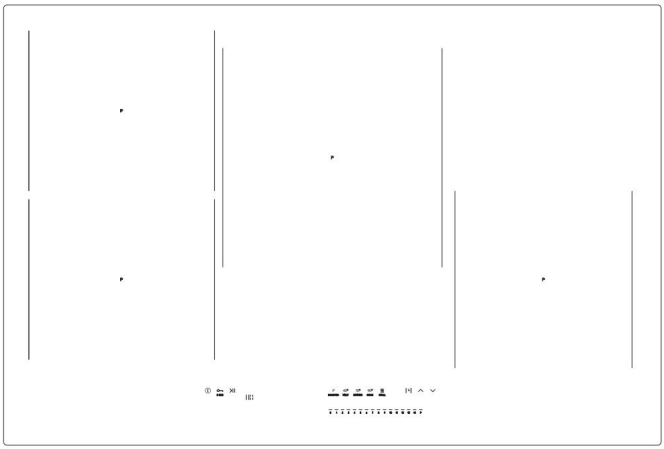
Machine Translated by Google



PBP4VI544AFTB4SACUUt /
KMI 772 680 C

(PL) INSTRUKCJA OBSŁUGI.....2
(NL) INSTRUKCJA OBSŁUGI.....36

IO-HOB-1665 / 9415210
(08.2025 / v8)

Machine Translated by Google

SZANOWNY KLIENCIE, W

Twoja płyta grzewcza łączy w sobie wyjątkową łatwość obsługi z doskonałą skutecznością. Po zapoznaniu się z instrukcją, obsługa płyty nie będzie stanowiła problemu.

Przed zapakowaniem i opuszczeniem fabryki płytę grzejną poddano dokładnym testom pod kątem bezpieczeństwa i funkcjonalności.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Cię przed niewłaściwym użytkowaniem.

Zachowaj tę instrukcję obsługi i przechowuj ją w pobliżu.

Aby uniknąć nieszczęśliwych wypadków, należy ściśle przestrzegać instrukcji.

Ważny!

Urządzenie można obsługiwać dopiero po dokładnym przeczytaniu i zrozumieniu niniejszej instrukcji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Każde inne zastosowanie (np. ogrzewanie pomieszczenia) jest niezgodne z przeznaczeniem urządzenia i może stanowić zagrożenie dla użytkownika. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian nie mających wpływu na działanie urządzenia.

Certyfikat zgodności CE

Producent oświadcza niniejszym, że produkt ten jest zgodny z ogólnymi wymaganiami określonymi w następujących dyrektywach europejskich:

l Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/WE, l
Dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/WE, Dyrektywa ErP 2009/125/WE,

w związku z tym produkt został oznaczony symbolem oraz wydana została Deklaracja Zgodności producentowi i jest ona dostępna dla właściwych organów regulujących rynek.

Machine Translated by Google

ZAWARTOŚĆ

Informacje podstawowe.....2 Instrukcje bezpieczeństwa.....4 Opis urządzenia.....9
Instalacja.....10
Obsługa.....18 Praktyczne wskazówki na co dzień.....30 Czyszczenie i konserwacja.....31 Rozwiązywanie problemów.....33 Dane techniczne.....35

Machine Translated by Google

Ostrzeżenie: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny przebywać w bezpiecznej odległości, chyba że są pod stałym nadzorem.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Ostrzeżenie: Gotowanie na kuchence z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie i przykryj płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

Machine Translated by Google

Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na płycie kuchennej, ponieważ mogą się one nagrzać.

Po użyciu wyłącz element grzewczy za pomocą sterownika i nie polegaj na czujniku garnków.

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać urządzeń czyszczących parą.

Machine Translated by Google

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed pierwszym użyciem płyty indukcyjnej należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zapewni to bezpieczeństwo użytkownika i zapobiegnie uszkodzeniu urządzenia.
- Jeżeli płyta indukcyjna będzie używana w bezpośrednim sąsiedztwie radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego fale radiowe, należy upewnić się, że sterowanie czujnikiem dotykowym płyty działa prawidłowo.

- Podłączenie płyty grzewczej musi zostać wykonane przez wykwalifikowanego instalatora.
- Nie instaluj urządzenia w pobliżu lodówki.
- Meble, w których zainstalowana jest płyta grzewcza, muszą być odporne na temperatury do 100°C. Dotyczy to fornirów, krawędzi, powierzchni z tworzyw sztucznych, klejów i farb.
- Urządzenie może być używane wyłącznie po zamontowaniu w meblach kuchennych. Zapewni to ochronę użytkownika przed przypadkowym dotknięciem części pod napięciem.
- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistów. Niewłaściwe naprawy mogą być niebezpieczne dla użytkownika.
- Urządzenie nie jest podłączone do sieci, gdy jest odłączone od zasilania lub gdy główny wyłącznik obwodu jest wyłączony. jest wyłączony.
- Wtyczka przewodu zasilającego powinna być dostępna po zainstalowaniu urządzenia.
- Upewnij się, że dzieci nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z niepełnosprawnością fizyczną, umysłową lub sensoryczną, a także przez osoby nieposiadające doświadczenia lub niezaznajomione z urządzeniem, chyba że pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami przekazanymi im przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.

- Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi podstawowe funkcje życiowe (np. rozrusznikiem serca, pompą insulinową lub aparatem słuchowym) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie będzie zakłócana przez płytę indukcyjną (częstotliwość płyty indukcyjnej wynosi 20–50 kHz).
- Po odłączeniu zasilania wszystkie ustawienia i wskazania zostaną skasowane. Po przywróceniu zasilania należy zachować ostrożność. Jeśli pola grzewcze są gorące, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego „H”. Wyświetli się również przycisk blokady rodzicielskiej, jak przy pierwszym podłączeniu urządzenia.

- Wbudowany wskaźnik ciepła resztkowego pozwala określić, czy urządzenie jest włączone i czy nadal pracuje. gorący.
- Jeżeli gniazdko sieciowe znajduje się w pobliżu strefy gotowania, upewnij się, że przewód nie dotyka żadnych gorących elementów. obszary.
- Podczas gotowania z użyciem oleju i tłuszczu nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ istnieje ryzyko pożaru. zaryzykować.
- Nie używaj plastikowych pojemników ani folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić powierzchnię do gotowania.
- Nie wolno dopuścić do rozlania na gorącą patelnię cukru stałego lub płynnego, kwasu cytrynowego, soli lub plastiku. strefa.
- Jeśli cukier lub plastik przypadkowo spadnie na rozgrzaną płytę grzewczą, nie wyłączaj płyty i zeskrob cukier lub plastik ostrym skrobakiem. Chroń dłonie przed oparzeniami i urazami.

Machine Translated by Google

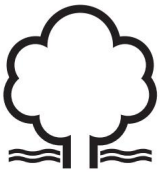
INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Podczas gotowania na płycie indukcyjnej należy używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem bez ostrych krawędzi. krawędzie i zadziory, ponieważ mogą one trwale zarysować powierzchnię do gotowania.
- Powierzchnia płyty indukcyjnej jest odporna na szok termiczny. Nie jest wrażliwa na zimno ani gorący.
- Unikaj upuszczania przedmiotów na powierzchnię do gotowania. W niektórych przypadkach uderzenia punktowe, takie jak upuszczenie butelki z przyprawami, mogą spowodować pęknięcia i odpryski powierzchni do gotowania.
- W przypadku wystąpienia jakichkolwiek uszkodzeń, kipiące jedzenie może przedostać się do części płyty indukcyjnej znajdujących się pod napięciem. uszkodzone obszary.
- Jeśli powierzchnia do gotowania jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie należy używać powierzchni kuchennej jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- Nie kładź na powierzchni do gotowania metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki i folia aluminiowa, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie należy instalować płyty kuchennej nad grzejnikiem bez wentylatora, nad zmywarką, lodówką, zamrażarką lub pralką.

- Jeśli płyta grzewcza została zabudowana w blacie kuchennym, metalowe przedmioty znajdujące się w szafce znajdującej się poniżej mogą zostać nagrzane do wysokich temperatur przez powietrze wypływające z systemu wentylacyjnego płyty. W związku z tym zaleca się użycie partycji (patrz rysunek 2).
- Prosimy o przestrzeganie instrukcji dotyczących konserwacji i czyszczenia płyty indukcyjnej. Niewłaściwe użytkowanie lub obsługa może skutkować unieważnieniem gwarancji.

Machine Translated by Google

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ



Odpowiedzialne korzystanie z energii elektrycznej nie tylko oszczędza pieniądze, ale także pomaga chronić środowisko. Oszczędzajmy więc energię elektryczną! Oto jak to zrobić:

•Używaj odpowiednich naczyń kuchennych.
Naczynia kuchenne z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Pamiętaj o przykrywaniu naczyń pokrywką, w przeciwnym razie zużycie prądu wzrośnie czterokrotnie!

•Zawsze utrzymuj w czystości pola grzewcze i podstawy naczyń kuchennych.
Brud utrudnia prawidłowe przenoszenie ciepła. Często przypalone plamy można usunąć jedynie środkami szkodliwymi dla środowiska.

•Unikaj niepotrzebnego podnoszenia pokrywki w celu zajrzenia do garnka.

•Nie należy instalować płyty kuchennej w bezpośrednim sąsiedztwie lodówki / zamrażarki.
W takim przypadku zużycie prądu wzrasta niepotrzebnie.

ROZPAKOWYWANIE



Urządzenie było zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu. Po rozpakowaniu prosimy o usunięcie wszystkich elementów opakowania w sposób nieszkodliwy dla środowiska. Wszystkie materiały użyte do opakowania urządzenia są przyjazne dla środowiska; w 100% nadają się do recyklingu i są oznaczone odpowiednim symbolem.

Ważne! Podczas rozpakowywania trzymaj materiały opakowaniowe (worki, kawałki styropianu itp.) poza zasięgiem dzieci.

SPRZEDAŻ

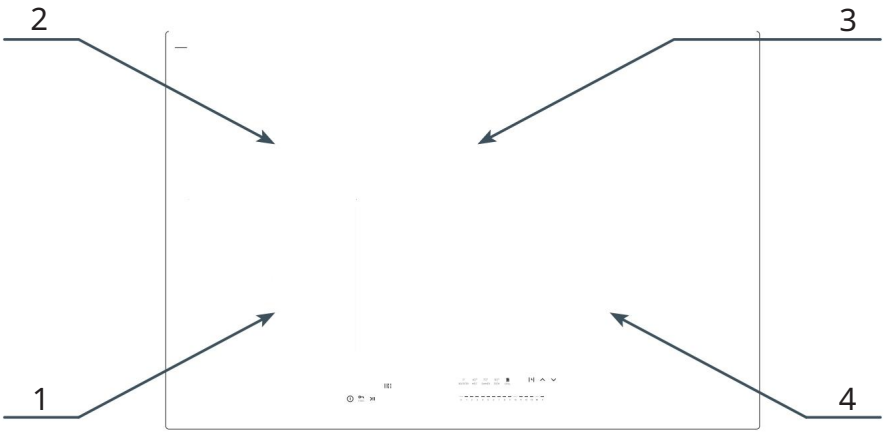
Zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polskimi przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, urządzenie to oznaczone jest symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Oznaczenie to oznacza, że po zużyciu urządzenia nie wolno go wyrzucać razem z innymi odpadami gospodarstwa domowego.
Zużyte. Użytkownik jest zobowiązany do przekazania go do punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty zbierające, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i jednostki samorządu terytorialnego, zapewniają programy recyklingu. Prawidłowe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pomaga uniknąć zagrożeń dla środowiska i zdrowia wynikających z obecności niebezpiecznych składników oraz niewłaściwego przechowywania i przetwarzania takiego sprzętu.

Machine Translated by Google

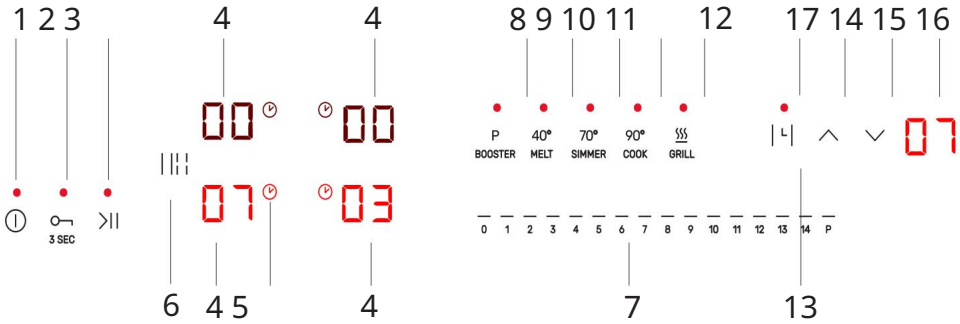
OPIS URZĄDZENIA



1. Strefa gotowania indukcyjnego Power Booster 220x190 (przód lewy)
2. Pole indukcyjne Power Booster 220x190 (tylne lewe)

3 strefy gotowania indukcyjnego Power Booster Ø 260 (tył po prawej)
4. Pole indukcyjne Power Booster Ø 210 (przód, prawa strona)

Panel sterowania



1. Czujnik dotykowy włączania/wyłączania
2. Czujnik dotykowy blokady dziecięcej
3. Funkcja Stop'n Go z czujnikiem dotykowym
4. Wybór strefy gotowania za pomocą czujnika dotykowego i wskaźnika zasilania
5. Wskaźnik aktywności timera
6. Czujnik dotykowy mostu
7. Czujnik wyboru mocy - suwak
8. Czujnik dotykowy wzmacniacza

Program 9,40°C
Program 10,70°C Program 11,90°C
12. Program grillowania
13. Czujnik dotykowy timera
14. Dodaj czujnik dotykowy czasu
15. Skróć czas czujnika dotykowego
16. Wskaźnik pozostałego czasu
17. Wskaźnik aktywności minutnika

Machine Translated by Google

Wykonanie wnęki na płytę grzewczą

l Grubość blatu powinna wynosić 12–40 mm, a jego szerokość co najmniej 600 mm. Blat musi być płaski i równy. Krawędź blatu przy ścianie należy uszczelnić, aby zapobiec przedostawaniu się wody lub innych płynów.

l Wokół otworu należy zachować odpowiednią odległość, w szczególności co najmniej 50 mm do ściany i 60 mm odległości od przedniej krawędzi blatu roboczego.

l Odległość między krawędzią otworu a ścianą boczną mebla powinna wynosić minimum 55 mm.

Blat roboczy musi być wykonany z materiałów, w tym forniru i klejów, odpornych na temperaturę 100°C. W przeciwnym razie fornir może odpaść lub powierzchnia blatu może ulec odkształceniu.

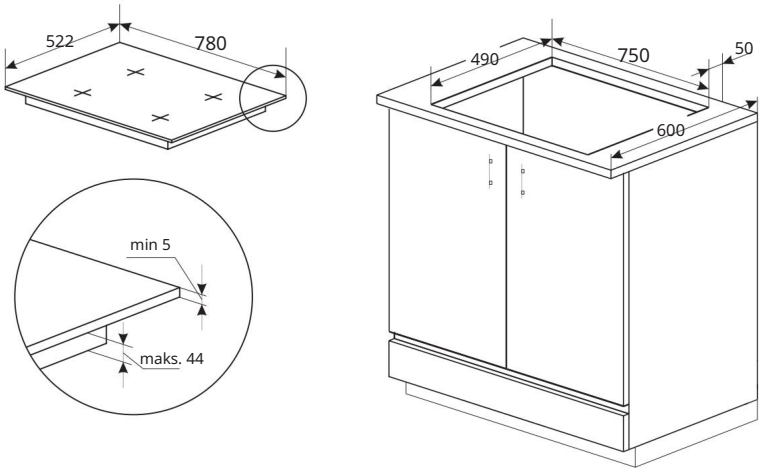
l Krawędź otworu należy uszczelnić odpowiednim materiałem, aby zapobiec przedostawaniu się wody.

l Otwór w blacie roboczym należy wyciąć zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku 1.

l Płytę grzewczą można montować bez płyty termoizolacyjnej.

Płyta grzejna 4-polowa szerokość 780 mm indukcja 3.0

1



30 mm 30 mm 30 mm

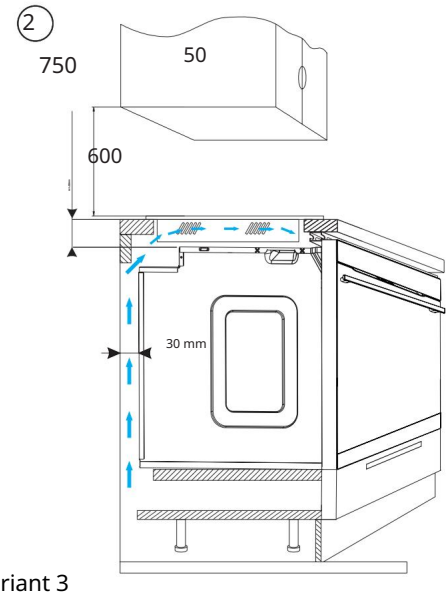
Machine Translated by Google

maks. 44

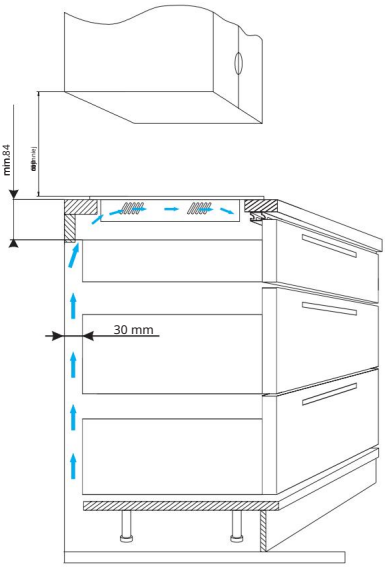
.0

INSTALACJA

Wariant 1

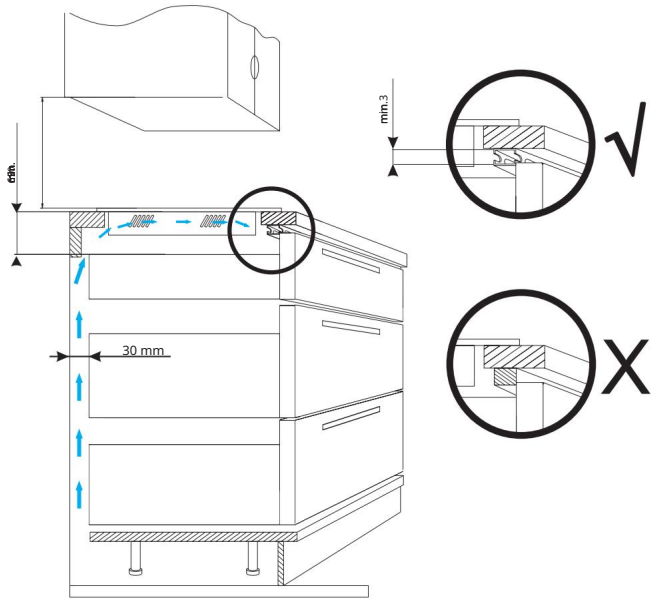


Wariant 2



30m

Wariant 3



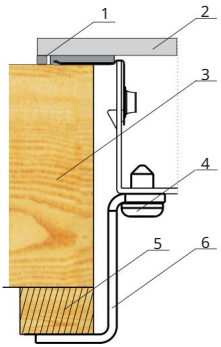
Nie należy instalować płyty kuchennej nad piekarnikiem bez wentylacji.

Machine Translated by Google

INSTALACJA

Montaż płyty grzewczej - wspornik

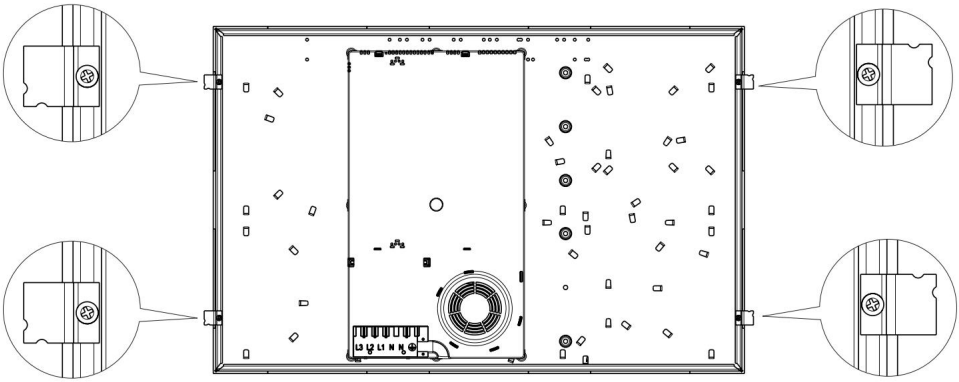
- Sprawdź, czy uszczelka klejowa jest prawidłowo nałożona na kołnierz płyty kuchennej. Luźno zamocuj wsporniki mocujące. na dno płyty kuchennej
- Oczyść blat roboczy z kurzu, włóż płytę grzewczą do otworu i mocno dociśnij,
- Umieść wsporniki mocujące prostopadle do krawędzi płyty kuchennej i mocno dokręć.
- Używaj śrub o maksymalnym gwincie 15 mm.



1. Uszczelka 2.

Płyta grzewcza

3. Blat roboczy
4. Śruba
5. Drewniany klocek
6. Uchwyt mocujący



W zależności od grubości blatu należy użyć klocków drewnianych o odpowiedniej grubości.

Płyta grzewcza / Blat roboczy	38 mm 28 mm 12 mm	
Grubość	9 mm 19 mm 35 mm	

Machine Translated by Google

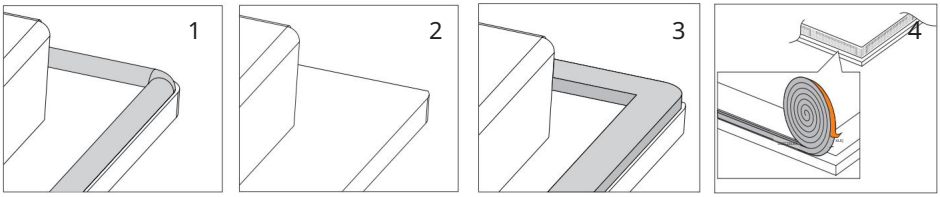
Montaż uszczelki

W zależności od modelu uszczelka jest już zamontowana w fabryce (rys.1)

Jeżeli uszczelka nie została zamontowana w fabryce, należy postępować w następujący sposób:

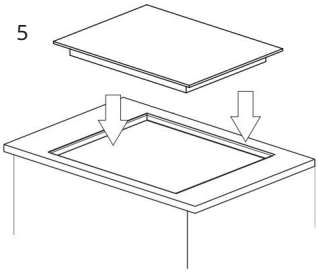
Przed montażem płyty kuchennej w wyciętym blacie należy nakleić uszczelkę na tylną stronę płyty (rys. 2)

W tym celu należy najpierw zdjąć folię ochronną z uszczelki samoprzylepnej i przykleić uszczelkę jak najbliżej zewnętrznej krawędzi płyty kuchennej (rys. 3,4).



Nie instaluj urządzenia bez uszczelki piankowej.

Następnie obróć płytę grzewczą i włóż ją w wycięcie w meblu. Wyrównaj położenie płyty tak, aby odległość między płytą grzewczą a blatem była taka sama z każdej strony (rys. 5).

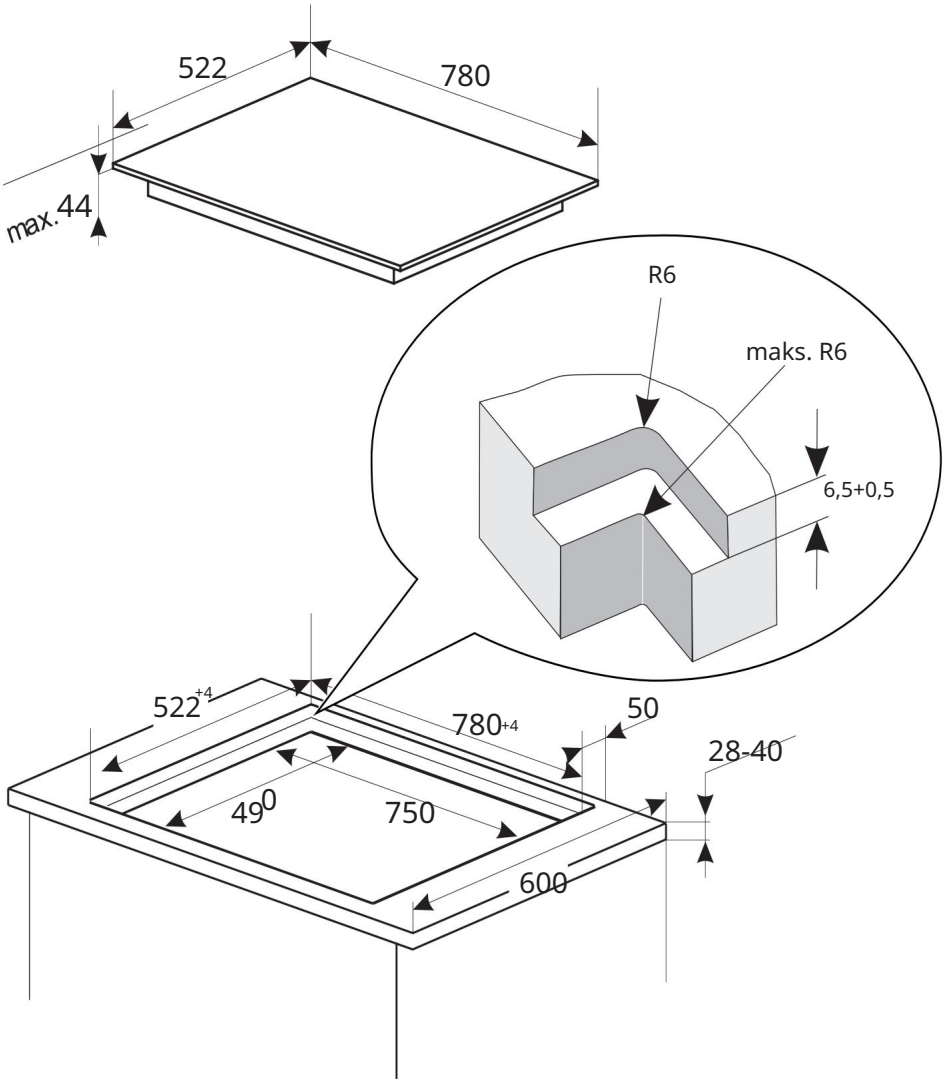


Machine Translated by Google

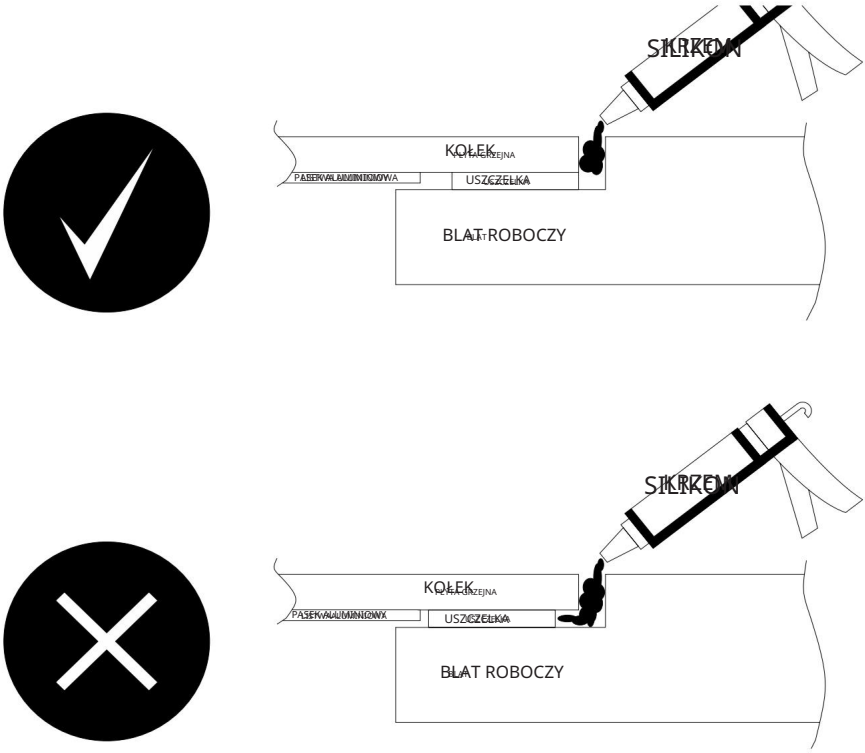
INSTALACJA

Zainstaluj płytę grzewczą na równi z blatem roboczym

Przygotuj otwór montażowy o następujących wymiarach [mm]:



Machine Translated by Google



Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego montażu płyty kuchennej w blacie, w szczególności przyklejenia płyty kuchennej na stałe do blatu od spodu.

Wskazówki dla instalatora

- Najlepiej jest zamontować płytę grzewczą na równi z blatem kuchennym wykonanym z kamienia lub płytek ceramicznych.
- Uszczelka umieszczona na dolnej krawędzi kołnierza płyty kuchennej powinna zapobiegać przedostawaniu się silikonu pod kołnierz. W przypadku konieczności wyjęcia płyty kuchennej z otworu, należy ostrym nożem przeciąć silikon wokół płyty. Jeśli silikon przebije uszczelkę i dostanie się pod szybę płyty, wycięcie go będzie niemożliwe, a próba wyjęcia płyty może spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.

- Silikon stosowany do uszczelniania krawędzi powinien być odporny na temperaturę min. 160°C.
- Zaleca się pokrycie krawędzi otworu blatu odpowiednim lakierem (np. lakierem silikonowym), który zabezpieczy je przed wnikaniem wilgoci.
- Niektóre silikony mogą powodować odbarwienia kamienia naturalnego.
- Należy ściśle przestrzegać wymiarów podanych na rysunku montażowym, zwłaszcza szerokości wnęki, na której będzie spoczywał kołnierz płyty kuchennej.
- W przypadku awarii płyty grzewczej należy skontaktować się z instalatorem, aby wyjął płytę grzewczą z otworu, zanim przybędzie serwisant w celu dokonania naprawy.

Machine Translated by Google

INSTALACJA

Podłączanie do sieci elektrycznej

Ważny!
Podłączenie elektryczne musi zostać wykonane przez instalatora posiadającego odpowiednie uprawnienia.
Nie należy dokonywać żadnych zmian w instalacji elektrycznej urządzenia.

Wskazówki dla instalatora

Płyta grzewcza wyposażona jest w kostkę zaciskową umożliwiającą różne podłączenia odpowiednie dla danego typu zasilania.
Blok zaciskowy umożliwia następujące połączenia:
- jednofazowe 220-240 V ~
- dwufazowe 380-415 V 2N~

Płytę można dostosować do konkretnego rodzaju zasilania, mostkując odpowiednie zaciski zgodnie ze schematem okablowania. Schemat okablowania znajduje się na spodzie płyty. Dostęp do listwy zaciskowej jest możliwy po zdjęciu pokrywy na spodzie płyty. Należy pamiętać o dopasowaniu przewodu zasilającego do rodzaju podłączenia i mocy znamionowej płyty.

Ważny!
Pamiętaj, aby podłączyć przewód neutralny do właściwego zacisku w bloku zacisków, oznaczonego symbolem .
Instalacja elektryczna zasilająca płytę grzewczą musi być zabezpieczona odpowiednio dobranym wyłącznikiem nadmiarowo-prądowym lub wyłącznikiem automatycznym, umożliwiającym odłączenie zasilania w nagłych wypadkach.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy uważnie przeczytać informacje podane na tabliczce znamionowej oraz schemacie okablowania.
Podłączenie płyty grzewczej w sposób inny niż pokazano na schemacie okablowania może spowodować jej uszkodzenie.

UWAGA! Instalator jest zobowiązany do dostarczenia użytkownikowi „świadectwa podłączenia elektrycznego urządzenia" (dołączonego do karty gwarancyjnej). Po montażu instalator powinien również przekazać informacje dotyczące wykonanego podłączenia:

- jednofazowe, dwufazowe lub trójfazowe,

- przekrój przewodu,

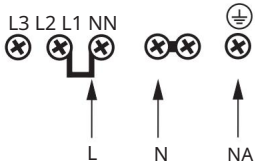
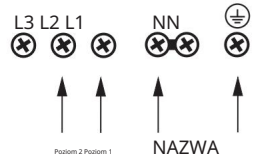
- zabezpieczenie elektryczne (typ bezpiecznika).

Machine Translated by Google

INSTALACJA

SCHEMAT OKABLOWANIA

Niebezpieczeństwo! Wysokie napięcie!

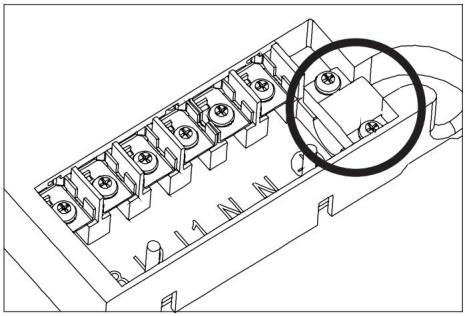
Uwaga! W każdym połączeniu przewód ochronny (PE) musi być podłączony do zacisku oznaczonego .			Typ/ przekrój przewodu	Zabezpieczenie bezpiecznikowe
1. Podłączenie jednofazowe 220–240 V AC 50/60 Hz. Zmostkuj zaciski L1 i L2. Podłącz przewód fazowy do zacisku L1 i dokręć śrubę. Podłącz przewód neutralny do zacisku N. Podłącz przewód ochronny PE do zacisku PE ( ).	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2* Podłączenie dwufazowe 220-240/380-415 V AC 50/60 Hz. Podłącz przewód fazy L1 do zacisku L1, a przewód fazy L2 do zacisku L2 i dokręć śruby. Podłącz przewód neutralny do zacisku N. Podłącz przewód ochronny PE do zacisku PE ( ).	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5 mm²	16 A

L1=R, L2=S, L3=T; N = zacisk przewodu neutralnego; = zacisk przewodu ochronnego (PE)

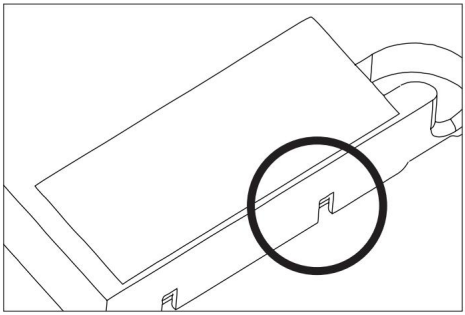
* Zaciski NN są wewnętrznie połączone, nie ma potrzeby ich mostkowania

W opakowaniu znajdują się akcesoria niezbędne do podłączenia urządzenia do domowej instalacji elektrycznej. Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, należy korzystać z dołączonych akcesoriów. Akcesoria obejmują: odciążkę kablową, złącze mostkowe, 2 śruby i osłonę zacisków przyłączeniowych.

Zamontuj odciążkę za pomocą dołączonych śrub.



Załóż osłonę zacisku, wsuwając ją aż do zatrzaśnięcia się na miejscu ze słyszalnym kliknięciem.



Aby zdjąć pokrywę, należy podważyć zatrzaski mocujące śrubokrętem, aż pokrywa odskoczy.

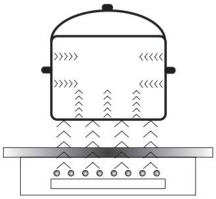
Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Przed pierwszym użyciem urządzenia

• Najpierw dokładnie wyczyść płytę indukcyjną. Płytę indukcyjną należy czyścić za pomocą
taką samą ostrożność jak w przypadku powierzchni szklanej.
• włącz wentylację w pomieszczeniu lub otwórz okno, ponieważ urządzenie może emitować
nieprzyjemny zapach przy pierwszym użyciu.
• Podczas obsługi urządzenia należy przestrzegać wszystkich wytycznych bezpieczeństwa.

Zasada działania pola grzewczego indukcyjnego



Oscylator elektryczny zasila cewkę umieszczoną wewnątrz urządzenia.
Cewka ta wytwarza pole magnetyczne, które indukuje prądy wirowe w naczyniach kuchennych.
Prądy wirowe indukowane przez pole magnetyczne powodują nagrzewanie się naczyń kuchennych.

Wymaga to stosowania garnków i patelni, których dno jest ferromagnetyczne, czyli podatne na działanie pól magnetycznych.

Ogólnie rzecz biorąc, technologię indukcyjną charakteryzują dwie zalety:
• ciepło emitowane jest wyłącznie przez naczynia kuchenne, a jego wykorzystanie jest maksymalizowane,
• nie występuje bezwładność cieplna, ponieważ gotowanie rozpoczyna się natychmiast po postawieniu garnka
płyty grzewczej i kończy się po jej usunięciu.

Podczas normalnego użytkowania płyty indukcyjnej mogą być słyszalne pewne dźwięki, które nie mają wpływu na jej prawidłową pracę.

• Niskoczęstotliwościowe buczenie. Ten dźwięk pojawia się, gdy naczynie jest puste i ustaje, gdy
wlewa się wodę lub wkłada jedzenie do naczynia.
• Gwizd o wysokiej częstotliwości. Ten dźwięk powstaje w naczyniach kuchennych wykonanych z wielu warstw różnych materiałów
przy maksymalnym ustawieniu mocy. Hałas nasila się podczas używania dwóch lub więcej pól grzejnych przy maksymalnym
ustawieniu mocy. Hałas ustanie lub zmniejszy się po zmniejszeniu mocy.
• Dźwięk trzeszczenia. Ten dźwięk powstaje w naczyniach kuchennych wykonanych z wielu warstw różnych materiałów.
Intensywność hałasu zależy również od sposobu przygotowania potrawy.
• Brzęczenie. Brzęczenie można usłyszeć podczas pracy wentylatora chłodzącego urządzenia elektroniczne.

Hałasy słyszalne podczas normalnej pracy urządzenia wynikają z pracy wentylatora chłodzącego, metody gotowania, wymiarów naczyń, materiału, z którego wykonane są naczynia, a także ustawienia temperatury.
Tego typu hałasy są normalne i nie świadczą o usterce.

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Urządzenie ochronne:

Jeżeli płyta grzewcza została zainstalowana prawidłowo i jest właściwie użytkowana, rzadko zachodzi potrzeba stosowania urządzeń zabezpieczających.

Wentylator: chroni i chłodzi elementy sterujące oraz zasilające. Może pracować z dwiema prędkościami i jest aktywowany automatycznie. Wentylator pracuje do momentu, aż układ elektroniczny odpowiednio się schłodzi, niezależnie od tego, czy urządzenie lub pola grzejne są włączone, czy wyłączone.

Czujnik temperatury: Temperatura obwodów elektronicznych jest stale monitorowana przez czujnik temperatury. Jeśli temperatura wzrośnie powyżej bezpiecznego poziomu, system zabezpieczający zmniejszy moc grzania pola grzewczego lub wyłączy pola grzewcze sąsiadujące z przegrzanymi obwodami elektronicznymi.

Wykrywanie garnków: umożliwia płycie kuchennej wykrywanie garnków umieszczonych na polu grzejnym. Małe przedmioty umieszczone na polu grzejnym (np. łyżka, nóż, pierścień...) nie zostaną rozpoznane jako garnki, a płyta nie będzie działać.

Detektor patelni

Detektor obecności garnka jest montowany w płytach indukcyjnych. Detektor obecności garnka automatycznie uruchamia podgrzewanie po wykryciu garnka na polu grzejnym i zatrzymuje je po jego zdjęciu. Pomaga to oszczędzać energię elektryczną.

- Po umieszczeniu odpowiedniego garnka na polu grzewczym na wyświetlaczu pojawi się ustawienie mocy grzewczej.
- Do gotowania na indukcji wymagane jest używanie odpowiednich naczyń z dnem ferromagnetycznym (patrz tabela).

Jeśli na polu grzewczym nie ma garnka lub garnek jest nieodpowiedni, wyświetlany jest symbol. Pole grzewcze nie będzie działać. Jeśli garnek nie zostanie wykryty w ciągu 10 minut, pole grzewcze zostanie wyłączone.

Wyłączaj strefę gotowania za pomocą pola czujnika dotykowego, a nie zdejmując patelni.

Detektor patelni nie działa jako czujnik włączania/wyłączania.

Płyta indukcyjna została wyposażona w elektroniczne pola sensoryczne sterujące, które obsługuje się poprzez dotknięcie palcem oznaczonego obszaru.

Za każdym razem, gdy pole czujnika zostanie dotknięte, można usłyszeć sygnał akustyczny.

Podczas włączania i wyłączania urządzenia lub zmiany ustawienia mocy grzania należy zwrócić uwagę, aby dotykać tylko jednego pola czujnika na raz. W przypadku jednoczesnego dotknięcia dwóch lub więcej pól czujników (z wyjątkiem timera i blokady rodzicielskiej) urządzenie ignoruje sygnały sterujące i może uruchomić sygnalizację błędu, jeśli pola czujników będą dotykane przez dłuższy czas.

Po zakończeniu gotowania wyłącz strefę grzejną za pomocą pól sensorycznych sterowania dotykowego i nie polegaj wyłącznie na czujniku obecności garnka.

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Wysokiej jakości naczynia kuchenne są warunkiem koniecznym efektywnego gotowania indukcyjnego.

Wybierz naczynia kuchenne do gotowania indukcyjnego



Charakterystyka naczyń kuchennych.

- Zawsze używaj wysokiej jakości naczyń kuchennych z idealnie płaskim dnem. Zapobiega to powstawaniu lokalnych gorących punktów, w których jedzenie mogłoby przywierać. Garnki i patelnie z grubymi stalowymi ściankami zapewniają doskonałą dystrybucję ciepła.
- Upewnij się, że spód naczynia kuchennego jest suchy: podczas napełniania garnka lub używania garnka wyjętego z lodówki sprawdź, czy jego spód jest całkowicie suchy, zanim postawisz go na polu grzewczym.
  Ma to na celu uniknięcie zabrudzenia powierzchni płyty kuchennej.
- Pokrywka zapobiega ucieczce ciepła, co skraca czas podgrzewania i obniża zużycie energii.
  sumption.
- Aby sprawdzić, czy naczynie kuchenne jest odpowiednie, sprawdź, czy jego podstawa przyciąga magnes.
- Spód naczynia kuchennego musi być płaski, aby zapewnić optymalną kontrolę temperatury podczas gotowania na płycie indukcyjnej.
  moduł.
- Wklęsłe dno lub głęboko wytłoczone logo producenta zakłócają pracę modułu sterowania indukcją temperatury i mogą spowodować przegrzanie garnka lub patelni.
- Nie należy używać uszkodzonych naczyń kuchennych, np. naczyń z odkształconym dnem, które powstały w wyniku nadmiernego upał.
- W przypadku używania dużych naczyń z ferromagnetycznym dnem, których średnica jest mniejsza niż całkowita średnica naczynia, nagrzewa się tylko dno ferromagnetyczne. Powoduje to sytuację, w której nie jest możliwe równomierne rozprowadzenie ciepła w naczyniu. Jeśli powierzchnia ferromagnetyczna zostanie zmniejszona z powodu włączenia części aluminiowych, wówczas efektywna powierzchnia nagrzewania może ulec zmniejszeniu. Mogą wystąpić problemy z wykrywaniem naczyń lub naczynia mogą w ogóle nie zostać wykryte. Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, średnica dna ferromagnetycznego powinna odpowiadać średnicy pola grzewczego. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w danym polu grzewczym, zaleca się wypróbowanie go w mniejszym polu grzewczym.
  strefa.



Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Do gotowania indukcyjnego używamy wyłącznie materiałów ferromagnetycznych, takich jak:
•stal emaliowana

• żeliwo

• specjalne naczynia ze stali nierdzewnej przeznaczone do gotowania indukcyjnego.

Oznaczenia naczyń kuchennych		Sprawdź, czy naczynie ma oznaczenie wskazujące, że nadaje się do gotowania indukcyjnego.
	Używaj naczyń magnetycznych (ze stali emaliowanej, ferrytycznej stali nierdzewnej, żeliwa). Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, jest wykonanie „testu magnetycznego”. Znajdź uniwersalny magnes i sprawdź, czy przylega do dna naczynia.	
Stal nierdzewna	Naczynia kuchenne nie zostały wykryte	
	Z wyjątkiem naczyń kuchennych wykonanych ze stali ferromagnetycznej	
Aluminium	Naczynia kuchenne nie zostały wykryte	
Lane żelazo	Wysoka wydajność	
	Uwaga: naczynia kuchenne mogą porysować powierzchnię płyty kuchennej	
Stal emaliowana	Wysoka wydajność	
	Zaleca się używanie naczyń o płaskim, grubym i gładkim dnie	
Szkło	Naczynia kuchenne nie zostały wykryte	
Porcelana	Naczynia kuchenne nie zostały wykryte	
Naczynia kuchenne z miedzianym dnem	Naczynia kuchenne nie zostały wykryte	

Najmniejsza użyteczna średnica naczynia kuchennego dla strefy gotowania:

Średnica strefy gotowania	Minimalna średnica dna naczynia kuchennego ze stali emaliowanej
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220x190	
260 - 280	

Minimalna średnica naczyń kuchennych wykonanych z materiałów innych niż stal emaliowana może

różnić się.

Machine Translated by Google

Zarządzanie energią

Funkcja ta umożliwia aktywację trybu demonstracyjnego i ograniczenie całkowitej maksymalnej mocy płyty indukcyjnej do jednej z następujących wartości: 2,8 kW; 3,7 kW; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (moc maksymalna).

Należy określić całkowitą maksymalną moc płyty indukcyjnej w ciągu 5 minut od jej podłączenia do sieci. Aby wybrać poziom mocy, dotknij, aby włączyć urządzenie, a następnie dotknij i przytrzymaj jednocześnie przycisk i przez 3 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawi się poprzednie ustawienie lub – jeśli nie było poprzedniego ustawienia – domyślne ustawienie 7,35 kW, oznaczone jako „74”. Użyj przycisków i , aby wybrać żądane ustawienie: W ciągu 10 sekund
od wybrania żądanego ustawienia dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby potwierdzić.

00	DEMONSTRACJA
28	2,8 kW
37	3,7 kW
45	4,5 kW
56	5,6 kW
74	7,35 kW

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wybrane maksymalne ustawienie mocy zamiga kilkakrotnie na wyświetlaczu, po czym urządzenie się wyłączy. Teraz Twoja płyta indukcyjna nie przekroczy maksymalnej mocy, którą wybrałeś.

Jeżeli nie potwierdzisz wybranego maksymalnego ustawienia mocy, płyta indukcyjna wyłączy się i będzie działać z poprzednio wybraną maksymalną mocą lub z domyślną mocą 7,35 kW.

Po wybraniu ustawienia mocy grzania dla poszczególnych pól grzewczych, układ zarządzania energią zapewni, że wybrana całkowita moc maksymalna nie zostanie przekroczona. Każde ustawienie powodujące przekroczenie całkowitej mocy maksymalnej będzie niedostępne dla użytkownika.

Układ zarządzania energią może wyłączyć strefę gotowania, jeśli jej użycie spowodowałoby przekroczenie maksymalnej mocy urządzenia.

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Panel sterowania

- Zaraz po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej wszystkie wyświetlacze zaświeci się na chwilę. Urządzenie będzie gotowe do użycia.
- Płyta indukcyjna wyposażona jest w elektroniczne czujniki sterujące dotykiem, które są obsługiwane poprzez dotykanie palcem przez co najmniej 1 sekundę.
- Dotknięciu czujnika towarzyszy sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność.

Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na czujnikach panelu sterowania. Upewnij się, że naczynia kuchenne nie wystają poza obrys pola grzejnego. Jeśli umieścisz naczynie kuchenne zbyt blisko panelu sterowania lub zasłonisz którykolwiek z czujników, płyta automatycznie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

Włącz urządzenie



Dotknij i przytrzymaj czujnik włączania/wyłączania przez co najmniej 3 sekundy. Płyta grzewcza sygnalizuje prawidłowe działanie (aktywność), gdy na wyświetlaczach pól grzewczych pojawi się „00” .

Jeżeli w ciągu 15 sekund od uruchomienia urządzenia nie ustawisz żądanej mocy grzania w strefie gotowania, wyłączy się ono automatycznie.

Włącz strefę gotowania i ustaw moc grzania.

• Włącz płytę grzewczą za pomocą • transduktor.

Umieść naczynie kuchenne na wybranej strefie grzewczej.

- Naczynia kuchenne zostaną automatycznie wykryte i wyświetlony zostanie odpowiedni komunikat 8.8. na wyświetlaczu pojawi się migające „00”. Oznacza to, że wybrana strefa gotowania jest aktywna i można ustawić jej moc.

Jeśli na płycie grzewczej znajdują się dwa lub więcej garnków w momencie jej włączenia, płyta nie aktywuje automatycznie pól grzejnych. Należy dotknąć czujnika odpowiadającego wybranej strefie grzewczej. 8.8.

- Aby wybrać żądane ustawienie temperatury, przesuń palcem po czujniku ustawienia temperatury, zaczynając od lewej strony (na wyświetlaczu pojawi się wybrane ustawienie temperatury).
- Strefa gotowania działa.

System wykrywania naczyń kuchennych i automatycznej aktywacji strefy gotowania działa tylko w przypadku pierwszego naczynia umieszczonego na płycie grzewczej.

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Dezaktywuj strefy gotowania

Aby dezaktywować strefę grzewczą, wykonaj jedną z następujących czynności:
• Wyłącz płytę grzewczą za pomocą czujnika. • Dotknij i
przytrzymaj • Dotknij czujnika 88. czujnik przez 3 sekundy
suwaka ustawienia grzania i przesuń palec w lewo, aby zmniejszyć ustawienie grzania do „00”.

Wyłącz urządzenie

Urządzenie działa, gdy przynajmniej jedna strefa grzejna jest włączona.

• Wyłącz płytę grzewczą za pomocą czujnika.

Jeśli pole grzewcze jest nadal gorące, na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się litera „H” lub „h”, oznaczająca ciepło resztkowe. Opis symbolu znajduje się poniżej.

Funkcja booster "P"

Funkcja Booster zwiększa moc znamionową strefy grzewczej 220x190 mm z 2200 W do 3000 W, strefy grzewczej Ø 260 mm z 2200 W do 3000 W, strefy grzewczej Ø 210 mm z 2000 W do 3000 W , a strefy grzewczej Bridge — z 3000 W do 3700 W.

• Umieść naczynie kuchenne na wybranej strefie gotowania.
• Naczynia kuchenne zostaną automatycznie wykryte, a na wyświetlaczu pojawi się migający komunikat 88. będzie „00”.
• Dotknij czujnika Booster lub przesuń palcem po czujniku ustawienia mocy grzania w prawo, aby aktywować funkcję Booster. Na wyświetlaczu pojawi się litera „P”.

Wyłączanie funkcji Booster: • Aby
dezaktywować funkcję Booster, dotknij czujnika Booster lub przesuń palcem w lewo po czujniku ustawienia temperatury.

Funkcję Booster można aktywować na maksymalnie 5 minut. Następnie moc zostanie zmniejszona do 14 (mocy nominalnej).
Moc zostanie zmniejszona do wartości nominalnej również w przypadku przegrzania się któregokolwiek z podzespołów płyty grzewczej.
Funkcję Booster można ponownie aktywować, gdy podzespoły wewnętrzne ostygną do bezpiecznej temperatury. Funkcja ta nie uruchomi się automatycznie.
Jeśli zdejmiesz naczynie z pola grzewczego, gdy włączona jest funkcja Booster, 5-minutowe odliczanie nie zostanie przerwane.

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Funkcję Booster można aktywować jednocześnie dla dwóch stref grzewczych, tj. jednej z lewych stref grzewczych. Nie będzie można aktywować funkcji Booster, jeśli inna strefa grzewcza po tej samej stronie ma już włączoną funkcję Booster.

Blokada dziecięca

Funkcja blokady rodzicielskiej wyłącza wszystkie elementy sterujące płyty kuchennej w celu czyszczenia lub uniemożliwienia dzieciom korzystania z urządzenia. Funkcję blokady rodzicielskiej można włączyć lub wyłączyć po włączeniu urządzenia. Aby włączyć lub wyłączyć blokadę rodzicielską, przytrzymaj czujnik przez 3 sekundy. Gdy blokada jest włączona, obok czujnika świeci się kontrolka.

Po włączeniu i zablokowaniu płyty grzewczej można ją natychmiast wyłączyć, dotykając czujnika.

Odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej powoduje dezaktywację blokady dziecięcej.

Wskaźnik ciepła resztkowego „h”, „H”

Po zakończeniu gotowania szkło płyty indukcyjnej w strefie gotowania jest nadal gorące. Jest to tak zwane ciepło resztkowe.



Jeżeli temperatura szkła jest wyższa niż 60°C*, na wyświetlaczu pola grzejnego pojawia się symbol „H”.



Jeżeli temperatura szkła wynosi 45°C* – 60°C*), na wyświetlaczu pola grzewczego pojawia się symbol „h” (niskie ciepło resztkowe).

* Temperatury są przybliżone

Gdy świeci się wskaźnik ciepła resztkowego, nie dotykaj pola grzejnego, ponieważ istnieje ryzyko oparzenia, ani nie kładź na nim przedmiotów wrażliwych na ciepło!

Wskaźnik ciepła resztkowego „H” lub „h” nie wyświetla się podczas przerwy w dostawie prądu. Jednak pola grzewcze mogą nadal być gorące!

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Ogranicz czas działania

Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowników, płyta indukcyjna została wyposażona w ogranicznik czasu pracy dla każdej ze stref grzewczych.

Maksymalny czas pracy jest ustalany indywidualnie, w zależności od ustawienia mocy grzania podczas gotowania. Jeśli używasz tylko jednego ustawienia mocy grzania przez dłuższy czas, maksymalny czas gotowania podano w tabeli:

Po osiągnięciu maksymalnego czasu gotowania strefa indukcyjna automatycznie się wyłącza, a na wyświetlaczu pojawia się symbol ciepła resztkowego. Maksymalny czas pracy dotyczy jednej strefy grzewczej.

Ustawienie temperatury gotowania	Maksymalny czas pracy
1	8 godzin
2	8 godzin
3	8 godzin
4	8 godzin
5	5 godzin
6	5 godzin
7	5 godzin
8	5 godzin
9	1,5 godziny
10	1,5 godziny
11	1,5 godziny
12	1,5 godziny
13	1,5 godziny
14	1,5 godziny
P	5 minut
40	60 minut
70	160 minut
90	160 minut
☰	60 minut

Regulator czasowy

Funkcja timera ułatwia gotowanie, umożliwiając ustawienie czasu trwania.
Funkcję timera można aktywować tylko podczas gotowania (gdy ustawienie mocy grzania jest większe niż „0”). Funkcji timera można używać na wszystkich polach grzewczych jednocześnie.
Maksymalny czas wynosi 99 minut (co 1 minutę).
Aby ustawić timer:

- Umieść naczynie kuchenne na wybranej strefie gotowania.
- Po automatycznym wykryciu naczynia należy ustawić odpowiednią moc grzania.
- Aby aktywować timer, dotknij i przytrzymaj, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się „00”. • Dotknij,

aby dodać lub skrócić czas.

Aby ustawić timer dla kolejnej strefy grzewczej, wykonaj powyższe kroki, wybierając inną strefę grzewczą. Pamiętaj, że funkcję timera można ustawić dla każdej strefy grzewczej.

i Jeżeli ustawiono więcej niż jeden timer, wyświetlany jest najkrótszy czas.

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Ustawienie czasu trwania timera można zmienić w dowolnym momencie. Podczas gotowania wybierz strefę grzejną, dla której chcesz zmienić ustawienie czasu trwania timera, tj. aktywuj ją za pomocą 8. czujnika, dotknij i zmień ustawienia czasu trwania zgodnie z instrukcją ustawień timera.
Po upływie ustawionego czasu gotowania usłyszysz sygnał alarmu. Dotknij dowolnego czujnika, aby go wyciszyć. W przeciwnym razie alarm wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.
Jeśli chcesz anulować timer przed czasem, aktywuj żądaną strefę gotowania, dotykając jej czujnika (wskaźnik zasilania zacznie migać), a następnie anuluj timer w następujący sposób:

- dotknij i przytrzymaj czujnik; dotknij, aby
- skrócić czas do „00”; jednocześnie dotknij i
- przytrzymaj i .

Aby anulować timer, dotknij przez 88. (wskaźnik ustawienia temperatury zacznie migać), następnie dotknij i 3 sekundy lub dotknij i użyj , 88. przytrzymaj, aby aktywować żądaną strefę gotowania, a następnie dotknij aby skrócić czas do „00”.
Aby anulować Timer możesz także jednocześnie dotknąć i przytrzymać przez 2 sekundy przyciski i .

Minuta mniej

Użyj minutnika do odliczania czasu. Minutnik nie wpływa na działanie pól grzejnych.

Aby ustawić minutnik:
• Włącz płytę kuchenną.
• Dotknij i ustaw czas trwania minutnika, dotykając go, aby wydłużyć lub skrócić czas trwania.

Ustawienie Czas trwania można zmienić w dowolnym momencie. Aby to zrobić, dotknij następnie użyj lub

Po upływie ustawionego czasu trwania usłyszysz sygnał alarmu. Dotknij dowolnego czujnika, aby potwierdzić i wyciszyć alarm. Alarm wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.

Aby anulować Minutnik dotknij czasu trwania , następnie dotknij i przytrzymaj, aby zmniejszyć „00.” lub, alternatywnie, jednocześnie dotknij i przytrzymaj i .

Funkcja Stop'n Go

Funkcja Stop'n go jednocześnie wstrzymuje działanie wszystkich pól grzewczych, a następnie wznawia działanie przy wcześniej ustawionych ustawieniach mocy grzewczej.
Aby włączyć funkcję Stop'n go, co najmniej jedna strefa grzejna musi być w użyciu.
Dotknij czujnika. Na wszystkich wyświetlaczach pól grzewczych pojawi się symbol . Gdy pole grzewcze jest gorące, symbol będzie migał naprzemiennie z literą „H” lub „h”, w zależności od temperatury pola grzewczego (wskaźnik ciepła resztkowego).
Aby dezaktywować funkcję Stop'n Go, dotknij ponownie czujnika. Wyświetlacze pól grzewczych pokażą ustawienie mocy grzania ustawione przed aktywacją funkcji Stop'n Go.

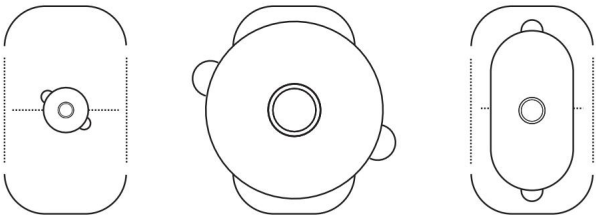
Funkcja Stop'n go wstrzymuje odliczanie timera
Funkcja Stop'n Go nie wstrzymuje odliczania minutnika

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Funkcja mostu

Funkcja Bridge pozwala połączyć dwie strefy grzewcze w jedną, połączoną strefę grzewczą. Funkcja Bridge jest bardzo wygodna i umożliwia korzystanie z naczyń do zapiekania.



BŁĘDNY BŁĘDNY PRAWIDŁOWY

Aby użyć funkcji Bridge:
• Włącz płytę kuchenną.
• Umieść brytfannę po lewej stronie płyty grzewczej tak, aby przykrywała obie powierzchnie do gotowania.
strefy.
• Patelnia zostanie automatycznie wykryta, a funkcja mostka zostanie aktywowana zgodnie ze wskazaniem
symbol.

Jeżeli w ciągu 15 sekund nie wybierzesz ustawienia grzania, funkcja Bridge zostanie wyłączona.

• Wybierz żądany poziom grzania, przesuwając palcem po polu czujnika wyboru ustawienia

Teraz obie strefy gotowania mogą być sterowane jako jedna.

Funkcję Bridge można zawsze włączać i wyłączać ręcznie.

Aby włączyć funkcję Bridge, dotknij czujnika (6). Na wyświetlaczu tylnego pola grzewczego pojawi się „ ”, a na przednim „00”.
Żądany poziom mocy grzewczej wybiera się, przesuwając palcem po czujniku wyboru mocy grzewczej.

piwo.

Aby wyłączyć funkcję Bridge, dotknij czujnika (6). Na wyświetlaczach odpowiednich pól grzewczych pojawi się „00”.

Teraz obie strefy gotowania mogą być sterowane niezależnie.

Machine Translated by Google

Utrzymuj temperaturę

Twoja płyta grzewcza jest wyposażona w specjalne programy, które umożliwiają gotowanie w ustawionej temperaturze, przy jednoczesnym zużyciu jak najmniejszej ilości energii.
Dostępne są cztery programy:

• Rozpuść 40

Przeznaczony do roztapiania masła lub tabliczki czekolady.
Umieść masło lub czekoladę w rondlu w temperaturze pokojowej, a następnie uruchom program Melt 40.

• Gotować na wolnym ogniu 70

Program idealny do podgrzewania gęstych zup i sosów.
Umieść garnek z jedzeniem na polu grzewczym i włącz program Simmer 70. Program ten utrzymuje temperaturę 70°C.

• Gotuj 90

Program przeznaczony do podgrzewania i gotowania potraw zawierających wodę.
Umieść garnek z jedzeniem na polu grzewczym i włącz program Simmer 90. Program ten utrzymuje temperaturę 90°C.

• – Grill

Program przeznaczony do grillowania potraw wymagających wysokiej temperatury.
Umieść patelnię lub specjalną tackę grillową na polu grzewczym i włącz program Grill. Program utrzymuje temperaturę 200°C.

Aktywuj program utrzymania temperatury.

• Umieść naczynie kuchenne na polu grzewczym • Włącz pole grzewcze • Włącz wybrany program temperaturowy

Temperatura ma charakter orientacyjny i może się różnić w zależności od ilości, rodzaju załadunku i naczyń.

Sparuj i obsługuj okap kuchenny*

Aby rozpocząć bezprzewodowe parowanie okapu kuchennego i płyty grzewczej, dotknij i przytrzymaj czujnik trybu automatycznego przez 3 sekundy. Wskaźnik nad czujnikiem zacznie migać. Wskaźnik zaświeci się na stałe po pomyślnym połączeniu urządzeń.



W trybie automatycznym okap automatycznie dostosowuje prędkość wentylatora w zależności od intensywności gotowania. Dotknij, aby włączyć tryb automatyczny okapu. Zaświeci się kontrolka nad czujnikiem. Należy pamiętać, że tryb automatyczny można włączyć tylko po sparowaniu urządzeń. Dotknij, aby wyłączyć tryb automatyczny. Kontrolka nad czujnikiem zgaśnie.

Użyj czujników do ręcznego sterowania prędkością wentylatora. Użycie tych czujników spowoduje wyłączenie trybu automatycznego okapu.

Zaleca się korzystanie z programów temperaturowych dla garnków wypełnionych przynajmniej do połowy żywnością.

Zaleca się korzystanie z programów temperaturowych na zimnej strefie gotowania.

*w zależności od modelu

Machine Translated by Google

PRAKTYCZNE PORADY NA CO DZIEŃ

Tabela przykładowych ustawień płyty grzewczej

UŻYCIE FUNKCJI		DANIE	CZAS [MIN] PORCJA	ROZMIAR
Roztopić 40*	Rozpuść czekoladę	Brownie / Czekolada Kremówka	10	300 gramów
Roztopić 40*	Rozmrażać	Karkówka wieprzowa / Bigos	60	1 sztuka ok. 800 g
Roztopić 40*	Ciasto drożdżowe	Ciasto drożdżowe	40	1 kg
Gotować na wolnym ogniu 70*	Mięso parboil i kiełbasy	Polędwiczka wieprzowa z przyprawami	60	1 kg
Gotować na wolnym ogniu 70*	Pod próżnią	Filet z kurczaka sous-vide 60		1 sztuka 200 g
Gotować na wolnym ogniu 70*	Utrzymuj temperaturę	Zupa gulaszowa	30	2 litry
Gotować na wolnym ogniu 70*	Utrzymaj ciepło	Płatki śniadaniowe z mlekiem	10	0,5 l
Gotuj 90*	Zdrowe śniadanie	Owsianka	20	0,5 l
Gotuj 90*	Zupa	Rosół z kurczaka	150	4 litry
Gotuj 90*	Gotowanie	Jajka w koszulce	12	2 szt. jajka l
Grill**	Pieczenie na roznie	Grillowany stek - en-trecote	6	1 sztuka 300 g
Grill**	Smażyć na patelni	Kurczak z warzywami i makaronem	8	1 porcja ok. 400 g
Grill**	Smażyć na głębokim tłuszczu	Warzywa w tempurze 6		300 gramów

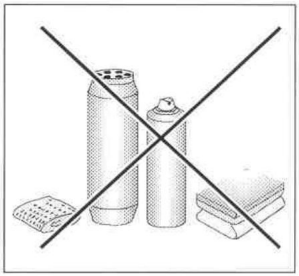
*symbol zależy od modelu
** w wybranych modelach

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

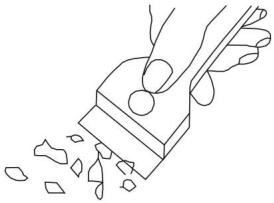
Prawidłowa regularna konserwacja i czyszczenie urządzenia może znacznie wydłużyć jego bezawaryjną pracę.

Podczas czyszczenia płyt indukcyjnych obowiązują te same zasady, co w przypadku powierzchni szklanych. Pod żadnym pozorem nie należy używać środków czyszczących o działaniu ściernym lub żrącym, ani proszków czy gąbek! Nie należy używać myjek parowych ani ciśnieniowych.



Czyszczenie po każdym użyciu

- Lekkie plamy przecieraj wilgotną ściereczką bez detergentu. Użycie płynu do mycia naczyń może spowodować niebieskawe przebarwienia powierzchni. Tych uporczywych plam nie zawsze da się usunąć od razu, nawet przy użyciu specjalnego środka czyszczącego.
- Mocno przylegający brud można ostrożnie usunąć skrobakiem. Następnie przetrzeć powierzchnię kuchenną wilgotną ściereczką.



Skrobak do czyszczenia płyty kuchennej

Usuwanie plam

- Jasne plamy koloru perłowego (resztki aluminium) można usunąć z chłodnej płyty kuchennej za pomocą specjalnego środka czyszczącego.
  Pozostałości kamienia (np. po odparowaniu wody) można usunąć octem lub specjalnym środkiem czyszczącym.
- Nie wyłączaj pola grzejnego podczas usuwania cukru, żywności zawierającej cukier, plastiku i folii aluminiowej. Natychmiast i dokładnie zeskrob resztki z gorącego pola grzejnego ostrym skrobakiem.

  Po usunięciu większości plam można wyłączyć płytę grzewczą i wyczyścić schłodzoną strefę gotowania specjalnym środkiem czyszczącym.

Specjalne środki czyszczące są dostępne w supermarketach, sklepach z artykułami elektrycznymi i AGD, drogeriach, a także sklepach spożywczych i salonach gastronomicznych. Skrobaki można kupić w sklepach z artykułami budowlanymi i budowlanymi, a także w sklepach z akcesoriami malarskimi.

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie nakładaj detergentu na rozgrzaną płytę grzewczą. Najlepiej pozostawić środek czyszczący do wyschnięcia, a następnie wytrzeć go na mokro. Wszelkie pozostałości detergentu należy zetrzeć wilgotną ściereczką przed ponownym podgrzaniem. W przeciwnym razie może on powodować korozję.

Gwarancja zostanie unieważniona, jeśli nie zastosujesz się do powyższych wskazówek!

Ważny!
Jeżeli z jakiegokolwiek powodu sterowanie płytą grzewczą nie reaguje, należy wyłączyć główny wyłącznik obwodu lub wyjąć wtyczkę z gniazdka. bezpiecznik i skontaktuj się z obsługą klienta.

Ważny!
W przypadku uszkodzenia lub odprysku powierzchni płyty grzewczej, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. W tym celu wyjmij bezpiecznik lub odłącz urządzenie od zasilania. Następnie zleć naprawę profesjonalnemu serwisowi.

Przeglądy okresowe

Oprócz standardowego czyszczenia i konserwacji:

- przeprowadzaj okresowe kontrole elementów sterujących dotykiem i innych elementów. Po upływie gwarancji zlecaj autoryzowanemu serwisowi przegląd urządzenia co dwa lata.
- naprawa i identyfikacja problemów,
- przeprowadzać okresową konserwację kołek.

Ważny!

Wszelkie naprawy i regulacje muszą być wykonywane przez kompetentnego technika lub autoryzowanego instalatora.

Machine Translated by Google

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku wystąpienia jakiejkolwiek usterki:

- wyłącz urządzenie
- odłączyć zasilanie
- oddać urządzenie do naprawy
- Na podstawie instrukcji podanych w poniższej tabeli, użytkownik może samodzielnie naprawić niektóre drobne problemy. Przed zgłoszeniem naprawy do serwisu prosimy o sprawdzenie kolejnych punktów w tabeli.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ZARADZIĆ
1. Urządzenie nie działa	- brak zasilania	-sprawdź bezpiecznik, wymień jeśli jest przepalony
2. Pola czujników nie są ponownie reaguje, gdy jest dotykany	- urządzenie nie jest włączone - włącz urządzenie	
	- pole czujnika dotknięte zbyt krótko (krócej niż jedna sekunda)	- dotykaj pola czujnika dłużej
	- jednoczesne dotknięcie wielu czujników	- zawsze dotykaj tylko jednego pola czujnika (chyba że strefa gotowania jest wyłączona)
3. Urządzenie nie reaguje i emituje długi sygnał dźwiękowy	- niewłaściwe użytkowanie (dotknięcie niewłaściwych pól czujników lub dotknięcie czujników zbyt krótko)	- ponownie podłącz płytę grzewczą
	- pola czujników zakryte lub zabrudzone	- odkryć lub wyczyścić pola czujników
4. Urządzenie wyłącza się samoczynnie	- przez 10 sekund od aktywacji urządzenia nie zostanie dotknięte żadne pole czujnika	- bezzwłocznie włącz urządzenie i ustaw poziom mocy grzania
	- pola czujników zakryte lub zabrudzone	- odkryć lub wyczyścić pola czujników
5.Pojedyncza strefa grzejna wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego „H”.	- ograniczony czas gotowania	- ponownie włącz strefę gotowania
	- pola czujników zakryte lub zabrudzone	- odkryć lub wyczyścić pola czujników
	- przegrzanie podzespołów elektronicznych	

Machine Translated by Google

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ZARADZIĆ
6. Wskaźnik ciepła resztkowego zgaśnie, mimo że pola grzewcze są gorące	- nastąpiła przerwa w dostawie prądu lub urządzenie zostało odłączone	- wskaźnik ciepła resztkowego zostanie wyświetlony ponownie przy następnym włączeniu i wyłączeniu urządzenia
7. Powierzchnia płyty kuchennej jest pęknięta.	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania lub wyłącz główny wyłącznik. Zleć naprawę najbliższemu serwisowi.	
8.Gdy problem nadal nie został rozwiązany.	Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania lub wyłącz główny wyłącznik (bezpiecznik). Zleć naprawę najbliższemu serwisowi. Ważny! Użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłową obsługę urządzenia i utrzymanie go w dobrym stanie. Jeśli wezwie serwis z powodu nieprawidłowej obsługi urządzenia, będzie on odpowiedzialny za poniesione koszty, nawet w okresie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.	
9. Płyta indukcyjna wydaje dźwięki buczenia.	To normalne. Wentylator chłodzący działa w celu schłodzenia wewnętrznych podzespołów elektronicznych.	
10. Płyta indukcyjna wydaje syczące i gwiżdżące dźwięki.	To normalne. Podczas korzystania z kilku pól grzewczych z pełną mocą, płyta wydaje syczące i gwiżdżące dźwięki z powodu częstotliwości używanych do zasilania cewek.	
11. Płyta grzewcza nie działa. Pola grzewcze nie będą działać.	- uszkodzona elektronika	- zresetuj urządzenie, odłącz go na 60 sekund (odłączyć bezpiecznik).
12. Wyświetla się E (błąd).	Zakłócenie pomiaru w czujniku temperatury okrążenie.	Włącz płytę grzewczą i wyłącz ją włącz ponownie za pomocą przycisku włącz/wyłącz transduktor.

Machine Translated by Google

SPECYFIKACJA

Napięcie znamionowe	220-240 V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Moc znamionowa:	7,35 kW
Typ:	PB*4VI544AFTB4SACUUt KMI 772 680 C
Moc strefy gotowania indukcyjnego:	
- strefa gotowania indukcyjnego: 190x220 mm	2200 W
- strefa gotowania indukcyjnego: Ø 260 mm	2200 W
- strefa gotowania indukcyjnego: Ø 210 mm	2000 W
- Strefa gotowania indukcyjnego Booster: 190x220 mm	3000 W
- Strefa gotowania indukcyjnego Booster: Ø 260 mm	3000 W
- Strefa gotowania indukcyjnego Booster: Ø 210 mm	3000 W
Wymiary [mm]:	780 x 522 x 49
Waga [kg]:	ok. 7,8

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączonym [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania sieciowego [W]	-
Czas automatycznego czuwania/wyłączenia [min]	1

Spełnia wymagania norm europejskich EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Machine Translated by Google

Szanowny użytkowniku,

Holandia

Płyta grzewcza łączy w sobie wyjątkową łatwość obsługi i doskonałą wydajność.
Po przeczytaniu instrukcji obsługa płyty kuchennej nie będzie już miała przed Tobą żadnych tajemnic.
więcej.

Każda płyta grzewcza opuszczająca fabrykę jest przed zapakowaniem dokładnie sprawdzana pod kątem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.
Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej instrukcji chroni przed niewłaściwym użytkowaniem.

Zachowaj instrukcję obsługi i upewnij się, że masz ją zawsze pod ręką.
Aby uniknąć wypadków, należy dokładnie przestrzegać instrukcji użytkowania.

Uwaga!

Używaj urządzenia dopiero po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Każde inne użycie urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niewłaściwe i może być niebezpieczne.
Producent zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian niemających wpływu na użytkowanie urządzenia.

Oświadczenie producenta

Producent oświadcza niniejszym, że produkt ten spełnia podstawowe wymagania wymienione poniżej.
Wytyczne europejskie:
Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/WE,
Dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014 /30/WE,
Dyrektywa ErP 2009/125/WE,
i że w związku z tym produkt został oznakowany CE została wydana dla niego deklaracja zgodności, która jest udostępniana organom nadzoru rynku.

Machine Translated by Google

SPIS TREŚCI

Informacje podstawowe.....36 Instrukcja bezpiecznego użytkowania.....38 Opis produktu.....43
Instalacja.....44
Obsługa.....52 Porady praktyczne.....64 Czyszczenie i konserwacja.....65 Rozwiązywanie problemów.....67 Dane techniczne.....69

Machine Translated by Google

Uwaga. To urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Zachowaj szczególną ostrożność podczas dotykania elementów grzejnych. Upewnij się, że dzieci poniżej 8. roku życia nie mają dostępu do urządzenia bez stałego nadzoru.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną lub umysłową, a także osoby bez doświadczenia lub wiedzy na temat urządzenia, pod warunkiem, że takie użytkowanie odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją obsługi urządzenia, przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Należy upewnić się, że dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić płyty kuchennej ani wykonywać prac konserwacyjnych bez nadzoru.

Uwaga. Smażenie tłuszczów lub olejów na płycie kuchennej bez nadzoru może być bardzo niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie i przykryj płomienie pokrywką lub niepalnym kocem.

Machine Translated by Google

Uwaga. Zagrożenie pożarowe: nie należy gromadzić przedmiotów na powierzchni kuchennej.

Uwaga. Wyłącz zasilanie, jeśli powierzchnia jest pęknięta, aby zapobiec porażeniu prądem.

Nie należy kłaść na płycie kuchennej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki ani folia aluminiowa, gdyż mogą się one nagrzać.

Po użyciu wyłącz płytę grzewczą za pomocą pokrętła; nie polegaj na systemie wykrywania garnków.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać urządzeń czyszczących parą.

Machine Translated by Google

INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO UŻYCIA

- Przed pierwszym użyciem płyty indukcyjnej należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
  Tylko wtedy możesz mieć pewność, że płyta grzewcza działa bezpiecznie i że nie dojdzie do jej uszkodzenia.

- Jeżeli płyta indukcyjna znajduje się w pobliżu odbiornika radiowego lub telewizyjnego lub innego sprzętu nadawczego, należy sprawdzić prawidłowe działanie elementów sterujących czujnikami.
- Płytę grzewczą musi zainstalować wykwalifikowany elektryk.
- Płyty kuchennej nie wolno instalować w pobliżu urządzeń chłodniczych.
- Meble, w których umieszczone jest urządzenie, muszą być odporne na temperatury do 100°C. Dotyczy to również forniru, listew wykończeniowych, powierzchni z tworzyw sztucznych, klejów i powłok lakierniczych.

- Urządzenie może być używane dopiero po jego zainstalowaniu. Tylko w ten sposób zapewniona jest ochrona przed przypadkowym kontaktem z częściami pod napięciem.

- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą wykonywać wyłącznie wykwalifikowani specjaliści.
  Niefachowe naprawy stanowią poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Urządzenie zostanie odłączone od sieci tylko wtedy, gdy zadziała bezpiecznik w skrzynce licznikowej.
  lub gdy wtyczka została wyciągnięta z gniazdka.
- Wtyczka kabla połączeniowego musi być dostępna po zamontowaniu płytki.
- Upewnij się, że dzieci nie mają możliwości zabawy urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z niepełnosprawnością fizyczną lub psychiczną lub osoby nieposiadające doświadczenia w korzystaniu z tego urządzenia lub wiedzy na jego temat, chyba że takie użytkowanie odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją obsługi urządzenia, przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Osoby z implantami wspomagającymi funkcje fizjologiczne (np. rozrusznikiem serca, pompą insulinową lub aparatem słuchowym) muszą sprawdzić, czy praca tych urządzeń nie jest zakłócana przez płytę indukcyjną (częstotliwość robocza płyty indukcyjnej wynosi 20–50 kHz).

- W przypadku zaniku zasilania wszystkie ustawienia zostaną utracone. Należy zachować szczególną ostrożność po przywróceniu zasilania. Dopóki pola grzewcze są gorące, świeci się wskaźnik ciepła resztkowego „H” oraz, tak jak podczas pierwszego użycia, przycisk blokady rodzicielskiej.
- Wskaźnik ciepła resztkowego wbudowany w system elektroniczny pokazuje, czy strefa gotowania jest nagrzana.
  jest włączony lub jest jeszcze gorący.
- Jeżeli gniazdko ścienne znajduje się w pobliżu strefy gotowania, należy upewnić się, że
  kabel nie ma kontaktu z gorącymi punktami.
- Podczas używania tłuszczów i olejów nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru ze względu na
  zagrożenie pożarem.
- Nie używaj naczyń kuchennych wykonanych z plastiku lub folii aluminiowej. Materiał ten topi się w wysokich temperaturach.
  zaglądanie i może uszkodzić ceramiczną płytę szklaną.
- Cukier, kwas cytrynowy, sól itp., zarówno w postaci płynnej, jak i stałej, podobnie jak plastik, nie mogą mieć kontaktu z gorącą strefą gotowania.
- Jeśli cukier lub plastik przypadkowo wylądują na rozgrzanej płycie grzewczej, nie wyłączaj urządzenia, dopóki nie usuniesz cukru lub plastiku ostrym skrobakiem. Chroń dłonie przed oparzeniami i urazami.

Machine Translated by Google

INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO UŻYCIA

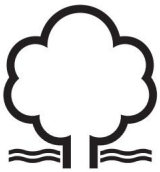
- Używając płyty indukcyjnej, należy używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem, bez ostrych krawędzi i zadziorów, w przeciwnym razie na powierzchni mogą pojawić się trwałe zarysowania.

- Powierzchnia grzewcza płyty indukcyjnej jest odporna na szoki temperaturowe. Jest odporna zarówno na ciepło, jak i na zimno.
- Unikaj spadania przedmiotów na płytę grzewczą. Uderzenie twardych i ostrych przedmiotów, takich jak słoik z przyprawami, może spowodować pęknięcie lub rozbicie płyty ceramicznej.

- Wykipiające potrawy mogą mieć kontakt z powierzchnią poprzez uszkodzone obszary. części płyty indukcyjnej będące pod napięciem.
- Wyłącz zasilanie, jeśli powierzchnia jest pęknięta, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. przychodzić.
- Nie należy używać powierzchni płyty kuchennej jako deski do krojenia lub powierzchni roboczej.
- Nie kładź na płycie kuchennej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki ani folia aluminiowa, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie należy instalować płyty kuchennej nad piekarnikiem bez wentylatora lub nad zmywarką, lodówko-zamrażarka lub pralka.
- W przypadku zabudowy płyty kuchennej w blacie, metalowe przedmioty znajdujące się w szafkach mogą nagrzewać się pod wpływem powietrza wydobywającego się z systemu wentylacyjnego płyty. Dlatego zaleca się stosowanie osłony bezpośredniej (patrz rys. 2).
- Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji płyty ceramicznej. Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem skutkuje utratą praw gwarancyjnych.

Machine Translated by Google

OSZCZĘDZAJ ENERGIĘ



Każdy, kto odpowiedzialnie gospodaruje energią, nie tylko chroni swój portfel, ale także działa w sposób przyjazny dla środowiska. Dlatego pomóż nam oszczędnie korzystać z prądu!

można to zrobić w następujący sposób:

•Używaj odpowiednich naczyń kuchennych.
Używając patelni z płaskim i grubym dnem oszczędzasz do 1/3 energii elektrycznej.
Nie zapomnij przykryć patelnię pokrywką, w przeciwnym razie Twoje zużycie energii będzie nawet czterokrotnie wyższe!

•Utrzymuj czystość stref gotowania i naczyń kuchennych.

Brud zakłóca wymianę ciepła - silnie
Przypalony brud często można usunąć wyłącznie za pomocą środków, które silnie zanieczyszczają środowisko.

•Podczas gotowania należy unikać niepotrzebnego podnoszenia pokrywki.

•Nie należy instalować płyty kuchennej w pobliżu urządzeń chłodniczych lub zamrażalniczych.
W rezultacie ich zużycie energii wzrośnie niepotrzebnie.

ROZPAKOWYWANIE



Urządzenie jest zabezpieczone przed uszkodzeniami transportowymi. Po rozpakowaniu opakowanie należy zutylizować w sposób niestwarzający zagrożenia dla środowiska. Wszystkie materiały użyte do opakowania są przyjazne dla środowiska, w 100% nadają się do recyklingu i są oznaczone odpowiednim symbolem.

Uwaga! Podczas rozpakowywania należy trzymać materiały opakowaniowe (worki foliowe, kawałki styropianu itp.) poza zasięgiem dzieci.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH SPRZĘT

Produkt ten jest zgodny z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym i jest oznaczony symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

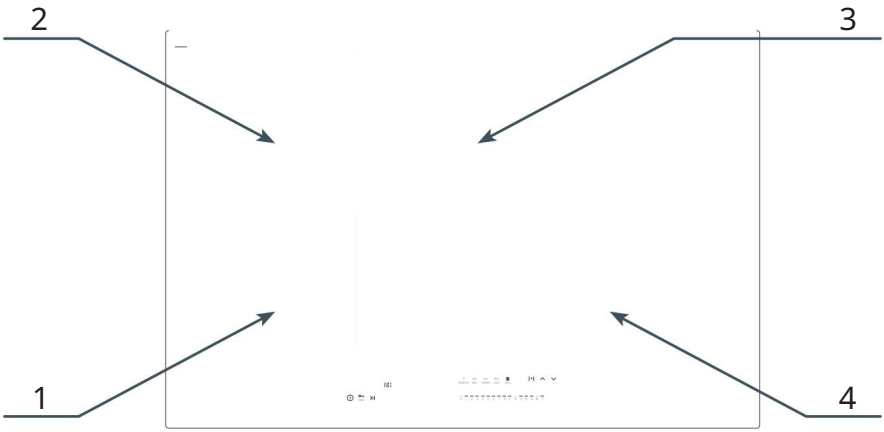


Oznaczenie to oznacza, że urządzenia tego nie wolno wyrzucać razem z innymi urządzeniami po zakończeniu jego okresu użytkowania. Odpady domowe można utylizować. Użytkownik jest zobowiązany do przekazania ich do punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Organy zbierające, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i władze miejskie, stanowią odpowiedni system zbiórki tego sprzętu. Prawidłowe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji wynikających z obecności niebezpiecznych składników oraz niewłaściwego przechowywania i przetwarzania takiego sprzętu.

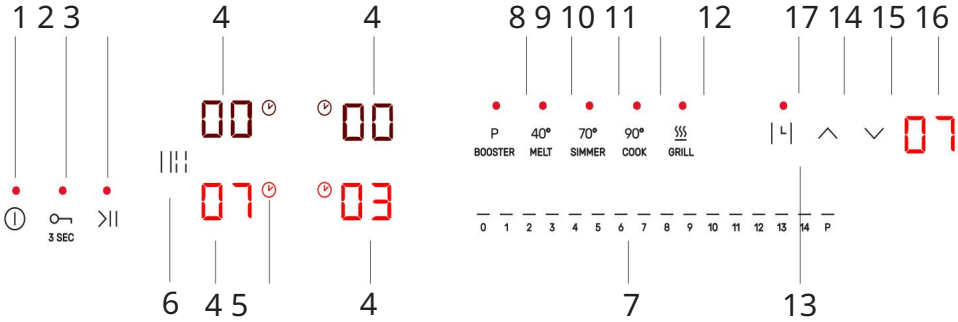
Machine Translated by Google

OPIS PRODUKTU



1. Strefa gotowania indukcyjnego Power Booster 220x190 (przód lewy)
2. Strefa gotowania indukcyjnego Power Booster 220x190 (tylna lewa)
3 strefy gotowania indukcyjnego Power Booster Ø 260 (tył po prawej)
4. Strefa gotowania indukcyjnego Power Booster Ø 210 (przód prawa)

Panel sterowania



1. Dotykowy przycisk włączania/wyłączania płyty 2. Dotykowy przycisk blokady rodzicielskiej 3. Dotykowy przycisk funkcji pauzy 4. Wskaźnik/ dotykowy przycisk strefy grzewczej 5. Symbol aktywnej funkcji timera 6. Dotykowy przycisk funkcji Bridge 7. Dotykowy przycisk wyboru mocy - suwak 8. Dotykowy przycisk funkcji booster 9. Program temperatury 40°C 10. Program temperatury 70°C 11. Program temperaturowy 90°C 12. Program temperaturowy Grill 13. Dotknij przycisku, aby aktywować funkcję Timera 14. Dotknij przycisku Timer - wydłużenie czasu 15. Dotknij przycisku Timer - skrócenie czasu 16. Wskaźnik timera 17. Dioda sygnalizacyjna aktywnej funkcji Timera kuchennego

Machine Translated by Google

Przygotowanie blatu do montażu płyty kuchennej

Grubość blatu meblowego musi wynosić od 12 do 40 mm, a głębokość blatu co najmniej 600 mm. Blat musi być płaski i równy. Od strony ściany blat musi być uszczelniony i zabezpieczony przed wilgocią i zalaniem.

Z przodu odległość między krawędzią otworu a krawędzią blatu roboczego musi wynosić co najmniej 60 mm, a z tyłu co najmniej 50 mm.

Odległość między krawędzią otworu a bokiem szafki kuchennej musi wynosić co najmniej 55 mm.

Tapicerka mebli do zabudowy i klej użyty do jej przyklejenia muszą być odporne na temperatury do 100°C. W przeciwnym razie powierzchnia może się odkształcić lub tapicerka może się odkleić.

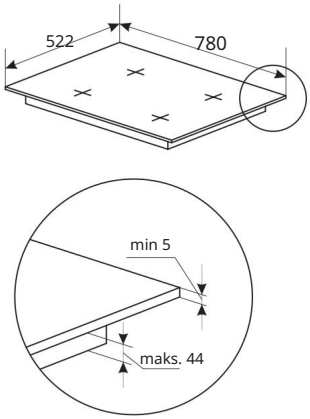
l Zabezpiecz krawędzie otworu materiałem odpornym na wilgoć.

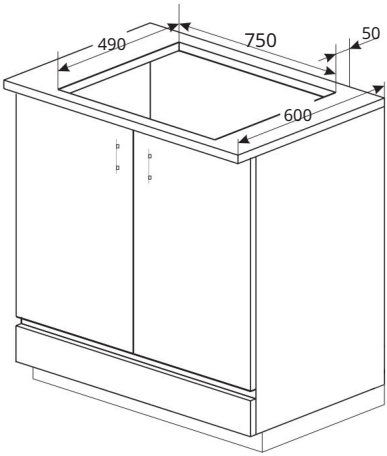
l Wykonaj otwór w blacie roboczym zgodnie z wymiarami podanymi na rys. 1.

Płytę kuchenną można montować bez płyty termoizolacyjnej.

Płyta grzejna 4-polowa szerokość 780 mm indukcja 3.0

1





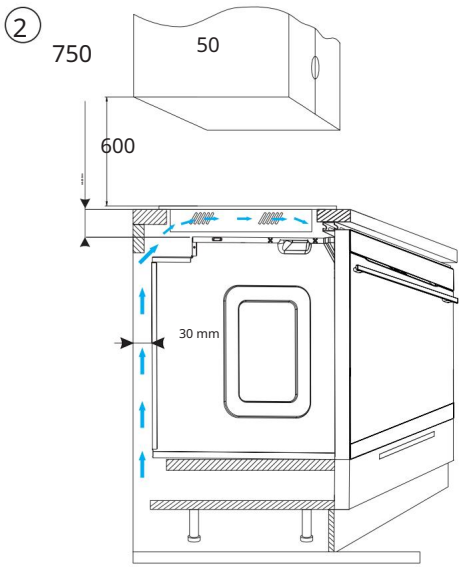
30 mm 30 mm 30 mm

Machine Translated by Google

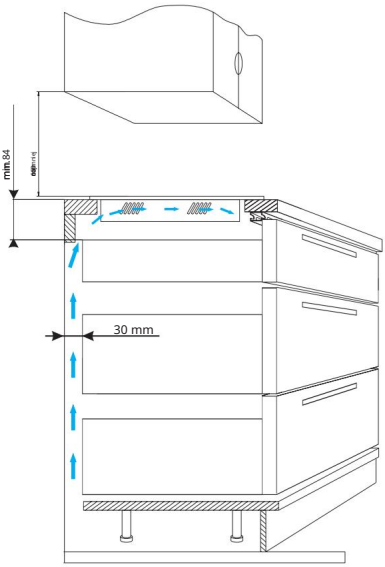
maks. 44

.0 INSTALACJA

Wariant 1

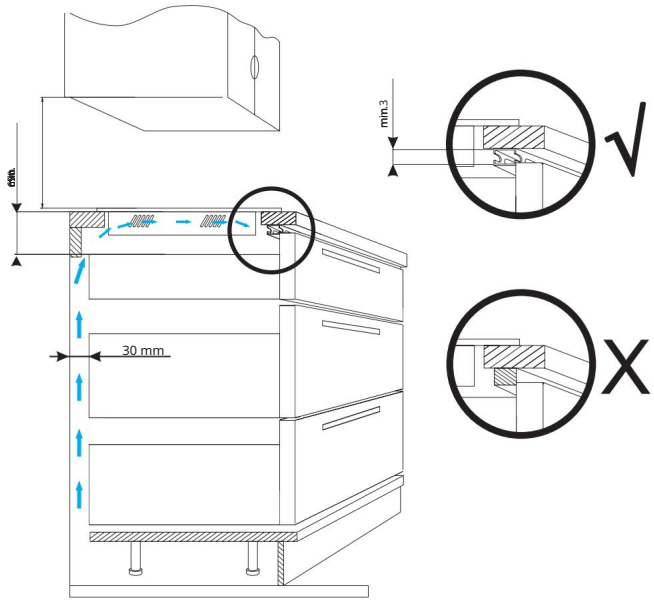


Wariant 2



30m

Warianty 3

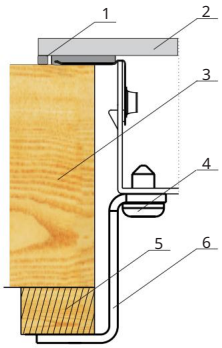


Zabrania się instalowania płyty kuchennej nad piekarnikiem bez wentylacji.

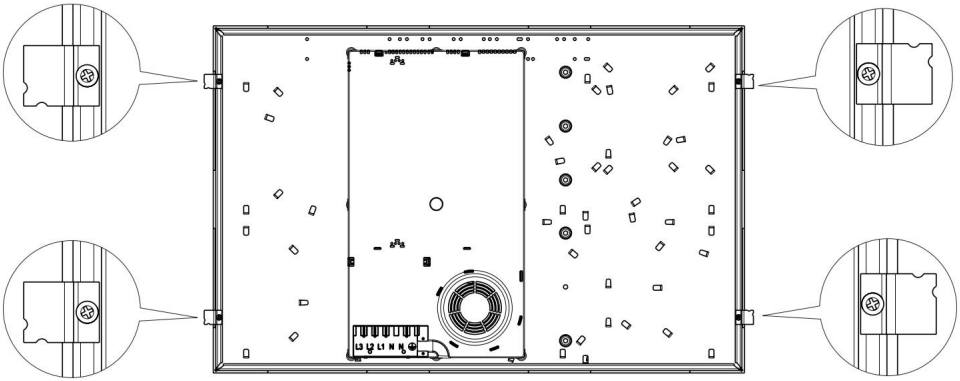
Machine Translated by Google

Montaż płyty kuchennej - zacisk

• Sprawdź, czy uszczelka jest prawidłowo dopasowana do płyty grzewczej. Dokręć zaciski na spodzie.
Zapala się jedna strona płyty kuchennej.
• Wyczyść blat roboczy, umieść płytę grzewczą w otworze i dociśnij ją do powierzchni.
• Umieść zaciski prostopadle do krawędzi płyty kuchennej i mocno je dokręć.
• Użyj śruby z maksymalnym gwintem 15 mm.



1. Uszczelka płyty kuchennej
2. Płyta grzewcza
3. Arkusz meblowy
4. Śruba
5. Klocek drewniany
6. Zacisk montażowy



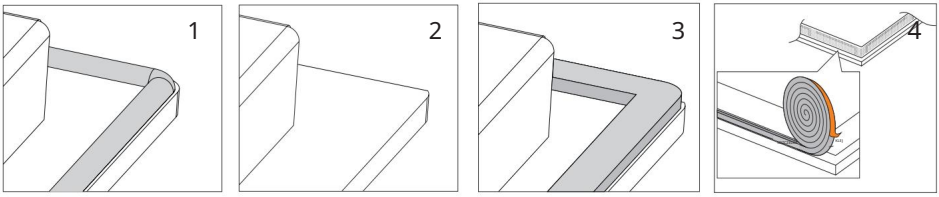
Użyj drewnianych klocków o odpowiedniej grubości, w zależności od grubości blatu.

Płyta grzewcza / Blat roboczy	38 mm	28 mm	12 mm
Grubość	9 mm	19 mm	35 mm

Machine Translated by Google

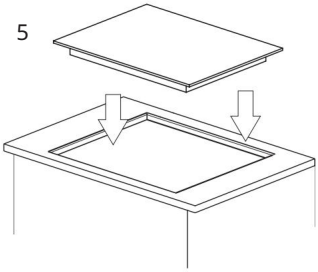
Nakładanie uszczelki

W zależności od modelu uszczelkę montuje producent (rys. 1).
Jeżeli uszczelka nie została zamontowana przez producenta, należy postępować w następujący sposób:
Przed zainstalowaniem urządzenia w otworze blatu należy przymocować dołączoną uszczelkę do spodniej strony płyty (rys. 2).
W tym celu należy najpierw zdjąć folię ochronną z uszczelki, a następnie przykleić ją jak najbliżej krawędzi płytki (rys. 3, 4).



Montaż urządzenia bez uszczelki jest niedopuszczalny.

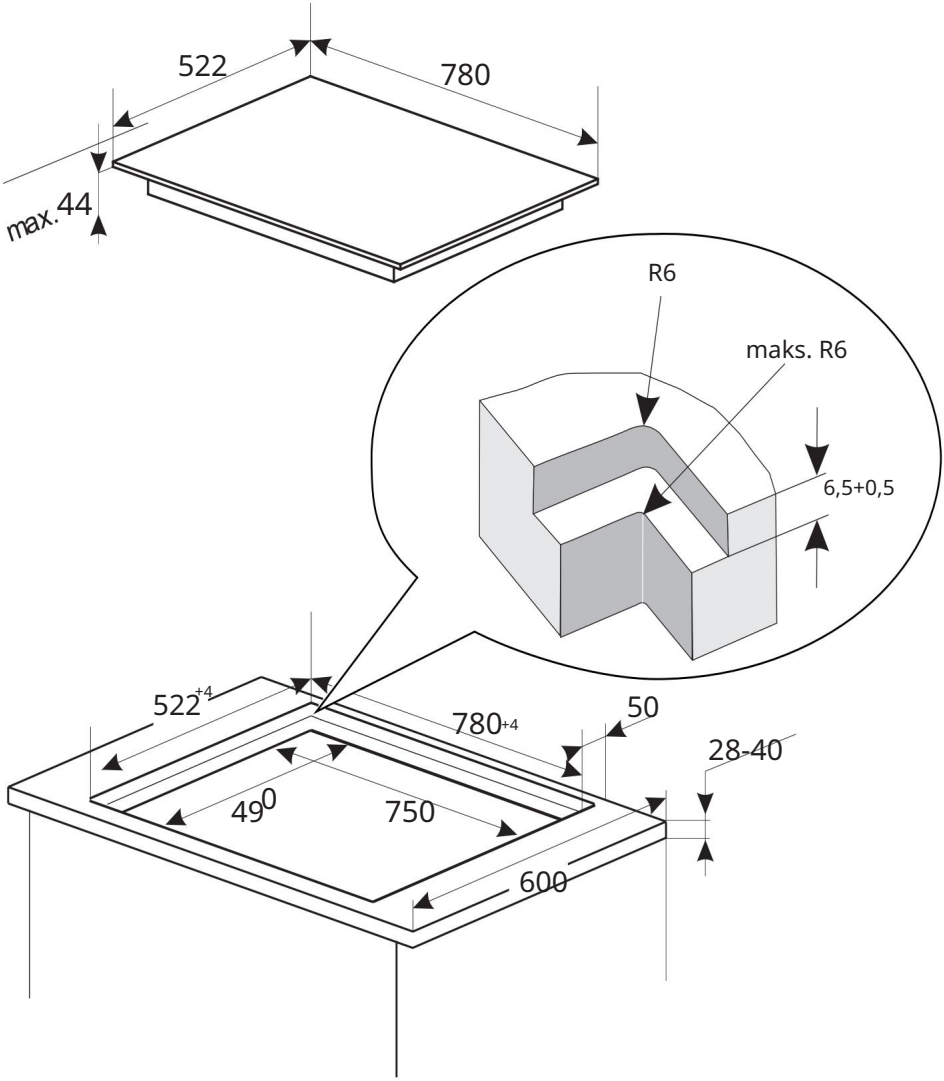
Umieść płytę kuchenną symetrycznie w otworze mebla tak, aby odstępy między płytą kuchenną a krawędzią blatu były jednakowe ze wszystkich stron (rys. 5).



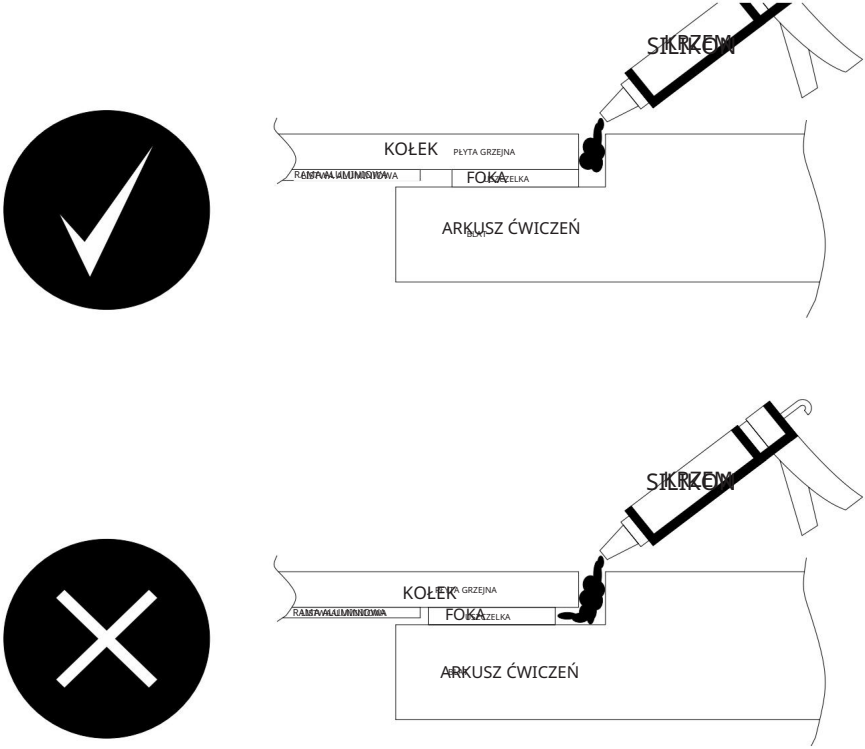
Machine Translated by Google

Montaż płyty kuchennej na równi z blatem roboczym

Wykonaj otwór montażowy zgodnie z poniższymi wymiarami (mm):



Machine Translated by Google



Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego montażu płyty kuchennej w blacie, w szczególności przyklejenia jej do blatu od spodu.

Instrukcje dla instalatora urządzenia

- W przypadku blatów wykonanych z kamienia lub płytek ceramicznych, płytę grzewczą najlepiej zamontować na równi z blatem.
- Uszczelka zamontowana na spodzie płyty grzewczej nie może powodować przedostawania się silikonu wykończeniowego pod płytę grzewczą. W przypadku konieczności demontażu urządzenia, należy odciąć silikon wokół płyty grzewczej ostrym nożem. Jeśli silikon przedostał się pod płytę grzewczą, odcięcie go jest niemożliwe, a demontaż płyty może spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.
- Silikon użyty do uszczelnienia krawędzi musi być odporny na temperaturę. Charakterystyka min. 160°C.
- Zaleca się wykończenie powierzchni blatu odpowiednim lakierem (np. silikonowym), który zabezpieczy blat przed wnikaniem wilgoci.
- Nieodpowiedni silikon może powodować przebarwienia kamienia naturalnego.
- Należy ściśle przestrzegać wymiarów podanych na rysunku montażowym, zwłaszcza szerokości noża. na którym będzie spoczywać płyta grzewcza.
- W przypadku uszkodzenia płyty grzewczej zalecamy kontakt z osobą odpowiedzialną za jej montaż, aby można było ją zdemontować przed przyjazdem technika serwisowego, który dokona zgłoszonej naprawy.

Machine Translated by Google

Podłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej

Uwaga!

Podłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej może być wykonane wyłącznie przez certyfikowanego instalatora. Samowolne modyfikacje lub zmiany w instalacji elektrycznej są zabronione.

Instrukcje dla instalatora

Płyta grzewcza wyposażona jest w kostkę zaciskową, która oferuje różne możliwości podłączenia, odpowiednie dla różnych typów instalacji elektrycznych.
Blok zaciskowy umożliwia następujące połączenia:
- jednofazowe 220-240 V ~
- tweefasig 380-415 V 2N ~
Płytę grzewczą można podłączyć do odpowiedniego źródła zasilania za pomocą odpowiedniego mostka przewodzącego na listwie zaciskowej, zgodnie z dołączonym schematem okablowania. Schemat okablowania znajduje się również na spodzie obudowy urządzenia. Po zdjęciu dolnej części obudowy listwy zaciskowej uzyskuje się dostęp do listwy zaciskowej. Należy pamiętać o doborze odpowiedniego przewodu przyłączeniowego, odpowiadającego rodzajowi podłączenia i mocy znamionowej płyty grzewczej.

Uwaga!

Nie zapomnij podłączyć przewodu uziemiającego do zacisku oznaczonego symbolem na listwie zaciskowej. Instalacja elektryczna doprowadzająca zasilanie do płyty kuchennej musi być wyposażona w odpowiednio dobrany bezpiecznik lub wyłącznik bezpieczeństwa, aby zabezpieczyć obwód główny i umożliwić wyłączenie zasilania w sytuacjach awaryjnych.

Przed podłączeniem urządzenia do instalacji elektrycznej należy zapoznać się z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej oraz schematem okablowania.
Podłączenie niezgodne ze schematem elektrycznym może spowodować uszkodzenie płyty kuchennej.

UWAGA! Instalator ma obowiązek dostarczyć użytkownikowi „Potwierdzenie podłączenia urządzenia” (znajduje się ono w karcie gwarancyjnej). Po zakończeniu instalacji instalator musi również przekazać informacje dotyczące sposobu podłączenia urządzenia:

- jednofazowe, dwufazowe lub trójfazowe;

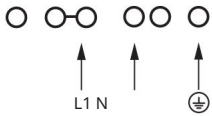
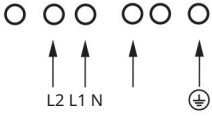
- przekrój przewodu przyłączeniowego;

- rodzaj zastosowanego zabezpieczenia (typ bezpiecznika).

Machine Translated by Google

SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ

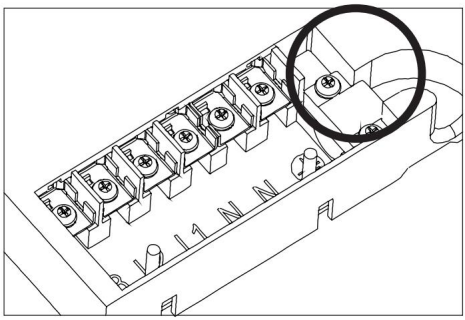
Uwaga! Elementy grzejne pracują pod napięciem 220-240 V.

Uwaga! Przy każdym podłączeniu przewód uziemiający musi być podłączony do zacisku. ⏚			Typ / przekrój kabla	Zamek bezpieczeństwa
1 W przypadku sieci 220–240 V stosuje się połączenie jednofazowe z przewodem neutralnym; mostki przewodzące łączą zaciski L1, L2, przewód neutralny, z przewodem uziemiającym N. NA ⏚	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm2	min. 30 A
2* Do sieci 220-240/380-415 V stosuje się połączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, przewód neutralny do N, przewód uziemiający do ⏚	2N~		HO5VV-FGL 4X2,5mm2	min. 16 A
L1=R, L2=S, L3=T; N= zacisk przewodu neutralnego; ⏚ = zacisk przewodu uziemiającego				

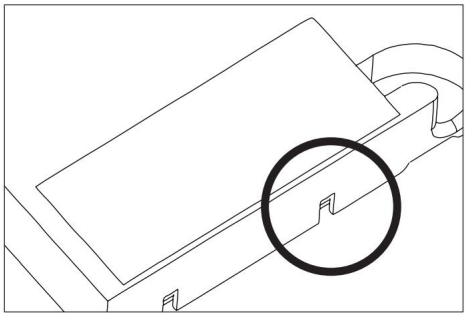
* Zaciski NN są wewnętrznie połączone ze sobą. Nie ma potrzeby ich mostkowania.

Opakowanie produktu zawiera zestaw elementów niezbędnych do prawidłowego podłączenia produktu do instalacji elektrycznej. Użycie dołączonych części jest niezbędne do prawidłowego działania produktu. Zestaw zawiera: odciążkę, mostek, 2 śruby i nasadkę ochronną.

Prawidłowy montaż odciążenia należy wykonać za pomocą dołączonych śrub.



Należy nacisnąć nasadkę ochronną, aż usłyszysz kliknięcie elementu mocującego.



Za pomocą śrubokręta podważ elementy mocujące, aż do momentu zdjęcia osłony ochronnej.

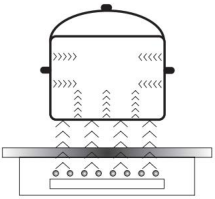
Machine Translated by Google

PRACA

Przed pierwszym użyciem płyty grzewczej

- Najpierw dokładnie wyczyść płytę indukcyjną. Traktuj płyty indukcyjne jak powierzchnie szklane.
  powierzchnie.
- Podczas pierwszego użycia urządzenie może chwilowo wydzielać opary, dlatego należy włączyć wentylację lub otworzyć okno.
- Podczas obsługi urządzenia należy przestrzegać przepisów bezpieczeństwa.

Zasady działania pola indukcyjnego



Generator elektryczny zasila cewkę umieszczoną w urządzeniu.

Cewka ta generuje pole magnetyczne, które przekazywane jest do naczyń kuchennych.
Pole magnetyczne powoduje nagrzewanie się naczyń kuchennych.

System ten wymaga stosowania naczyń kuchennych wrażliwych na działanie pola magnetycznego.

Technologia indukcyjna ma dwie główne zalety:

- ciepło jest przenoszone wyłącznie przez naczynia kuchenne, możliwe jest, że ciepło
  być wykorzystywanym w maksymalnym stopniu;
- Zjawisko bezwładności cieplnej nie występuje, ponieważ proces gotowania rozpoczyna się automatycznie w chwili postawienia naczynia na płycie grzewczej i kończy się natychmiast po jego zdjęciu z płyty.

Podczas normalnego użytkowania płyty indukcyjnej mogą być słyszalne różne dźwięki, które nie mają wpływu na działanie płyty.

- Gwizd o niskiej częstotliwości. Słyszysz go, gdy naczynie jest puste. Gdy tylko Napełnij naczynie wodą lub włóż do niego naczynie.
- Gwiżdżący dźwięk o wysokiej częstotliwości. Dźwięk ten występuje przy maksymalnej mocy w naczyniach kuchennych wykonanych z wielu warstw różnych materiałów. Dźwięk ten jest również słyszalny podczas jednoczesnego używania dwóch lub więcej pól grzejnych z maksymalną mocą. Dźwięk zanika lub staje się mniej intensywny, gdy tylko zmniejszysz moc.
- Dźwięk trzaskania. Dźwięk ten występuje w naczyniach kuchennych wykonanych z wielu warstw różnych materiałów. Intensywność dźwięku zależy od metody gotowania.
- Dźwięk buczenia. Dźwięk ten występuje podczas pracy wentylatora chłodzącego. elementy elektroniczne

Dźwięki, które mogą być słyszalne podczas prawidłowej pracy urządzenia, spowodowane są pracą wentylatora chłodzącego, wymiarami naczynia kuchennego i materiałem, z którego jest wykonane, metodą przygotowywania potrawy oraz zastosowaną mocą.
Tego typu hałasy są zjawiskiem normalnym i nie oznaczają, że płyta grzewcza jest uszkodzona.

Machine Translated by Google

PRACA

Urządzenie zabezpieczające:
Przy prawidłowej instalacji i prawidłowym użytkowaniu płyty grzewczej rzadko zachodzi potrzeba stosowania urządzeń zabezpieczających.
Wentylator: służy do ochrony i chłodzenia podzespołów sterujących i napędowych.
Działa automatycznie z dwiema różnymi prędkościami. Wentylator uruchamia się natychmiast po wyłączeniu pól grzejnych i pracuje przy wyłączonej płycie, aż do momentu, gdy instalacja elektryczna odpowiednio się ochłodzi.

Tranzystor: Temperatura podzespołów elektronicznych jest stale mierzona przez czujnik. Jeśli temperatura wzrośnie niebezpiecznie, ten element automatycznie zmniejsza moc pola grzejnego lub wyłącza pola grzejne znajdujące się najbliżej przegrzanych podzespołów elektronicznych.

Detekcja: Funkcja wykrywania garnka umożliwia obsługę płyty grzewczej, a tym samym grzanie. Drobne przedmioty umieszczone na polu grzewczym (np. łyżka, nóż, pierścień...) nie są rozpoznawane jako garnek i płyta grzewcza się nie włącza.

Wykrywanie garnków w strefie gotowania indukcyjnego

System wykrywania obecności naczynia jest zainstalowany w płytach grzewczych z indukcyjnymi polami grzewczymi. Podczas pracy płyty, system wykrywania obecności naczynia automatycznie włącza lub wyłącza moc grzewczą w strefie grzewczej w momencie postawienia lub zdjęcia naczynia. Zapewnia to oszczędność energii.

- Na wyświetlaczu pokazywany jest poziom ciepła, gdy strefa gotowania jest używana w połączeniu z odpowiednia patelnia.
- Do gotowania indukcyjnego wymagane jest użycie odpowiednich patelni z dnem magnetycznym materiał (patrz tabela).

Na wyświetlaczu pojawia się symbol , jeśli na polu grzewczym nie ma naczynia lub jest ono nieodpowiednie. Pole grzewcze nie włącza się. Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie wykryte żadne naczynie, proces aktywacji płyty grzewczej zostanie przerwany.
Strefę grzejną wyłącza się za pomocą przycisku dotykowego, a nie po prostu zdejmując patelnię.

Funkcja wykrywania garnków nie pełni funkcji włącznika/wyłącznika płyty kuchennej.

Płyta indukcyjna wyposażona jest w czujniki, które aktywują się poprzez dotknięcie palcem oznaczonej powierzchni (sterowanie dotykowe).
Każdemu dotknięciu przycisku dotykowego towarzyszy sygnał dźwiękowy.

Pamiętaj, aby zawsze dotykać tylko jednego przycisku dotykowego na raz podczas włączania i wyłączania urządzenia oraz ustawiania poziomu mocy. Jeśli dotkniesz kilku przycisków dotykowych jednocześnie (z wyjątkiem zegara i przycisku), system zignoruje wprowadzone sygnały sterujące. Sygnał błędu rozlegnie się po dłuższym dotknięciu.
Po użyciu wyłącz strefy grzewcze za pomocą pokrętła; nie polegaj na systemie wykrywania naczyń.

Machine Translated by Google

PRACA

Podstawowym warunkiem prawidłowego funkcjonowania i wydajności płyty kuchennej jest stosowanie odpowiedniej jakości garnków.

Wybór naczyń kuchennych do gotowania na płycie indukcyjnej



Cechy naczyń kuchennych.

- Zawsze używaj wysokiej jakości naczyń kuchennych z idealnie płaskim dnem. Zapobiega to powstawaniu gorących punktów, w których jedzenie może przywierać podczas gotowania. Garnki i patelnie z grubymi, metalowymi ściankami zapewniają doskonałą dystrybucję ciepła.

- Upewnij się, że dno naczynia jest suche. Po napełnieniu lub użyciu garnka, który był przechowywany w lodówce, sprawdź, czy powierzchnia jest całkowicie sucha, zanim postawisz naczynie na płycie kuchennej. Zapobiegnie to zanieczyszczeniu powierzchni płyty kuchennej.

- Pokrywka zapobiega ucieczce ciepła, co skraca czas gotowania i zmniejsza zużycie energii.

- Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy sprawdzić, czy jego spód przyciąga magnes.
- Aby zapewnić optymalną kontrolę temperatury przez moduł indukcyjny, spód musi Naczynie musi być płaskie.
- Wklęsłe dno lub głęboko wytłoczone logo producenta negatywnie wpływają na kontrolę temperatury przez moduł indukcyjny i mogą powodować przegrzanie się naczynia.

- Nie należy używać uszkodzonych naczyń kuchennych, np. takich, których dno zostało odkształcone wskutek działania zbyt wysokiej temperatury.



- Podczas używania dużych naczyń kuchennych z ferromagnetycznym dnem, którego średnica jest mniejsza niż całkowita średnica naczynia, nagrzewa się tylko ferromagnetyczna część naczynia. Powoduje to nierównomierne rozprowadzanie ciepła w naczyniu. Powierzchnia ferromagnetyczna w dnie naczynia jest zmniejszona ze względu na umieszczone w nim elementy aluminiowe; w konsekwencji ilość dostarczanego ciepła może być mniejsza. Mogą również wystąpić problemy z wykrywaniem naczynia kuchennego lub naczynie może w ogóle nie zostać wykryte. Średnica ferromagnetycznej części naczynia kuchennego musi odpowiadać średnicy pola grzejnego, aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania. Jeśli naczynie kuchenne nie zostanie wykryte na wybranym polu grzejnym, wypróbuj pole grzejne o mniejszej średnicy.

Machine Translated by Google

PRACA

Do gotowania indukcyjnego należy używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych wykonanych z materiałów takich jak:

- stal emaliowana
- żeliwo
- Naczynia ze stali nierdzewnej nadające się do gotowania indukcyjnego.

Oznaczenia naczyń kuchennych	 Sprawdź, czy na etykiecie znajduje się symbol oznaczający, że patelnia nadaje się do stosowania na płytach indukcyjnych.
	Stosuj patelnie magnetyczne (wykonane ze stali emaliowanej, stali nierdzewnej ferrytycznej lub żeliwa); możesz to sprawdzić przystawiając magnes do dna patelni (powinien się przykleić).
RVS	Nie wykryto obecności patelni
	Z wyjątkiem patelni wykonanych ze stali ferromagnetycznej
Aluminium	Nie wykryto obecności patelni
Lane żelazo	Szczególnie odpowiedni
	Uwaga: patelnie mogą porysować płytę kuchenną.
stal emaliowana	Szczególnie odpowiedni
	Zalecane jest używanie patelni z grubym, płaskim i gładkim dnem.
Głosować	Nie wykryto obecności patelni
Porcelana	Nie wykryto obecności patelni
Patelnie z miedzianym dnem	Nie wykryto obecności patelni

Rozmiar najmniejszego garnka nadającego się do użytku w strefie gotowania wynosi:

Przekrój strefy gotowania	Minimalna średnica dna ze stalowej emaliowanej patelni
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220x190	
260 - 280	

Minimalne średnice patelni wykonanych z materiałów innych niż stal emaliowana mogą być różne.

Machine Translated by Google

Wykrywanie garnków w strefie gotowania indukcyjnego

Funkcja ta umożliwia aktywację trybu demonstracyjnego i ograniczenie całkowitej maksymalnej mocy płyty indukcyjnej do jednej z następujących wartości: 2,8 kW; 3,7 kW; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (moc maksymalna).

Maksymalną moc można ustawić tylko w ciągu 5 minut od podłączenia płyty indukcyjnej do sieci. Aby uzyskać dostęp do wyboru mocy, po włączeniu płyty za pomocą sterowania dotykowego, należy dotknąć przycisków i przez 3 sekundy.

Podwójny wyświetlacz zegara pokazuje poprzednio wybrane ustawienie lub, jeśli wcześniej nie dokonano wyboru, domyślne ustawienie 7,35 kW w formacie „74”. Przełączanie między różnymi ustawieniami odbywa się za pomocą przycisków dotykowych: Po wybraniu żądanego ustawienia należy potwierdzić wybór w ciągu 10 sekund, naciskając przycisk dotykowy przez 3 sekundy.

00	DEMONSTRACJA
28	2,8 kW
37	3,7 kW
45	4,5 kW
56	5,6 kW
74	7,35 kW

Wybór potwierdzany jest miganiem wybranego ustawienia i sygnałem dźwiękowym, po czym panel się wyłącza. Od tego momentu płyta grzewcza pracuje z maksymalną mocą, którą wybrałeś.

Jeżeli wybór nie zostanie potwierdzony, panel wyłączy się 10 sekund po wybraniu poziomu mocy, a płyta będzie pracować na ostatnio potwierdzonym poziomie mocy lub – jeżeli wcześniej nie ustawiono poziomu mocy – z domyślną mocą 7,35 kW.

Funkcja zarządzania energią (Power Management) pozwala ustawić moc poszczególnych stref grzewczych, dzięki czemu nie zostanie przekroczona wybrana całkowita moc.
Ustawienia, które mogłyby spowodować przekroczenie limitu, są blokowane i niedostępne dla użytkownika.

Funkcja zarządzania energią zapobiega włączeniu strefy gotowania, jeśli pobór mocy przekroczy wybraną maksymalną moc.

Machine Translated by Google

PRACA

Panel sterowania

• Po podłączeniu płyty kuchennej wszystkie kontrolki zaświecą się na krótko. Płyta jest gotowa do użycia.

• Płyta grzewcza wyposażona jest w elektroniczne sterowanie dotykowe, które aktywuje się poprzez dotknięcie palcem przez co najmniej 1 sekundę.
• Za każdym dotknięciem przycisku dotykowego słyszysz dźwięk.

Nie kładź żadnych przedmiotów na przyciskach dotykowych panelu sterowania. Upewnij się, że naczynia nie wychodzą poza obrys pola grzejnego podczas gotowania. Jeśli naczynie znajduje się zbyt blisko panelu sterowania lub całkowicie go zakrywa, uruchamia się procedura bezpieczeństwa i płyta wyłącza się automatycznie.

Włączanie płyty kuchennej



Naciśnij przycisk włączania/wyłączania palcem przez co najmniej 3 sekundy. Płyta zasygnalizuje prawidłowe działanie (aktywność), gdy na wyświetlaczu pola grzejnego pojawi się liczba „00” .

Jeżeli w ciągu 15 sekund od włączenia płyty nie ustawisz poziomu mocy dla danej strefy grzewczej, płyta wyłączy się automatycznie.

Włączanie pola grzewczego i ustawianie jego mocy

• Włącz płytę grzewczą za pomocą przycisku .
dotykowego. • Umieść garnek na wybranej strefie grzewczej.
• Patelnia jest automatycznie rozpoznawana, a wskaźnik wybranej strefy grzewczej zaczyna migać i pokazuje „00”. Oznacza to, że wybrana strefa grzewcza jest aktywna i można ustawić poziom mocy.

Jeśli na płycie grzewczej znajdują się dwa lub więcej garnków w momencie jej włączenia, płyta nie aktywuje automatycznie pól grzewczych. W tym celu należy dotknąć wskaźnika wybranej strefy grzewczej.

• Przesuń palcem z lewej do prawej strony przycisku wyboru poziomu mocy, aby wybrać moc dla danej strefy (wybrana moc zostanie podświetlona na wyświetlaczu).

• Strefa gotowania już się uruchomiła.

Funkcja automatycznej aktywacji strefy po umieszczeniu kafelka jest aktywna tylko dla pierwszego kafelka umieszczonego w danej strefie.

Machine Translated by Google

PRACA

Wyłączanie stref grzewczych

Możesz wyłączyć strefę grzewczą, wykonując jedną z następujących czynności.
karmić:

• Wyłącz płytę grzewczą za pomocą przycisku ⏻.
dotykowego. • Dotknij przycisku dotykowego na 3 sekundy. • Aktywuj
strefę grzewczą, przesuwając palcem z prawej do lewej strony po przycisku wyboru poziomu mocy, aby obniżyć
poziom mocy do „00”.

Wyłączenie całej płyty kuchennej

Płyta grzewcza działa tak długo, jak długo przynajmniej jedna strefa grzewcza jest włączona.

• Wyłącz płytę za pomocą przycisku dotykowego ⏻.

Gdy pole grzewcze jest gorące, na wskaźniku pola grzewczego pojawia się litera „H” lub „h” – symbol ciepła resztkowego. Opis symbolu znajduje się w dalszej części instrukcji obsługi.

Funkcja Booster "P"

Funkcja booster pozwala na zwiększenie mocy stref 190x220 - z 2200 W do 3000 W, Ø 210 - z 2000 W, Ø 210 - z 2000 W do 3000 W, strefy Ø 260 - z 2200 W do 3000 W.
Zmień moc strefy grzewczej z 3000 W na 3700
W. • Umieść garnek na wybranej strefie grzewczej. • Naczynie
zostanie automatycznie rozpoznane, a wskaźnik strefy grzewczej zacznie migać i 88. wybranych
pokaże „00”.
• Funkcję booster można wyłączyć, dotykając przycisku dotykowego lub przycisku wyboru poziomu mocy
(suwak). Na wyświetlaczu pojawi się litera „P”.

Aby wyłączyć funkcję Booster: • Zmniejsz moc strefy
grzewczej z włączoną funkcją Booster, przesuwając palcem po przycisku dotykowym wyboru poziomu mocy
(suwaku) lub dotykając przycisku dotykowego Booster.

Czas działania funkcji booster jest ograniczony do 5 minut. Po tym czasie strefa gotowania jest ustawiona na 14 (moc nominalna).
Funkcja ta umożliwia również przełączenie na moc nominalną, gdy element grzejny lub podzespoły elektroniczne osiągną temperaturę graniczną.

Funkcja booster może być ponownie użyta, gdy temperatura elementów grzejnych spadnie do bezpiecznego poziomu. Funkcja ta nie jest aktywowana automatycznie.

Jeśli zdejmiesz patelnię z pola grzewczego podczas działania funkcji Booster, 5-minutowe odliczanie nie zostanie przerwane.

Machine Translated by Google

PRACA

Funkcję Booster można aktywować jednocześnie dla dwóch stref, a mianowicie jednej z lewych. Aktywacja funkcji Booster nie jest możliwa, jeśli podczas działania funkcji Booster włączona jest inna pionowa strefa grzewcza.

Blokada dziecięca

Dzięki blokadzie rodzicielskiej możesz zablokować działanie płyty kuchennej, na przykład w celu uniemożliwienia dostępu dzieciom lub podczas czyszczenia. Funkcja blokady rodzicielskiej jest dostępna niezależnie od tego, czy płyta jest włączona, czy wyłączona. Aby włączyć lub wyłączyć blokadę rodzicielską, naciśnij przycisk dotykowy przez 3 sekundy. Gdy blokada rodzicielska jest aktywna, dioda obok przycisku dotykowego świeci się.

Jeżeli płyta grzewcza jest włączona i zablokowana, można ją natychmiast wyłączyć, dotykając przycisku dotykowego.

Odłączenie zasilania powoduje wyłączenie blokady dziecięcej płyty kuchennej.

Wskaźnik ciepła resztkowego „h”, „H”

Po zakończeniu gotowania, szkło płyty indukcyjnej jest nadal gorące w obszarze danego pola grzewczego. Nazywa się to ciepłem resztkowym.



Jeżeli temperatura okna przekroczy 60°C*, na wyświetlaczu tej strefy pojawi się symbol „H”.



Jeżeli temperatura wynosi 45°C - 60°C , na wyświetlaczu strefy zapala się symbol „h” (niskie ciepło resztkowe).

Wartości temperatury są jedynie wskazówką

Nie dotykaj strefy gotowania, gdy świeci się wskaźnik ciepła resztkowego, gdyż grozi to poparzeniem. Nie kładź też na niej przedmiotów wrażliwych na ciepło!

W przypadku przerwy w dostawie prądu wskaźniki ciepła resztkowego „H” i „h” nie są wyświetlane. Mimo to pole grzewcze może być nadal gorące!

Machine Translated by Google

PRACA

Ograniczenie czasu trwania

Aby zwiększyć bezpieczeństwo użytkowników, płyta wyposażona jest w ograniczenie czasowe dla każdej ze stref grzewczych.

Maksymalny czas pracy jest ustalany indywidualnie, w zależności od poziomu mocy zastosowanego podczas gotowania. W przypadku korzystania tylko z jednego poziomu mocy przez dłuższy czas gotowania, maksymalny czas jest ograniczony zgodnie z poniższą tabelą:

Po osiągnięciu maksymalnego czasu gotowania strefa indukcyjna wyłącza się automatycznie, a na wyświetlaczu strefy pojawia się symbol ciepła resztkowego. Maksymalny czas pracy dotyczy pojedynczej strefy.

Poziom mocy grzewczej	Maksymalny czas pracy
1	8 godzin
2	8 godzin
3	8 godzin
4	8 godzin
5	5 godzin
6	5 godzin
7	5 godzin
8	5 godzin
9	1,5 godziny
10	1,5 godziny
11	1,5 godziny
12	1,5 godziny
13	1,5 godziny
14	1,5 godziny
P	5 minut
40	60 minut.
70	160 minut.
90	160 minut.
☰	60 minut.

Funkcja timera:

Timer ułatwia proces gotowania dzięki możliwości zaprogramowania czasu pracy pól grzewczych.

Funkcję timera można aktywować tylko podczas gotowania (gdy poziom mocy jest wyższy niż „0”). Timera można używać jednocześnie dla wszystkich pól grzewczych. Maksymalny czas gotowania wynosi 99 minut (w krokach co 1 minutę).
Aby ustawić czas timera:

- Umieść patelnię na wybranej strefie gotowania.
- Ustaw poziom mocy po automatycznym rozpoznaniu patelni.
- Aktywacja timera odbywa się poprzez naciśnięcie dotykać, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy przycisku dotykowego. Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry „00”.
- Dotknięcie przycisku skraca czas, - wydłuża czas.

Aby ustawić timer dla kolejnego pola, powtórz powyższe kroki po wybraniu kolejnej strefy grzewczej. Pamiętaj, że możesz ustawić timer dla każdej strefy.

Jeżeli na wyświetlaczu timera ustawiono więcej niż jeden czas, wyświetlany jest najkrótszy ustawiony czas.

Machine Translated by Google

PRACA

Możesz zmienić wprowadzony czas gotowania w dowolnym momencie. Aby to zrobić, wybierz strefę, której czas chcesz zmienić, aktywując ją przyciskiem dotykowym. Następnie dotknij i zmień czas, wykonując czynności opisane w instrukcji ustawiania timera.

Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy. Można go wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku dotykowego. Alarm wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Jeśli chcesz wyłączyć timer wcześniej, aktywuj strefę grzejną, dotykając przycisku dotykowego odpowiedniej strefy (wskaźnik zasilania zacznie migać), a następnie zresetuj ustawienia timera, wykonując jedną z następujących czynności:

- naciśnij przycisk wskazówki timera na chwilę;
- zmniejsz czas do „00” za pomocą przycisku dotykowego;
- dotknij jednocześnie klawiszy dotykowych i .

Aby wcześniej wyłączyć timer, aktywuj strefę grzejną, dotykając jej wskaźnika (wskaźnik zasilania będzie migać). Następnie dotknij wskaźnika timera przez 3 sekundy i aktywuj wybraną strefę za pomocą wskaźnika. Następnie dotknij wskaźnika timera i za pomocą przycisku dotykowego skróć czas do „00”.

Można również wyczyścić ustawienie, dotykając jednocześnie czujników i czujnika przez 2 sekundy.

Funkcja timera kuchennego

Timer kuchenny służy do odliczania wprowadzonego czasu. Funkcja ta nie steruje polami grzewczymi.

Aby ustawić minutnik kuchenny, należy wykonać następujące czynności:

- Włącz płytę kuchenną.
- Dotknij przycisku włącz i ustaw czas działania minutnika kuchennego za pomocą przycisków dotykowego, aby skrócić czas, dotykowych - wydłuż czas.

Możesz zmienić wprowadzoną godzinę w dowolnym momencie. Aby to zrobić, użyj klawisza , dotykowego, a następnie klawiszy dotykowych lub .

Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy. Można go wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku dotykowego. Alarm wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Jeśli chcesz wyłączyć minutnik kuchenny wcześniej, użyj przycisku dotykowego, a następnie W dotknij przycisku dotykowego, aby zmniejszyć czas do „00” lub dotknij jednocześnie przycisków dotykowych, aby wydłużyć lub skrócić czas.

Funkcja pauzy

Dzięki tej funkcji możesz w każdej chwili przerwać pracę płyty grzewczej i powrócić do poprzednich ustawień.

Aby włączyć funkcję pauzy, przynajmniej jedna strefa grzejna musi być włączona.

Dotknij przycisku dotykowego. Symbol pojawi się na wszystkich wskaźnikach pól grzewczych. Jeśli pole grzewcze jest gorące, symbole i „H” lub będą migać naprzemiennie.

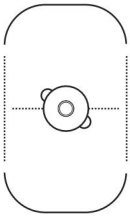
Machine Translated by Google

„h” – w zależności od temperatury strefy (wskaźnik ciepła resztkowego).
Funkcję pauzy można wyłączyć, ponownie dotykając przycisku dotykowego. Ustawienia zaprogramowane przed aktywacją tej funkcji zaświecą się na wskaźnikach pól grzewczych.

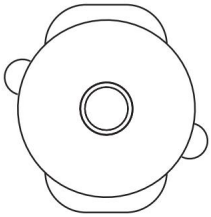
Funkcja pauzy zatrzymuje odliczanie timera.
Funkcja pauzy nie zatrzymuje odliczania czasu kuchennego.

Funkcja mostu

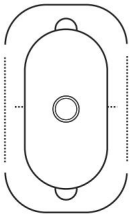
Dzięki funkcji łączenia 2 stref grzewczych można połączyć w jedną, dużą strefę. Funkcja łączenia 2 stref grzewczych jest bardzo poręczna i umożliwia korzystanie z brytfann.



ZŁO



ZŁO



DOBRY

Aby włączyć funkcję mostu, wykonaj następujące czynności:
• Włącz płytę grzewczą
• Naczynie żaroodporne należy umieścić na lewej strefie gotowania – naczynie musi zakrywać obie strefy gotowania. okładka.
• Patelnia jest automatycznie rozpoznawana i aktywowana jest funkcja mostka. oznaczone symbolem

Jeżeli w ciągu 15 sekund nie wybierzesz poziomu mocy, funkcja pomostowa zostanie automatycznie wyłączona.

• Przesuń palcem po przycisku dotykowym, aby zmienić poziom mocy włączyć dowolny poziom mocy

Od teraz możesz sterować dwoma polami grzewczymi za pomocą jednego przycisku dotykowego.

Funkcję mostka można zawsze włączać i wyłączać ręcznie.

Aby włączyć funkcję mostu, dotknij przycisku dotykowego (6) . Pojawi się symbol „
Na górnym wyświetlaczu pojawi się „”, a na dolnym liczba „00”. Przesuń palcem po przycisku zmiany poziomu mocy, aby ustawić dowolny poziom mocy.

Aby wyłączyć funkcję mostka, dotknij przycisku dotykowego (6) . Na wyświetlaczach zaświeci się liczba „00”.
Od tego momentu strefy gotowania znów działają niezależnie.

Machine Translated by Google

PRACA

Program rozgrzewkowy

Płyta wyposażona jest w specjalne programy umożliwiające gotowanie w zadanej temperaturze przy możliwie najniższym zużyciu energii.
Dostępne są cztery programy:

- 40 - Roztapianie. Program do roztapiania tabliczek czekolady i masła.
  Umieść masło lub czekoladę w rondlu w temperaturze pokojowej i uruchom program 40.

- 70 – Podgrzewanie. Program do podgrzewania gęstych potraw, takich jak zupy i sosy. Umieść patelnię z potrawą na polu grzewczym i włącz program 70 dla tego pola. Program 70 rozpoczyna się od temperatury 70°C.

- 90 – Podgrzewanie/Gotowanie. Program do podgrzewania i gotowania rzadkich płynów lub wody. Umieść garnek z naczyniem na polu grzewczym i włącz program 90 dla tego pola. Program 90 rozpoczyna się od temperatury 90°C.

- ☰ – Grill. Program specjalnie do grillowania, czyli potraw wymagających wysokich temperatur. Umieść patelnię lub patelnię grillową na polu grzejnym i uruchom program dla tego pola. Program rozpoczyna się od temperatury 200°C.

Rozpoczęcie programu podtrzymywania ciepła.

- Umieść patelnię na polu grzewczym
- Aktywuj strefę gotowania, na której znajduje się patelnia
- Aktywuj żądany program temperaturowy

Podane wartości temperatur mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od ilości i rodzaju wsadu oraz użytych naczyń.

Okap kuchenny - parowanie i obsługa Aby*

aktywować procedurę bezprzewodowego połączenia między płytą grzewczą a okapem, należy dotknąć przycisku trybu automatycznego i przytrzymać go przez 3 sekundy. Symbol ( ) nad panelem dotykowym będzie migał. Po prawidłowym sparowaniu płyty kuchennej z okapem, symbol ( ) będzie świecił światłem ciągłym.



Automatyczny tryb okapu – tryb, w którym moc wentylatora okapu jest automatycznie dostosowywana do intensywności gotowania. Dotknij przycisku dotykowego, aby aktywować automatyczny tryb okapu.
Dioda nad przyciskiem dotykowym zaświeci się. Uwaga: tryb automatyczny można aktywować tylko po wcześniejszym prawidłowym sparowaniu płyty kuchennej z okapem.
Użyj przycisku dotykowego ( ). Dioda nad przyciskiem dotykowym zgaśnie.

Można również ręcznie sterować wentylatorem okapu za pomocą przycisków dotykowych ( ). Użycie tych przycisków dotykowych powoduje wyłączenie automatycznego trybu pracy okapu.

Zalecamy korzystanie z programów temperaturowych dla naczyń, które są co najmniej w połowie wypełnione naczyniem. Zalecamy korzystanie z programów temperaturowych na zimnej strefie gotowania.

*w zależności od modelu

Machine Translated by Google

Tabele z przykładami półek na płyty grzewcze

FUNKCJONOWAĆ	APLIKACJA	TYLKO	CZAS (MIN)	WIELKOŚĆ PORCJI
Roztopić 40*	Roztapiająca się czekolada	Brownie / Czekoladowy fondant	10	300 gramów
Roztopić 40*	Rozmrażanie produktów	Kotlet z łopatki wieprzowej / Gulasz	60	1 szt. ok. 800 g
Roztopić 40*	Pieczenie ciasta drożdżowego	Ciasto drożdżowe	40	1 kg
Gotować na wolnym ogniu 70*	Parujące wędliny i kiełbasy	Żeberko Kasslera z ziołami	60	1 kg
Gotować na wolnym ogniu 70*	Pod próżnią	Pierś z kurczaka sous-vide	60	1 sztuka 200 g
Gotować na wolnym ogniu 70*	Regeneruj się / utrzymuj ciepło	Zupa gulaszowa	30	2 litry
Simmer 70* Rozgrzewka		Mleko na śniadanie	10	0,5 l
Gotuj 90*	Zdrowe śniadanie	Owsianka	20	0,5 l
Gotuj 90*	Zupa	Rosół z kurczaka	150	4 litry
Gotuj 90*	Gotować	jajka w koszulce	12	2 jajka l
Grill**	Grill	Grillowany stek - antrykot	6	1 sztuka 300 g
Grill**	Smażenie na patelni	Kurczak z warzywami i makaronem	8	1 porcja ok. 400 g
Grill**	Smażyć na głębokim tłuszczu	Tempura warzywna	6	300 gramów

symbol zależy od modelu

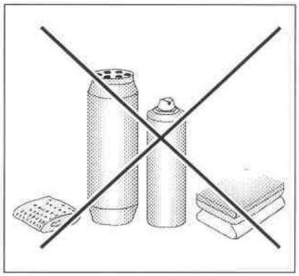
nie z każdym modelem

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne czyszczenie i konserwacja płyty kuchennej ma duży wpływ na żywotność i bezawaryjną pracę urządzenia.

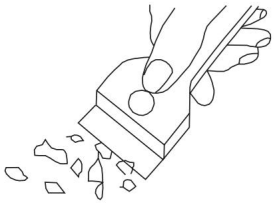
Podczas czyszczenia płyty ceramicznej należy przestrzegać tych samych zasad, co przy czyszczeniu powierzchni szklanych. Nigdy nie używaj ściernych ani agresywnych środków czyszczących, proszków do szorowania ani szorstkich gąbek. Nie używaj również myjek parowych.



Czyścić po każdym użyciu

- Lekkie, nieprzypieczone plamy usuwaj wilgotną ściereczką bez detergentu. Użycie płynu do mycia naczyń może spowodować niebieskie przebarwienia.

  Mogą powodować przebarwienia. Te uporczywe plamy często nie dają się usunąć podczas pierwszego czyszczenia, nawet przy użyciu specjalnych środków czyszczących.
- Przypalone resztki jedzenia usuń ostrym skrobakiem i przetrzyj powierzchnię wilgotną ściereczką.



Skrobak do czyszczenia płyty kuchennej

Usuń plamy

- Lekkie, perłowe plamy (pozostałości aluminium) z wystudzonej płyty kuchennej można usunąć specjalnym środkiem czyszczącym. Kamień (z przegotowanej wody) można usunąć octem lub specjalnymi środkami czyszczącymi.

- Nie wyłączaj strefy gotowania podczas usuwania cukru, słodkich potraw, plastiku lub folii aluminiowej! Natychmiast usuń resztki jedzenia (jeśli są jeszcze gorące) z gorącej strefy gotowania za pomocą

  ostry skrobak. Możesz wyłączyć płytę grzewczą natychmiast po usunięciu zanieczyszczeń. Po ostygnięciu możesz ją wyczyścić specjalnymi środkami czyszczącymi.

Specjalne środki czyszczące są dostępne w supermarketach, sklepach specjalistycznych z elektroniką, drogeriach, sklepach spożywczych i sklepach z artykułami kuchennymi. Ostre skrobaki są dostępne w sklepach z materiałami budowlanymi, narzędziami budowlanymi i artykułami malarskimi.

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie stosuj środków czyszczących na rozgrzaną płytę kuchenną. Najlepiej poczekać, aż nałożony środek czyszczący wyschnie, a następnie przetrzeć go wilgotną ściereczką.
Przed ponownym rozgrzaniem płyty ceramicznej należy przetrzeć wilgotną ściereczką pozostałości środka czyszczącego, w przeciwnym razie może on wywołać korozję.

Nie ponosimy odpowiedzialności z tytułu gwarancji, jeśli nie obchodziłeś się prawidłowo z płytą ceramiczną.

Uwaga!
Jeżeli z jakiegoś powodu sterowanie nie działa po włączeniu urządzenia, należy wyłączyć główny wyłącznik lub odkręcić

Wyjmij bezpiecznik i skontaktuj się z obsługą klienta.

Uwaga!
Jeśli w Twoim samochodzie pojawią się pęknięcia lub przerwy,
W przypadku pojawienia się płytki ceramicznej należy natychmiast wyłączyć płytę grzewczą i odłączyć ją od zasilania. W tym celu należy wyłączyć
Wyjmij bezpiecznik lub odłącz urządzenie od zasilania. Następnie skontaktuj się z obsługą klienta.

Okresowa konserwacja

Oprócz normalnych obowiązków związanych ze sprzątaniem, musisz:

- regularnie sprawdzaj elementy sterujące i obsługowe płyty kuchennej. Po upływie okresu gwarancyjnego, zlecaj przegląd urządzenia serwisantowi co najmniej raz na dwa lata,
- usunąć wykryte usterki,
- Okresowo należy serwisować części płyty kuchennej.

Uwaga!

Wszelkie naprawy i regulacje muszą być wykonywane przez autoryzowanego serwisanta lub instalatora.

Machine Translated by Google

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU USTEREK

W przypadku awarii należy postępować w następujący sposób:

- wyłącz wszystkie funkcje urządzenia
- przerwać dopływ prądu
- oddać urządzenie do naprawy
- Ponieważ drobne usterki możesz usunąć samodzielnie, postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami, przed skontaktowaniem się z obsługą klienta musisz najpierw sprawdzić urządzenie pod kątem punktów zawartych w poniższej tabeli.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ZARADZIĆ
Wyświetli się symbol „L”. Zablokuj na wyświetlaczu, gdy próbujesz	czujnik na 3 sekundy — blokada dziecięca jest włączona. wyłączyć funkcję Child, aby włączyć urządzenie.	Dotknij i przytrzymaj dziecko. Zamek.
Urządzenie nie włącza się po naciśnięciu przycisku Brak zasilania czujnik wł./wył.	Nie przytrzymasz czujnika włączania/ wyłączania wystarczająco długo	Przytrzymaj czujnik włączania/ wyłączania przez 3 sekundy.
	Zabrudzone/mokre czujniki panelu sterowania	Wyczyść panel sterowania i usuń wszelkie przedmioty, które go zasłaniają. czujniki.
		Sprawdź wyłączniki nadprądowe lub bezpieczniki w domowej skrzynce rozdzielczej.
	Zakłócenia zasilania zewnętrznego encja.	Odłącz urządzenie od gniazdka zasilania na 120 sekund lub rozłącz wyłącznik nadprądowy (MCB) lub bezpiecznik w domowej skrzynce rozdzielczej elektrycznej.
Podczas pracy urządzenie emituje długi sygnał dźwiękowy i wyłącza się.	Funkcja bezpieczeństwa zadziałała.	Wyczyść panel sterowania i usuń wszelkie przedmioty, które go zasłaniają. czujniki.
Po włączeniu urządzenie samo się wyłącza.	korzystaj z żadnego urządzenia, nie	Po włączeniu aplikacji nie włączaj funkcji zgodności. opóźnienie.

Machine Translated by Google

gotowania wyłączyła się. Maksymalny	Czas pracy - nowy i ustaw grzanie. Zabezpieczenie zostało aktywowane.	Włącz strefę gotowania. Strefa pojemność w.
Podczas gotowania można usłyszeć dźwięki	Naturalne działanie produktu. Dźwięki zależą od używanych naczyń i ustawionej mocy.	
Na wyświetlaczu strefy gotowania wyświetla się h lub H	Prawidłowa obsługa urządzenia. Symbole h i H oznaczają, że pole grzejne jest gorące i należy zachować szczególną ostrożność.	
Na wyświetlaczu pola grzewczego pojawi się symbol F0.	Napięcie zasilania produktu jest zbyt niskie.	Skontaktuj się ze swoim dostawcą energii elektrycznej
Na wyświetlaczu pola grzewczego pojawi się symbol F1.	Napięcie zasilania produktu jest zbyt wysokie.	Skontaktuj się ze swoim dostawcą energii elektrycznej
Na wyświetlaczu strefy grzewczej wyświetla się symbol F2	Zabezpieczenie systemu elektronicznego zostało aktywowane.	Sprawdź, czy otwór wentylatora chłodzącego nie jest zatkany.
Na wyświetlaczu zabezpieczenia strefy gotowania wyświetlany jest symbol F3.	strefa gotowania jest aktywna.	Zdejmij naczynie z pola grzewczego i poczekaj, aż zgaśnie symbol F3.
Na wyświetlaczu pola grzewczego wyświetlają się symbole F4, F5, F6, F7, F8, F9. Usterki zewnętrzne.		Odłączyć urządzenie od zasilania na okres 120 sekund od momentu wyłączenia obwodu zasilania w skrzynce bezpieczników.
Pęknięta płyta grzewcza	Niebezpieczeństwo ceramiczne! Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, rozłączając obwód zasilania w skrzynce bezpieczników. Skontaktuj się z najbliższym serwisem.	

Machine Translated by Google

DANE TECHNICZNE

Napięcie nominalne	220-240 V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Moc nominalna płyty grzewczej:	7,35 kW
Typ:	KMI 772 680 C PBP4VI544AFTB4SACUUt
Moc pól indukcyjnych:	
- inductiekookzone: 190x220 mm	2200 W
- strefa gotowania indukcyjnego: Ø 160 mm	2200 W
- strefa gotowania indukcyjnego: Ø 210 mm	2000 W
- inductiekookzone Booster: 220x190 mm	3000 W
- Strefa gotowania indukcyjnego Booster: Ø 260 mm	3000 W
- Strefa gotowania indukcyjnego Booster: Ø 210 mm	3000 W
Wymiary [mm]:	780 x 522 x 49
Waga [kg]:	około 7,8

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączonym [W]	0,5
Tryb czuwania po podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego włączania/wyłączania [min.]	1

Zgodny z normami EN 60335-1; EN 60335-2-6 obowiązującymi w Unii Europejskiej.

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google