

IKF 72-2Z



105862

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 2.0

Data sporządzenia: 2023-03-22

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	7
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	7
2	Informacje ogólne	8
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	8
2.2	Ochrona praw autorskich	8
2.3	Deklaracja zgodności.....	8
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	9
3.1	Kontrola dostawy	9
3.2	Opakowanie.....	9
3.3	Magazynowanie	9
4	Parametry techniczne.....	10
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	11
4.3	Funkcje urządzenia.....	12
5	Instalacja i obsługa	12
5.1	Instalacja.....	12
5.2	Obsługa	17
6	Czyszczenie	32
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	32
6.2	Czyszczenie.....	32
7	Wskazówki i porady.....	34
8	Możliwe usterki	36
9	Utylizacja	38



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczającą dopływ świeżego powietrza.

Bezpieczeństwo podczas obsługi płyty indukcyjnej

- W czasie pracy pole grzewcze staje się bardzo gorące.

Informacja: Kuchenka indukcyjna jako taka podczas procesu gotowania nie wytwarza ciepła. Jednak temperatura naczyń do gotowania nagrzewa pole grzewcze i powierzchnia po użyciu pozostaje gorąca. Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia.

- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.
- Nie należy kłaść na polu grzewczym żadnych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży ani innych przedmiotów z metalu. Po włączeniu urządzenia przedmioty te mogły by się nagrzać.
- Proszę zwracać uwagę na to, że noszone przedmioty, jak np. pierścionki, zegarki, itp. mogą się rozgrzewać gdy znajdują się blisko płyty kuchenki.
- Celem uniknięcia przegrzania nie kłaść na powierzchni grzewczej żadnej folii aluminiowej ani płyt metalowych.
- Na polu grzewczym kuchenki indukcyjnej nie wolno podgrzewać zamkniętych pojemników, takich jak np. konserwy w puszkach. Powstające nadciśnienie może wywołać eksplozję pojemnika lub puszki (pęknięcie). Konserwę w puszcze najlepiej podgrzewać otwierając ją i wstawiając do garnka napełnionego niewielką ilością wody, który należy umieścić w celu podgrzania na polu grzewczym.
- Powierzchnia pola grzewczego jest zbudowana z odpornego na temperaturę szkła. W przypadku uszkodzenia, nawet jeśli chodzi tylko o małe pęknięcie, urządzenie należy niezwłocznie odłączyć od zasilania elektrycznego i skontaktować się z serwisem.

Pole elektromagnetyczne

- Przedmioty namagnesowane, takie jak np. karta kredytowa, nośniki danych czy kalkulatory nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonego urządzenia. Pole magnetyczne mogłoby je uszkodzić.
- Nie wolno otwierać dolnej osłony!
- Naczynia do gotowania zawsze należy umieszczać na środku pola gotowania, tak żeby dna garnków możliwie najszerzej pokrywały pole elektromagnetyczne.
- Badania naukowe dowiodły, że kuchenka indukcyjna nie stanowi zagrożenia. Tym niemniej osoby, które mają rozrusznik serca powinny utrzymywać co najmniej 60 cm odstępu od pracującego urządzenia .

Eksploatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru w obecności dzieci.
- Czyszczenia i konserwacji użytkowej nie mogą przeprowadzać dzieci.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Przygotowywanie i podgrzewanie potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Ogrzewanie pomieszczeń
- Rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.



4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Kuchenka indukcyjna IKF 72-2Z
Numer artykułu:	105862
Materiał:	aluminium, tworzywo sztuczne
Materiał powierzchni grzewczej:	SCHOTT CERAN®
Ilość pól grzewczych / stref indukcyjnych:	4 / 2
Wymiary pola szklanego (szer. x gł.) w mm:	590 x 520
Wymiary stref indukcyjnych (szer. x gł.) w mm:	220 x 400
Średnica pól grzewczych w mm:	220
Moc pól grzewczych:	1,8 kW / 3 kW
Moc stref indukcyjnych:	3 kW / 4 kW
Ilość stopni mocy:	9
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 99
Interwały ustawiania czasu w min.:	1
Wartość przyłączeniowa:	7,2 kW / 220-240 V~ / 400 V / 2N~/ 50-60 Hz
Rozmiar montażowe (szer. x gł.) w mm:	560 x 490
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	590 x 520 x 60
Ciężar w kg:	13,5

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

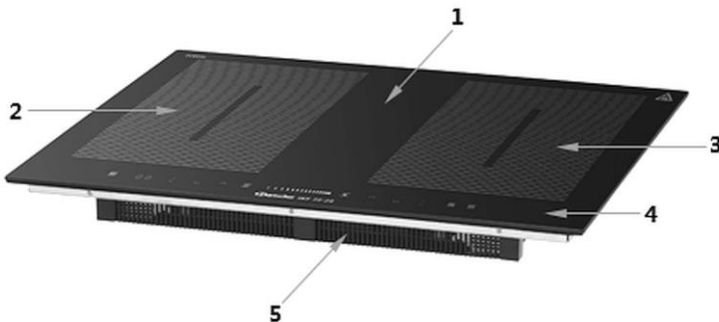
Wersja / właściwości

- Przyłącze urządzenia: 2NAC
- Rodzaj stref grzewczych: powierzchnia indukcyjna kombi
- Sterowanie: elektroniczne, dotykowe
- Regulacja: moc, czas
- Timer

Parametry techniczne

- Detekcja naczyń
- Funkcja pauzy
- Funkcja Booster
- Przycisk blokujący (blokada przed dziećmi)
- Wyświetlacz cyfrowy
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Włącznik/wyłącznik
- Lampki kontrolne: WŁ./WYŁ., moc, czas

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- | | |
|--|---|
| 1. Pole szklane | 2. Pola grzewcze (2x) / strefa indukcyjna (1x) lewa |
| 3. Pola grzewcze (2x) / strefa indukcyjna (1x) prawa | 4. Panel obsługi |
| 5. Otwory wentylacyjne | |

4.3 Funkcje urządzenia

Moc 7,2 kW można rozdzielić, do wyboru: na 4 pola grzewcze lub na 2 strefy indukcyjne. Dzięki temu można w pełni wykorzystać powierzchnię indukcyjną, używając garnków o różnych rozmiarach i kształtach.

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.

Instalacja i obsługa

- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.

Montaż w zabudowie

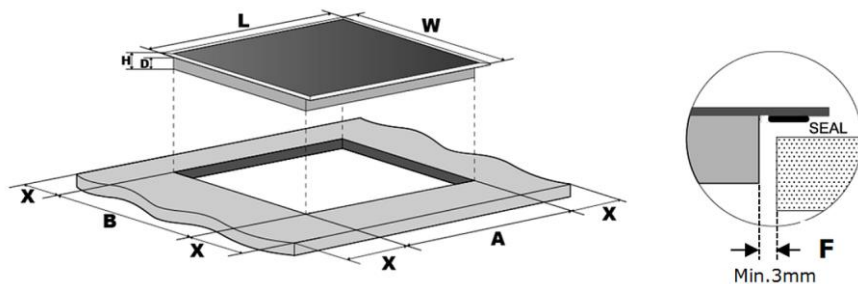
Urządzenie jest przystosowane do montażu w płycie stołu roboczego. Przed instalacją płyty grzewczej należy upewnić się, że:

- płyta stołu roboczego jest wypoziomowana i żadne jej elementy nie wpływają na zapotrzebowanie miejsca,
- płyta stołu roboczego jest zbudowana z materiału odpornego na wysokie temperatury i izolowanego, aby uniknąć odkształcania się poprzez promieniowanie cieplne z urządzenia,
- płyta grzewcza nie będzie instalowana bezpośrednio nad zmywarką do naczyń, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do bielizny, gdyż wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty grzewczej,
- w przypadku instalacji urządzenia nad piekarnikiem, piekarnik posiada wbudowany wentylator,
- instalacja odpowiada wszystkim wymaganiom dopuszczeniom, obowiązującym normom i przepisom,
- stałe okablowanie wyposażone jest we wbudowany, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi okablowania odpowiedni odłącznik, który zapewnia całkowitą izolację od zasilania,
- odłącznik posiada dopuszczenie i ma szczelinę powietrzną o rozstawie styków wynoszącą 3 mm na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych]), jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taki wariant wymagań.
- przy zainstalowanej płycie grzewczej odłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika,
- materiały zastosowane w powierzchniach ścian otaczających płytę indukcyjną są odporne na wysokie temperatury i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne),

- tylna ściana, powierzchnie graniczące i otaczające muszą wytrzymać temperaturę 90 °C.
- grubość płyty stołu roboczego odpowiada wymaganym obciążeniom i wynosi minimum 30 mm.

Przygotowanie

1. Wyciąć w płycie stołu roboczego otwór wg danych na rysunku i w tabeli poniżej.
2. Podczas instalacji zachować wokół otworu odstęp przynajmniej 50 mm.



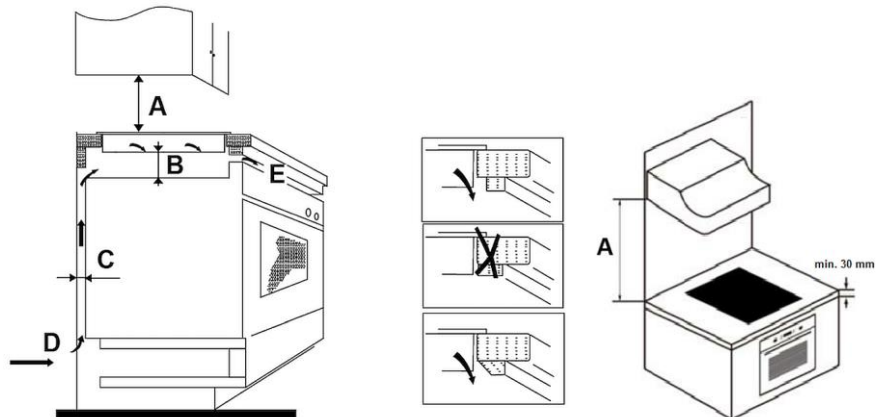
Rys. 2

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

Tab. 1

WSKAZÓWKA!

Bezpieczny odstęp pomiędzy polem grzewczym a szafką nad polem grzewczym powinien wynosić przynajmniej 760 mm.



Rys. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	min. 50	min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

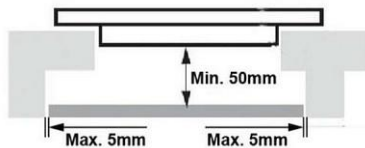
Tab. 2

- Upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

OSTRZEŻENIE!

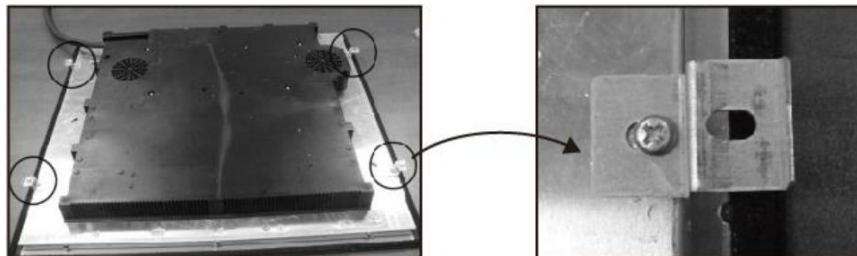
Przypadkowe dotknięcie przegrzanej podstawy płyty indukcyjnej podczas pracy może spowodować oparzenia lub nieoczekiwane porażenie prądem.

- Zamocować drewniany wkład w minimalnej odległości 50 mm od spodu płyty grzewczej za pomocą śrub. Uwzględnić odstęp podane na rys. 4.



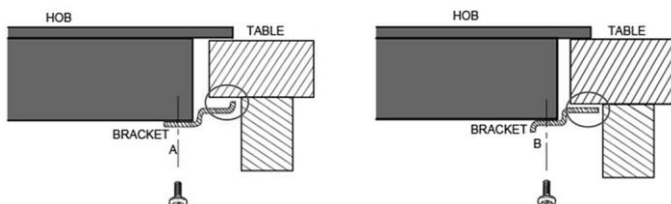
Rys. 4

5. Po instalacji przymocować płytę grzewczą do powierzchni roboczej za pomocą 4 śrub na spodniej stronie płyty grzewczej (zob. rys. 5). Dopasować położenie wspornika montażowego do różnych grubości blatu.



Rys. 5

6. Zwrócić uwagę, aby wsporniki montażowe po instalacji nie dotykały powierzchni wewnętrznych blatu roboczego (zob. rys. 6).



Rys. 6

UWAGA

Pod płytą grzewczą znajdują się otwory wentylacyjne. Podczas montażu płyty grzewczej należy dopilnować, aby nie zostały one zablokowane przez blat roboczy.

Należy pamiętać, że klej łączący tworzywo sztuczne lub drewno z meblami musi wytrzymać temperaturę powyżej 150 ° C, aby zapobiec poluzowaniu się okładziny.

Po instalacji płyty grzewczej należy upewnić się, że:

- kabel przyłączeniowy jest swobodnie dostępny, nie blokowany przez drzwi szafek lub szuflady,
- zapewniony jest wystarczający dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy urządzenia,
- w przypadku montażu urządzenia nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest przegroda termoizolacyjna,

- odłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika.

Podłączenie - prąd

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci elektrycznej.
- Podłączenie urządzenia do instalacji zasilania elektrycznego musi być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka, zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Kuchenka indukcyjna wyposażona jest w przewód zasilający. Musi być on połączony z wtyczką lub podłączony bezpośrednio do odpowiedniego gniazda ściennego.
- Przy podłączaniu urządzenia do zasilania elektrycznego nie należy używać adapterów, reduktorów ani gniazd wielokrotnych.
- Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących elementów i musi być ułożony w ten sposób, aby w żadnym momencie nie był narażony na temperaturę powyżej 75 °C.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Obsługa

Sposób działania indukcyjnych pól grzewczych

W kuchenkach indukcyjnych napięcie elektryczne jest przykładane do cewki przewodzącej pod szkłem. Powoduje to wytwarzanie pola magnetycznego, które jako efekt fizyczny ogrzewa bezpośrednio dno naczynia.

Oznacza to oszczędność czasu i energii, gdyż nie następuje tu - tak jak w przypadku tradycyjnych pól grzewczych - nagrzewanie najpierw grzałki i szklanego pola grzewczego.

Kolejną zaletą - dzięki opisanym powyżej właściwościom technicznym - jest bardzo krótki czas gotowania.

Ponadto dopływ ciepła zmienia się natychmiast wraz z każdą zmianą ustawienia i można go precyzyjnie regulować. Indukcyjna płyta grzewcza reaguje na zmiany ustawień tak szybko jak kuchnia gazowa, gdyż energia dochodzi natychmiast do garnka, bez konieczności nagrzewania najpierw innych materiałów.

Technologia indukcyjna łączy tę szybkość reakcji z podstawową zaletą prądu, umożliwiającą dokładną regulację dopływu ciepła.

Odpowiednie naczynia do gotowania

- Naczynia do gotowania wykonane z żelaza
- Naczynia do gotowania wykonane z żelaza emaliowanego
- Garnki/patelnie wykonane ze stali lub emaliowanego żeliwa
- Garnki/patelnie żeliwne
- Naczynia do gotowania wykonane ze stali nierdzewnej 18/0 i aluminium, jeśli jest ono oznaczone jako odpowiednie do indukcji (zwrócić uwagę na opis naczyń do gotowania)



Ze względu na szczególny sposób działania płyty indukcyjnej odpowiednie są tylko takie naczynia do gotowania, które posiadają magnetyzujące się dno.

Aby osiągać lepsze rezultaty, powinno się korzystać tylko z patelni/garnków o średnicy od 14 cm do 28 cm.

PL

Nieodpowiednie naczynia do gotowania

- Pojemniki z wybrzuszonym dnem
- Naczynia do gotowania z aluminium, brązu lub miedzi, chyba że są wyraźnie oznaczone jako odpowiednie do indukcji
- Garnki/patelnie o średnicy mniejszej niż 14 cm
- Naczynia do gotowania z nóżkami
- Ceramiczne naczynia do gotowania
- Szklane naczynia do gotowania



Przed użyciem

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie 6 „Czyszczenie”.
2. Dokładnie osuszyć urządzenie.
3. Postawić odpowiednie naczynie z zawartością na wybranym polu grzewczym lub strefie indukcyjnej.
4. Wykonać żądane ustawienia według wskazówek poniżej.

Podział mocy pola grzewcze/strefy grzewcze



1. max. 1800/3000 W pole grzewcze
2. max. 1800/3000 W pole grzewcze
3. max. 1800/3000 W pole grzewcze
4. max. 1800/3000 W pole grzewcze
5. Strefa indukcyjna lewa 3000/4000 W
6. Strefa indukcyjna prawa 3000/4000 W

Rys. 7

PL

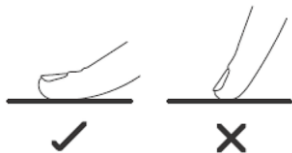
Elementy sterowania / wyświetlane komunikaty



Rys. 8

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Zakres regulacji poziomy gotowania / czas | 2. Wybór stref gotowania |
| 3. Przycisk start/pauza | 4. Wyświetlacz cyfrowy |
| 5. Przycisk funkcji utrzymywania ciepła | 6. Przycisk funkcji Booster |
| 7. Przycisk blokady | 8. Przycisk Wł./Wył. |

- Elementy sterujące reagują na dotyk, bez potrzeby naciskania.
- Należy używać opuszka palca, nie czubka.



- Za każdym razem, gdy dotknięcie jest rejestrowane, słychać sygnał dźwiękowy.
- Należy zwracać uwagę, aby elementy sterujące zawsze były czyste i suche, oraz aby nie przykrywały ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne czy ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać sterowanie elementami obsługi.

Uruchomienie urządzenia

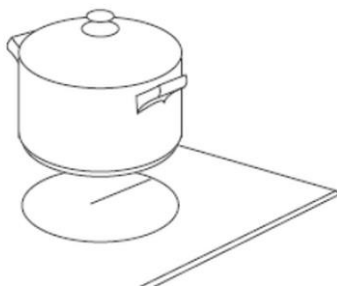
1. Dotknąć przycisk Wł./Wył.  na panelu obsługi.

Po włączeniu słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się „00”.

Na polu wyboru stref gotowania wyświetla się „—”,
„□“ i „□“, płyta indukcyjna przełącza się w tryb Standby.



2. Na polu grzewczym, które ma być używane postawić odpowiednią patelnię lub garnek.
3. Upewnić się, że dno patelni/garnka i powierzchnia płyty grzewczej są czyste i suche.

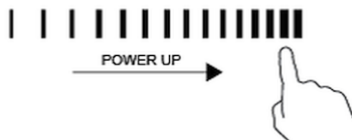


Instalacja i obsługa

Po wybraniu pola grzewczego mruga wskaźnik „0”.



4. Ustawić poziom gotowania w zakresie 1 - 9 poprzez przeciągnięcie palcem po zakresie regulacji, aż na polu wyboru stref gotowania pojawi się żądany poziom gotowania.



Poziom gotowania 1 = najniższy poziom

Poziom gotowania 9 = najwyższy poziom

5. Jeśli w przeciągu 1 minuty nie zostanie wybrany żaden poziom temperatury, płyta indukcyjna automatycznie się wyłącza. Należy wówczas ponownie zacząć od kroku 1.

Ustawienie poziomu gotowania można zmienić w każdej chwili w trakcie procesu gotowania.

Jeśli na wyświetlaczu mrugają naprzemiennie $\geq U \leq$ i poziom gotowania, oznacza to, że:

- na właściwej strefie grzewczej nie zostało postawione naczynie do gotowania
- użyte naczynia do gotowania nie są odpowiednie do kuchni indukcyjnych
- naczynie do gotowania jest za małe lub nie zostało postawione centralnie na polu grzewczym.

PL

Jeśli nie następuje nagrzewanie może to oznaczać, że na strefie grzewczej nie stoi odpowiednie naczynie do gotowania.

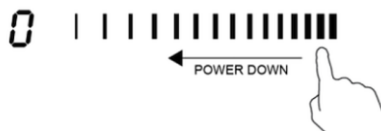
Jeśli na polu grzewczym nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie do gotowania, wyświetlacz cyfrowy wyłącza się automatycznie po 1 minucie.


Zakończenie procesu gotowania

1. Na polu wyboru stref gotowania dotknąć symbolu pola grzewczego, które ma być wyłączone.



2. Przesunąć palcem po zakresie regulacji w lewo, aż na polu wyboru stref gotowania dla wybranego pola grzewczego wyświetli się „0”.



- Wyłączyć całą płytę grzewczą dotykając przycisku Wł./Wył. .



Ostrożnie - gorące powierzchnie!

H pokazuje, które pole grzewcze jest gorące. Wskaźnik gaśnie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcja ta może służyć do oszczędzania energii, jeśli chcemy nagrzać kolejne naczynie do gotowania.



OSTROŻNIE!

Po każdym użyciu płyty indukcyjnej należy wyłączać za pomocą odłącznika. Nie czekać, aż płyta grzewcza automatycznie się wyłączy, ponieważ nie znajdują się już na niej żadne garnki ani patelnie.

Zastosowanie funkcji Booster

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko i mogą się zapalić.

Podczas używania funkcji Booster trzeba być szczególnie ostrożnym.

Aktywowanie funkcji Booster

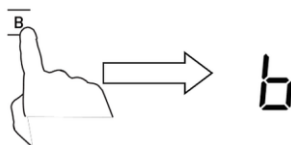
- Wybrać na polu wyboru stref gotowania żądane pole grzewcze.



- Dotknąć przycisk funkcji Booster .


Dla wybranego pola grzewczego na polu wyboru stref grzewczych wyświetla się „b”.

Wybór tej funkcji powoduje osiągnięcie maksymalnej możliwej mocy na wybranym polu grzewczym.



Dezaktywacja funkcji Booster

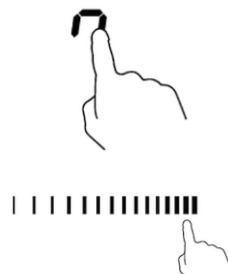
1. Na polu wyboru stref gotowania dotknąć symbol wybranego wcześniej pola grzewczego, aby przerwać używanie funkcji Booster.

- poprzez ponowne dotknięcie przycisku funkcji Booster  przywracane jest pierwotne ustawienie pola grzewczego.



LUB

- poprzez przesunięcie palcem po zakresie regulacji pole grzewcze wraca do wybranego wcześniej ustawienia.



OR

Wskazówki

- Funkcję Booster można stosować do wszystkich pól grzewczych.
- Po 5 minutach pole grzewcze wraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Gdy aktywowana jest funkcja Booster dla pola grzewczego nr 1, moc pola grzewczego nr 2 automatycznie ogranicza się do poziomu gotowania 2, i odwrotnie.
- Jeśli pierwotne ustawienie to „0”, po 5 minutach pole grzewcze wraca do poziomu gotowania 9.




PL

Funkcja utrzymywania ciepła

Aktywowanie funkcji utrzymywania ciepła

1. Poprzez dotknięcie odpowiedniego symbolu w polu wyboru strefy gotowania wybrać jedno z pól grzewczych.






2. Dotknąć przycisk funkcji utrzymywania ciepła   .

Na polu wyboru strefy gotowania dla wybranego pola grzewczego pojawia się

„“.

Dezaktywacja funkcji utrzymywania ciepła

1. Na polu wyboru stref gotowania dotknąć wybrane pole grzewcze. 

Poprzez przesunięcie palcem po zakresie regulacji cofnąć ustawienie na wybrany poziom gotowania.  

Strefy indukcyjne

Strefy indukcyjne, w zależności od potrzeb mogą być używane jako pojedyncze strefy grzewcze lub jako dwie różne strefy grzewcze.

Każda ze stref indukcyjnych składa się z dwu niezależnych induktorów, którymi można sterować oddzielnie. Podczas używania jako pojedyncze strefy grzewcze, naczynie do gotowania jest przesuwane w ramach strefy indukcyjnej z jednej strefy na drugą, przy czym zachowana jest ta sama moc jak w strefie, w której naczynie pierwotnie zostało umieszczone. Powierzchnia, która nie jest przykryta naczyniem do gotowania, automatycznie jest odłączana.

UWAGA!

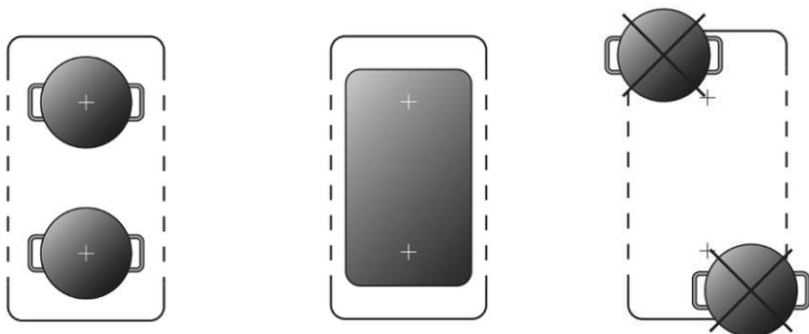
Naczynie go gotowania należy stawiać zawsze po środku na poszczególne pole grzewcze/strefę grzewczą.

Przy patelniach owalnych, prostokątnych lub podłużnych należy zwracać uwagę, aby postawić patelnię po środku na strefie grzewczej, aby obydwie krzyżki były przykryte i aby naczynie do gotowania pokrywało ponad 3/4 strefy grzewczej.

Nie zaleca się stawiania okrągłego garnka na środkowym obszarze.

Instalacja i obsługa

Przykłady prawidłowego i niekorzystnego umiejscowienia naczynia do gotowania na strefach grzewczych.



Zastosowanie jako duża pojedyncza strefa grzewcza

1. Aby aktywować strefę indukcyjną jako jedną dużą strefę grzewczą, należy po prostu dotknąć odpowiednie symbole na polu wyboru stref gotowania.

Ustawienie funkcjonuje jak przy każdym innym normalnym obszarze.



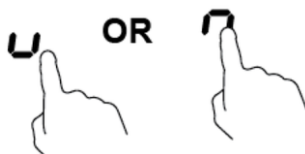
PL

Jeśli garnek stawiany jest z części przedniej do tylnej (lub odwrotnie), strefa indukcyjna automatycznie rozpoznaje nową pozycję, przy czym zachowana jest ta sama moc.

2. Aby dodać kolejny garnek, należy ponownie dotknąć przewidziane do tego symbole w celu rozpoznania naczynia do gotowania.

Zastosowanie jako dwie niezależne strefy grzewcze

1. Aby aktywować strefę indukcyjną jako dwie niezależne strefy grzewcze, należy po prostu dotknąć odpowiednie symbole na polu wyboru stref gotowania.



Blokowanie / odblokowywanie sterowania

Sterowanie można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu korzystaniu (np. przypadkowe włączenie pól grzewczych przez dzieci).

W taki sposób można zablokować sterowanie:


1. Dotknąć przycisk blokujący .


Wskaźnik Timera wyświetla „L”.

W taki sposób można odblokować sterowanie:

1. Przycisk blokujący  trzymać wciśnięty przez kilka sekund.

WSKAZÓWKA!

Gdy urządzenie znajduje się trybie blokady, całe sterowanie z wyjątkiem przycisku **Wł./Wył.**  jest nieaktywne.

W nagłym przypadku w każdej chwili można wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku **Wł./Wył.** , ale przy kolejnym procesie gotowania konieczne jest uprzednie odblokowanie sterowania.

Sterowanie Timerem

Timer może być używany na dwa różne sposoby:

- jako minutnik: w takim przypadku, gdy upłynie ustawiony czas, Timer nie wyłącza żadnego pola grzewczego
- można go ustawić w taki sposób, aby po upływie ustawionego czasu wyłączone zostało jedno lub kilka pól grzewczych.

Maksymalne ustawienie czasu wynosi 99 minut.

Zastosowanie Timera jako minutnika

1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.

WSKAZÓWKA!

Z wyświetlacza minutnika można korzystać również wówczas, gdy nie zostało wybrane żadne pole grzewcze/strefa grzewcza.



2. Dotknąć zakres regulacji.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się „10” a „0” mrga.

3. Ustawić żądany czas (np. 6), przesuwając palcem po zakresie regulacji.



4. Dotknąć zakres regulacji.

Na wyświetlaczu cyfrowym mrga „1”.



5. Ustawić żądany czas (np. 9), przesuwając palcem po zakresie regulacji.

Ustawiony czas wynosi teraz 96 minut.



Po upływie ustawionego czasu, przez 30 sekund słychać sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się „00”.



PL

Ustawienie Timera do wyłączenia jednego lub kilku pól grzewczych

Ustawienie jednego pola grzewczego

1. Poprzez dotknięcie w polu wyboru strefy gotowania wybrać pole grzewcze, dla którego ma być ustawiony Timer.



2. Dotknąć zakres regulacji.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się „10” a „0” mruga.



3. Ustawić żądany czas (np. 6), przesuważąc palcem po zakresie regulacji.



4. Dotknąć zakres regulacji.

Na wyświetlaczu cyfrowym mruga „1”.



5. Ustawić żądany czas (np. 9), przesuważąc palcem po zakresie regulacji.



Ustawiony czas wynosi teraz 96 minut.

Gdy tylko czas jest ustawiony, Timer natychmiast rozpoczyna odliczanie w dół. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się pozostały do końca czas, a wyświetlacz mruga przez 5 sekund.



Gdy czas minie, odpowiednie pole grzewcze automatycznie się wyłącza.



Pozostałe strefy grzewcze, jeśli zostały wcześniej włączone, nadal pracują.

Obok wyświetlacza poziomu mocy zapala się czerwony punkt, który wskazuje, że wybrane jest to pole grzewcze, np.:



Ustawienie kilku pól grzewczych

Aby ustawić czas kilku pól grzewczych należy wykonać identyczne kroki jak przy ustawianiu jednego pola grzewczego.

W przypadku jednoczesnego ustawiania czasu dla kilku pól grzewczych następuje włączenie przecinka dziesiętnego odpowiednich pól grzewczych. Wyświetlacz pokazuje Timer minut. Punkt odpowiedniego pola grzewczego mruga.

Jest to wyświetlane tak jak przedstawiono poniżej:

3. (ustawiony na 15 minut)

6. (ustawiony na 45 minut)

15

Gdy tylko upłynie czas ustawiony na Timerze minut, odpowiednie pole grzewcze wyłącza się. Wyświetlany jest wówczas nowy Timer minut i mruga punkt odpowiedniej strefy grzewczej. Przedstawiony jest on tak jak po prawej:

30


6.

(ustawiony na 30 minut)




Po dotknięciu symbolu na polu wyboru stref gotowania na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się odpowiedni czas.

PL

Używanie funkcji Start/Pauza

1. Gdy pola grzewcze pracują, dotknąć przycisku Start/Pauza .

Na wszystkich wyświetlaczach pól grzewczych pojawia się „||” i grzanie zostaje zatrzymane.

W tym przypadku można obsługiwać tylko przyciski ,  i .

2. Dotknąć ponownie przycisk Start/Pauza , aby kontynuować proces gotowania.

Na wyświetlaczach pojawia się pierwotne ustawienie i pola grzewcze są ponownie nagrzewane.



Automatyczne wyłączenie / standardowe godziny pracy

Automatyczne wyłączenie to funkcja bezpieczeństwa w płycie indukcyjnej. Wyłączy się ona automatycznie, jeśli kiedykolwiek użytkownik zapomni wyłączyć urządzenie.

Standardowe godziny pracy dla różnych poziomów gotowania przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom gotowania	Podtrzymywanie ciepła	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardowe godziny pracy	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Tab. 3

Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte, płyta indukcyjna może natychmiast przestać nagrzewać, a po 2 minutach wyłączy się automatycznie.

Zalecenia dot. gotowania

- Proces gotowania należy rozpocząć używając wysokiego ustawienia, a następnie zredukować je, gdy potrawy są zagrzane lub się gotują.
- Użycie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię, gdyż ciepło jest zatrzymywane.
- W przypadku gotowania z nałożoną pokrywką należy zmniejszyć poziom gotowania, gdy tylko między pokrywką a naczyniem do gotowania zacznie wydobywać się para.
- Aby skrócić czas gotowania należy zminimalizować ilość płynu lub tłuszczu.
- Podgrzewając przeciery, zupy kremowe i gęste sosy, od czasu do czasu należy je zamieszać.
- Po zakończeniu procesu gotowania, potrawy do momentu serwowania należy utrzymywać w cieple w zamkniętych pojemnikach.
- Nie gotować potraw zbyt długo, aby zachować wartości odżywcze.
- Aby uzyskać zdrowsze rezultaty gotowania, oleju ani tłuszczu nie należy podgrzewać do punktu dymienia.
- Aby zrozumieć potrawy należy je smażyć w małych porcjach, jedna po drugiej.
- W procesie gotowania naczynia do gotowania mogą osiągać wysokie temperatury. Używać ścierek do naczyń lub rękawic ochronnych.

Ustawienia poziomów gotowania

Następujące ustawienia należy traktować tylko jako wytyczne. Dokładne ustawienie zależy od wielu czynników, łącznie z używanym naczyniem do gotowania oraz ilością potrawy, która jest przygotowywana. Należy „poeksperymentować” z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najlepiej pasują do wybranych dań.

Ustawienie	Odpowiednie do
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości produktów spożywczych• topienie czekolady, masła i produktów spożywczych, które szybko się przypalają• lekkie wrzenie• powolne podgrzewanie
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• rozgrzewanie• szybkie wrzenie• gotowanie ryżu
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• naleśniki
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• smażenie• gotowanie makaronu
9/P	<ul style="list-style-type: none">• smażenie• obsmażanie• zagotowywanie zup• zagotowanie wody

Tab. 4

6 Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Gąbki do szorowania, niektóre nylonowe czyściki do szorowania i żrące / ścierne detergenty mogą porysować szkło. Należy używać tylko przystosowanych do tego środków czyszczących lub specjalnych gąbek do szkła ceramicznego płyt indukcyjnych. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego i środków pomocniczych.

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie należy regularnie czyścić na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także częściej. Dzięki temu można uniknąć przypalania się resztek jedzenia.
2. Powierzchnię grzewczą można czyścić dopiero wówczas, gdy wskaźnik ciepła resztkowego zgaś.
3. Codzienne zanieczyszczenia na powierzchni grzewczej (odciski palców, plamy z jedzenia lub niezawierające cukru zabrudzenia na szkle) należy czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki do mycia naczyń.
4. Przetrzeć miękką ściereczką nasączoną czystą wodą.
5. Dokładnie wysuszyć powierzchnię grzewczą miękką ściereczką / ręcznikiem papierowym.

WSKAZÓWKA!

Dopóki powierzchnia grzewcza jest gorąca, nie używać żadnych środków czyszczących, gdyż mogą przez to powstać plamy. Należy zadbać o to, aby wszystkie resztki użytego środka czyszczącego zostały usunięte.

- Resztki jedzenia, które przy wykipieniu dostały się na powierzchnię grzewczą lub się na niej roztopiły, jak również resztki zawierające cukier należy usuwać natychmiast lub tak szybko, jak to możliwe. Może być trudno usunąć je z ostygniętej powierzchni grzewczej, a powierzchnia szklana może ulec nawet trwałemu uszkodzeniu.

OSTROŻNIE! Ryzyko oparzenia!

Powierzchnia grzewcza po zakończeniu procesu gotowania jest bardzo gorąca.

Nie dotykać gorącej powierzchni grzewczej.

- Należy używać skrobaka do szkła, który jest odpowiedni do szklanych płyt grzewczych. Przestrzegać wskazówek producenta.

OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo ran ciętych!

Ostrze skrobaka do szkła jest bardzo ostre, gdy jest zdjęta osłona zabezpieczająca.

Należy być ostrożnym przy używaniu skrobaka do szkła.

Skrobak do szkła należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Skrobak do szkła należy trzymać pod kątem 30° do powierzchni grzewczej i przesuwać zabrudzenia lub rozlaną żywność w zimny obszar powierzchni grzewczej.
- Zdjąć zabrudzenia za pomocą gąbki lub ściereczki i wyczyścić powierzchnię grzewczą tak jak to opisano powyżej.
- Gdy potrawy wyleją się na pole sterowania dotykowego, słychać sygnał dźwiękowy i urządzenie może nie działać, dopóki znajdują się na nim płyny.
- Wyłączyć urządzenie i za pomocą gąbki lub ściereczki wytrzeć płyny lub resztki jedzenia.
- Przetrzeć pole sterowania dotykowego wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć je dokładnie za pomocą szmatki/ręcznika papierowego.

7 Wskazówki i porady

Problem	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Nie można włączyć urządzenia	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego Urządzenie nie jest włączone	Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego i włączyć Sprawdzić zasilanie Jeśli problem nie został usunięty, skontaktować się z serwisem
Sterowanie dotykowe nie reaguje	Sterowanie dotykowe jest zablokowane	Odblokować sterowanie zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Blokowanie / odblokowywanie sterowania”
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze	Na sterowaniu dotykowym znajduje się cienka warstwa wody lub brud Być może do sterowania dotykowego używany jest czubek palca	Zadbać o to, aby obszar sterowania dotykowego był zawsze czysty i suchy Do sterowania dotykowego używać opuszka palca
Pole szklane jest porysowane	Naczynia do gotowania o szorstkich krawędziach Został użyty nieodpowiedni środek szorujący lub inne środki czyszczące	Używać odpowiednich naczyń do gotowania („Odpowiednie i nieodpowiednie naczynia do gotowania”) Używać odpowiednich środków czyszczących („Czyszczenie”)

Problem	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Niektóre patelnie / garnki wydają trzaski lub klikają	Jest to spowodowane budową naczyń do gotowania: warstwy z różnych metali wibrują w różny sposób	Jest to normalne w przypadku naczyń do gotowania przystosowanych do kuchenek indukcyjnych i nie stanowi usterki działania ani błędu
Ciche buczenie podczas pracy przy wysokim ustawieniu mocy	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego	Jest to normalne, przy zmniejszaniu ustawień mocy odgłos będzie cichszy lub zniknie zupełnie
Odgłos przy pracującym wentylatorze	Wbudowane wentylatory zapobiegają przegrzaniu elektroniki podczas pracy i krótko po wyłączeniu urządzenia	Jest to normalne i nie wymaga żadnej interwencji
Naczynia do gotowania nie nagrzewają się	Urządzenie nie może rozpoznać naczynia do gotowania, ponieważ: <ul style="list-style-type: none"> – nie jest ono przystosowane do indukcji – jest ono za małe do danego pola grzewczego – nie jest ono postawione centralnie 	Używać tylko naczyń przystosowanych do indukcji Upewnić się, że średnica/wielkość dna garnka/patelni odpowiada polu grzewczemu Naczynie do gotowania stawiać zawsze centralnie na polu grzewczym

Tab. 5

8 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Kod błędu	Przyczyna	Usunięcie
Wskaźniki LED nie świecą	Brak prądu	Sprawdzić zasilanie
	Uszkodzone połączenie między płytą zasilającą a tablicą wyświetlacza	Skontaktować się z serwisem i zlecić kontrolę połączenia
	Uszkodzony osprzęt płyty zasilającej	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzona tablica wyświetlacza	Skontaktować się z serwisem
Kilka przycisków nie działa lub wskaźniki LED nie są prawidłowe	Uszkodzona tablica wyświetlacza	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony element (np. tranzystor).	Skontaktować się z serwisem
Wskaźnik trybu gotowania zapala się, jednak nie rozpoczyna się grzanie	Za wysoka temperatura płyty grzewczej	Sprawdzić temperaturę otoczenia Uwolnić wlot i wylot powietrza
	Wentylator/y zablokowany lub uszkodzony	Sprawdzić wentylatory, ew. zlecić serwisowi wymianę
	Płyta zasilająca jest uszkodzona	Skontaktować się z serwisem

Możliwe usterki

Kod błędu	Przyczyna	Usunięcie
Podczas pracy wyłącza się grzanie, a na wyświetlaczu mruga „u”	Nieodpowiednie naczynie do gotowania	Stosować odpowiednie naczynie do gotowania
	Za mała średnica naczynia do gotowania	
	Uszkodzony czujnik detekcji naczyń	Skontaktować się z serwisem
	Przeegrzana powierzchnia grzewcza	Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku  i pozostawić do ostygnięcia, a następnie ponownie włączyć
Wskaźniki pól grzewczych po tej samej stronie (pierwsze i drugie pole grzewcze) pokazują „u”	Błąd podłączenia płyty zasilającej i tablicy wyświetlacza	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzona tablica wyświetlacza	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzona płyta zasilająca	Skontaktować się z serwisem
Głośne dźwięki z wentylatorów	Uszkodzony wentylator/y	Skontaktować się z serwisem
Urządzenie lub strefa grzewcza sama się wyłączyła Słychać sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu	Błąd techniczny	Zapisać kod błędu i skontaktować się z serwisem


Komunikaty o kodach błędów

Kod błędu	Przyczyna	Usunięcie
F1-F6	Uszkodzony czujnik temperatury	Skontaktować się z serwisem
F9-FA	Czujnik temperatury błędu IGBT	Skontaktować się z serwisem
FC	Połączenie między tablicą wyświetlacza a płytą główną nie powiodło się	Skontaktować się z serwisem
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdzić zasilanie elektryczne i ponownie włączyć urządzenie
E3/E4	Czujnik temperatury pola szklanego zbyt gorący	Pozostawić urządzenie do ostygnięcia i uruchomić ponownie
E5	Czujnik temperatury IGBT jest za gorący	Pozostawić urządzenie do ostygnięcia i uruchomić ponownie

PL

9 Utylizacja

Urządzenia elektryczne

	<p>Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.</p>
--	---

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.