewczą, gdy jej powierzchnia jest gorąca!
Wynikający z tego szok termiczny może uszkodzić urządzenie!
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni do gotowania, uważać, aby nie dotykać go biżuterią, spiczastymi lub ostrymi przedmiotami ani przyborami kuchennymi i używaj tylko naczyń z czystym, gładkim dnem!
Podnieś naczynie, aby je przenieść i uniknąć zarysowań lub otarć!
- Upewnić się, że odległość między naczyniem a elementami sterującymi i krawędzią jest wystarczająca.

płyty grzewczej, aby uniknąć uszkodzeń termicznych!

- Nie podgrzewaj naczynia bez zawartości i upewnij się, że nie gotuje się ono puste! Dno naczynia może ulec deformacji, a powierzchnia płyty grzewczej może zostać uszkodzona przez przenikanie ciepła!
- Nie używaj urządzenia jako miejsca do przechowywania, półki lub powierzchni roboczej! Nie umieszczaj na nim ciężkich przedmiotów i uważaj, aby niczego na nie nie upuścić!
- Zabrudzenia i resztki jedzenia mogą z czasem uszkodzić płytę grzejną i jej elementy! Zawsze utrzymuj ją w czystości!
W szczególności zawsze usuwaj słodkie plamy tak szybko, jak to możliwe, aby zapobiec ich przywieraniu!
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych narzędzi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego powierzchni, zwłaszcza w obszarze panelu sterowania! Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji zawartymi w odpowiednim rozdziale!
- Przedmioty namagnesowane (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!

Dalsze uwagi i ikony

W niniejszej instrukcji

Symbole oznaczające zagrożenia i informacje



Ostrzeżenie o niebezpieczeństwie dla osób i uszkodzeniach

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

Klasyfikacja zagrożeń za pomocą połączonych słów sygnalizacyjnych:

OSTRZEŻENIE!

Wskazanie niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

UWAGA!

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

UWAGA!

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



Informacje i wskazówki

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

Uwaga dotycząca ilustracji

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

Urządzenia, komponenty i akcesoria

Symbole na częściach urządzenia, akcesoriach itp.

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

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



Ogólne ostrzeżenie o niebezpieczeństwie!

Istnieje potencjalne zagrożenie!
Należy zachować odpowiednią ostrożność.



Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią!

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



Ostrzeżenie przed napięciem elektrycznym!

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



Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami

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



Zgodność z normami UE

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

Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

Uwaga dotycząca ochrony środowiska poprzez oszczędzanie energii

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

Ikony notatek do usunięcia



Zakaz wyrzucania do odpadów domowych (oznaczenie WEEE)

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



Materiał nadający się do recyklingu (pasek Möbiusa)

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



Materiał nadający się do recyklingu (symbol Triman)

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

Ogólne uwagi dotyczące sprzedaży

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

Uwagi dotyczące transportu urządzenia

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

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

Jeśli oryginalne opakowanie nie jest obecne:

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

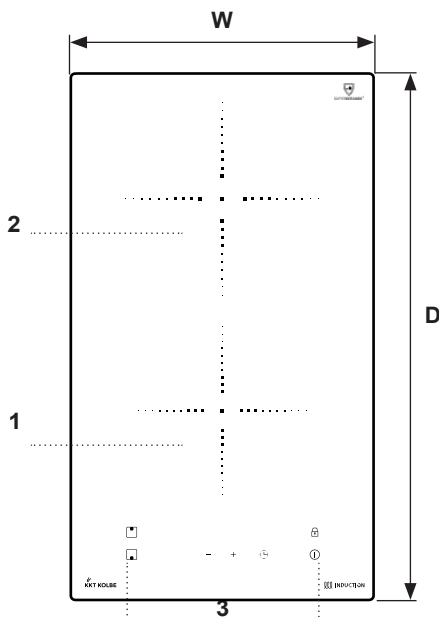
Instrukcje przechowywania

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

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

1. Przegląd produktów

1.1 Właściwości i konstrukcja urządzenia



Wymiary płyty grzewczej:

W Szerokość 300 mm
śc:

D Głębokość 520 mm
śc:

Wysokość 58 mm
:

Wymiary i moc znamionowa indukcyjnych pól grzejnych:

1 Strefa gotowania Ø 160 mm, 1500 W
1:

2 Strefa gotowania Ø 180 mm, 1800 W
2:

Panel sterowania (sterowanie dotykowe)

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

1.2 Cechy i dalsze właściwości

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

Funkcje do wyboru

(informacje na temat obsługi znajdują się w odpowiednim rozdziale)

- **Timer:**

Dostępne funkcje:

- Minutnik z sygnałem alarmowym
- Automatyczny timer z funkcją wyłączenia

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

Dezaktywacja wszystkich elementów sterujących z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania

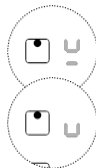
Funkcje automatyczne

- **Automatyczne wykrywanie naczyń nadających się do indukcji**

Jeśli używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne (patrz "Odpowiednie naczynia kuchenne i ich użytkowanie") lub na płycie grzewczej umieszczone są małe przedmioty (np. sztucze, klucze...), urządzenie przełączy się w tryb gotowości po jednej minucie.

Jeśli w ciągu minuty od włączenia pola grzejnego nie zostanie zarejestrowane żadne naczynie nadające się do gotowania indukcyjnego, pole to zostanie automatycznie wyłączone (wskazanie: i naprzemiennie).

Pozwala to uniknąć zakłóceń funkcjonalnych, a także możliwego niekontrolowanego promieniowania magnetycznego, które mogłoby wystąpić w przypadku korzystania z naczyń kuchennych nieprzystosowanych do indukcji lub podczas pracy z pustym polem grzejnym.



- **Ochrona przed przegrzaniem**

Wbudowany wentylator chłodzi płytę indukcyjną podczas pracy, a także tuż po jej zakończeniu.

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

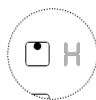
Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, płyta wyłączy się automatycznie.

- **Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym**

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

Gdy powierzchnia ostygnie do nieszkodliwej temperatury, ikona zniknie.

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



- **Automatyczne wyłączanie**

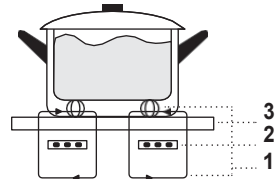
Dla bezpieczeństwa użytkownika i np. aby zapobiec zapomnieniu o wyłączeniu pól grzejnych, wyłączają się one automatycznie po upływie ustawionego czasu:

Poziom mocy	Automatyczny czas wyłączenia
1-2	6 h
3-4	5 h
5	4 h
6-9	1,5 h

2. Zasada działania i użytkowanie urządzenia

2.1 Jak działa płyta indukcyjna

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, nowoczesna, wydajna i ekonomiczna technika gotowania. Poprzez oscylacje elektromagnetyczne (1), generowane przez cewki indukcyjne pod strefami gotowania (2), ciepło wymagane do gotowania jest generowane bezpośrednio w metalowej podstawie naczynia, a nie pośrednio podgrzewając powierzchnię do gotowania. Płyta szklano-ceramiczna (3) nagrzewa się tylko dlatego, że jest ostatecznie podgrzewana przez naczynie.



W porównaniu z innymi typami płyt grzewczych, znacznie skraca to czas gotowania i nie powoduje strat ciepła. Rozgotowane jedzenie nie przypala się tak łatwo, co również ułatwia czyszczenie i konserwację.

Proces podgrzewania nie jest bezpośrednio widoczny w strefie gotowania, jak ma to miejsce na przykład w przypadku spiral grzewczych. Zamiast tego należy zwrócić uwagę na odpowiedni wyświetlacz pola grzejnego (opis - patrz "Panel sterowania i wyświetlacz").

(i) Ogrzewanie interwałowe

Ze względu na przepisy dotyczące ekoprojektu i ze względów bezpieczeństwa, płyta nagrzewa się w odstępach czasu. Włączanie i wyłączanie pól grzejnych jest normalne i nie oznacza wady produktu. Aby jednak uniknąć jakichkolwiek problemów, należy upewnić się, że naczynia kuchenne są dobrej jakości.

Jeśli naczynie zostanie wyjęte z pola grzejnego lub nie spełnia niezbędnych wymagań (patrz "Odpowiednie naczynia i ich użytkowanie"), pole elektromagnetyczne ulega zmianie; uruchomi się automatyczne wykrywanie naczynia i pole grzejne zostanie odpowiednio wyłączone (szczegółowy opis znajduje się w odpowiednich rozdziałach w sekcjach "Funkcje" i "Ogólna obsługa").

W ten sposób zwykle nie ma niebezpieczeństwa przypadkowego pozostawienia włączonego pola grzejnego. Niemniej jednak, należy wyłączyć pola grzejne i płytę grzewczą za pomocą odpowiednich przycisków, gdy tylko przestaną być używane.

2.2 Możliwe odgłosy pracy

Podczas i po zakończeniu pracy płyty indukcyjnej mogą pojawić się dźwięki inne niż sygnały dźwiękowe panelu sterowania, które są normalne i nie oznaczają wady produktu:

Swooshing: Działanie wentylatora
chłodzącego (również po ~~włączeniu~~ **wyłączeniu**)

Uwaga:

Praca wentylatora jest niezbędna do bezawaryjnej pracy urządzenia! Nie wolno odłączać urządzenia od zasilania, gdy wentylator pracuje!

Aby uniknąć ograniczeń funkcjonalnych, należy zapewnić odpowiednią temperaturę otoczenia i dobrą wentylację!

Kliknięcie: Przełączanie elektryczne

Nucenie: Hałas indukcyjny podczas pracy przy wysokim poziomie mocy
(Poziom hałasu zmniejsza się lub zanika po ustawieniu niższego poziomu mocy).

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

3. Uwagi przed użyciem

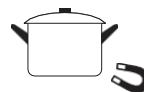
3.1 Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie

Używaj tylko naczyń kuchennych odpowiednich do indukcji (z podstawą wykonaną z przewodzącego prąd materiału magnetycznego), aby zapewnić nieograniczoną i bezpieczną pracę płyty!

Przy zakupie należy szukać odpowiedniego oznaczenia (np. symbolu cewki lub podobnego).

Ogólna zasada:

Naczynia magnetyczne nadają się również do indukcji.



(i) Przydatność naczyń kuchennych do indukcji

Proporcja magnetycznych cząstek metalu zmienia się w zależności od różne naczynia kuchenne.

Im wyższa jest ta proporcja, tym wyższa jest wydajność podczas podgrzewania indukcyjnego i tym lepsze jest zagwarantowanie prawidłowego działania, a także automatyczne rozpoznawanie naczyń (patrz odpowiednie sekcje w części "Funkcje..." i "Ogólna obsługa...").

Np. naczynia kuchenne wykonane ze stali nierdzewnej w większości nie są lub tylko warunkowo użyteczny, jeśli nie ma specjalnej kompozycji odpowiedniej do indukcji.

Również żeliwne pojemniki z nierównym dnem

lub naczynia indukcyjne gorszej jakości mogą negatywnie wpływać na działanie urządzenia. Dotyczy to również, na przykład, aluminiowych garnków/patelni z dnem magnetycznym.

lub naczynia, których podstawa jest wykonana z różnych materiałów.

(i) Ogólne informacje na temat wysokiej jakości naczyń kuchennych

Metalowa podstawa naczynia rozszerza się po podgrzaniu. Dlatego dno dobrego naczynia nigdy nie jest całkowicie płaskie, gdy jest zimne, ale lekko zakrzywione do wewnątrz

(wkłęsły), dzięki czemu po podgrzaniu leży płasko na powierzchni gotowania i umożliwia wydajne podgrzewanie.

Uwagi przed

użyciem

Prawidłowe użytkowanie naczyń kuchennych

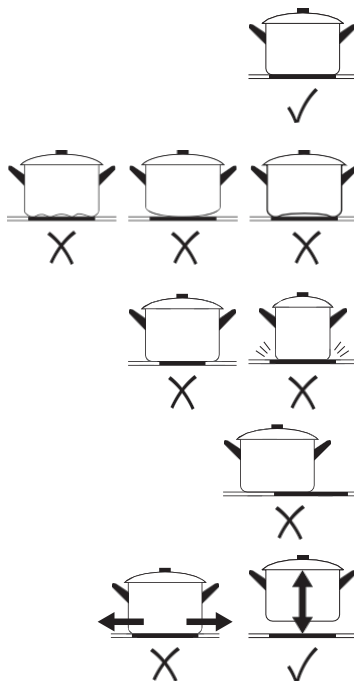


UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

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

- Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do szkła, ceramiki i indukcji.
- Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie dopuścić do ich wygotowania!
- Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka i przylega płasko do szyby!
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem!
- Należy używać naczyń, których średnica dna jest jak najbardziej zbliżona do rozmiaru grafiki wybranego pola grzejnego i wynosi co najmniej 120 mm.
- Zawsze umieszczaj naczynie na środku pola grzejnego.
- Zawsze podnoś naczynie z płyty grzewczej. Nie przesuwaj go tam i z powrotem, aby uniknąć zarysowania szklanej powierzchni!



3.2 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia

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



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń i porażenia prądem!

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

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

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



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

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

Należy zawsze przechowywać je poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.

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

3.3 Uruchomienie płyty grzewczej

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



Zapach i opary podczas pierwszego uruchomienia Podczas

pierwszego użycia płyty może być wyczuwalny zapach i lekkie opary.

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

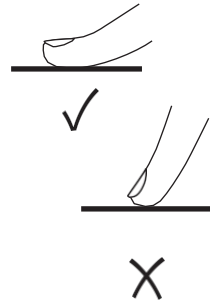
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie

4.1 Uwagi dotyczące korzystania ze sterowania dotykowego

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

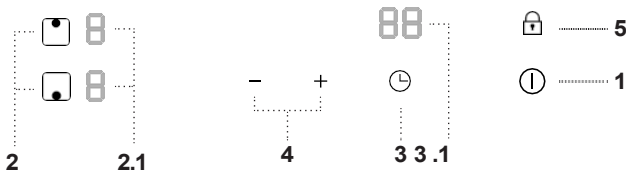
Aby z nich korzystać, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

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



4.2 Panel sterowania i wyświetlacz

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



Przyciski operacyjne		
1	 Wł.	Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej
2	 Strefa gotowania 1	Wybór strefy gotowania / aktywacja w celu dalszych ustawień (odpowiednia pozycja, patrz oznaczenie punktowe) ikony lub "Charakterystyka i budowa urządzenia")
	 Strefa gotowania 2	
3	 Timer	Ustawienie timera jako minutnika lub automatyczny timer z automatycznym wyłączaniem (w zależności od aktywnego wyboru)
4	 Sterowanie wartościami ustawień w górę / w dół	Regulacja mocy wybranych stref gotowania / Ustawienie czasu timera (w zależności od aktywnego wyboru)
5	 Blokada na klucz / blokada przed dziećmi	Blokowanie/odblokowywanie panelu sterowania (z wyjątkiem włączania/wyłączania)

Wyświetlacz cyfrowy

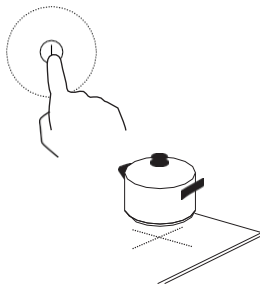
2.1		Wyświetla strefę gotowania
I - 9		Aktualny poziom mocy strefy gotowania
H		Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym Nie dotykać pola grzejnego!
u / u		Brak odpowiedniego naczynia na polu grzejnym (automatyczne wykrywanie naczynia)
•		Oznaczenie pola grzejnego, do którego odnosi się wskazanie timera (w przypadku wyłącznika czasowego - aktywacja na kilku polach grzejnych / kropka obok wskaźnika mocy)

3.1	 	Wyświetlacz timera
99-00		Bieżące ustawienie czasu timera / wyświetlanie odliczania w minutach do automatycznego wyłączenia
--		Odliczanie czasu wygasło/wyłączone
Lo		Aktywna blokada przycisków / blokada przed dziećmi
E1-Et		Kody błędów (znaczenie patrz odpowiednia tabela w sekcji "Rozwiązywanie problemów")

4.3 Ogólna obsługa i ustawienia

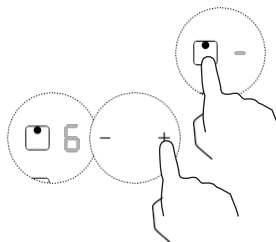
Włączanie i przygotowanie do gotowania

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



Ustawianie poziomu mocy

- Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, której chcesz użyć.
- Gdy wyświetlacz odpowiedniego pola grzejnego miga, ustaw żądany poziom mocy (1-9)
— dla wybranego pola grzejnego za pomocą przycisków i .



Uwagi dotyczące ustawienia mocy:

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



Uwaga dotycząca automatycznego wykrywania naczyń

Płyta posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń kompatybilnych z indukcją (Opis znajduje się w części "Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie").

Podczas próby wprowadzenia ustawień dla pola grzejnego, na którym nie można wykryć odpowiedniego naczynia, działanie tego pola grzejnego nie rozpocznie się

U i ikony są wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu pola grzejnego.



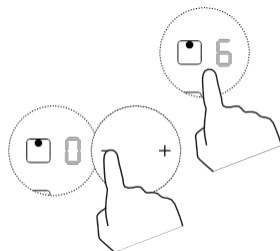
Może to wynikać z następujących przyczyn:

- Używane naczynia nie nadają się do indukcji.
- Naczynie nie znajduje się na obsługiwym polu grzeijnym.
- Naczynie nie znajduje się na środku pola grzewczego.
- Średnica podstawy używanego naczynia jest zbyt mała.

Po minucie bez wykrycia naczynia, odpowiednie pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone.

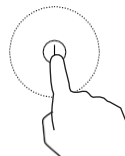
Wyłączanie stref gotowania

- Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania pola grzejnego, które ma zostać wyłączone.
- —Gdy wyświetlacz odpowiedniego pola grzejnego miga, przytrzymaj wciśnięty przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się .



Wyłączanie płyty grzewczej

- ①Dotknij przycisku włączania/wyłączania .
Gdy wszystkie pola wyświetlacza zostaną wyłączone (z wyjątkiem ostrzeżenia (ostrzeżeń) o ciepłe resztkowym odpowiednich pól grzejnych, jeśli dotyczy), płyta zostanie wyłączona.



UWAGA! Ryzyko poparzenia!

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

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

H(na wyświetlaczu strefy gotowania) zgasły!

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



Oszczędzanie energii dzięki ostrzeżeniu o ciepłe resztkowym

Jeśli chcesz podgrzać dodatkowe naczynia, można oszczędzać energię, wykorzystując pozostałe ciepło.

W tym celu należy wybrać pole grzejne, którego wskaźnik ciepła resztkowego jest nadal aktywny.

4.4 Korzystanie z timera

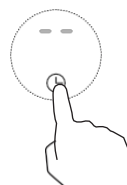
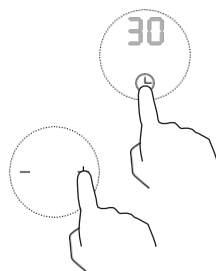
Timer może być używany z następującymi funkcjami:

- Minutnik z sygnałem alarmowym
- Automatyczny timer z funkcją wyłączania

Ustawienie timera jako minutnika

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

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



Ustawienie timera z automatycznym wyłączaniem stref gotowania

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

- Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, dla którego chcesz aktywować timer wyłączenia i ustawić żądany poziom mocy, jeśli nie zostało to zrobione wcześniej.
-  Gdy wyświetlacz strefy gotowania miga, dotknij przycisku timera .
 Wyświetlacz timera pokazuje .
- —+Dopóki cyfra dziesiątek miga, ustaw ją zgodnie z wymaganiami za pomocą przycisków i .
- Po 3 sekundach bez wprowadzania dalszych danych ustawienie dziesiątek zostanie automatycznie potwierdzone, a cyfra jeden zacznie migać.
—+Dostosuj go również za pomocą przycisków i zgodnie z wyznaczeniami.
- Po kolejnych 3 sekundach bez wprowadzania dalszych danych wyświetlacz przestanie migać, a ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony. Rozpocznie się odliczanie, a wyświetlacz timera pokaże pozostały czas.
Aby oznaczyć wybraną strefę, pod odpowiednim wskaźnikiem mocy zaświeci się kropka.



UWAGA!

Ryzyko obrażeń i pożaru!

Gotowanie bez nadzoru może się
zakończyć, spalić i zapalić!

Nie używaj timera do gotowania bez nadzoru!

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

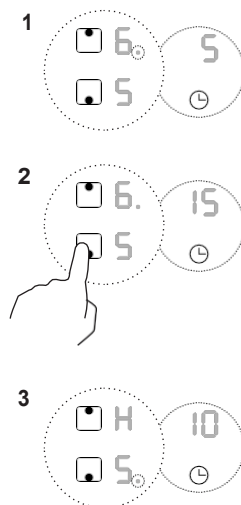


Uwaga dotycząca działania kolejnych pól grzejnych

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

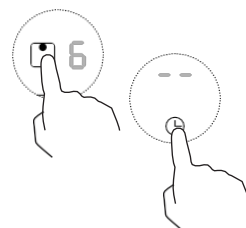
Ustawianie wyłącznika czasowego dla obu stref grzejnych

- Jeśli chcesz aktywować timer dla obu pól grzejnych, powtórz odpowiednio procedurę.
- Gdy timer jest włączony dla obu stref gotowania, wyświetlacz timera zawsze pokazuje niższy pozostały czas. Kropka zapala się obok odpowiedniego wskaźnika zasilania oznacza pole grzejne, do którego odnosi się wyświetlacz. Przykład patrz ilustracja (1):
Strefa gotowania 1: poziom mocy 6, pozostały czas 5 min
Strefa gotowania 2: poziom mocy 5, pozostały czas 15 min
- Aby wyświetlić pozostały czas dla innego pola grzejnego, dotknij odpowiedniego przycisku wyboru pola grzejnego (2).
- Po upływie krótszego ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne wyłączy się, wyświetlacz czasu zmieni się na inny pozostały czas, a kropka zacznie migać na odpowiednim wyświetlaczu zasilania. Przykład patrz ilustracja (3):
Strefa gotowania 1: Strefa gotowania wyłączona, pozostały czas upłynął
Strefa gotowania 2: poziom mocy 5, pozostały czas 10 min.
- Kiedy i ten pozostały czas w końcu upłynie, odpowiednie pole grzejne zostanie również wyłączzone, a wskazanie czasu wyłączy się.



Usuwanie i zmiana ustawień timera

- Aby skasować ustawienie timera, dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, dla której chcesz skasować ustawienie timera.
chcesz usunąć ustawienie timera, jeśli ma to zastosowanie.
- ⌚ Dotknij przycisku timera
. Timer zostanie anulowany.
- Aby zmienić ustawienie czasu, zresetować licznik czasu w sposób opisany powyżej.



4.5 Blokada klawiszy / blokada przed dziećmi

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

1 W yłączanie płyty przy włączonej blokadzie

przycisków: Nawet jeśli panel sterowania jest zablokowany, przycisk włączania/wyłączania pozostaje aktywny. Dzięki temu można wyłączyć płytę w dowolnym momencie w sytuacji awaryjnej. Aby jednak możliwe było dalsze korzystanie z urządzenia, należy najpierw zwolnić blokadę przycisków.

Aby użyć funkcji blokady przycisków, wykonaj następujące czynności:

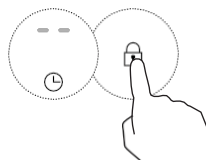
Blokowanie panelu sterowania

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



Odblokowywanie panelu sterowania

- Upewnij się, że płyta jest włączona.
-  Dotknij blokady zabezpieczającej przed dziećmi/przycisku blokady przez co najmniej 3 sekundy.
- **L**  Wyświetlacz znika i można teraz ponownie normalnie korzystać z płyty.



5. Zalecenia, wskazówki i porady dotyczące aplikacji



OSTRZEŻENIE! **Ryzyko poparzenia!**

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

Podczas pracy należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się, np. rękawicami kuchennymi! Należy pamiętać, że podgrzane płyny mogą pryskać!

Nie używaj płyty grzewczej jako powierzchni do przechowywania!

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

Nie wylewać żadnych płynów na rozgrzaną powierzchnię do gotowania!

Powoduje to wytwarzanie pary i rozpryskiwanie cieczy, co może prowadzić do poparzenia!

Zmiana temperatury może również spowodować uszkodzenie płyty!



OSTRZEŻENIE! **Zagrożenie pożarem!**

Szczególnie oleje, tłuszcze, alkohol lub żywność je zawierająca szybko się nagrzewają i mogą ulec samozapłonowi w bardzo wysokich temperaturach!

Żywność może się ~~przypalić~~ ^{zapalić}, spowodować szkodliwy dym lub pożar! Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest ~~używane~~ ^{używane}!

Aby uniknąć ryzyka pożaru, upewnij się, że jedzenie się nie ~~zapala~~ ^{zapala}!

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

Energooszczędne użytkowanie urządzenia



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

Aby utrzymać zużycie energii na jak najniższym poziomie podczas użytkowania, należy dodatkowo przestrzegać poniższych instrukcji.

Oszczędność energii:

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

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

Odpowiedniość poziomów mocy

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

Uwaga:

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

Zalecenia dotyczące zdrowego gotowania

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



Powstawanie akrylamidu w żywności i odpowiadające mu substancje zalecenia dotyczące przygotowywania żywności

W wysokich temperaturach szkodliwy dla zdrowia akrylamid powstaje z cukru i białkowych składników budulcowych w żywności, zwłaszcza w ziemniakach i produktach zbożowych a zwłaszcza w warstwach brzegowych.

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

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

Duszenie i gotowanie ryżu

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

Pieczenie

Do pieczenia soczystych, smacznych steków:

- Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
- Rozgrzać ciężką patelnię.
- Posmaruj obie strony steku olejem. Wlej trochę oleju na rozgrzaną patelnię i umieść na niej mięso.
- Obrócić stek tylko raz podczas pieczenia. Dokładny czas smażenia zależy od grubości mięsa oraz pożądanego poziomu wysmażenia i może wynosić od około 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij na stek, aby ocenić jego stopień wysmażenia: im twardszy w dotyku, tym bardziej "wysmażony".
- Odstawić stek na ciepły talerz na kilka minut przed podaniem, aby mógł odpocząć i **zmięknąć**.

Potrawy do smażenia i potrawy z woka

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

6. Czyszczenie i konserwacja



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

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



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

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



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

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

Mogą one uszkodzić szklaną ceramikę i panel sterowania! Przed użyciem należy sprawdzić instrukcje producenta środków czyszczących i przyborów pod kątem ich przydatności do powierzchni szklanych!

Nie wylewać zimnych płynów na gorącą płytę grzejną!

Wynikający z tego szok temperaturowy może spowodować uszkodzenia!

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

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

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

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

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

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



UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

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

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

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

Wygotowana żywność lub płyn na panelu sterowania

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



Uwaga dotycząca upośledzenia funkcji spowodowanego zabrudzeniem lub wilgocią na panelu sterowania

Nawet niewielka warstwa wilgoci na panelu sterowania, która może być ledwo widoczna, może spowodować, że przyciski czujnika przestaną działać lub będą działać tylko w ograniczonym zakresie. Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, płyta również może się wyłączyć. Przed włączeniem należy upewnić się, że obszar wokół elementów sterujących i ręce są całkowicie czyste i suche. lub ponowne uruchomienie płyty.

7. Rozwiązywanie problemów



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem, obrażeń i uszkodzeń!

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

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

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

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

Może to pomóc w samodzielnym rozwiązaniu problemu.

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

7.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Nie można włączyć urządzenia.	Brak zasilania	Upewnić się, że płyta jest w pełni i prawidłowo podłączona do zasilania (patrz odpowiedni rozdział).
		Sprawdź, czy zadziałał bezpiecznik lub w przypadku awarii zasilania w domu lub okolicy.
Sterowanie dotykowe nie odpowiada.	Panel sterowania jest zablokowany (wyświetlacz timera).	Odblokuj panel sterowania (patrz "Blokada klawiszy / blokada przed dziećmi").
	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz płytę grzejną.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Przyciski czujnika są trudne w obsłudze.	Na panelu sterowania znajduje się wilgoć lub zabrudzenia.	Upewnij się, że panel sterowania jest całkowicie czysty i suchy. Należy pamiętać, że cienka warstwa wilgoci może nie być widoczna.
	Przyciski nie są obsługiwane prawidłowo.	Dotknij tylko jednego przycisku na raz kulką palca przez co najmniej 1 sekundę (patrz odpowiednia sekcja).
Naczynia nie są podgrzewane, a ikony  i  są wyświetlane naprzemiennie.	Naczynia nie nadają się do indukcji lub nie jest uznawana za taką.	Należy używać naczyń kuchennych przystosowanych do indukcji w rozmiarze odpowiednim dla żądanej strefy gotowania i prawidłowo je ustawić. Patrz "Odpowiednie naczynia kuchenne i ich zastosowanie".
Proces nagrzewania trwa niezwykle długo.	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne.	Używać naczyń kuchennych z dużą zawartością cząstek magnetycznych (patrz "Odpowiednie naczynia kuchenne i ich użytkowanie").
	Wahania w sieci energetycznej	Wahania napięcia w sieci zasilającej wynoszące zaledwie 10 V mogą prowadzić do do znacznie dłuższego czasu gotowania.
Pola grzejne wyłączają się i włączają podczas pracy.	Proces ogrzewania jest przeprowadzany w odstępach czasu.	Tak to zostało zaprojektowane i nie jest usterką (patrz "Jak działa płyta indukcyjna").
Pole grzejne wyłącza się samoczynnie.	Automatyczne wyłączenie pola grzejnego zostało aktywowane ze względów bezpieczeństwa.	W razie potrzeby ponownie włączyć pole grzejne. W przypadku pracy w strefie gotowania na czas (patrz tabela automatycznego wyłączenia w sekcji "Funkcje"). ture...").

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Na powierzchni szkła tworzą się rysy	Ścieranie metalu lub inne zabrudzenia mogą wyglądać jak zadrapania.	Ceramika szklana jest bardziej odporna na ścieranie niż stal. Powstałe w ten sposób ślady ścierania nie stanowią uszkodzenia i z reguły można je usunąć za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego.
	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne.	Należy używać naczyń z czystym, równym i gładkim dnem (patrz "Odpowiednie naczynia i ich użytkowanie").
	Używane są nieodpowiednie środki czyszczące lub przybory.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących i narzędzi odpowiednich do powierzchni szklanych (patrz rozdział dotyczący czyszczenia).
Wystąpiła usterka / wyświetlany jest kod błędu	Wahania w systemie zasilania	Odłącz płytę od zasilania na co najmniej 20 minut (wyłącz bezpiecznik), aby zresetować elektronikę, a następnie włącz ją ponownie.
	Błąd techniczny / Znaczenie kodu patrz poniższa tabela	Zanotuj kod błędu, odłącz płytę od zasilania i skontaktuj się z uprawnionym elektrykiem.

7.2 Kody błędów

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

8. Montaż i instalacja

8.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem i obrażeń!

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

i standardy!

Jest to bardzo niebezpieczne dla niewykwalifikowanych osób!

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

Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala!



UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

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

- Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich specyfikacji wymiarowych i wymagań dotyczących odległości podanych w niniejszej instrukcji, a także innych obowiązujących przepisów.
- Należy upewnić się, że blat roboczy przeznaczony do instalacji płyty spełnia wszystkie niezbędne wymagania, że instalacja może zapewnić odpowiednią wentylację, jak opisano w poniższych sekcjach, oraz że nic nie wystaje do obszaru gotowania.

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego

- Przed instalacją urządzenia należy upewnić się, że lokalne napięcie i częstotliwość odpowiadają informacjom na tabliczce znamionowej (informacje w V i Hz).
W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) zapewniający całkowite odłączenie od zasilania sieciowego musi być zintegrowany ze stałym okablowaniem i zgodny z lokalnymi przepisami (patrz "Podłączanie płyty kuchennej do sieci").

Wymagania dotyczące miejsca instalacji / środowiska instalacji

- Kuchnia powinna być sucha i posiadać skuteczną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami technicznymi.
- Materiały powierzchni przylegających i otaczających, a także stosowane kleje, muszą być ognioodporne / odporne na temperaturę do 90°C, aby wykluczyć deformację powierzchni lub oderwanie powłok. Jeśli nie masz pewności co do tego, zaplanuj co najmniej 200 mm odległości między krawędziami urządzenia a przedmiotowymi materiałami lub zabezpiecz je warstwą ognioodpornego materiału.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą, schowkiem meblowym lub podobnym miejscem, na spodzie należy zamontować osłonę termiczną.
(patrz odpowiednia sekcja).
- Aby płyta grzewcza działała prawidłowo, metoda instalacji musi zapewniać dobre promieniowanie ciepłe.
- Powierzchnie ścian wokół obszaru gotowania powinny być łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
- Płyty grzewcze nie wolno instalować w bezpośrednim sąsiedztwie lodówek lub zamrażarek, zmywarek do naczyń lub suszarek bębnowych.
aby uniknąć awarii i niepotrzebnie wysokiego zużycia energii.
- Instalacja płyty grzewczej musi zapewniać dobre promieniowanie ciepłe, aby zagwarantować prawidłowe działanie.

Wentylacja i bezpieczne odległości



UWAGA!

Ryzyko nieprawidłowego działania!

Poprawna instalacja jest szczególnie ważna w przypadku płyt indukcyjnych, ponieważ urządzenia te mają wbudowane wentylatory, dla których instalacja musi zapewniać wystarczającą ilość miejsca na drogi powietrza nawiewanego i wywiewanego!

W przeciwnym razie płyta indukcyjna może nie osiągnąć pełnej wydajności (co prowadzi do wydłużenia czasu gotowania),
) i może nawet ulec awarii z powodu przegrzania!

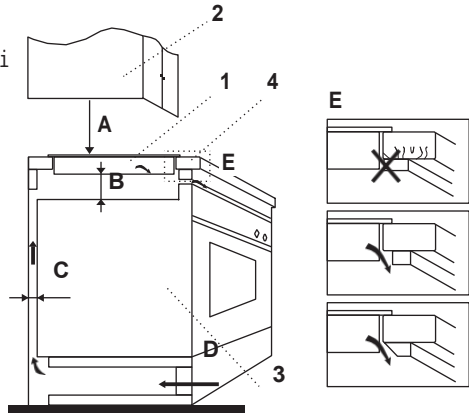
Upewnij się, że urządzenie jest wystarczająco wentylowane.
oraz czy ścieżki wentylacyjne nie są zablokowane lub zakryte!
Przestrzegać przedstawionego szkicu

i podane wymiary!

Mają one również zastosowanie do instalacji płyty ochronnej pod płytą grzewczą!

Ponadto należy postępować zgodnie z instrukcjami w odpowiedniej sekcji!

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



A Odległość Hob

do wentylatora wyciągowego:	min. 650 mm
lub do okapów kuchennych z miejscem na głowę:	min. 500 mm
do mebli (szafek ściennych itp.):	min. 760 mm

- B** Jeśli dotyczy, odległość spodu płyty grzewczej od wbudowanego piekarnika min. 50 mm

- C** Kanały powietrza nawiewanego min. 20 mm

- D** Kanały powietrza nawiewanego min. 10 mm

- E** Kanały powietrza wylotowego min. 5 mm

Wybór i przygotowanie blatu roboczego

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

8.2 Montaż płyty grzewczej w blacie kuchennym



UWAGA! **Ryzyko obrażeń!**

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

Uwagi przed montażem i instalacją

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

Montaż i instalacja

Cięcie blatu roboczego

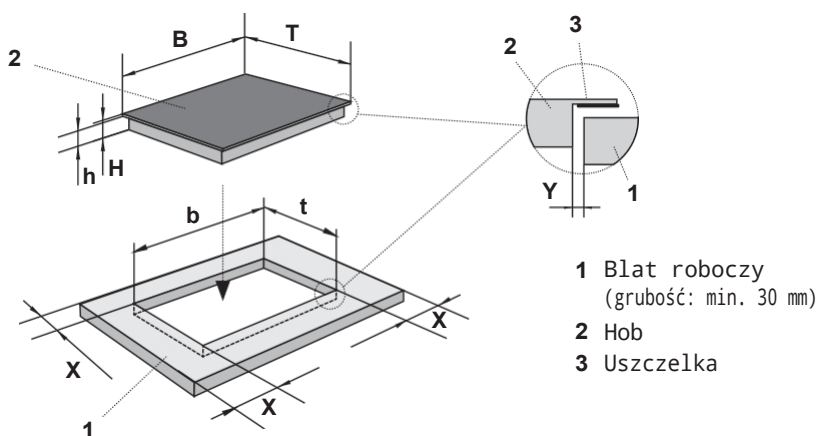
- Wyciąć otwór montażowy dla płyty grzewczej z blatu zgodnie z wymiarami podanymi na poniższym szkicu.



Uwaga:

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

Podane wymiary należy dopasować do wymiarów produktu przed rozpoczęciem.



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

Hob:

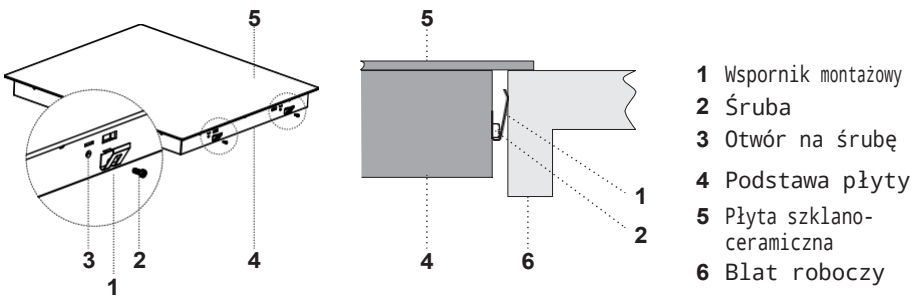
B Szerokość:	300 mm
T Głębokość:	520 mm
H Wysokość:	58 mm
h Wysokość podstawy płyty:	54 mm

Wycięcie:

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

Wkładanie i mocowanie płyty grzewczej

- Umieść płytę grzewczą na czystej, stabilnej i gładkiej powierzchni (np. użyj opakowania jako podstawy).
Upewnić się, że na elementy wystające z płyty nie jest wywierany nacisk.
- Zamontuj 4 wsporniki montażowe (1), używając dostarczonych śrub (2) i wkręcając je w odpowiednie otwory kontrolne (3) w podstawie płyty (4), jak pokazano na poniższej ilustracji:



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

(i) Uwagi:

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

8.3 Podłączanie płyty do sieci elektrycznej

Płyta jest wyposażona we wtyczkę.

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

Ważne uwagi dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej

- Przed instalacją urządzenia należy upewnić się, że spełnione są wymagania dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego (patrz odpowiednia sekcja na początku tego rozdziału).
- Do podłączenia należy użyć dostarczonego kabla sieciowego i w razie potrzeby wymieniać go na inny tego samego typu.
- Kabel musi być ułożony w sposób uniemożliwiający jego zagięcie, zgniecenie lub uszkodzenie. lub skręcony, a jego temperatura nigdy nie przekracza 75°C.
- Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy do podłączania płyty do sieci elektrycznej, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

8.4 Montaż płyty ochronnej pod płytą grzewczą



UWAGA!

Ryzyko obrażeń i uszkodzeń!

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

W przypadku instalacji płyty grzewczej nad szufladą, schowkiem meblowym itp. należy zainstalować płytę ochronną pod płytą grzewczą.
jako środek ostrożności zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji!
Wykonaj następujące czynności:



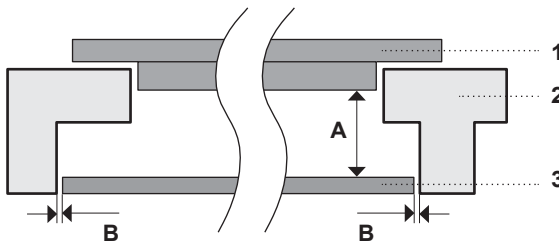
UWAGA!

Ryzyko nieprawidłowego działania!

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

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

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



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

- A min. 50 mm
- B maks. 5 mm

9. Dane techniczne

Oznaczenie modelu	IND294
Liczba stref gotowania	2
Moc i rozmiary pól grzejnych	Strefa 1: 1500 W, Ø 160 mm Strefa 2: 1800 W, Ø 180 mm
Energia elektryczna	3300 W
Napięcie sieciowe	220 - 240 V, 50 Hz - 60 Hz
Wymiary produktu, szer. x głęb. x wys.	300 × 520 × 58 mm
Wymiary montażowe, szer. x głęb.	270 × 495 mm
Waga	5,7 kg
Długość kabla	1.5 m

Uwaga dotycząca zgodności produktu

Oznaczenie modelu:

IND294

Podnośnik indukcyjny

Producent / dystrybutor:

KKT KOLBE Küchentechnik

GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17

D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de info@kolbe.de

Dla wyżej wymienionego produktu dostępna jest odpowiednia deklaracja zgodności WE.



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

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

Jan Kolbe

Dyrektor ds. zarządzania produktami

Obsługa klienta

Obsługa klienta KKT Kolbe

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

Możesz skontaktować się z naszym działem obsługi klienta pod adresem:

Obsługa klienta KKT KOLBE Tel.



0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Prosimy o przygotowanie następujących informacji:

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

Uwaga:

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

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

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co KG

Ohmstrasse 17
96175 Pettstadt
Niemcy

www.kolbe.de



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

Dziękujemy za przeczytanie.
Życzymy dużo zabawy z urządzeniem.