

ZAWARTOŚĆ

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	61	FUNKCJE URZĄDZENIA	71
UŻYTKOWANIE	64	TABELA GOTOWANIA	73
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	64	PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA	73
WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI	66	FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ	74
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	67	PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA	74
ASPEKTY ŚRODOWISKOWE	67	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	75
OPIS PRODUKTU	68	KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGOD- NOŚĆ	76
OGRANICZENIE MOCY	68	DANE TECHNICZNE	76
PANEL STEROWANIA	69		
PANEL STEROWANIA	70		

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Dla zapewnienia własnego bezpieczeństwa oraz prawidłowego działania urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji oraz użytkowania, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcje należy zawsze przechowywać wraz z urządzeniem, również w przypadku sprzedaży lub przekazania go osobom trzecim. Użytkownicy muszą się dokładnie zapoznać z zasadami działania oraz warunkami bezpiecznej obsługi urządzenia.
- Podłączenie przewodów musi być wykonane przez wykwalifikowanego technika.
- Producent uchyla się od jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub niewłaściwego użytkowania.
- Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, zamocowanej wewnątrz produktu.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed zainstalowaniem urządzenia zdjąć folię ochronną (jeżeli została ona przewidziana).
- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Do podłączenia urządzenia nie używać adapterów, listw zasilających lub przedłużaczy.
- Nie stawać na urządzeniu, ze względu na ryzyko jego uszkodzenia.
- Przedmiotowe urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Przedmiotowe urządzenie nie może być używane przez osoby (łącznie z dziećmi) o ograniczonych

zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Dzieci nie należy zostawiać bez nadzoru i nie należy im zezwalać na zabawę urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Wtyczkę należy podłączyć do gniazdka odpowiedniego typu zgodnie z obowiązującymi normami oraz w miejscu łatwo dostępnym.
- Środki odłączające muszą być zintegrowane na okablowaniu stałym, zgodnie z obowiązującymi normami.
- Jeżeli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi być wymieniony przez producenta lub przez autoryzowany punkt serwisowy lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
- Dla urządzeń klasy I sprawdzić, czy zasilanie elektryczne zapewnia poprawne uziemienie.
- Nie używać otwartego płomienia (zagrożenie pożarem).



OSTRZEŻENIE: Brak śrub lub elementów mocujących zgodnych z instrukcją może być przyczyną porażenia prądem.


- Używać wyłącznie śrub i drobniczy metalowej odpowiednich do zamocowania urządzenia.
- Upewnić się, że urządzenie jest zainstalowane tak, aby można je było odłączyć od zasilania, z odległością otwarcia styków (3 mm), która zapewnia kompletne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.

- Podłączyć ekstraktor do przewodu kominowego poprzez rurę o średnicy minimalnej równej 120 mm. Ścieżka przewodu kominowego musi być jak najkrótsza.
- Aby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymów należy dokładnie przestrzegać norm technicznych i bezpieczeństwa obowiązujących na poziomie lokalnym.
- Kiedy przedmiotowe urządzenie jest używane jednocześnie z urządzeniami, które spalają gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze wyłącznie w pomieszczeniu), pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby uniknąć powrotu gazów odłotowych.
- Oczyszczyć urządzenie i wymienić filtry, po określonym okresie czasu (zagrożenie pożarem). Patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja.
- Należy przestrzegać norm dotyczących odprowadzenia powietrza.
- Powietrze nie może być odprowadzane do przewodu kominowego używanego do usuwania dymów z urządzeń na gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze wyłącznie w pomieszczeniu).
- Kiedy urządzenie grzewcze i urządzenia zasilane energią inną niż elektryczność są włączone jednocześnie, podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekroczyć 4 Pa (4×10^{-5} bar), aby uniknąć ponownego zassania dymów do pomieszczenia przez urządzenie grzewcze.
- Okapy kuchenne i inne instalacje zasysające opary wydzielające się podczas gotowania mogą negatywnie wpłynąć na bezpieczne funkcjonowanie sprzętu gospodarstwa domowego na gaz lub inne paliwa

(łącznie z tymi znajdującymi się w innych pomieszczeniach) ze względu na przepływ wsteczny gazów odlotowych. Gazy te mogą spowodować zatrucie tlenkiem węgla.

Po zainstalowaniu okapu lub urządzenia do zasysania oparów wydzielających się podczas gotowania, funkcjonowanie sprzętów na gaz płynny powinno być przetestowane przez specjalistę, aby uniknąć powstania przepływu wstecznego gazów odlotowych.

- Systemy indukcyjne przedmiotowych płyt kuchennych spełniają wymagania norm EMC oraz dyrektywy EMF i nie powinny zakłócać funkcjonowania innych urządzeń elektronicznych. Osoby posiadające rozruszniki serca lub inne wszczepiane urządzenia elektroniczne muszą skonsultować się z lekarzem lub z producentem tychże urządzeń, aby się upewnić się są one wystarczająco odporne na zakłócenia.
- Przed wykonaniem połączenia elektrycznego, przeczytać rozdział **PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE**.
- Smażalnice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.

 W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się. Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników. Dzieci w wieku niższym niż 8 lat muszą być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są one stale nadzorowane.



OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia ulegnie pęknięciu, wyłączyć urządzenie i nie włączać go, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Do wyłączenia płyty kuchennej po zakończeniu użytkowania należy użyć odpowiedniego przycisku. Nie czekać na zadziałanie czujników wykrywających obecność naczyń do gotowania.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.



OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: nie stawiać przedmiotów na powierzchni grzewczej.



UWAGA: Proces gotowania należy nadzorować. Nawet krótkotrwałe gotowanie potraw należy nieustannie nadzorować.



OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty kuchennej bez nadzoru w chwili przyrządzania potraw na oleju lub tłuszczu jest niebezpieczne, ze względu na możliwość zaistnienia niebezpiecznej sytuacji i wybuchu pożaru. **NIGDY** nie gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie i zakryć płomień, na przykład pokrywą lub kocem gaśniczym.

- Urządzenia nigdy nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.

Przyczynami ograniczenia wydajności mogą być:

- Im większa liczba załamań i im większa odległość przewodu od silnika ssącego, tym większe będą straty obciążenia i, w konsekwencji, ograniczenie wydajności.

- Przestrzegać minimalnego przekroju przewodu ssącego. Niewystarczający przekrój nie tylko zmniejsza wydajność, ale może także uniemożliwić poprawne funkcjonowanie silnika.

UŻYTKOWANIE

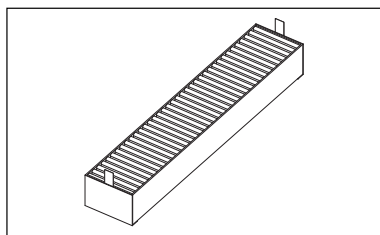
- Urządzenie wyciągowe zostało zaprojektowane wyłącznie z myślą o usuwaniu nieprzyjemnych zapachów powstających w trakcie gotowania w domu.
- Urządzenia w żadnym wypadku nie należy stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Frytownice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Aby uniknąć uszkodzenia, na urządzenie nie należy wchodzić.
- Aby uniknąć uszkodzenia silikonowych uszczelek, na ramie nie należy stawiać gorących naczyń.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Nie należy na nią upuszczać twardych przedmiotów. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności konserwacji.

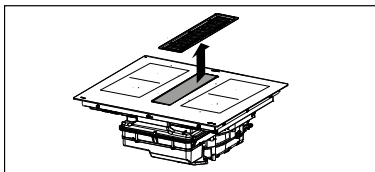
Filtr z węglem aktywnym

- Filtr węglowy przeciwzapachowy (patrz instrukcja montażu) nie nadaje się do mycia i nie można go regenerować. Należy go wymieniać co 12 miesięcy. Aby zamówić nowy filtr, skontaktować się z serwisem.



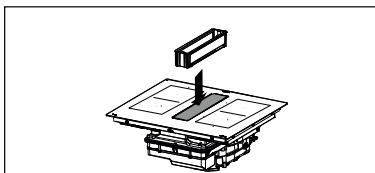
Kratka

- Nie myć w zmywarce. Oczyszczyć kratkę za pomocą ciepłej wody i neutralnego mydła, nie używać gąbek ściernych (nie używać agresywnych lub ściernych detergentów!).



Filtr przeciw tłuszczowy

- Oczyszczać lub wymieniać filtry ze wskazaną częstotliwością, aby utrzymać okap w dobrym stanie funkcjonalnym i uniknąć ryzyka pożaru związanego z nadmierną kumulacją tłuszczu.
- Filtry przeciw tłuszczowe muszą być czyszczone co 2 miesiące funkcjonowania lub częściej, w przypadku szczególnie intensywnego użytkowania, mogą być myte w zmywarce.



Górny pojemnik przelewowy stanowi część filtra przeciw tłuszczowego i musi być sprawdzany po każdym gotowaniu lub w

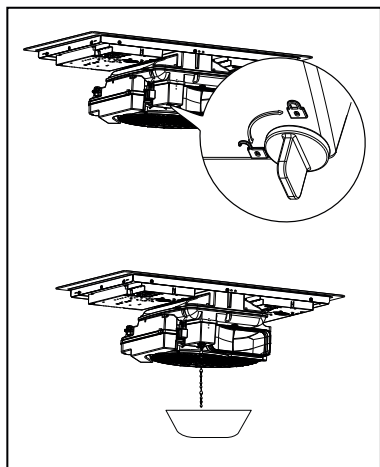
przypadku wylewania się cieczy na płytę kuchenną. Umyć ciepłą wodą i usunąć resztki żywności, aby uniknąć zatrzymywania zapachów i powstawania osadów.

Tacka ociekowa

W przypadku częstego użytkowania zaleca się sprawdzanie i opróżnianie tacki ociekowej co dwa tygodnie.

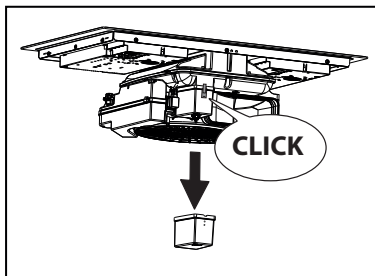
Przed sprawdzeniem tacki ociekowej zawsze wyjąć szufladę, zwłaszcza w przypadku dużych wycieków cieczy. Nacisnąć do góry na kurek (pomarańczowy) i odkręcić go, aby opróżnić pojemnik. Po opróżnieniu tacki ociekowej, przykręcić ją z powrotem, wciskając kurek (pomarańczowy) do góry, do momentu zamknięcia.

Zawór można wymienić w przypadku jego zagubienia lub uszkodzenia i można go nabyć jako część zamienną.



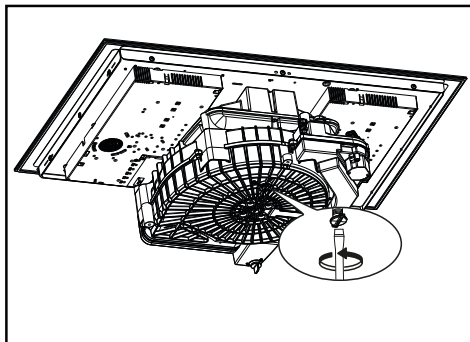
Demontaż głównej tacki ociekowej

Aby zapewnić większą czystość w przypadku rozlania płynów, które mogą powodować nieprzyjemne zapachy, należy wyjąć tacę ociekową, otwierając wskazany zaczep.



Opróżnianie pojemnika na ciecz silnika

Jeśli na płytę grzewczą wyleje się więcej niż 1 litr płynu, należy odkręcić zakrętkę (pomarańczową) jak wskazano i opróżnić box silnika. Po opróżnieniu box zakręć z powrotem zakrętkę (pomarańczową) aż do jej zamknięcia. Zawór można wymienić w przypadku jego zagubienia lub uszkodzenia, można go nabyć jako część zamienną.



Czyszczenie urządzenia

W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Zaschnięte lub zwęglone zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia.

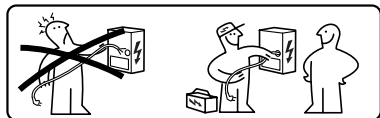
- Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

W trakcie instalowania należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

- Pomiędzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu. Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modułem mebli o szerokości 600 mm lub większej.
- Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do zaleceń i norm dotyczących instalacji niskonapięciowych i bezpieczeństwa przeciwpożarowego.
- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) muszą być montowane za pomocą odpornych na wysoką temperaturę klejów (min. 100 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może spowodować odkształcenie i oderwanie.
- Moduł mebli kuchennych powinien posiadać odpowiednią ilość miejsca na realizację połączenia elektrycznego. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować na wysokości gwarantującej dostateczną ilość miejsca do komfortowej pracy.
- Stosowanie dekoracyjnych krawędzi wykonanych z twardego drewna, instalowanych wokół blatu kuchennego za urządzeniem jest dozwolone, pod warunkiem że minimalna odległość będzie równa odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- Minimalna odległość pomiędzy zainstalowanym urządzeniem a tylną ścianą została wskazana na rysunku montażowym urządzenia do zabudowy (150 mm od ściany bocznej, 40 mm od ściany tylnej oraz 500 mm od ewentualnych półek. Ze względów ergonomicznych zaleca się zachowanie odległości minimalnej równej 1000 mm).
- Aby płyty nie przedostawały się pomiędzy płytę grzewczą a blat kuchenny, zastosować uszczelkę samoprzylepną (w wyposażeniu), przyklejając ją przed przystąpieniem do montażu wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty grzewczej.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



! OSTRZEŻENIE: Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Urządzenie dysponuje połączeniem typu „Y” i, tym samym, konieczna jest obecność przewodu „neutralnego”. Przewód zasilający musi być co najmniej typu H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², podłączenie JEDNOFAZOWE, DWUF AZOWE i TRÓJFAZOWE: min. przekrój żył: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min. 8 mm - max. 12 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszki rozgałęźnej.

- Upewnić się, że charakterystyka domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie podłączyć w sposób przedstawiony w instrukcji instalacji (zgodnie z normami mającymi zastosowanie dla napięcia sieciowego obowiązującymi w kraju użytkowania).
- Zaleca się zastosowanie przewodu zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm². W przypadku stosowania kabla zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: w razie połączenia 3-fazowego oddzielić 2 żyły i usunąć niebieską powłokę z szarych żył.


Ostrzeżenie: Płyta indukcyjna musi być podłączona do zasilania elektrycznego o impedancji równej lub mniejszej niż $|Z_{max}| = 0,345 \Omega$.



Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!


ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego

Symbol  umieszczony na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produktu nie należy utylizować łącznie ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Urządzenie spełnia wymogi Dyrektywy 2012/19/UE dotyczącej redukcji substancji niebezpiecznych stosowanych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz usuwania odpadów.

Utylizacja materiałów opakowaniowych

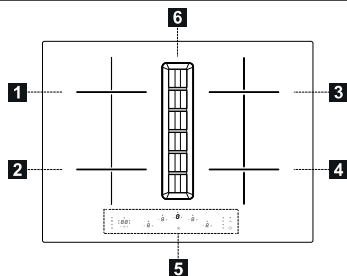
Materiały, na których widnieje symbol  mogą być poddane recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Oszczędność energetyczna

Umożliwia codzienną oszczędność energii podczas gotowania, jeżeli postępuje się zgodnie ze wskazaniami.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem strefy grzewczej, należy postawić na niej naczynie do gotowania.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych strefach grzewczych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku strefy grzewczej.
- Pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania.

OPIS PRODUKTU



1	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasysania
1+2	Strefa grzewcza łączona (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Strefa grzewcza łączona (R.180 x 360 mm) 3000 W

1	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasysania
1+2	Strefa grzewcza łączona (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Strefa grzewcza łączona (R.180 x 360 mm) 3000 W

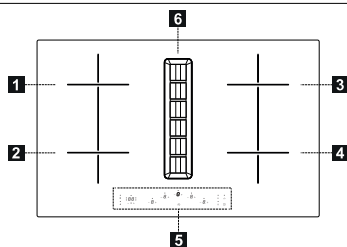
WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol .

Wskaźnik ciepła resztkowego

Wskaźnik ciepła resztkowego to funkcja bezpieczeństwa informująca o tym, że powierzchnia strefy grzewczej ma temperaturę równą lub przekraczającą 55°C i może prowadzić do poparzeń w przypadku jej dotknięcia gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje **H**.



OGRANICZENIE MOCY

W trakcie pierwszego podłączenia urządzenia do zasilania sieciowego, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych na podstawie rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej. Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy lub postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej w celu uzyskania dostępu do menu.

- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej (taka czynności musi być wykonana przy każdym wejściu do menu).

- Włączyć płytę kuchenną za pomocą .
- Wcisnąć i przytrzymać przyciski „-“ i „+” strefy Timera (- +) i , dopóki nie wyświetli się ustawienie początkowe.
- Cyfrowy przycisk strefy Timera wyświetli „Po”.
- Wcisnąć „-” lub „+” strefy Timera (- +), aby zmienić limit mocy wyświetlany na przyciskach cyfrowych A i B.
- Równocześnie wcisnąć, aby potwierdzić wybór.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

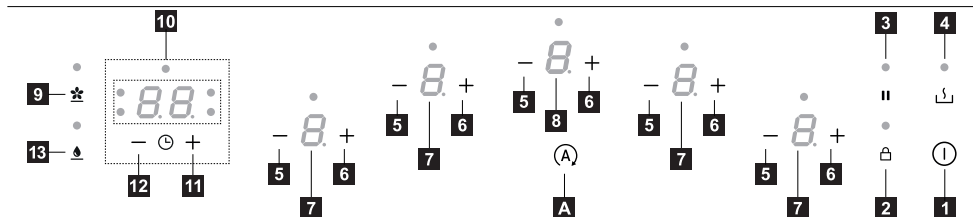
Wartość na przyciskach cyfrowych (KW)	
A	B
- 8 +	- 8 +
7,4	Standardowe ustawienie początkowe
6	
5	
4	

3,5
3
2,5

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, należy ją potwierdzić, wciskając i przytrzymując przyciski „-” i „+” strefy Timera (- L +) lub poczekać 1 minutę.

Następuje potwierdzenie wskazywane przez sygnał dźwiękowy i zapalają się wszystkie diody LED.

PANEL STEROWANIA



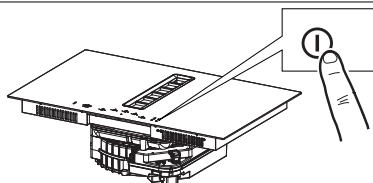
1	Włączona/Wyłączona
2	Przycisk funkcji Blokowania klawiatury
3	Przycisk funkcji Pauzy
4	Przycisk funkcji Rozpuszczania
5	Przycisk zmniejszania mocy strefy grzewczej. Przycisk zmniejszania mocy okapu.
6	Przycisk zwiększania mocy strefy grzewczej. Przycisk zwiększania mocy okapu.
7	Wskaźnik poziomu mocy strefy grzewczej
8	Wskaźnik poziomu mocy okapu
9	Wskaźnik nasycenia filtra węglowego
10	Strefa zarządzania Timerem
11	Przycisk zwiększania Timera
12	Przycisk zmniejszania Timera
13	Wskaźnik nasycenia filtra przeciwtłuszczowego
A	Przycisk funkcji Automatycznej

Uaktywnić strefy grzewcze, wciskając przycisk „-” danej strefy.

Możliwe do wybrania na panelu sterowania funkcje to te, które są zawsze podświetlone i wybiera się je, dotykając odpowiedniego

symbolu; podświetlenie pozostałych stanie się mniej intensywne.

Włączenie urządzenia:

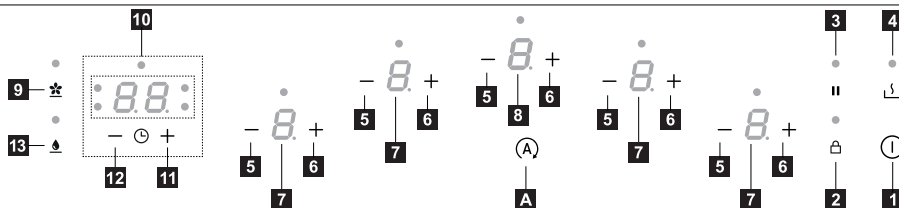








W celu włączenia i aktywowania funkcji płyty grzewczej, nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off.



Od tego momentu płyta jest włączona, ale strefy grzewcze i okap mają moc zero. Jeśli z płyty nie będzie się korzystało przez 10 sekund, wyłączy się ona automatycznie.

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa zapewniono możliwość wyłączenia płyty w dowolnym momencie za pomocą przycisku On/Off.

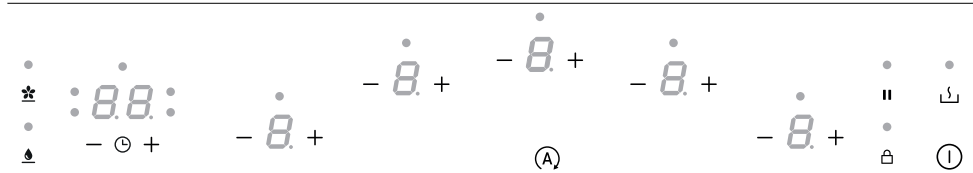
PANEL STEROWANIA



1	Włączona/Wyłączona	Włączanie / wyłączenie okapu do płyty kuchennej. Przyciski cyfrowe stref grzewczych wyświetlają „0”, a przyciski cyfrowe okapu „A”. Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć.
2	Blokada	Blokowanie/odblokowywanie sterowania. Podczas użytkowania można zablokować funkcje płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia. Funkcja ta pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej.
3	Funkcja Pauzy	Aktywacja / dezaktywacja: wcisnąć i przytrzymać  przez 1 sekundę. Po aktywacji, jeśli wybierze się dowolny przycisk, na wyświetlaczu pojawi się „Lo”. Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje. Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie. W celu aktywacji: po włączeniu płyty, ustawić na niej garnek i wybrać żądaną strefę grzewczą, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę przycisk funkcji Pauzy  . Wszystkie przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują „ ”, a moc okapu „0”. Jeśli funkcja Pauzy  jest aktywna, a funkcja A jest wyłączona, moc okapu wynosi „1”.
Funkcja Przywracania	Funkcja ta jest używana do przywoływania ustawień dotyczących funkcjonowania płyty kuchennej, w przypadku wyłączenia. Wciśnięcie przycisku  w ciągu 6 sekund od ponownego włączenia umożliwia przywrócenie funkcji ustawionych przed wyłączeniem. W celu potwierdzenia operacji zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.	
4	Funkcja rozpuszczania	Wybrać żądaną strefę grzewczą, używając „-” i wcisnąć przycisk  . Wyświetli się „U”, wskazując, że funkcja jest aktywna. W celu dezaktywacji wcisnąć przycisk  .
5	Zmniejszanie	Przycisk zmniejszania mocy strefy grzewczej. Przycisk zmniejszania mocy okapu. Po każdym wciśnięciu następuje zmniejszenie mocy.

6	Zwiększanie	Przycisk zwiększania mocy strefy grzewczej. Przycisk zwiększania mocy okapu. Po każdym wciśnięciu następuje zwiększenie mocy.
7	Przyciski cyfrowe strefy grzewczej	Wskaźnik poziomu mocy strefy grzewczej. Aktywuje się, w przypadku używania danej strefy grzewczej, wyświetlając 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Przycisk cyfrowy okapu	Wskaźnik poziomu mocy okapu. Aktywuje się w przypadku używania danej strefy, wyświetlając 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Symbol konserwacji filtra węglowego	Domyślnie przypomnienie o konserwacji filtra węglowego jest wyłączone (tryb zasysania). Aby aktywować funkcję, sprawdzić rozdział: Personalizacja menu użytkownika (U1). Jeśli dioda LED nad symbolem jest włączona, wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtra węglowego (po 200 godzinach działania). W celu zresetowania po zakończeniu konserwacji filtra wcisnąć na 5 sekund przycisk  . Dioda LED filtra węglowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.
10	Timer stref grzewczych	Timer umożliwia wyłączenie określonej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze można zaprogramować niezależnie, ponieważ każda z nich posiada własny timer, widoczny po zapaleniu się odpowiedniej diody LED z boku przycisków cyfrowych Timera. W celu aktywacji strefy grzewczej wcisnąć przycisk „+” lub „-” Timera i ustawić wartość. Poczekać kilka sekund na rozpoczęcie odliczania. Po upływie czasu Timera wcisnąć przycisk „-” lub „+”, aby zresetować sygnał dźwiękowy.
11	Zwiększanie Timera	Zwiększanie czasu trwania Timera.
12	Zmniejszanie Timera	Zmniejszanie czasu trwania Timera.
13	Symbol konserwacji filtra przeciwłuszczowego	Jeśli dioda LED nad symbolem jest włączona, wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtra przeciwłuszczowego (po 100 godzinach działania). W celu zresetowania po zakończeniu konserwacji filtra wcisnąć na 5 sekund przycisk  . Dioda LED filtra przeciwłuszczowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.
A	Funkcja automatyczna	Standardowym ustawieniem podczas włączania płyty kuchennej/okapu jest uruchomienie okapu w trybie Automatycznym. Wyświetlacz okapu pokazuje „A”. Okap zaczyna działać, jeśli moc stref grzewczych jest wyższa niż „1”. Aby wyłączyć, wcisnąć „A”.

FUNKCJE URZĄDZENIA



Blokada „dziecko”	<p>Umożliwia zablokowanie płyty kuchennej, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu.</p> <p>W celu uaktywnienia, usunąć wszystkie garnki, wyłączyć i ponownie włączyć. W ciągu 3 sekund wcisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-” Timera (— ☹ +) i „A”.</p> <p>Po aktywacji na przyciskach cyfrowych wyświetli się „L”.</p> <p>Aby dezaktywować, wcisnąć i przytrzymać przyciski „-” i „+” (strefy Timera — ☹ +) i „A”.</p>																		
Funkcja Podgrzewania	<p>Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie.</p> <p>Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania.</p> <p>Patrz w tabeli:</p> <table border="1" data-bbox="266 379 1041 608"> <thead> <tr> <th>Poziom mocy</th> <th>Timer (sekundy)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> </tbody> </table> <p>Umieść garnek i wybierz odpowiednią strefę grzewczą, równocześnie wybierz „+” i „-” strefy grzewczej, na przycisku cyfrowym pojawi się poziom mocy „0”</p> <p>Przycisk cyfrowy odpowiedniej strefy grzewczej wskaże „A”.</p> <p>Użytkownik może wybrać żądany poziom mocy (od 1 do 8).</p> <p>Po wybraniu poziomu mocy funkcja zostanie aktywowana, a na wyświetlaczu pojawi się „A”.</p>	Poziom mocy	Timer (sekundy)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216
Poziom mocy	Timer (sekundy)																		
1	48																		
2	144																		
3	230																		
4	312																		
5	408																		
6	120																		
7	168																		
8	216																		
Funkcja Delay okapu	<p>Ta funkcja jest dostępna wyłącznie w trybie automatycznym. Tryb automatyczny jest dezaktywowany po wciśnięciu „A”.</p> <p>Nacisnąć „-” lub „+” okapu i ustawić prędkość mocy.</p> <p>Nacisnąć „-” lub „+” do zarządzania Timerem, który wyświetla „CL”. Przycisk rozpocznie odliczanie, ustawione wcześniej na 15 minut.</p> <p>Wyłącza się wciskając przycisk „A”.</p>																		
Intensywna prędkość stref grzewczych	<p>Można wybrać różne strefy grzewcze, wciskając przycisk „+” lub „-”; po wybraniu żądanej strefy wcisnąć przycisk „+”, aby osiągnąć 10-minutową prędkość intensywną „P”.</p> <p>Po upływie tego czasu system automatycznie powróci do prędkości 9.</p> <p>Aby wyłączyć funkcję przed upływem czasu, wcisnąć przycisk „-”, aby ustawić moc na 9.</p>																		
Intensywna prędkość okapu	<p>Okap jest wyposażony w 2 prędkości intensywne:</p> <p>Intensywna 1 trwająca 10 minut (wyświetla „b”).</p> <p>Intensywna 2 trwająca 8:30 minut (wyświetla „P”).</p> <p>Wcisnąć „+” strefy okapu i ustawić żądaną prędkość.</p> <p>Wyłącza się po wybraniu innej prędkości.</p>																		

Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie.

Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, to wyłącznie te po lewej i po prawej stronie.

Tryb kombinowany (funkcja „mostek”)

Aby aktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski „-” dwóch stref grzewczych (przednia + tylna prawa lub przednia + tylna lewa).

Jeden przycisk cyfrowy wyświetli „∩”, a drugi moc grzewczą.

Aby dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski cyfrowe „-” stref grzewczych (przedniej + tylnej prawej i przedniej + tylnej lewej).

Ważne! Płyta kuchenna automatycznie rozpoznaje obecność większego garnka, który zajmuje dwie strefy grzewcze, ale będzie zarządzała strefami niezależnie, o ile nie zostanie aktywowana funkcja „połączenie”.

TABELA GOTOWANIA

Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omlet, panierowane i smażone potrawy, kiełbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befszytki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

Użytkownik może wykonać pewne operacje regulacji produktu. Postępować zgodnie z poniższą procedurą, aby wejść do menu. Czynnności muszą być wykonane w ciągu 2 minut.

- Wcisnąć ①.
- Wcisnąć i przytrzymać **||** i, od prawej do lewej, wcisnąć „-” wszystkich stref, jak pokazano na rysunku, aby wejść do menu. Dokonać spersonalizowania funkcji, aby przyciski stref grzewczych pokazały „00”.



Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na przyciskach cyfrowych Timera	Opis	Wartość na przyciskach cyfrowych okapu
U0	-	-
U1	Ustawianie filtrów węglowych	0 - Alarm filtra węglowego wyłączony 1 - Alarm filtra węglowego włączony (200 godzin)
U2	Menu zarządzania poziomą jasnością wyświetlacza.	0 - Min. 4 - Maks.

U3	Menu zarządzania końcem odliczania. Menu zarządzania dźwiękiem.	0 - Sygnał dźwiękowy aktywny przez 120 sekund 1 - Sygnał dźwiękowy aktywny przez 10 sekund.
U4	Tej funkcji nie można aktywować dla następujących funkcji: - Koniec Timera - Przycisk I - Alarm filtrów	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Dźwięk wyłączony

- Po ustawieniu prawidłowej wartości, potwierdzić wciskając i przytrzymując przycisk **I**, aż do wyłączenia.
- Aby wyjść z menu bez zapisywania, wcisnąć **II**.

Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.

FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

Funkcja ta steruje dostarczaniem mocy o maksymalnej wartości 3000 W pomiędzy połączonymi strefami grzewczymi (lewa i prawa strona), optymalizując dystrybucję mocy i zapobiegając przeciążeniu systemu.

W tym celu, moc całkowita jest stale kontrolowana i, jeśli wystąpi taka konieczność, zredukowana. Jeśli nie ma możliwości dostarczenia wymaganej mocy całkowitej, element kontrolny redukuje fabryczne ustawienie mocy drugiego elementu grzewczego, natychmiastowo obniżając ją poniżej odnośnej krzywej mocy, tak by nie przekroczyć wartości pobieranego prądu o 16 A.

W takiej sytuacji generator wykrywa ostatnie polecenie o najwyższym priorytecie, wysłane z interfejsu użytkownika i, jeśli to konieczne, redukuje uprzednio wprowadzone ustawienia dla drugiego elementu grzewczego.

Funkcja Zarządzania mocą aktywuje się jeszcze przez wykryciem naczynia do gotowania na elemencie grzewczym.

Na przykład:


Jeśli dla strefy grzewczej 1 wybrano podwyższony poziom mocy (boost) (P), strefa grzewcza 2 nie będzie mogła jednocześnie przekroczyć poziomu mocy 9 i zostanie automatycznie zredukowana.”

PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

Stosować wyłącznie naczynia z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego, przeznaczanego do stosowania na płytach indukcyjnych:

- żeliwo
- emaliowana stal
- stal węglowa
- stal nierdzewna (również częściowo)
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub dnem z płytą ferromagnetyczną

W celu stwierdzenia zdatności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol  (zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli dno

naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.

W celu zagwarantowania optymalnej wydajności należy stosować zawsze naczynia o płaskim dnie, będącym w stanie równomiernie rozprowadzać ciepło. Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczynia/patelni dla poszczególnych stref grzewczych.

W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a jego średnica powinna być jak najmniejsza.

Należy zawsze korzystać ze strefy grzewczej, która odpowiada średnicy dna naczynia do gotowania.

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
180 mm	110 mm	220 mm

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie należy stosować na płycie kuchennej naczyń/patełni pustych lub o cienkim dnie, ponieważ uniemożliwiają one kontrolowanie temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej w przypadku zbyt wysokiej temperatury, powodując tym samym ryzyko uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty kuchennej.

Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów.

Jeśli wyświetli się komunikat o błędzie, patrz rozdział: „Rozwiązywanie problemów”.

Normalny hałas funkcjonowania płyty grzewczej

Technologia indukcyjna wykorzystuje zjawisko wytwarzania pól elektromagnetycznych. Pola elektromagnetyczne generują ciepło bezpośrednio do dna naczynia do gotowania. Naczynia i patelnie mogą wydawać różne dźwięki lub wytwarzać drgania, w zależności od rodzaju i konstrukcji.

Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Cichy szum (jak hałas transformatora)

Odgłos ten powstaje podczas gotowania na wysokim poziomie ciepła i jest spowodowany

ilością energii przenoszonej z płyty grzewczej na naczynie. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła.

Ciche syczenie

Odgłos ten powstaje, kiedy naczynie do gotowania jest puste i ustaje, jak tylko naczynie zostanie napełnione wodą lub żywnością.

Trzask

Tego typu odgłos powstaje podczas stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i jest spowodowany drganiami powierzchni, na których dochodzi do styczności tychże materiałów. Hałas pochodzi od naczynia do gotowania i zależy od ilości i od rodzaju gotowanej potrawy.

Silne syczenie

Odgłos ten powstaje w przypadku stosowania naczyń o konstrukcji wielowarstwowej, kiedy są używane na maksymalnych poziomach wydajności oraz na dwóch strefach grzewczych. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła

Hałas wentylatora

Aby zapewnić poprawne funkcjonowanie systemu elektronicznego, należy wyregulować temperaturę płyty grzewczej. W tym celu, płyta grzewcza została wyposażona w wentylator chłodzący, aktywujący się po to by zmniejszyć i wyregulować temperaturę systemu elektronicznego. Może wystąpić sytuacja, w której po wyłączeniu urządzenia, wentylator pozostanie w stanie funkcjonowania. Dzieje się tak, kiedy na płycie grzewczej zostanie wykryta za wysoka temperatura i wyświetlacz pokaże

H.

Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara

Odgłos ten powstaje wyłącznie, kiedy funkcjonują co najmniej trzy strefy grzewcze i ustaje lub ulega ograniczeniu w momencie wyłączenia jednej z nich.

Opisane dźwięki są normalną cechą technologii indukcyjnej i nie mogą być uznawane za wadę.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Rozwiązanie
H	Wskaźnik ciepła resztkowego.	Poczekać na ostygnięcie urządzenia.

U	Wykrywanie obecności garnka.	Użyć odpowiedniego garnka. Jeśli pojawi się symbol i ciągły dźwięk, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
C	Temperatura stref grzewczych jest zbyt wysoka.	Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Użyć odpowiedniego garnka. Nie podgrzewać pustych garnków.
c	Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekać na ostygnięcie urządzenia. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
F/6	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić połączenie. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
F/L	Nadmierna jasność zewnętrzna, która nie pozwala na kalibrację czujników dotykowych (przycisków).	Chwilowo usunąć zewnętrzną źródła światła. Odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z Serwisem Technicznym i wskazać kod błędu, który pojawia się na wyświetlaczu.
F/c	Usunąć źródła ciepła z panelu sterowania Poczekać na ostygnięcie urządzenia. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.	
E5	Prosimy o kontakt z Działem Obsługi.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Odłączyć urządzenie do zasilania. Poczekać kilka sekund i ponownie jest podłączyć. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z Serwisem Technicznym i wskazać kod błędu, który pojawia się na wyświetlaczu.	

KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGODNOŚĆ

- Należy się upewnić, że wszystkie czynności związane z konserwacją komponentów elektrycznych przeprowadzane są wyłącznie przez producenta lub serwis.
- Należy się upewnić, że uszkodzone przewody zostały wymienione wyłącznie przez producenta lub serwis.

W trakcie kontaktu z serwisem, prosimy o podanie następujących danych:

- Rodzaj usterki
- - Model urządzenia (art./kod)
- - Numer seryjny (S.N.)

Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części urządzenia.

DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

Model:

- **FSM 7072 4RC HI**
- **FSM 7072 4RC RHI**
- **FMA 8372 4RC HI**

Informacje dotyczące produktu, zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014

Zgodność z normami:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane oraz wprowadzone do handlu zgodnie z Dyrektywami EWG.

• **FMA 8372 4RC RHI**

Powołać się na dane wskazane na tabliczce identyfikacyjnej umieszczonej na produkcie. Producent nieustannie wprowadza ulepszenia do swoich produktów. Z tego powodu, treść

oraz ilustracje zamieszczone w niniejszej publikacji mogą ulec zmianie, bez uprzedzenia.

Więcej informacji dotyczących danych technicznych na stronie internetowej:
www.franke.com

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	7,62 Kw (ustawienie podstawowe)
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	4,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,02 Kw

Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Waga urządzenia	21 kg
Liczba stref grzewczych	4
Źródło ciepła	indukcja