



Instrukcja obsługi i instalacji

Płyta indukcyjna z wbudowanym wyciągiem

HIHM934M

240 541 1000 K91

Spis treści

1 Ogólne informacje	2	5 Czyszczenie i pielęgnacja	18
1.1 Instrukcja obsługi	2	5.1 Płyta szklana/ceramiczna	18
1.2 Przeznaczenie	2	5.2 Wyciąg	19
2 Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia	3	6 Jak postępować w przypadku problemów?	20
2.1 Podłączenie i działanie	3	7 Instrukcje dot. montażu	21
2.2 Ogólne informacje o płycie	3	7.1 Instrukcje bezpieczeństwa dla monterów kuchni	21
2.3 Bezpieczeństwo użytkowników	4	7.2 Wentylacja	21
2.4 Wyjaśnienia dot. symboli i wskazówek	5	7.3 Instalacja	21
3 Opis urządzenia	6	7.4 Różne opcje instalacji: Instalacja podstawowa	22
3.1 Obsługa płyty za pomocą przycisków dotykowych	7	7.5 Wymiary zewnętrzne	22
3.2 Co warto wiedzieć o suwaku dotykowym (przycisku czujnikowym)	7	7.6 Instalacja układu wyciągu	26
4 Działanie	8	7.7 Połączenia elektryczne	27
4.1 Płyta indukcyjna	8	7.8 Uruchomienie urządzenia	27
4.2 Rozpoznawanie obecności naczynia	8	8 Dane techniczne	27
4.3 Ograniczenie czasu pracy	8	9 Arkusz danych pomiarowych	28
4.4 Pozostałe funkcje	8	10 Informacje dot. kwestii ekologicznych	28
4.5 Zabezpieczenie przed przegrzaniem (indukcja)	8	11 Likwidacja i utylizacja urządzenia	29
4.6 Naczynia odpowiednie do gotowania na płycie	9	11.1 Odłączanie urządzenia	29
4.7 Jak ograniczyć zużycie energii	9	11.2 Utylizacja opakowania	29
4.8 Poziomy mocy	9	11.3 Utylizacja starych urządzeń	29
4.9 Wyświetlacz ciepła resztkowego	9		
4.10 Obsługa przycisków	10		
4.11 Włączanie płyty indukcyjnej i pola grzewczego	10		
4.12 Wyłączanie pola grzewczego	10		
4.13 Wyłączanie płyty grzewczej	10		
4.14 Funkcja PAUZY	11		
4.15 Funkcja przywołania ustawień	11		
4.16 Blokada przed dziećmi	12		
4.17 Funkcja łączenia stref grzewczych	12		
4.18 Automatyczne wyłączanie (timer)	13		
4.19 Minutnik	13		
4.20 Funkcja automatycznego zwiększenia mocy	14		
4.21 Funkcja utrzymania ciepła	14		
4.22 Blokada	15		
4.23 Zwiększanie mocy	15		
4.24 Zarządzanie energią	15		
4.25 Korzystanie z funkcji wyciągu	16		
4.25.1 Włączanie i wyłączanie wentylatora	16		
4.25.2 Regulacja działanie wyciągu po zakończeniu gotowania	16		
4.25.3 Uwagi dot. czasu działania	17		
4.25.4 Wskazówka: czyszczenie filtra przeciwłuszczowego	17		
4.25.5 Wskazówka: wymiana filtra węglowego	17		
4.25.6 Wyłączanie licznika godzin pracy filtra węglowego podczas pracy wywiewu	17		

1 Ogólne informacje

1.1 Instrukcja obsługi

Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia. Instrukcja zawiera ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i wyjaśnia, jak używać urządzenie i dbać o nie, aby służyło jak najdłużej.

W przypadku wystąpienia usterki należy najpierw zapoznać się z Rozdziałem „Jak postępować w przypadku problemu?”.

Często drobne problemy można rozwiązać samodzielnie, unikając w ten sposób niepotrzebnych kosztów związanych z wezwaniem serwisu.

Przechowaj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu i przekaz ją następnym użytkownikom w celach informacyjnych i zachowania bezpieczeństwa.

1.2 Przeznaczenie

Płyta jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania posiłków w gospodarstwie domowym lub w innych miejscach, takich jak:

- Sklepy, biura i inne podobne środowiska pracy
- Gospodarstwa rolne
- Hotele, motele i inne typowe miejsca zakwaterowania do korzystania przez klientów
- Bufetach

Nie wolno korzystać z urządzenia do żadnych innych celów i może być ono używane tylko pod nadzorem.

2 Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia

2.1 Podłączenie i działanie

- Urządzenia są projektowane zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa.
- Podłączenie urządzeń do sieci elektrycznej oraz naprawa i konserwacja urządzeń może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Dla własnego bezpieczeństwa nie zezwalaj nikomu innemu niż wykwalifikowany technik serwisowy na instalowanie, serwisowanie lub naprawę produktu.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, Dział Obsługi Klienta producenta lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub zewnętrznego systemu zdalnego sterowania.

2.2 Ogólne informacje o płycie

- Nigdy nie pozostawiaj włączonej płyty indukcyjnej bez nadzoru, ponieważ przy użyciu dużej mocy następują bardzo gwałtowne reakcje.
- Podczas gotowania należy zwrócić uwagę na szybkość nagrzewania się stref gotowania. Unikaj ustawiania pustych garnków, ponieważ istnieje ryzyko ich przegrzania!
- Nie stawiaj pustych garnków i patelni na włączonych polach grzewczych.
- Należy zachować ostrożność i uwagę, ponieważ gotująca się woda może niezauważalnie wyparować, powodując uszkodzenie garnka i płyty, za co producent nie ponosi odpowiedzialności.
- Istotne jest, aby po użyciu pola grzewczego wyłączyć je przyciskiem WŁ./WYŁ. lub przyciskiem Minus, a nie tylko liczyć na funkcję rozpoznawania obecności naczyń.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą ulec samozapłonowi. Zawsze nadzoruj przygotowywanie potraw zawierających tłuszcze i oleje. Nigdy nie gaś palących się tłuszczyków i olejów wodą! Wyłącz urządzenie, a następnie ostrożnie przykryj płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Płyta ze szkła ceramicznego jest wyjątkowo wytrzymała. Należy jednak unikać upuszczania na nią twardych przedmiotów. Ostre przedmioty, które spadną na płytę ze szkła ceramicznego, mogą spowodować jej pęknięcie.
- Istnieje ryzyko porażenia prądem, jeśli na szkło pojawią się pęknięcia, odpryski, rysy lub inne uszkodzenia. Wówczas natychmiast wyłącz urządzenie i wyłącz bezpiecznik. Wezwij Dział Obsługi Klienta.
- Jeśli płyta nie może zostać wyłączona z powodu usterki czujnika, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
- Zachowaj ostrożność podczas pracy z innymi urządzeniami gospodarstwa domowego! Przewody przyłączeniowe nie mogą stykać się z gorącymi polami grzewczymi.
- Ryzyko pożaru: pod żadnym nie przechowuj żadnych przedmiotów na płycie indukcyjnej.
- Płyta ze szkła ceramicznego nie może być używana jako miejsce przechowywania, gdy jest gorąca.
- Nie kładź folii aluminiowej ani plastikowej na pola grzejne. Wszystkie przedmioty, które mogą się stopić, np. z tworzywa sztucznego, folie, a w szczególności cukier i produkty zawierające cukier, należy trzymać z dala od nagranych pól grzewczych. Do natychmiastowego usunięcia cukru z płyty ze szkła ceramicznego (kiedy jest jeszcze gorąca) użyj specjalnej skrobaczki do szkła, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
- Na płycie indukcyjnej nie wolno nigdy kłaść metalowych przedmiotów (garnków i patelni, sztućców, itp.), ponieważ mogą się nagrzać. Ryzyko poparzenia!
- Nie umieszczaj palnych, łatwopalnych lub odkształcających się pod wpływem ciepła przedmiotów bezpośrednio pod płytą grzejącą.
- Metalowe przedmioty noszone na ciele mogą się nagrzewać w bezpośrednim sąsiedztwie płyty indukcyjnej. Zachowaj ostrożność! Ryzyko poparzenia! Nie dotyczy to przedmiotów niemagnetycznych (np. złotych lub srebrnych pierścionków).
- Nigdy nie używaj pól grzewczych do podgrzewania nieotwartych puszek z żywnością lub opakowań wykonanych z materiałów mieszanych. Może to spowodować ich rozerwanie!
- Przyciski czujnika należy utrzymywać w czystości, ponieważ urządzenie może uznać zabrudzenie za dotknięcie palca. Nigdy nie kładź niczego (garnków, ściereczek kuchennych itp.) na przyciskach czujników!

- Jeśli jedzenie wykipi na przyciski czujników, zalecamy naciśnięcie przycisku OFF.
- Gorące patelnie i garnki nie powinny zakrywać ani znajdować się blisko przycisków czujnikowych, ponieważ spowoduje to automatyczne wyłączenie urządzenia.
- Stawiaj naczynie jak najbliżej środka strefy gotowania.
- Jeśli to możliwe, używaj tylnych pól grzewczych do dużych naczyń, aby przyciski dotykowe nie nagrzewały się zbyt mocno (przeegrzanie panelu dotykowego sygnalizuje komunikat o błędzie E2 - wyłączenie panelu dotykowego).
- Aktywuj zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli w domu są zwierzęta domowe, które mogą mieć kontakt z płytą grzejną.
- Płyta indukcyjna nie może być używana, gdy w piekarniku pod nią odbywa się proces pirolizy.
- Nigdy nie czyść szklanej płyty ceramicznej odkurzaczem parowym ani żadnym podobnym urządzeniem!
- Upewnij się, że w pobliżu wyciągu płyty kuchennej nie ma żadnych przedmiotów (np. ściereczek do czyszczenia). Mogłyby zostać wciągnięte przez ciąg powietrza. Płynny i małe przedmioty należy zawsze trzymać z dala od urządzenia.
- Nie używaj urządzenia bez zainstalowania filtra przeciwłuszczowego.
- Zatłuszczony filtr grozi pożarem!
- Podczas smażenia w głębokim tłuszczu niezbędny jest stały nadzór; flambeing jest zabroniony.
- Przy eksploatacji pieców opalanych drewnem, węglem, gazem lub olejem, które wymagają komina, należy zapewnić wystarczający dopływ powietrza. Dopuszczalne podciśnienie, jakie powstaje z nie może przekraczać 4 Pa (0,04 mbar) gdyż grozi to zatruciem.
- Para powoduje zwiększenie poziomu wilgotności w kuchni podczas procesu gotowania.
- Tylko niewielka ilość wilgoci jest usuwana z oparów w trybie wentylacji konwekcyjnej. Dlatego zawsze należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza, np. poprzez otwarcie okna lub zastosowanie domowych systemów wentylacyjnych.
- Upewnij się, że warunki klimatyczne w pomieszczeniu są normalne i komfortowe (wilgotność 45-60%).
- Przełącz wyciąg płyty kuchennej na niższy poziom na około 20 minut lub aktywuj funkcję automatycznego opóźnionego zatrzymania za każdym razem, gdy wyciąg jest używany w trybie konwekcyjnym. Jest to standardowa funkcja płyty indukcyjnej. Patrz rozdział „Automatyczne działanie wyciągu po zakończeniu gotowania”.

2.3 Bezpieczeństwo użytkowników

- Urządzenia te mogą być używane przez dzieci pow. 8 r. ż. oraz przez osoby upośledzone fizycznie, sensorycznie lub umysłowo lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkownika urządzenia i zapoznały się z zagrożeniami związanymi z obsługą urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja mogą być przeprowadzane przez dzieci użytkownika tylko pod nadzorem.
- Powierzchnie stref grzewczych nagrzewają się podczas użytkowania. Małe dzieci muszą przebywać z dala od nich.
- Używaj wyłącznie kratki ochronnych i pokryw płyt kuchennych wyprodukowanych przez producenta płyty kuchennej lub producentów kratki ochronnych i pokryw płyt grzewczych, dopuszczonych przez producenta w instrukcji obsługi. Używanie nieodpowiednich barierki ochronnych i pokryw do płyt grzewczych może prowadzić do wypadków.
- Osoby z rozrusznikami serca lub wszczepionymi pompami insulinowymi muszą upewnić się, że płyta indukcyjna nie ma wpływu na te implanty (zakres częstotliwości płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz). W takim przypadku należy zawsze skonsultować się z lekarzem/kardiologiem. Poinformuj cię, czy możesz korzystać z płyty indukcyjnej, czy nie!

2.4 Wyjaśnienia dot. symboli i wskazówki

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z najnowocześniejszą technologią. Urządzenia stwarzają jednak pewne ryzyko, którego nie można uniknąć.

Aby zapewnić wystarczające bezpieczeństwo użytkownika, przedstawiono również instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Instrukcjom, które znajdują się poniżej, towarzyszy komentarz tekstowy.

Wystarczające bezpieczeństwo użytkownika będzie zagwarantowane tylko wtedy, gdy instrukcje te będą przestrzegane.

Wyróżnione fragmenty tekstu mają różne znaczenie:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wskazuje na bezpośrednie zagrożenie, które może spowodować śmierć lub bardzo poważne obrażenia.



ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ

Wskazuje potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może spowodować śmierć lub bardzo poważne obrażenia.



WAŻNE

Wskazuje niebezpieczną sytuację, która może spowodować lekkie obrażenia lub uszkodzenie urządzenia.



UWAGA

Informacja, której należy przestrzegać, aby ułatwić obsługę urządzenia.

W niektórych miejscach użyto następujących symboli ostrzegawczych:



OSTRZEŻENIE PRZED PORAŻENIEM PRĄDEM I DOZNANIEM ŚMIERTELNYCH OBRAŻEŃ!

W pobliżu tego symbolu znajdują się elementy pod napięciem. Pokrywy oznaczone tym znakiem mogą być usuwane wyłącznie przez uprawnionego elektryka.



ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ! GORĄCE POWIERZCHNIE!

Ten symbol został umieszczony na powierzchniach, które się nagrzewają. Istnieje ryzyko poważnego oparzenia.

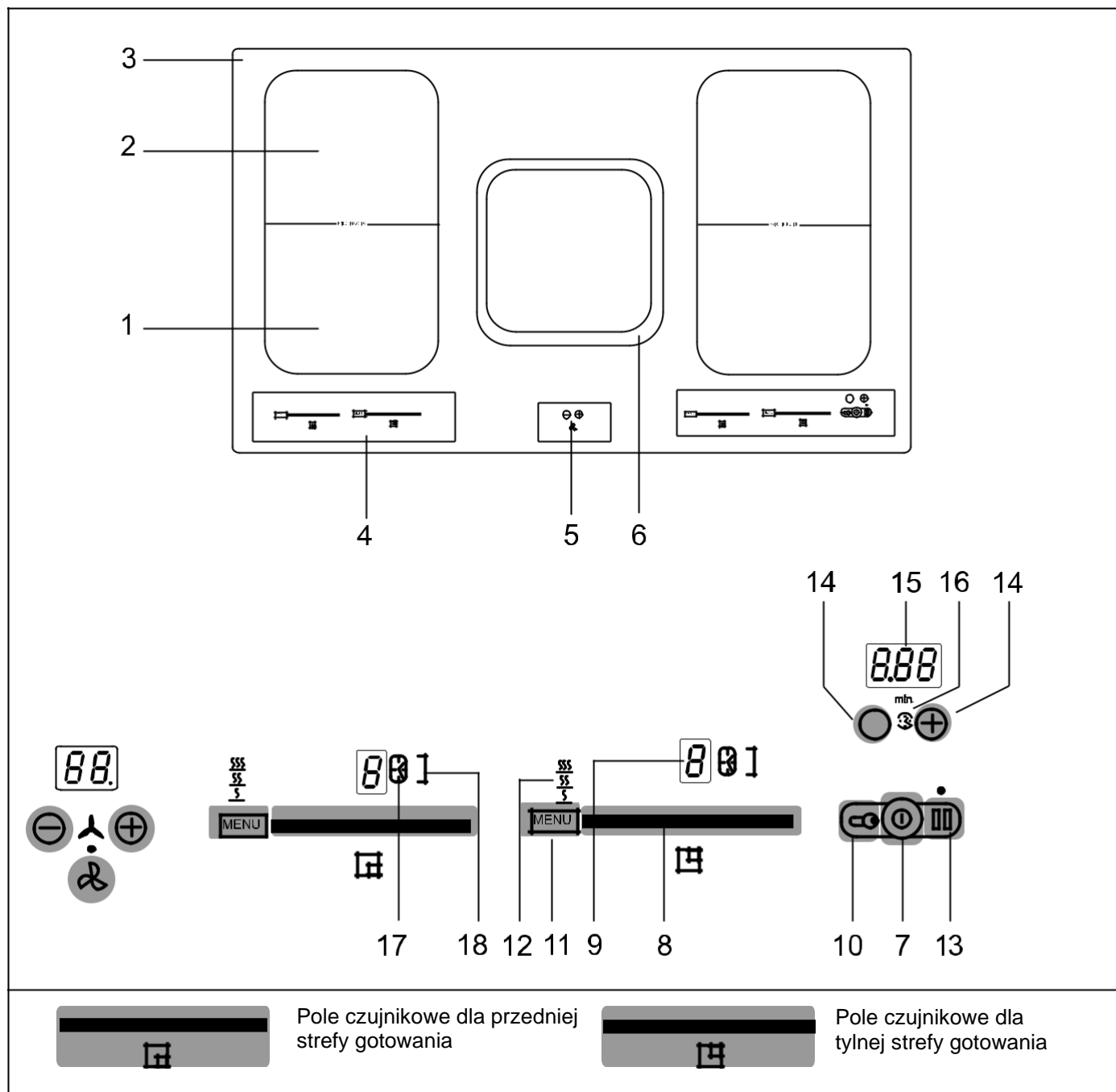
Powierzchnie mogą być nadal gorące po wyłączeniu urządzenia.



NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH POSTĘPOWANIA Z KOMPONENTAMI I MODUŁAMI WRAŻLIWYMI NA WYŁADOWANIA ELEKTROSTATYCZNE (ESDS).

Komponenty i moduły zagrożone wyładowaniami elektrostatycznymi znajdują się za osłonami z umieszczonym obok symbolem. Nie wolno dotykać połączeń wtykowych, nieizolowanych przewodów ani styków. Do przeprowadzania jakichkolwiek interwencji technicznych są upoważnieni wyłącznie wykwalifikowani pracownicy, którzy są zaznajomieni z wyładowaniami elektrostatycznymi.

3 Opis urządzenia



Wygląd modelu może odbiegać od tego na ilustracji.

1. Przednia indukcyjna strefa gotowania
2. Tylna indukcyjna strefa gotowania
3. Płyta ze szkła ceramicznego
4. Dotykowy panel sterowania
5. Panel sterowania wyciągiem
6. Wyciąg
7. Przycisk WŁ./WYŁ. płyty
8. Suwakowy przycisk dotykowy
9. Wyświetlacz ustawień mocy

10. Blokada
11. Przyciski automatycznego programowania
12. Wyświetlacz programów aut. (3 poziomy)
13. Przycisk PAUZA
14. Przycisk Minus/Plus timera
15. Wskaźnik timera
16. Symbol minutnika
17. Wyświetlacz timera strefy grzewczej
18. Wyświetlacz funkcji łączenia stref grzewczych

3.1 Obsługa płyty za pomocą przycisków dotykowych

Obsługa płyty indukcyjnej odbywa się za pomocą dotykowych przycisków typu slider. Obsługa przycisków dotykowych przebiega w następujący sposób: lekko dotknij symbolu na powierzchni płyty ze szkła ceramicznego. Brzęczyk zasygnalizuje prawidłowe działanie elementów sterujących.

Przycisk czujnika dotykowego zostanie oznaczony jako „klucz”.

Przycisk WŁ./WYŁ. (7)

Ten przycisk służy do włączania całej płyty indukcyjnej i stanowi jej główny wyłącznik.

Wyświetlacz ustawień mocy (9)

Wskaźnik ustawienia mocy pokazuje wybrane ustawienie mocy lub:

H	Ciepło resztkowe
P	Zwiększenie mocy
U	Rozpoznawanie obecności naczynia
A	Automatyczna funkcja zwiększenia mocy
II	Funkcja pauzy
U	Funkcja utrzymania ciepła
L	Blokada przed dziećmi

Symbol

SSSS	Poziomy utrzymania ciepła 42°C/ 70°C/94°C
⌚	Funkcja timera, wyłącznik automatyczny
⌚	Minutnik
⌚	Funkcja łączenia pól
⌚	idy (10)

Przycisk blokady może być użyty do zablokowania wszystkich klawiszy.

Przycisk programów automatycznych (11)

Do topienia, utrzymania stałej temperatury i gotowania na wolnym ogniu

Zwiększenie mocy w suwakowym polu czujnikowym

Ustawienie zwiększenia mocy zapewnia dodatkową moc indukcyjnych stref gotowania.

Przycisk PAUZA (13)

Przycisku PAUZA można użyć do krótkiego wstrzymania procesu gotowania.

Funkcja przywołania (13) (funkcja odzyskiwania)

Pozwala przywrócić ostatnie ustawienia, jeśli płyta została przypadkowo wyłączona.

Wskazania wentylatora

FC	Oczyścić filtry przeciwtłuszczowe
CC	Wymień / zregeneruj filtr węglowy
OF	Automatyczne zatrzymanie z opóźnieniem wyłączone
On	Automatyczne zatrzymanie z opóźnieniem włączone

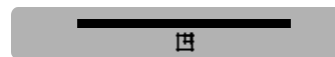
Symbol na wentylatorze

⌞	Wyciąg włączony
⌞	Wyciąg w trybie automatycznego zatrzymania z opóźnieniem

3.2 Co warto wiedzieć o suwaku dotykowym (przycisk czujnikowy)

Zasadniczo suwak działa tak samo, jak sterowanie dotykowe; jedyną różnicą jest to, że możesz przyłożyć palec do powierzchni ze szkła ceramicznego, a następnie go przesunąć. Pole czujnikowe rozpoznaje ten ruch i odpowiednio do jego kierunku zwiększa lub zmniejsza poziom mocy na wyświetlaczu.

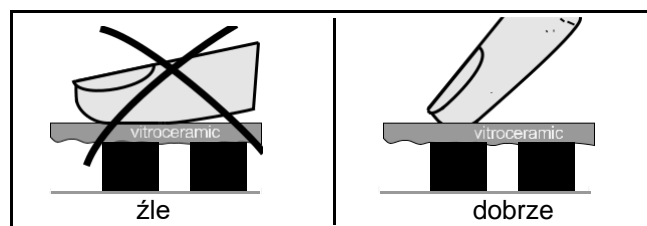
Od teraz termin pole dotykowe będzie oznaczało suwak.



Pole czujnikowe

Na co należy zwrócić uwagę podczas obsługi pól czujnikowych?

Palec nie powinien być kładziony płasko na powierzchni szklano-ceramicznej, aby uniknąć przypadkowej reakcji sąsiednich przycisków/pól czujnikowych.

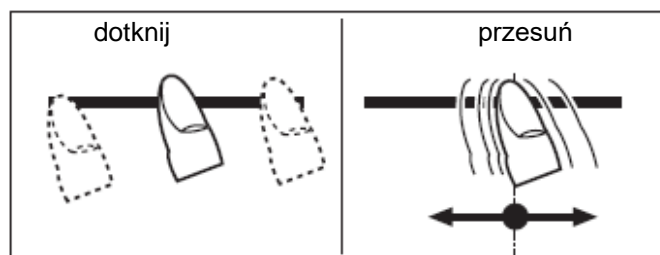


Naciśnij lekko pole czujnikowe lub poruszaj palcem

Pole czujnikowe można bardzo lekko nacisnąć palcem; po wykonaniu tej czynności ustawienie na wyświetlaczu (poziom mocy) będzie się stopniowo zmieniać.

Gdy położysz palec na polu czujnika, a następnie przesuwasz nim w lewo lub w prawo, ustawienie wyświetlacza będzie się stopniowo zmieniać.

Im szybszy ruch, tym szybsza zmiana na wyświetlaczu.



4 Działanie


4.1 Płyta indukcyjna


Płyta jest wyposażona w tryb gotowania indukcyjnego. Cewka indukcyjna pod płytą szklano-ceramiczną wytwarza zmienne pole elektromagnetyczne, które przenika przez szkło ceramiczne i indukuje prąd wytwarzający ciepło w dnie naczynia. Dzięki indukcyjnej strefie gotowania ciepło nie jest już przenoszone z elementu grzejnego przez garnek do gotowanej żywności; zamiast tego niezbędne ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w naczyniu dzięki prądom indukcyjnym.

Zalety płyty indukcyjnej

- Energooszczędne gotowanie dzięki bezpośredniemu przekazywaniu energii do naczynia (wymagane są odpowiednie garnki/patelnie wykonane z materiału ferromagnetycznego).
- Większe bezpieczeństwo, ponieważ energia jest przekazywana tylko wtedy, gdy naczynie jest ustawione na płycie.
- Wysoce efektywny transfer energii między indukcyjną strefą gotowania a dnem garnka.
- Błyskawiczne nagrzewanie.
- Ryzyko poparzenia jest niskie, ponieważ strefa gotowania jest nagrzewana tylko pod dnem naczynia; kipiąca żywność nie przykleja się do powierzchni.
- Szybka, czuła kontrola zasilania energią.

4.2 Rozpoznawanie obecności naczynia

Jeśli strefa grzewcza jest włączona i nie ma na niej garnka lub garnek jest za mały, nie nastąpi transfer energii. Wskazuje na to miganie wskaźnika poziomu mocy .

Jeśli na polu grzewczym zostanie umieszczony odpowiedni garnek lub patelnia, włączy się ustawianie stopnia mocy i zaświeci się wskaźnik stopnia mocy. Zasilanie zostanie odłączone po zdjęciu naczynia; wskaźnik ustawienia mocy  zacznie migać.

Jeśli garnki i patelnie ustawione na polu grzewczym mają niewielkie wymiary, ale funkcja rozpoznawania obecności naczynia nadal się włącza, będzie dostarczana mniejsza moc.

Ograniczenia funkcji rozpoznawania obecności naczynia

Średnica pola grzewczego (mm)	Minimalna średnica dna naczynia (mm)
220 x 190	115

Podstawa garnków i patelni musi mieć określoną średnicę; jeśli tak nie jest, ogrzewanie indukcyjne nie zostanie włączone.

Zawsze umieszczaj garnki i patelnie na środku strefy gotowania, aby osiągnąć jak najlepszą wydajność.



UWAGA

Minimalna średnica wymagana do aktywacji funkcji rozpoznawania obecności naczynia może się różnić w zależności od rodzaju używanego garnka lub patelni!

4.3 Ograniczenie czasu pracy

Płyta indukcyjna posiada funkcję automatycznego ograniczenia czasu pracy.











Czas nieprzerwanego działania poszczególnych stref gotowania zależy od wybranego poziomu mocy (patrz tabela).

Ważne jest, aby ustawienie odpowiedniej strefy gotowania nie było zmieniane podczas pracy.


Jeśli limit czasu pracy został aktywowany, pole grzewcze wyłączy się, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się H.


Funkcja automatycznego wyłączania unieważnia funkcję ograniczenia czasu pracy, tzn. pole grzejne jest wyłączane dopiero po upływie czasu automatycznego wyłączania (np. możliwe jest automatyczne wyłączenie po 99 minutach i stopień gotowania 9).

Limit czasu pracy

Wybrany poziom mocy	Czas pracy w minutach
         	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Pozostałe funkcje

W przypadku równoczesnego naciśnięcia dwóch lub więcej przycisków dotykowych (np. gdy patelnia zostanie przez pomyłkę umieszczona na jednym z przycisków dotykowych) żadna funkcja nie zostanie aktywowana. Symbol  zacznie migać i rozlegnie się ograniczony czasowo ciągły sygnał dźwiękowy. Po kilku sekundach urządzenie wyłączy się. Usuń przedmiot znajdujący się przed przyciskami czujników.

Aby usunąć symbol , naciśnij ten sam przycisk lub wyłącz i włącz płytę.

4.5 Zabezpieczenie przed przegrzaniem (indukcja)

Jeśli płyta jest używana przez dłuższy czas z pełną mocą, przy wysokiej temperaturze otoczenia nie będzie możliwe schłodzenie układu elektronicznego w wymaganym stopniu.

Aby uniknąć przekroczenia dopuszczalnych temperatur w układzie elektronicznym, moc pól grzewczych może być automatycznie zmniejszana. Jeśli kod E2 jest często wyświetlany podczas normalnego użytkowania płyty w normalnej temperaturze otoczenia, prawdopodobne jest, że chłodzenie nie jest wystarczające.

Może się to zdarzyć, jeśli szafki kuchenne nie mają otworów. Instalacja może również wymagać sprawdzenia (patrz rozdział Wentylacja).

4.6 Naczynia odpowiednie do gotowania na płycie

Naczynia do gotowania na indukcyjnych polach grzewczych muszą być metalowe i posiadać właściwości ferromagnetyczne. Podstawa musi być odpowiednio duża. Używaj tylko garnków z dnem odpowiednim do indukcji.

Odpowiednie naczynia	Nieodpowiednie naczynia
Garnki ze stali emaliowanej z grubym dnem	Garnki wykonane z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła żaroodpornego, drewna, ceramiki i terakoty
Garnki żeliwne z emaliowanym dnem	
Garnki wykonane z wielowarstwowej stali nierdzewnej, nierdzewnej stali ferrytowej oraz aluminium ze specjalnym dnem	

Jak ustalić przydatność naczynia:

Przeprowadź opisany poniżej test z magnesem lub upewnij się, że na garnku znajduje się symbol przydatności do gotowania z płyty indukcyjnej.

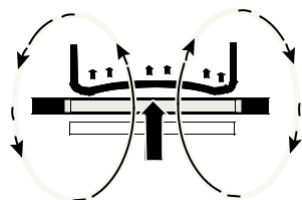
Test z magnesem:

Zbliż magnes do dna naczynia. Jeśli jest przyciągany, możesz używać naczynia na płycie indukcyjnej.



UWAGA

Podczas korzystania z naczyń do indukcji od niektórych producentów mogą wystąpić odgłosy, które można przypisać ich konstrukcji.



UWAGA: jeśli dno naczynia jest zakrzywione, jednostka elektroniczna nie może prawidłowo określić temperatury.

4.7 Jak ograniczyć zużycie energii

Poniżej znajduje się kilka przydatnych wskazówek, które pomogą Ci zmniejszyć zużycie energii i efektywnie korzystać z nowej płyty indukcyjnej i naczyń kuchennych.

- Dno powinno mieć taki sam rozmiar jak strefa grzewcza.
- Kupując garnki, zwróć uwagę na to, że często wskazywana jest średnica górnej krawędzi garnka. Zwykle jest większa niż dno garnka.
- Szybkowary zużywają wyjątkowo mało energii i skracają czas gotowania dzięki wysokiemu ciśnieniu i szczelnemu zamknięciu. Krótki czas gotowania oznacza zachowanie wartości odżywczych.
- Zawsze upewnij się, czy w szybkowarze znajduje się wystarczająca ilość płynu, ponieważ strefa gotowania i szybkowar mogą zostać uszkodzone w wyniku przegrzania, jeśli w szybkowarze brak płynu.
- Zawsze nakrywaj garnki odpowiednią pokrywką.
- Używaj garnka odpowiedniego do ilości gotowanego jedzenia. Duży garnek, który jest prawie nie pusty, powoduje zużycie dużej ilości energii.

4.8 Poziomy mocy

Moc grzewczą stref grzewczych można ustawić na różne poziomy mocy. W tabeli znajdziesz przykłady wykorzystania każdego ustawienia.

Poziom mocy	Odpowiedni do
0	Wył., wykorzystanie ciepła resztkowego
U	Topnienie $\underline{\quad}$ 42°C
U	Utrzymywanie ciepła $\underline{\quad}$ 70°C
U	Gotowanie $\underline{\quad}$ 94°C
1-2	Gotowanie na małym ogniu małych porcji
3	Gotowanie na małym ogniu
4-5	Duszenie większych ilości lub smażenie większych kawałków mięsa do miękkości
6	Smażenie, zachowanie soków
7-8	Smażenie
9	Doprowadzanie do wrzenia, zrumienianie, smażenie
P	Zwiększenie mocy (najwyższa moc wyjściowa)

W przypadku naczyń bez pokrywki może być konieczne wybranie wyższego poziomu mocy.

4.9 Wyświetlacz ciepła resztkowego **H**

Płyta ze szkła ceramicznego jest wyposażona we wskaźnik z literą H dla ciepła resztkowego. Tak długo, jak świeci się H po wyłączeniu pola grzewczego ceramiczne, ciepło resztkowe można wykorzystać do topienia żywności lub do utrzymywania ciepła potraw.



ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ

Strefa grzewcza może być nadal gorąca, gdy litera H zgaśnie. Ryzyko poparzenia!
W przypadku indukcyjnego pola grzewczego ceramika szklana nie jest ogrzewana bezpośrednio; jest podgrzewana przez ciepło odbite od dna naczynia.

4.10 Obsługa przycisków








Przy procedurze opisanej poniżej przycisk musi zostać aktywowany w ciągu 10 sekund. Jeśli tak nie jest, wybór nie jest już możliwy.






Odpowiednie do gotowania indukcyjnego




4.11 Włączanie płyty indukcyjnej i strefy gotowania

- Naciśnij przycisk ON/OFF  (przez ok. 1 sek.), aż pojawi się ustawienie mocy 0 i rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Układ sterowania jest gotowy do pracy.
- Natychmiast po tym należy aktywować pole czujnikowe  strefy grzewczej. Zostanie włączone ustawienie mocy.
 - prawa strona: ustawienie mocy 0.
 -  środek: ustawienie mocy 6.
 -  prawa strona: ustawienie mocy P*
 Zobacz rozdział Co warto wiedzieć o suwaku dotykowym (polu czujnikowym)
 Naciśnij odpowiednie pole czujnikowe , aby zmienić ustawienie mocy lub włącz dodatkowe pole grzejne.
- Natychmiast ustaw naczynie odpowiednie do gotowania indukcyjnego na polu grzewczym. Urządzenie do rozpoznawania obecności naczyń aktywuje cewkę indukcyjną. Garnek lub patelnia będą podgrzewane.
 Dopóki na polu grzewczym nie zostanie ustawiony żaden garnek, wyświetlacz będzie pokazywać naprzemiennie ustawiony poziom mocy i symbol  dla komunikatu „nie wykryto naczynia”. Jeśli na polu grzewczym nie zostanie postawione żadne naczynie, wyłączy się ono po 10 minutach ze względów bezpieczeństwa. Prosimy zapoznać się z rozdziałem dotyczącym rozpoznawania obecności naczyń.

4.12 Wyłączenie pola grzewczego

- Naciśnij pole czujnika po lewej , lub
 - przeciwnie przesuń palcem w lewo po panelu dotykowym , aby zmniejszyć ustawienie mocy do 0.
 - naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. . Wszystkie strefy gotowania zostaną wyłączone.

4.13 Wyłączenie płyty indukcyjnej

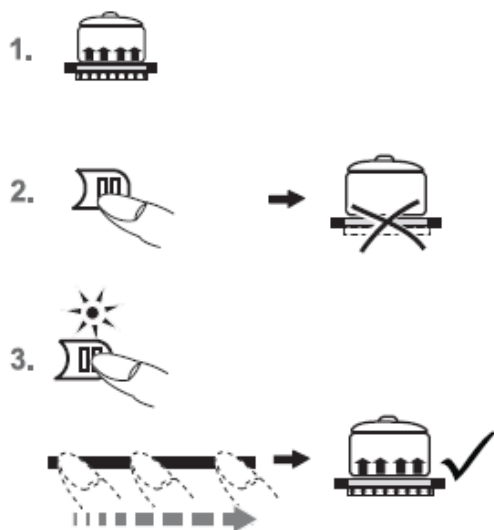
- Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. . Płyta indukcyjna zostanie wyłączona niezależnie od ustawień.



UWAGA

Płyta wyłączy się automatycznie po 10 sekundach, gdy wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone ręcznie (stopień mocy 0), a następnie nie zostanie naciśnięty żaden przycisk/czujnik.





* Funkcja zwiększania mocy jest aktywowana natychmiast. Patrz rozdział dotyczący ustawień zasilania.

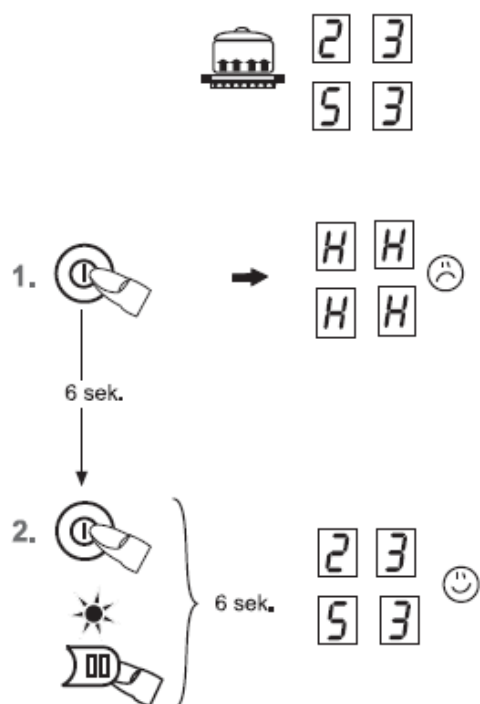


4.14 Funkcja PAUZY

Proces gotowania można na krótko przerwać za pomocą funkcji PAUZA, np. jeśli zadzwoni dzwonek do drzwi. Aby kontynuować gotowanie z tym samym poziomem mocy, należy zwolnić funkcję PAUZA. Jeśli został ustawiony timer, zostanie on wstrzymany, a następnie będzie kontynuować odliczanie.




Ze względów bezpieczeństwa ta funkcja jest dostępna tylko przez 10 minut. Potem płyta zostanie wyłączona.

1. Garnki i patelnie znajdują się na polach grzewczych, a wymagane poziomy mocy zostały ustawione.
2. Naciśnij przycisk PAUZA . Zamiast wybranych ustawień mocy zaświeci się znak interwału .
3. Przerwę kończy się naciśnięciem najpierw klawisza PAUZA , a następnie migającego pola czujnikowego  na lewo od przycisku PAUZA. Podczas obsługi pola czujnikowego przesunij palcem po całym polu czujnikowym. Drugi przycisk należy nacisnąć w ciągu 10 sekund; w przeciwnym razie funkcja Pauzy zostanie utrzymana.



4.15 Funkcja przywołania (funkcja odzyskiwania)

Jeśli płyta zostanie przypadkowo wyłączona, można przywrócić ostatnie ustawienie. Funkcja przywołania działa tylko wtedy, gdy włączone jest co najmniej jedno pole grzewcze.

1. Płyta została przypadkowo wyłączona przyciskiem ON/OFF  na płycie płyty.
2. W ciągu 6 sekund po wyłączeniu ponownie naciśnij przycisk ON/OFF  na płycie. Dioda przycisku PAUZA zacznie migać. Natychmiast po tym należy nacisnąć przycisk PAUZA . Pierwotne ustawione poziomy gotowania zostaną przywrócone. Proces gotowania będzie kontynuowany.

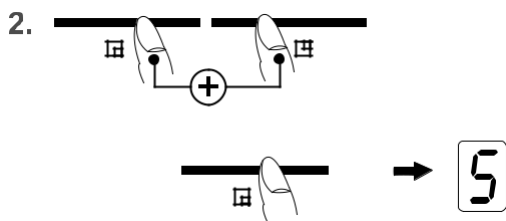
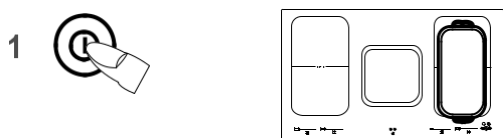
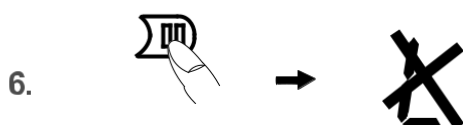
Jakie ustawienia można przywrócić:

- Poziomy gotowania wszystkich stref gotowania
- Minuty i sekundy zaprogramowanych funkcji timera
- Funkcję automatycznego zwiększenia mocy
- Zwiększenie mocy

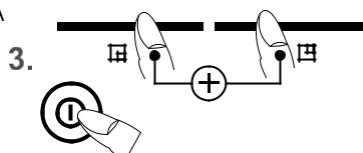
Nie da się przywrócić:

- Limitu czasu pracy (liczony jest od 0)

1. Blokada przed dziećmi ma na celu uniemożliwienie dzieciom przypadkowego lub celowego włączenia płyty indukcyjnej. Sterowanie zostaje zablokowane.



UWAGA



4.16 Blokada przed dziećmi L

Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

1. Naciśnij przycisk ON/OFF płyty Ⓞ (przez ok. 1 sek.), aby włączyć całą płytę.
2. Zaraz potem naciśnij jednocześnie przyciski blokady Ⓞ i PAUZA ⏸.
3. Następnie naciśnij przycisk blokady Ⓞ, aby aktywować zabezpieczenie przed dziećmi. Wskaźniki ustawienia mocy pokażą literę L oznaczającą blokadę rodzicielską, elementy sterujące zostaną wyłączone, a płyta kuchenna wyłączy się.

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

4. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. Ⓞ.
5. Zaraz potem naciśnij jednocześnie przyciski blokady Ⓞ i PAUZA ⏸.
6. Następnie naciśnij przycisk PAUZA ⏸, aby dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi. Dioda L zgaśnie.

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi tylko dla **jednego procesu gotowania**

Jest to możliwe tylko wtedy, gdy zabezpieczenie przed dziećmi zostało włączone zgodnie z punktami 1-3.

- Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. Ⓞ.
- Zaraz potem naciśnij jednocześnie przyciski blokady Ⓞ i PAUZA ⏸.

Teraz użytkownik będzie mógł włączyć strefę gotowania. Gdy płyta zostanie wyłączona, blokada przed dziećmi zostanie ponownie aktywowana (włączona).

Uwagi

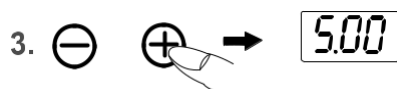
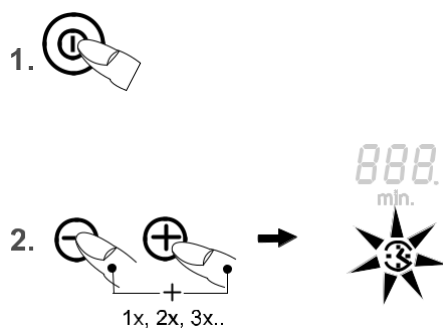
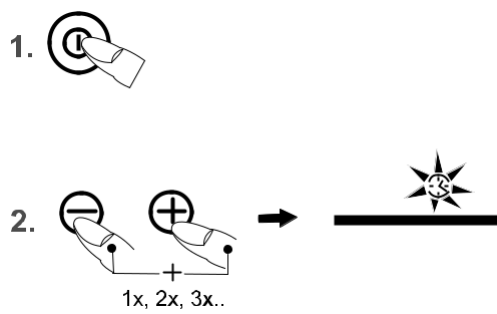
- W przypadku przerwy w dostawie prądu zabezpieczenie przed dziećmi zostanie anulowane, tj. dezaktywowane.

4.17 Funkcja łączenia pól]

Przednie i tylne pola grzejne mogą być połączone razem podczas procesu gotowania (funkcja pomostowania). Umożliwia ona użycie większych naczyń kuchennych.

1. Włącz płytę indukcyjną.
2. Naciśnij jednocześnie pole czujnikowe ——— tylnej i przedniej strefy gotowania, aby aktywować funkcję pomostowania. Gdy funkcja pomostowania jest włączona, pojawia się symbol] . Obsługa odbywa się za pomocą pola czujnikowego ——— przedniej strefy gotowania.
3. Aby dezaktywować dwa pola czujnikowe ———, ponownie naciśnij je jednocześnie lub wyłącz płytę indukcyjną.

Brytfanna lub garnek będą musiały pokryć co najmniej połowę używanych stref gotowania, aby ich obecność została rozpoznana przez czujnik!



4.18 Wyłącznik automatyczny (timer)

Automatyczny wyłącznik służy do automatycznego wyłączenia dowolnej strefy gotowania po ustawionym czasie. Pozwala ustawić czas gotowania w zakresie od 10 sekund (0,10) do 1 godziny i 59 minut (1,59).

1. Włącz płytę indukcyjną. Włącz jedną lub więcej stref gotowania i żądane stopnie mocy.
2. Naciśnij jednocześnie przyciski Plus ⊕ i Minus ⊖, aż zaświeci się symbol żądanej strefy gotowania.
3. Aby ustawić godzinę, dotykaj przycisku Plus ⊕ lub Minus ⊖. Po kilku sekundach wprowadzone dane zostaną zaakceptowane i rozpocznie się procedura. Punkt dziesiętny zacznie migać.
4. Strefa gotowania zostanie wyłączona po upływie ustawionego czasu. Brzęczyk zabrzmi chwilowo i można go wyłączyć, naciskając przycisk Plus ⊕ lub Minus ⊖.

Uwagi

- Powtórz kroki od 2 do 3, aby zaprogramować urządzenie do automatycznego wyłączenia dla innego pola grzejnego.
- Aby sprawdzić czas, który upłynie (automatyczne wyłączenie), naciśnij jednocześnie przyciski Plus ⊕ i Minus ⊖, aż zaświeci się symbol żądanej strefy gotowania. Wyświetlane ustawienie można odczytać i zmienić.
- Wyłączenie funkcji timera: wybierz strefę grzejną, naciskając jednocześnie przyciski Plus ⊕ i Minus ⊖ i naciśnij przycisk Minus, aby skasować czas (0).
- Jeśli zaprogramowano kilka stref gotowania z funkcją automatycznego wyłączenia, wyświetlacz timera będzie zawsze pokazywał strefę gotowania z najkrótszym czasem.

4.19 Minutnik

Strefy gotowania są wyłączone.

1. Włącz płytę indukcyjną.
2. Naciśnij jednocześnie przyciski Plus ⊕ i Minus ⊖, aż pojawi się symbol ⏰ na wyświetlaczu.
3. Aby ustawić czas naciskaj przyciski Plus- ⊕ lub Minus ⊖. Po kilku sekundach wprowadzone dane zostaną zaakceptowane i rozpocznie się procedura. Punkt dziesiętny zacznie migać.
4. Brzęczyk zabrzmi chwilowo i można go wyłączyć, naciskając przycisk Plus ⊕ lub the Minus ⊖.

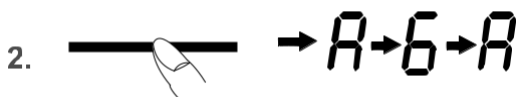
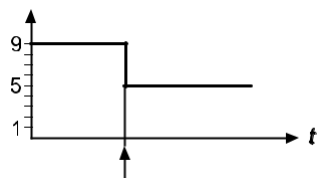
Ustawianie timera, gdy strefy grzewcze są włączone

- Naciśnij przyciski ⊕ i Minus ⊖ jednocześnie, aż pojawi się symbol ⏰ na wyświetlaczu.
- Aby ustawić czas naciskaj przyciski Plus- ⊕ lub Minus ⊖.
- Brzęczyk zabrzmi chwilowo i można go wyłączyć, naciskając przycisk Plus ⊕ lub the Minus ⊖.



UWAGA

Minutnik będzie działał również wtedy, gdy prawa lub lewa strona płyty jest wyłączona. Włącz lewą lub prawą stronę płyty, aby ustawić czas.



Naciśnij i przytrzymaj (przez ok. 3 sekundy)



4.20 Funkcja automatycznego zwiększania mocy

Żywność jest podgotowywana na poziomie mocy 9 z funkcją automatycznego zwiększania mocy. Po pewnym czasie poziom mocy automatycznie przełączy się na niższy poziom mocy (od 1 do 8).

Podczas korzystania z funkcji automatycznego zwiększania mocy należy wybierać tylko stopień gotowania na wolnym ogniu, ponieważ jednostka elektroniczna wyłącza się automatycznie.

Funkcja automatycznego zwiększania mocy jest odpowiednia do potraw, które początkowo są zimne, i mają zostać podgrzewane z dużą mocą. Nie trzeba ich stale kontrolować podczas gotowania na wolnym ogniu (np. gotowania mięsa do zup).

1. Włącz płytę indukcyjną.
2. Naciśnij pole czujnikowe i przytrzymaj (przez ok. 3 sekundy), aby włączyć funkcję i od razu wybrać określony poziom gotowania:

- lewa stronaUstawienie 1
- środekUstawienie 6
- prawa stronaUstawienie 8

A i wybrane ustawienie gotowania na wolnym ogniu będą migać naprzemiennie.

3. Funkcja automatycznego zwiększenia mocy będzie działać zgodnie z oprogramowaniem. Po pewnym czasie (patrz wykres) proces gotowania będzie kontynuowany z ustawieniami gotowania na wolnym ogniu. Symbol A zgaśnie.

Poziom gotowania Poziom mocy	Funkcja automatycznego zwiększania mocy Minuty (min:sek)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

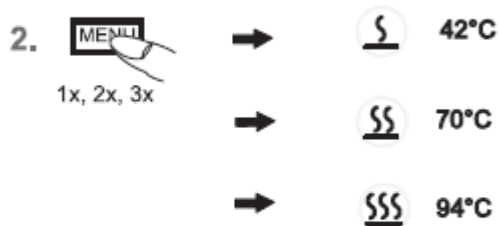


NOTE

Poziom gotowania na wolnym ogniu można ustawić, gdy działa funkcja automatycznego zwiększania mocy. Zmniejszenie poziomu gotowania na wolnym ogniu spowoduje wyłączenie funkcji automatycznego zwiększenia mocy.

4.21 Funkcja utrzymania ciepła

Podgrzewanie w ciepłe, w określonej temperaturze. W tym trybie strefa

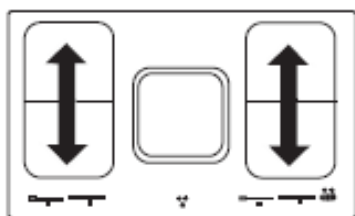


1. Naczynie do gotowania jest ustawione na polu grzejnym i wybierany jest poziom mocy (np. 3).
2. Wielokrotne naciśnięcie przycisku utrzymania ciepła prowadzi do wyboru ustawień:

..... odpowiada ok. 70°C

..... odpowiada ok. 94°C

3. Aby wyłączyć funkcję, naciśnij pole czujnikowe lub naciśnij przycisk podgrzewania . Funkcja utrzymywania ciepła jest dostępna przez 120 minut, po czym strefa gotowania zostanie wyłączona.



Moduły (zarządzania energią)


4.22 Blokada

Blokady można użyć do zablokowania przycisków i ustawień poziomu gotowania. Do wyłączenia płyty można użyć tylko przycisku ON/OFF.

Aktywacja blokady

1. Naciśnij przycisk blokady. Lampka kontrolna nad klawiszem blokady zaświeci się.

Wyłączanie blokady

2. Naciśnij przycisk blokady . Lampka kontrolna nad klawiszem blokady zaświeci się.



UWAGA

Włączona blokada pozostanie aktywna nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej. W związku z tym należy ją dezaktywować przed ponownym rozpoczęciem gotowania. W przypadku przerwy w dostawie prądu blokada zostanie anulowana, czyli dezaktywowana.

4.23 Zwiększanie mocy

Ustawienie zwiększenia mocy zapewnia dodatkową moc indukcyjnych stref gotowania. Pozwala bardzo szybko zagotować dużą ilość wody.

1. Włączyć płytę indukcyjną.
2. Przesuń na odpowiednim polu czujnikowym po prawej stronie na MAX odpowiedniej strefy gotowania. Zostanie wyświetlony ekran ustawienia mocy. Zwiększenie mocy zostanie teraz włączone.
3. Po 10 minutach funkcja zwiększania mocy wyłączy się automatycznie. Lampka zgaśnie, a poziom mocy spadnie do 9.

UWAGA

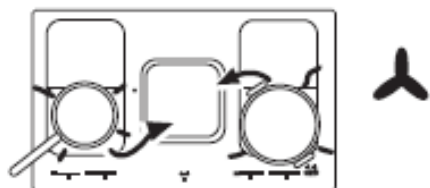
Naciśnij odpowiednie pole czujnika, aby wcześniej wyłączyć funkcję zwiększania mocy.

4.24 Zarządzanie energią

Ze względów technicznych dwie strefy gotowania zawsze składają się z jednego modułu i mają maksymalny poziom mocy.

Jeśli ten zakres mocy zostanie przekroczony, gdy włączony jest wyższy poziom ustawienia mocy lub funkcją zwiększania mocy, system zarządzania energią zmniejszy ustawienie mocy odpowiedniej strefy gotowania tego modułu.

Wyświetlacz dla tego pola grzewczego początkowo zacznie migać, po czym na stałe będzie wyświetlane najwyższe możliwe ustawienie mocy.



1. →
2. →
 →
3. →

1. →
2. →
- 3.

4.25 Użycie wyciągu

Wyciąg znajduje się pośrodku płyty indukcyjnej i jest skierowany w dół.



WAŻNE

Nie kładź pokrywek na płycie indukcyjnej! Ryzyko poparzenia!

4.25.1 Włączanie i wyłączenie wentylatora

Naciśnij przycisk włączania/wyłączania wentylatora (przez ok. 1 s.)

1. Możesz wybrać ustawienie mocy, 1,2,3 lub 4, używając klawisza Plus lub Minus . Zaświeci się symbol wentylatora .
2. Najbardziej intensywny poziom mocy P działa przez 10 minut, po czym poziom mocy zostaje automatycznie zredukowany do poziomu 4.
3. Naciskaj przycisk Minus wentylatora, aż pojawi się 0 lub naciśnij przycisk ON/OFF wentylatora, aby go wyłączyć.

Porada

Aby zapewnić prawidłowe działanie wyciągu w przypadku wysokich garnków (np. garnków do gotowania szparagów), pod pokrywą garnka można umieścić drewnianą łyżkę.

4.25.2 Regulowany system wyciągu po zakończeniu gotowania

Działanie wyciągu po zakończeniu gotowania ma na celu wyeliminowanie zapachów kuchennych. Suszone są również filtry systemowe.


Regulacja systemu wyciągowego po gotowaniu

1. Naciśnij jednocześnie przyciski Plus i Minus wyciągu. Uruchomiony zostanie bieg poprocesowy wyciągu trwający 10 minut. Symbol wentylatora i kropka dziesiętna migają.
2. Naciśnięcie przycisku spowoduje zwiększenie czasu w odstępach 5-minutowych.
3. Naciśnięcie przycisku spowoduje skrócenie czasu w odstępach 5-minutowych.
4. Ponowne jednoczesne naciśnięcie przycisków Plus i Minus rozpoczyna konfigurację; wyświetlacz zgaśnie. Pozostały czas pracy i ustawiona prędkość wentylatora są wyświetlane przez krótki czas co 30 sekund.

Zmiana długości czasu pracy wyciągu po zakończeniu gotowania

- Nacisnąć jednocześnie przycisk Plus ⊕ i Minus ⊖ wyciągu, w celu zmiany czasu.

Skracanie czasu pracy wyciągu po zakończeniu gotowania




- Naciśnij przycisk ON/OFF wyciągu .






UWAGA

Jeśli system wyciągu pracował przez co najmniej 15 minut, uruchomi się automatyczne 15-minutowe dobieg na poziomie 1 w celu wysuszenia systemu.

Wyłączenie automatycznego dobiegu

- Włączenie sterowania za pomocą włącznika/wyłącznika na wentylatorze .
- Naciśnij przycisk włączania/wyłączania na wentylatorze przez około 3 sekundy  dopóki nie zostanie wyświetlony symbol . Automatyczny wentylator jest trwale wyłączony.

Włączenie automatycznego uruchamianie wentylatora

- Włączenie sterowania za pomocą włącznika/wyłącznika na wentylatorze .
- Przyciśnij przycisk włączania/wyłączania na wentylatorze  przez około 3 sekundy, aż pojawi się . Automatyczna praca wentylatora jest aktywowana na stałe.

4.25.3 Uwagi dotyczące czasu działania

Silnik wentylatora powinien pracować przez kolejne 10-20 minut za każdym razem, gdy płyta była używana do gotowania. Gdy wentylator zostanie wyłączony po co najmniej 15 minutach pracy, nastąpi automatyczne opóźnienie wyłączenia przy niskiej mocy przez około 15 minut.

Gwarantuje to optymalne działanie i usuwanie pozostałych oparów kuchennych.

W przypadku korzystania z filtra powietrza z recyrkulacją należy zawsze uwzględnić opóźnienie zatrzymania od 10 do 60 minut, aby optymalnie usunąć zapachy kuchenne.





Po ponownym włączeniu wentylatora, w rzadkich przypadkach cząsteczki zapachowe obecne w filtrze mogą połączyć się z parą wodną i być wyczuwalne. Te zapachy znikną, gdy wentylator zacznie działać.






WAŻNE

Gdy działa tryb recyrkulacji, musi być zapewniona wystarczająca wentylacja, aby móc usunąć wilgoć z powietrza.




4.25.4 Wskazanie: Oczyszczenie filtra przeciw tłuszczowego

Po 10 godzinach pracy pojawia się komunikat o konieczności czyszczenia filtra . Filtr przeciw tłuszczowy należy wyczyścić; w przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru. Aby kontynuować korzystanie z wentylacji, zatwierdź wskazanie  przyciskiem Minus ⊖. Jeśli filtr tłuszczu został wyczyszczony, można skasować wskazanie , naciskając jednocześnie przycisk Minus ⊖ i przycisk WŁ./WYŁ. na wyciągu  przez co najmniej 3 sekundy. Licznik wyświetlacza zaczyna się ponownie od 0 godzin.

4.25.5 Wskazanie: Oczyszczenie filtra węglowego

Po 150 godzinach pracy pojawi się ekran konieczności czyszczenia filtra węglowego . Filtr węglowy wymaga wymiany. Aby nadal korzystać z wentylacji, zatwierdź wskazanie  przyciskiem Plus ⊕ na . Jeśli filtr węglowy został wymieniony, możesz skasować wyświetlanie , naciskając jednocześnie przycisk Plus ⊕ i przycisk ON/OFF na wyciągu przez co najmniej 3 sekundy. Licznik wyświetlacza startuje ponownie od 0 godzin.

4.25.6 Wyłączenie licznika godzin pracy filtra węglowego podczas pracy wywiewu

Podczas pracy wywiewu licznik godzin pracy filtra węglowego musi być wyłączony. W tym celu należy najpierw włączyć panel sterowania używając przycisku WŁ./WYŁ. wentylatora  - mogą nie być wyświetlane żadne komunikaty. Następnie naciśnij jednocześnie przycisk Plus ⊕ i przycisk WŁ./WYŁ. na wentylatorze  przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się (węgiel wyłączony), a licznik godzin pracy filtra węglowego zostanie wyłączony. Aby ponownie włączyć licznik godzin pracy, powtórz operację. Na wyświetlaczu pojawi się  (filtr węglowy włączony), a licznik godzin pracy filtra węglowego pozostaje teraz włączony.

5 Czyszczenie i pielęgnacja

- Wyłącz płytę indukcyjną i pozwól jej ostygnąć przed czyszczeniem.
- Nigdy nie czyść płyty ze szkła ceramicznego odkurzaczem parowym ani żadnym innym tego typu urządzeniem!
- Podczas czyszczenia upewnij się, że przycisk ON/OFF jest tylko lekko przecierany. W przeciwnym razie płyta grzejna może zostać przypadkowo włączona!

5.1 Płyta ze szkła ceramicznego

IMPORTANT

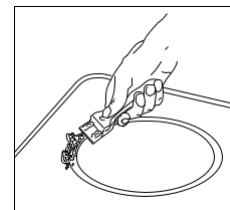
Nigdy nie używaj agresywnych środków czyszczących, takich jak ściernie środki do szorowania, ściernie środki do czyszczenia garnków, odrdzewiacze czy odplamiacze, itp.

Czyszczenie po użyciu

1. Czyść całą płytę indukcyjną, gdy się zabrudzi. Zaleca się, aby robić to za każdym razem, gdy płyta jest używana. Do czyszczenia używaj wilgotnej szmatki i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzyj płytę ze szkła ceramicznego czystą, suchą ściereczką, aby upewnić się, że na powierzchni płyty nie pozostał żaden detergent.

Czyszczenie raz w tygodniu

2. Raz w tygodniu dokładnie wyczyść całą płytę indukcyjną dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia ceramiki szklanej. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji producenta. Taki środek czyszczący po nałożeniu pokryje płytę ochronną warstwą odporną na wodę i zabrudzenia. Cały brud pozostanie na tej warstwie i będzie go można łatwo usunąć. Następnie wytrzyj płytę do sucha czystą szmatką. Upewnij się, że resztki środka czyszczącego nie pozostały na powierzchni płyty, ponieważ będzie on agresywnie reagował, gdy płyta się nagrzeje i odbarwi powierzchnię.



Silne zabrudzenia i plamy

(wapienne i błyszczące plamy przypominające perłową masę) najlepiej usuwać, gdy płyta indukcyjna jest jeszcze lekko ciepła. Do czyszczenia płyty indukcyjnej należy używać ogólnodostępnych środków czyszczących. Postępuj zgodnie z opisem w punkcie 2.

Najpierw namocz **resztki żywności po wykipieniu** wilgotną ściereczką, a następnie usuń pozostałe zabrudzenia za pomocą specjalnej skrobaczki do szkła ceramicznego. Następnie ponownie wyczyść płytę zgodnie z opisem w punkcie 2.

Spalony cukier i stopiony plastik należy natychmiast usunąć, gdy są jeszcze gorące, za pomocą skrobaczki do szkła. Następnie ponownie wyczyść płytę szklano-ceramiczną, jak opisano w punkcie 2.

Ziarenka piasku, które mogą dostać się na płytę podczas obierania ziemniaków lub oczyszczania sałaty, mogą porysować powierzchnię płyty podczas przesuwania garnków. Upewnij się, że na płycie nie pozostały żadne ziarenka piasku.

Zmiana barwa powierzchni ceramicznej nie ma wpływu na działanie i stabilność ceramiki szklanej. Te zmiany koloru nie są zmianami w materiale, ale resztkami jedzenia, które nie zostały usunięte i wypaliły się na powierzchni.

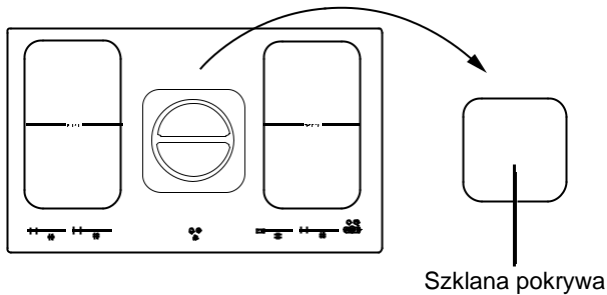
Błyszczące miejsca powstają na skutek tarcia dna garnków, zwłaszcza w przypadku używania naczyń z aluminiowym dnem, lub użycia nieodpowiednich środków czyszczących. Trudno je usunąć zwykłymi środkami czyszczącymi. Może być konieczne kilkukrotne powtórzenie procesu czyszczenia. Z czasem wzór będzie się ścierał i pojawią się ciemne plamy w wyniku stosowania agresywnych środków czyszczących i tarcia uszkodzonego dna patelni.

5.2 Wyciąg

Czyszczenie filtrów przeciwtłuszczowych

Filtr przeciwtłuszczowy należy czyścić w zmywarce lub w wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego przynajmniej raz w miesiącu lub w przypadku nadmiernego osadzania się tłuszczu i/lub intensywnego użytkowania.

Przed wyjęciem filtra podnieś okap wyciągu. Ułatwia to wyjęcie filtra do czyszczenia.



UWAGA

Nie wkładaj szklanej osłony na siłę. Ryzyko pęknięcia szkła.

Czyszczenie i pielęgnacja obudowy wyciągu

Obudowę wyciągu najlepiej czyścić przy każdym czyszczeniu filtrów.

Woda, na skutek kondensacji, może gromadzić się pod obudową wyciągu po szybkim zagotowaniu wody przy zdjętej pokrywie garnka. To całkiem normalne. Wodę należy jednak usunąć i wyczyścić wnętrze obudowy wyciągu.

Nieoczyszczenie filtra przeciwtłuszczowego i obudowy w odpowiednim czasie może prowadzić do powstawania nieprzyjemnych zapachów w stanie czuwania i na początku procesu ekstrakcji. Dlatego wskazane jest przeprowadzanie czyszczenia przynajmniej raz w miesiącu.

Obudowę najlepiej czyścić wilgotną, miękką ściereczką i łagodnym detergentem.

Serwis

Filtr powietrza recyrkulacyjnego musi pozostać dostępny. Wymieniaj maty filtra węglowego co 5 do 24 miesięcy, zależnie od nawyków związanych z gotowaniem (intensywność i regularność).

Wyjmowane dno

Dno można zdjąć do czyszczenia.

Wyłącz płytę grzewczą i wyciąg. Potem zdejmij szklaną pokrywę i filtr.

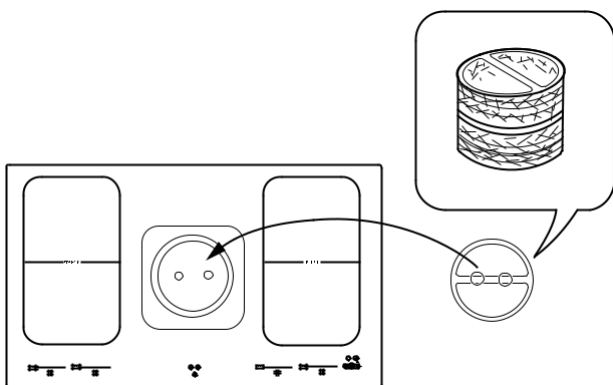
Przytrzymaj mocno spód jedną ręką od dołu i otwórz 4 zamki drugą ręką. Po otwarciu trzymaj dno poziomo i ostrożnie przesunij je w dół.

Usuń dokładnie wszelkie płyny i zanieczyszczenia.

Oczyść dostępne elementy we wnętrzu obudowy.

Opcjonalnie dno można myć w zmywarce.

Po oczyszczeniu należy je ponownie założyć i przymocować za pomocą 4 zamknięć.



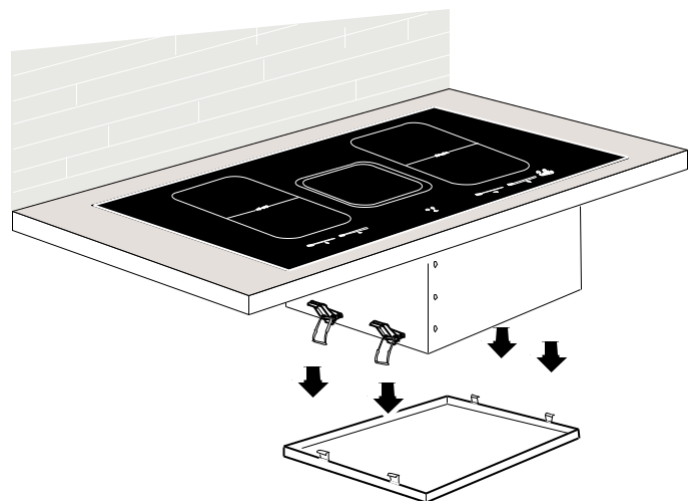
Filtr można myć w zmywarce. Ułóż filtry w zmywarce do góry nogami. Prosimy używać wyłącznie nabyłszczacza, który jest odpowiedni dla RVS z aluminium, aby uniknąć uszkodzenia i odbarwienia filtrów.

Nigdy nie umieszczaj filtra bezpośrednio obok szklanek lub jasnej porcelany.

Nie uruchamiać wyciągu bez filtra przeciwtłuszczowego!

Po wypłukaniu filtra osusz go i włóż z powrotem do wyciągu.

Upewnij się, że zagłębiony uchwyt jest widoczny po wymianie filtra. W miarę możliwości przy każdej wymianie filtra przetrzyj ściereczką zwilżoną detergentem łatwo dostępne miejsca we wnętrzu wyciągu, zwracając uwagę na wystające części wewnątrz.



6 Jak postępować w przypadku problemów?

Ingerencja i próby naprawienia urządzenia przez osoby niewykwalifikowane są niebezpieczne, ponieważ mogą spowodować porażenie prądem elektrycznym lub zwarcie. Nie ingeruj ani nie próbuj naprawiać urządzenia; może to spowodować obrażenia osób i uszkodzenie urządzenia. Takie prace zawsze zlecaj fachowcowi, np. technikowi obsługi klienta.

Uwaga

Jeśli Twoje urządzenie działa wadliwie, sprawdź, czy możesz samodzielnie usunąć problem, korzystając z niniejszej instrukcji obsługi.

Możesz samodzielnie rozwiązać niektóre problemy.

Opisano je poniżej.

Bezpieczniki przepalają się regularnie?


Skontaktuj się z techniczną obsługą klienta lub technikiem serwisu!

Nie możesz włączyć swojej płyty indukcyjnej?

- Czy instalacja elektryczna (skrzynka bezpiecznikowa) w Twoim domu przepaliła się?
- Czy płyta została podłączona do sieci zasilającej?
- Czy nie jest włączone zabezpieczenie przed dziećmi. Czy na wyświetlaczu pojawia się „L”?
- Czy przyciski czujników są częściowo zakryte wilgotną szmatką, płynem lub metalowym przedmiotem? Prosimy je usunąć.
- Może używasz nieodpowiednich naczyń? Patrz rozdział Naczynia odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej

Symbol zacznie migać i rozlega się nieprzerwany sygnał dźwiękowy?

Wykipiona żywność, naczynia kuchenne lub inne przedmioty powodują, że przyciski czujnika dotykowego działają stale.

Rozwiązanie: oczyść powierzchnię lub usuń ten przedmiot. Aby wyłączyć symbol , naciśnij ten sam przycisk lub wyłącz i włącz płytę indukcyjną.

Na wyświetlaczu pojawił się kod błędu E2?

Jednostka elektroniczna jest przegrzana. Sprawdź instalację płyty indukcyjnej. Upewnij się, że zapewniona jest wystarczająca wentylacja.

Patrz rozdział „Ochrona przed przegrzaniem”.

Patrz rozdział „Wentylacja”.

Na wyświetlaczu pojawił się kod błędu E8?

Usterka lewego lub prawego wentylatora. Otwór ssący jest zablokowany lub zasłonięty, lub wentylator jest uszkodzony.

Sprawdź instalację płyty. Upewnij się, że zapewniona jest wystarczająca wentylacja.

Patrz rozdział „Ochrona przed przegrzaniem”.

Patrz rozdział „Wentylacja”.

Na wyświetlaczu pojawił się kod błędu U400?

Płyta została nieprawidłowo podłączona. Sterowanie wyłączy się po 1 s i rozlegnie się ciągły sygnał dźwiękowy. Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania.

Na wyświetlaczu pojawił się kod błędu (ERxx or Ex)?

W urządzeniu wystąpiła usterka techniczna. Zadzwoń do działu Obsługi Klienta.

Pojawił się symbol ?

Strefa gotowania została włączona i płyta oczekuje na ustawienie odpowiedniego garnka lub patelni (rozpoznawanie obecności patelni). Zasilanie będzie włączone tylko wtedy, gdy garnek zostanie umieszczony na polu grzewczym.

Symbol nie znika, pomimo tego, że na płycie znajduje się garnek lub patelnia?

Naczynie nie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej lub garnek lub patelnia są za małe.

Czy naczynia, których używasz, emitują odgłosy?

Wynika to z przyczyn technicznych; płyta indukcyjna i garnek nie są zagrożone.

Czy wentylator chłodzący nadal działa po wyłączeniu?

Jest to normalne, ponieważ jednostka elektroniczna jest schładzana.

Czy płyta grzewcza wydaje odgłosy (klikania lub trzasków)?

Wynika to z przyczyn technicznych i nie można tego uniknąć.

Czy płyta ma odpryski lub pęknięcia?

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym, jeśli płyta szkłano-ceramiczna ulegnie odpryśnięciu, pęknięciu, zarysowaniu lub innym uszkodzeniom. Natychmiast wyłącz urządzenie. Wyłącz bezpiecznik i wezwij Dział Obsługi Klienta.

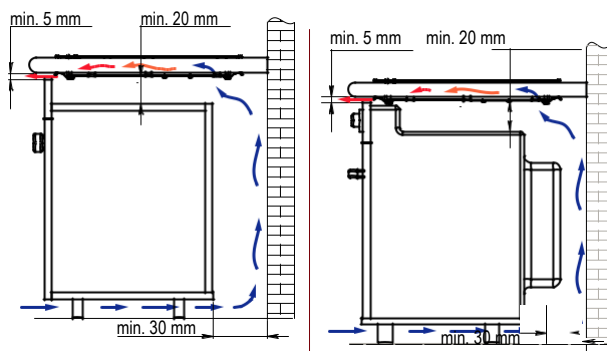
7 Wskazówki dotyczące instalacji

7.1 Instrukcje dot. bezpieczeństwa dla monterów kuchni

- Forniry, kleje i plastikowe powierzchnie otaczających mebli muszą być odporne na temperaturę (co najmniej 75°C). Jeśli forniry i powierzchnie nie są wystarczająco odporne na ciepło, mogą ulec deformacji.
- Podczas instalacji płyty upewnij się, że wszystkie połączenia pod napięciem są bezpiecznie zaizolowane.
- Listwy maskujące pomiędzy ścianą a blatem za płytą kuchenną wykonane z drewna litego są dopuszczalne pod warunkiem zachowania minimalnych odstępów zgodnie ze schematami montażowymi.
- Należy zachować minimalne odstępy wycięcia płyty kuchennej od strony ściany zgodnie ze schematem montażowym.
- W przypadku montażu bezpośrednio przy wysokiej szafce należy zapewnić bezpieczną odległość co najmniej 50 mm. Boczna powierzchnia wysokiej szafki powinna być wykończona materiałem żaroodpornym. Jednak ze względu na wymagania robocze odległość ta powinna wynosić co najmniej 300 mm.
- Materiały opakowaniowe (takie jak folia plastikowa, styropian, gwoździe, itp.) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, ponieważ są one potencjalnie niebezpieczne. Małe części mogą zostać połknięte i istnieje niebezpieczeństwo uduszenia przez folię z tworzywa sztucznego.

7.2 Wentylacja

- Płyta indukcyjna jest wyposażona w wentylator, który włącza się i wyłącza automatycznie. Wentylator uruchamia się powoli, gdy temperatura układu elektronicznego przekroczy określony limit. Przy intensywnym użytkowaniu płyty indukcyjnej wentylator przełączy się na większą prędkość. Po ostygnięciu układu elektronicznego wentylator zmniejszy prędkość i ponownie automatycznie się wyłączy.
- Odstęp między płytą indukcyjną a meblami kuchennymi lub zabudową musi zapewniać odpowiednią wentylację płyty indukcyjnej.
- Jeśli poziom mocy pola grzejnego jest automatycznie zwiększany lub obniżany (patrz rozdział dotyczący wyłącznika termicznego), prawdopodobnie system chłodzenia nie chłodzi wystarczająco. W takim przypadku zalecamy otwarcie tylnej ściany dolnej szafki kuchennej w obszarze wycięcia w blacie i usunięcie przedniej poprzecznej listwy szafki na całej szerokości urządzenia, aby ułatwić cyrkulację powietrza



W celu lepszej wentylacji płyty, należy pozostawić z przodu szczelinę szerokości 5 mm.

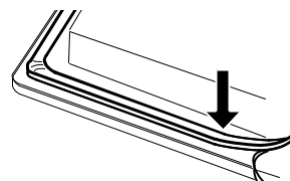
7.3 Instalacja

Ważne informacje

- Usunąć poprzednie listwy pod blatem przynajmniej w obszarze wycięcia w blacie.

Uszczelnianie płyty

Przed instalacją należy prawidłowo włożyć uszczelkę dostarczoną z płytą.



- Żadne płyny nie mogą przedostawać się między krawędź płyty kuchennej a blat lub między płytą a ścianę i wchodzić w kontakt z urządzeniami elektrycznymi.
- Podczas instalowania płyty na nierównym blacie, np. z okładziną ceramiczną lub podobną (płytki, itp.), należy usunąć uszczelkę na płycie i wykonać uszczelnienie między płytą a blatem za pomocą plastycznych materiałów uszczelniających (szpachlówka).
- W żadnym wypadku płyty nie wolno uszczelniać silikonem! Uniemożliwiłoby to późniejszy demontaż płyty bez jej uszkodzenia.

Wycięcie w blacie roboczym

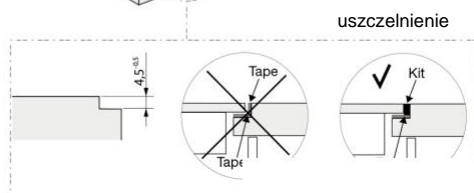
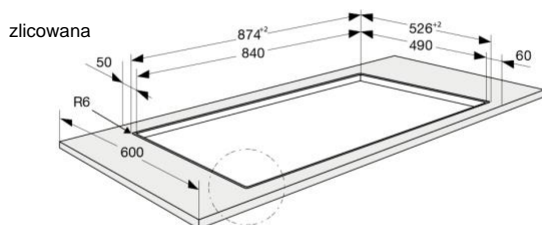
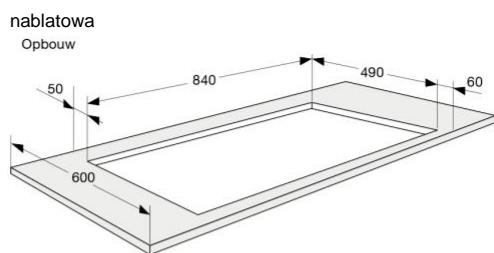
Wytnij dokładnie otwór w blacie za pomocą dobrej, prostej piły lub frezarki. Krawędzie cięcia należy następnie uszczelnić, aby nie mogła się przedostać tam wilgoć.

Obszar musi być wycięty zgodnie z ilustracją. Powierzchnia musi być płaska i równa. Wszelkie odkształcenia mogą prowadzić do pęknięcia szyby. Upewnij się, że uszczelka płyty została prawidłowo osadzona.

7.4 Różnorodne opcje instalacji:

Instalacja nablutowa

Wymiary w mm



UWAGA

Istnieje ryzyko pęknięcia, jeśli płyta indukcyjna zostanie przechylona lub poddana naprężeniom podczas instalacji!

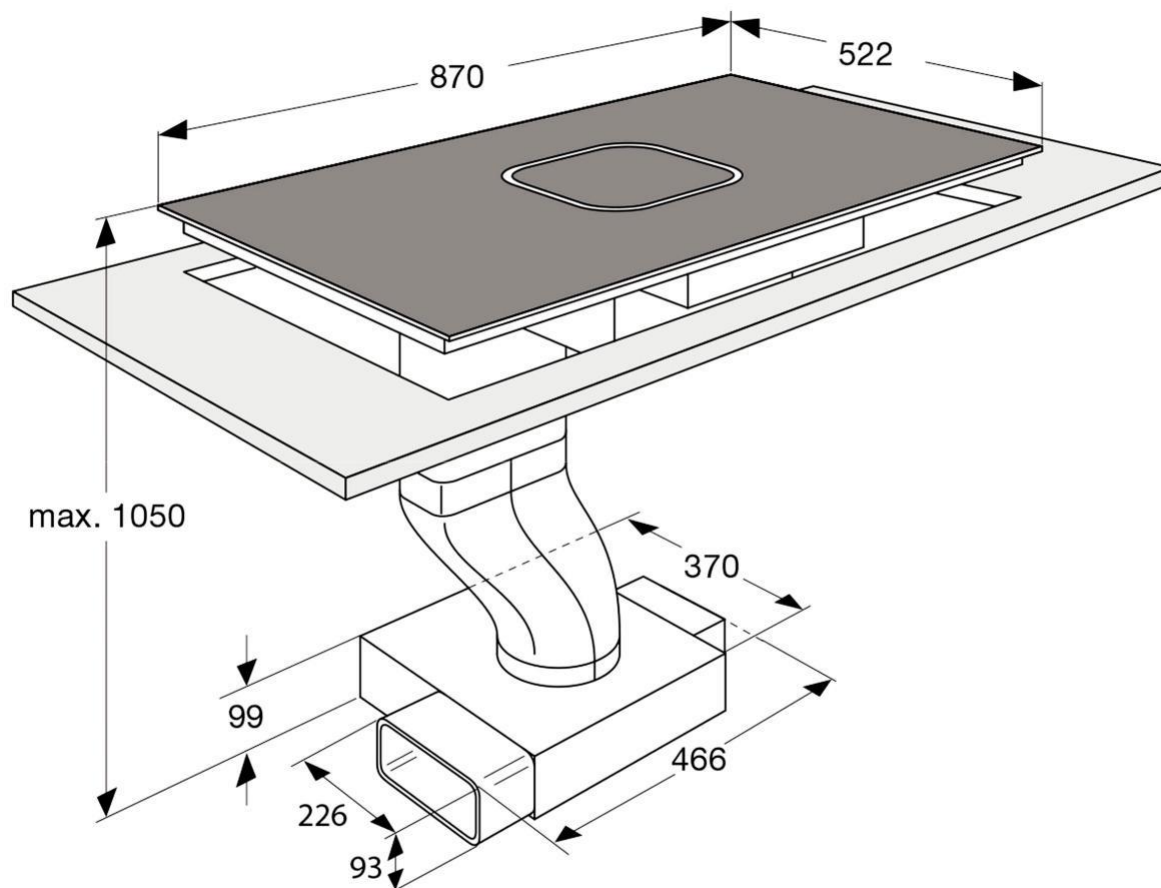
Licowanie z blatem

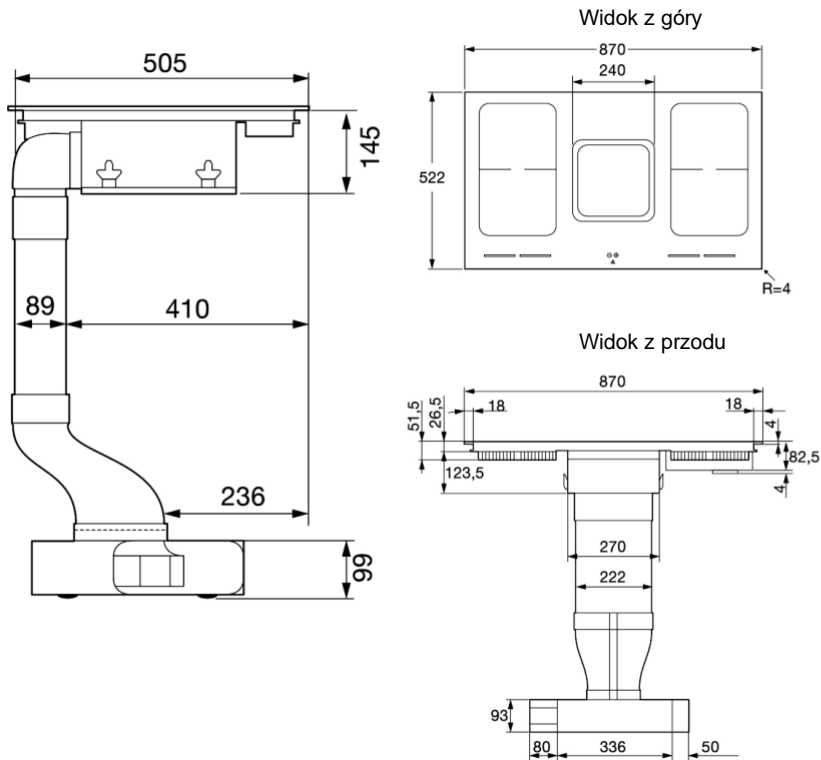
Przyklej taśmę uszczelniającą do narożnika krawędzi nośnej blatu tak, aby klej silikonowy nie mógł się wcisnąć pod płytę. Umieść płytę w wycięciu w blacie bez użycia kleju i wyrównaj. W razie potrzeby użyj podkładek. Wypełnij szczelinę między płytą a blatem żaroodpornym klejem silikonowym.

Ważne

Klej silikonowy nie może dostać się pod powierzchnię podparcia płyty. Jeśli tak się stanie, ponowne wyjęcie płyty na późniejszym etapie nie będzie możliwe. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych instrukcji.

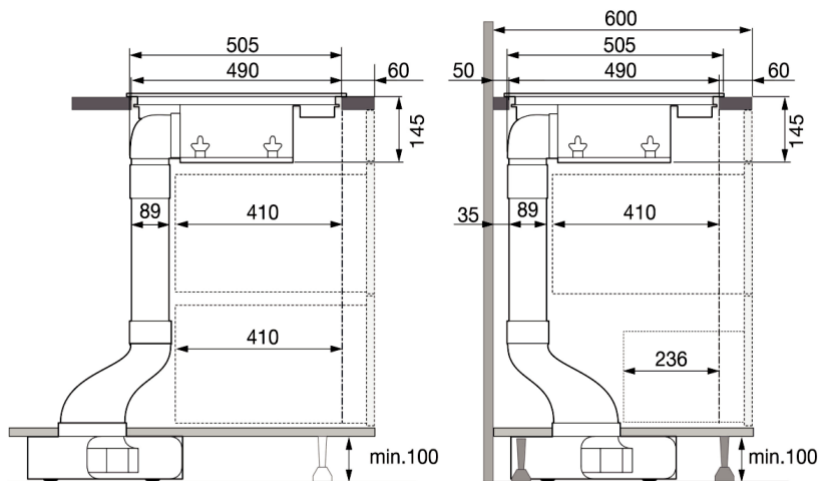
7.5 Wymiary zewnętrzne





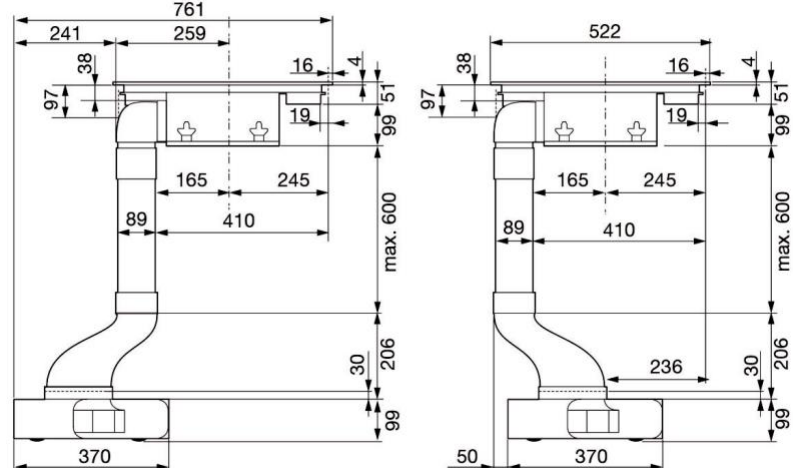
Instalacja na wyspie

Instalacja przy ścianie



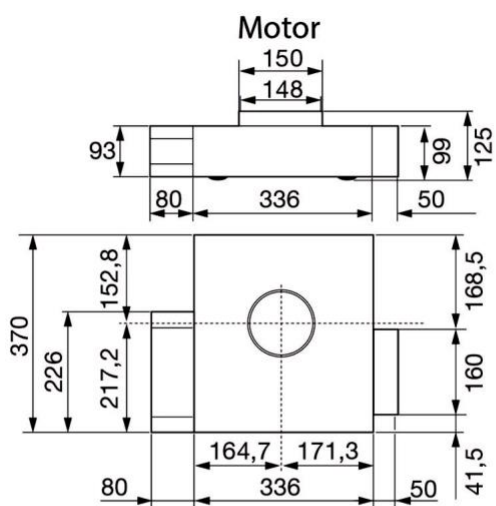
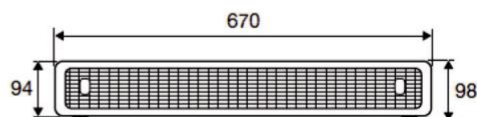
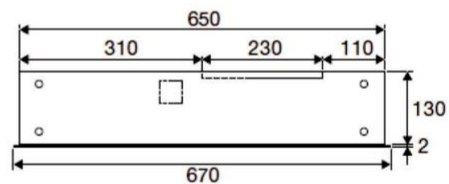
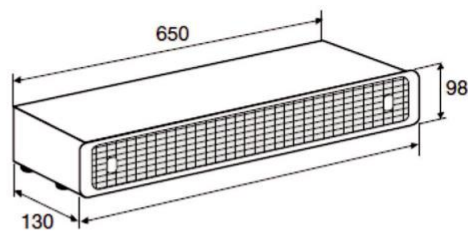
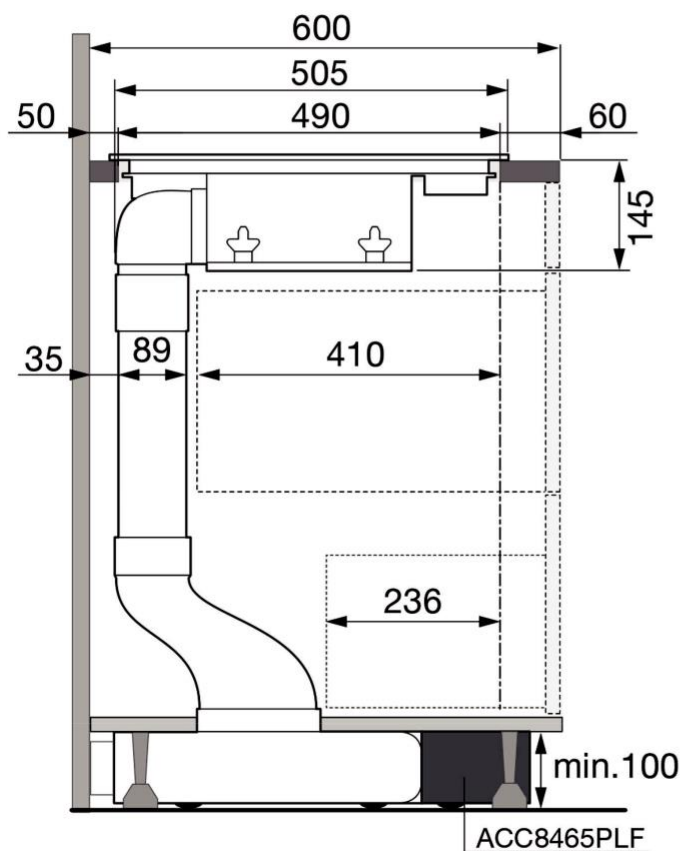
Instalacja na wyspie

Instalacja przy ścianie



Instalacja w trybie recyrkulacji powietrza

ACC8465PLF
Nie dołączony



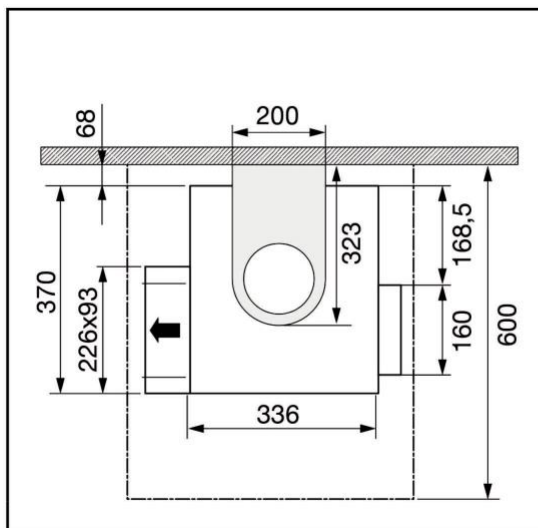
Informacja

Moc: 200 W

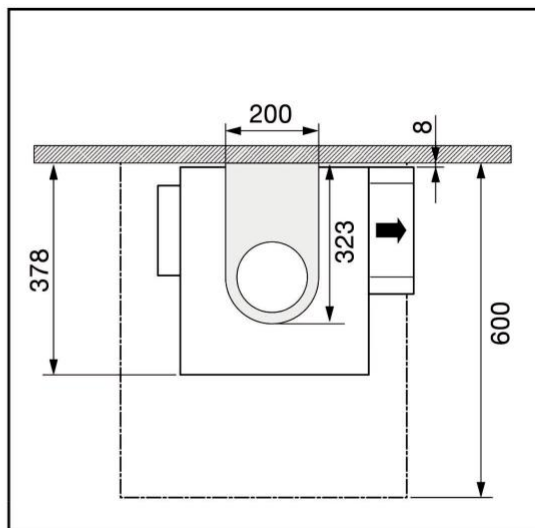
Długość kabla: 1.85 m

Standardowa wtyczka z bolcami pod kątem 90 stopni, z uziemieniem

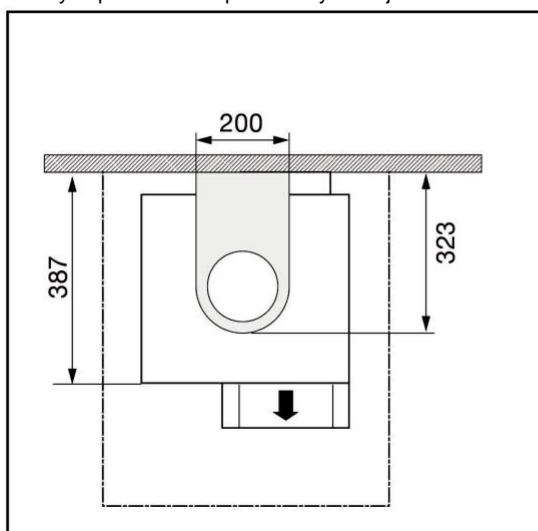
Wylot powietrza w lewo



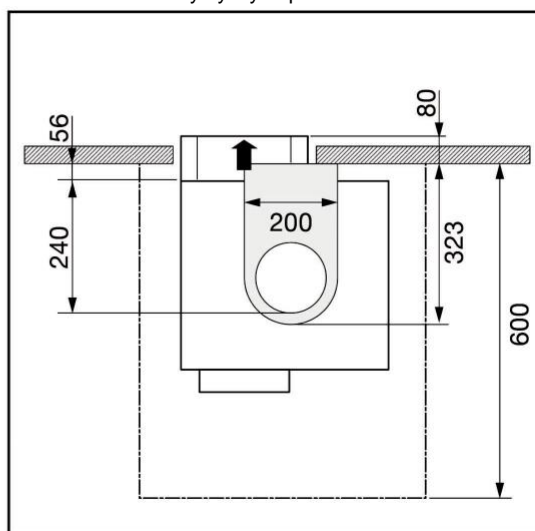
Wylot powietrza w prawo



Wylot powietrza do przodu / cyrkulacja



Tylny wylot powietrza



7.6 Montaż zespołu wyciągu

- Produkt może być podłączony wyłącznie przez wykwalifikowanego instalatora zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami. To samo dotyczy przyłączy powietrza wywiewanego. Za prawidłowe funkcjonowanie w miejscu instalacji odpowiada monter.
- Podczas instalacji należy przestrzegać odpowiednich krajowych przepisów budowlanych oraz przepisów dostawców energii elektrycznej.
- Wyciąg płyty może pracować w trybie odprowadzania i obiegu.
- Wyprowadzać powietrze na zewnątrz przez przeznaczony do tego celu szyb wentylacyjny lub przez ścianę budynku.
- Powietrze wychodzące nie może być kierowane do działającego przewodu dymowego lub spalinowego. W razie wątpliwości skontaktuj się z powiatowym mistrzem kominarskim.
- Należy zapewnić wystarczający dopływ powietrza wlotowego, jeśli piecyk na drewno, węgiel, gaz lub olej wymagający kominu pracuje w otoczeniu wentylatora płyty. Niedostateczny dopływ powietrza stwarza ryzyko zatrucia. Bezpieczna praca wyciągu płyty jest gwarantowana, gdy podciśnienie nie przekracza 0,04 mbar (4 Pa) i do pomieszczenia może napływać wystarczająca ilość powietrza wlotowego.
- Przewody powietrza wylotowego muszą odpowiadać klasie ogniowej B1 DIN 4102.
- Upewnij się, że minimalna nominalna szerokość elementów łączących urządzenia nie została zmniejszona.
- Należy zawsze używać systemu zalecanego dla przepływu powietrza i kompatybilnego z wyciągiem płyt.
- Nominalna szerokość przewodu powietrza recyrkulacyjnego nie powinna być mniejsza niż 150 mm.
- Przewody powietrza wylotowego powinny być jak najkrótsze. Nie powinny być zagięte pod kątem 90 stopni; zamiast tego powinny mieć miękkie zagięcia i brak ubytków w przekroju.
- Nigdy nie używaj rur o średnicy mniejszej niż 150 mm.
- Zawsze układaj prosty odcinek o długości ok. 50 cm między dwoma kątownikami/zagięciami.
- Przekrój otworów wentylacyjnych w ścianie oraz wycięcie w płycie cokołu powinny odpowiadać co najmniej średnicy rury wywiewnej. Otwór wylotowy musi mieć powierzchnię co najmniej 500 cm². Zmniejsz wysokość cokołów przypodłogowych lub wykonaj odpowiednie otwory.
- Podczas instalowania urządzenia należy upewnić się, że jednostka konwekcyjna jest nadal dostępna po całkowitym zainstalowaniu kuchni.
- W razie potrzeby należy przesunąć nożki poziomujące w szafkach kuchennych. Zależy to od systemu kuchennego. W razie pytań skontaktuj się z dostawcą kuchni.



UWAGA

Gdy działa tryb konwekcyjny, wentylacja musi być wystarczająca do odprowadzania wilgoci z powietrza.

7.7 Podłączenia elektryczne



RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM! RYZIKO ŚMIERTELNYCH OBRAŻEŃ!

W pobliżu tego symbolu zainstalowano elementy pod napięciem. Pokrywy oznaczone tym znakiem mogą być usuwane wyłącznie przez uprawnionego elektryka.

- Podłączenie elektryczne musi być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka, który jest upoważniony do wykonywania takich prac!
- Należy ściśle przestrzegać przepisów ustawowych i specyfikacji połączeń wydanych przez lokalny zakład energetyczny.
- Podczas podłączania urządzenia należy upewnić się, że zainstalowano urządzenie umożliwiające uniwersalne odłączenie płyty od sieci z rozwarciem styków co najmniej 3 mm. Wyłączniki zabezpieczające, bezpieczniki lub styczniki są odpowiednimi urządzeniami wyłączającymi. Podczas podłączania i naprawy urządzenia należy odłączyć je od sieci elektrycznej za pomocą jednego z tych urządzeń.
- Przewód uziemiający musi być wystarczająco długi, aby w przypadku awarii odciążenia przewody kabla przyłączeniowego pod napięciem były poddawane napięciu przed przewodem uziemiającym.
- Wszelkie zbędne kable należy usunąć z obszaru instalacji pod urządzeniem.
- Upewnij się, że lokalne napięcie sieciowe jest takie samo, jak napięcie na tabliczce znamionowej.
- Podczas instalacji należy zapewnić pełną ochronę przed przypadkowym dotknięciem.
- Uwaga: Niewłaściwe podłączenie grozi zniszczeniem układu energoelektronicznego.
- Urządzenie jest dopuszczone tylko do stałego podłączenia. Nie wolno go podłączać za pomocą wtyczki z uziemieniem.

Obciążenia płyty indukcyjnej

380-415 2N 50/60Hz oraz 220-240 2N 50/60Hz
7400W

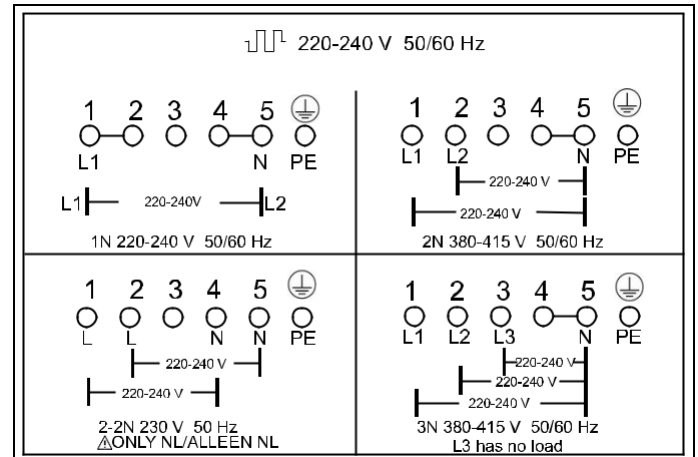
Napięcie znamionowe: 220-240V

Obciążenia silnika wyciągu

220-240V 50/60Hz
168W

Podłączenie indukcji

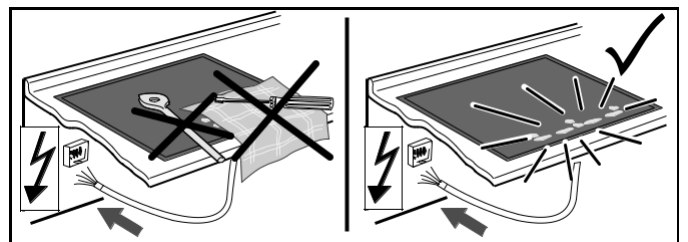
- Brak standardowego kabla do podłączenia części indukcyjnej.
- Aby podłączyć urządzenie, odkręć pokrywę gniazda przyłączeniowego na spodzie urządzenia, aby mieć dostęp do terminala. Po podłączeniu urządzenia założyc pokrywę i zabezpieczyć przewód przyłączeniowy obejmą odcinającą.
- Kabel połączeniowy musi mieć co najmniej klasę H05 RR-F.



7.8 Uruchomienie urządzenia

Po zainstalowaniu płyty i podłączeniu jej do zasilania (sieci elektrycznej) zostanie przeprowadzony automatyczny test sterowania i pojawi się informacja dla Obsługi Klienta.

Ważne: Podczas podłączania urządzenia na przyciskach czujnika dotykowego nie mogą znajdować się żadne przedmioty!



8 Dane techniczne

Wymiary płyty wysokość/ szerokość/ głębokość w mm	150 x 870 x 522
Strefy grzewcze Wszystkie strefy..... cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Płyta..... kW	7.4
Wyciąg..... kW	0.168

* Moc, gdy funkcja zwiększania mocy jest włączona

9 Arkusz danych pomiarowych

Rozporządzenie(EU) 66/2014		
Marka		ATAG
Model / Typ		HIDD8471LV HIDD8472LV
Typ płyty grzewczej		Płyta do zabudowy
Liczba stref i/lub powierzchni grzewczych		4
Technologia grzewcza		Indukcyjne strefy grzewcze
Nieokrągła strefa grzewcza I (DxS)	cm	19x22
Nieokrągła strefa grzewcza II (DxS)	cm	19x22
Nieokrągła strefa grzewcza III (DxS)	cm	19x22
Nieokrągła strefa grzewcza IV (DxS)	cm	19x22
Strefa grzewcza pochłaniająca energię I / kg	kWh/kg	190.4
Strefa grzewcza pochłaniająca energię II / kg	kWh/kg	166.2
Strefa grzewcza pochłaniająca energię III / kg	kWh/kg	190.4
Strefa grzewcza pochłaniająca energię IV / kg	kWh/kg	166.2
Strefa grzewcza pochłaniająca energię / kg	kWh/kg	178.3

10 Dane dotyczące kwestii ekologicznych

Model	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Typ	Płyta indukcyjna z wbudowanym wyciągiem					
Działanie	Sterowanie dotykowe					
	Kanał powietrzny			Powietrze recyrkulacyjne		
	m3/h	dB	Pa	m3/h	dB	Pa
Poziom 1	94.6	31	1	51.7	30	0
Poziom 2	189.9	47.5	5	122.3	46	0
Poziom 3	322.3	60	13	220.4	59	0
Poziom 4	455.7	68	26	319.5	66	0
Ustawienie P	541.8	72	37	397.2	71	0

11 Likwidacja i utylizacja urządzenia

11.1 Pełne odłączenie urządzenia

Urządzenie należy wyłączyć z eksploatacji, gdy jego okres użytkowania ostatecznie dobiegnie końca.

- Odłącz od domowej instalacji elektrycznej, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Zapewnij przyjazną dla środowiska utylizację płyty po jej usunięciu.

11.2 Utylizacja opakowania

Prosimy o przyjazną dla środowiska utylizację opakowania dostarczonego z urządzeniem. Recykling materiałów opakowaniowych pozwala zaoszczędzić zasoby i ograniczyć ilość odpadów.

11.3 Utylizacja starych urządzeń

Ten symbol na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, przyczynisz się do ochrony środowiska i zdrowia ludzi, które w przeciwnym razie mogłyby zostać naruszone przez niewłaściwą utylizację tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miejskim, zakładem utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.