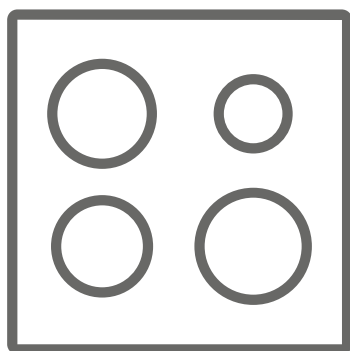




PL Płyta grzewcza / Instrukcja obsługi



KPI6012BP

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI

1.ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	4
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	7
1.3 Podczas pracy urządzenia	8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	8
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY	10
2.1 Wskazówki dla instalatora	10
2.2 Instalacja płyty grzewczej	10
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo	12
3.CECHY PRODUKTU	13
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU	14
4.1 Elementy sterujące płyty grzewczej.....	14
4.2 FUNKCJA KONTROLI POZIOMU MOCY	15
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	19
5.1 Czyszczenie	19
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	20
6.1 Rozwiązywanie problemów	20
6.2 Transport urządzenia.....	20

1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.

1.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.

🔥 ⚠ OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru na płycie grzejnej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

W ŻADNYM WYPADKU nie wolno próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.

 **OSTRZEŻENIE:** Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwały proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

  **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

  **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- Na powierzchniach płyt grzewczych nie wolno umieszczać przedmiotów metalowych, np. noży, widelców, łyżek i przykrywek, ponieważ mogłyby się silnie nagrzać.
- Po użyciu elementu indukcyjnej płyty grzewczej należy go wyłączyć za pomocą pokrętła. Nie należy polegać na czujniku patelni.
- W przypadku modeli wyposażonych w pokrywę: przed użyciem płyty grzewczej należy oczyścić ją z wszelkich rozlanych płynów; po użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani drapaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze

wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.

- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.

- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżały się do urządzenia.
- Nie należy pozostawiać w pobliżu pracującej płyty grzewczej przedmiotów wrażliwych na pole magnetyczne (np. karty kredytowe, karty bankowe, zegarki itp.). Zdecydowanie zaleca się, aby każda osoba z rozrusznikiem serca skonsultowała się z lekarzem przed użyciem indukcyjnej płyty grzewczej.

1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (np. szafka) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
- Temperatura dolnej powierzchni płyty grzewczej może

wzrosnąć podczas pracy urządzenia, dlatego należy pod nią zamontować odpowiednią płytę ochronną.

1.3 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA

- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
-   Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczu stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie gazowe nie jest używane należy zamknąć zawór gazu.
- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położeniu, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.

1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.

Deklaracja zgodności CE

CE Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starego urządzenia



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

! OSTRZEŻENIE: Instalację opisywanego urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowany elektryk, zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji oraz zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

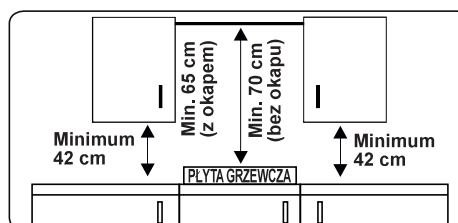
- Nieprawidłowa instalacja mogłaby spowodować szkody i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności, i doprowadzić do utraty ważności gwarancji.
- Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej i/lub rodzaj i ciśnienie gazu) oraz parametry urządzenia są odpowiednie. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
- Należy postępować zgodnie z przepisami, rozporządzeniami, dyrektywami i normami obowiązującymi w danym kraju (przepisy dotyczące bezpieczeństwa, prawidłowy recykling zgodny z przepisami itp.)

2.1 WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

Wskazówki ogólne

- Po usunięciu materiałów opakowaniowych z urządzenia i wyposażenia należy sprawdzić czy płyta grzewcza nie jest uszkodzona. W przypadku podejrzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia, należy natychmiast skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się łatwopalne lub wybuchowe materiały, np. zasłony, olej, odzież itp., które mogą zapalić się.
- Błat kuchenny i meble otaczające urządzenie powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperatury powyżej 100°C.
- Jeśli chcesz nad urządzeniem zainstalować okap lub szafka, należy zachować bezpieczną odległość między

płytą grzewczą i jakąkolwiek szafką/okapem, która powinna być taka, jak pokazano poniżej.



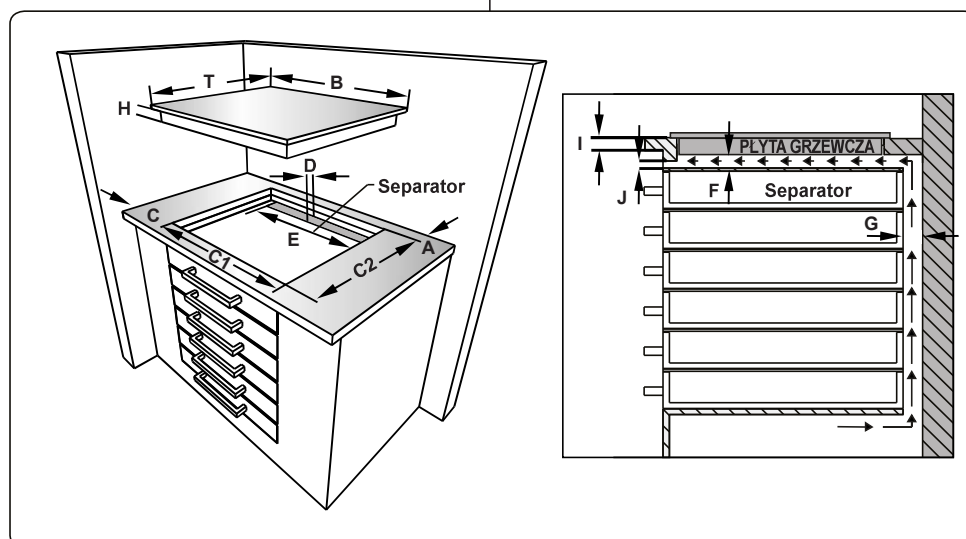
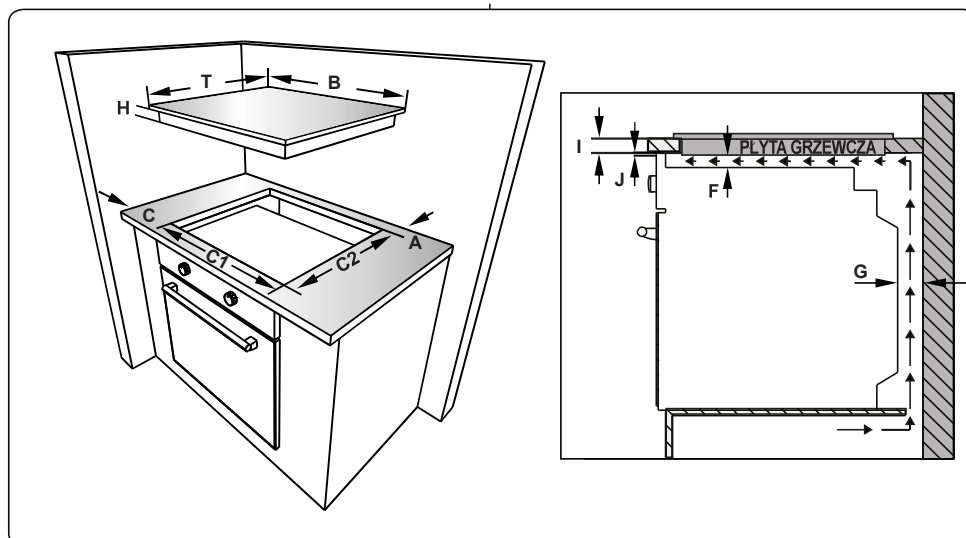
- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań.
- Jeśli podstawa urządzenia jest dostępna ręką, pod podstawą należy zamontować barierę wykonaną z odpowiedniego materiału, aby nie było dostępu do podstawy urządzenia.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący.
- Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

2.2 INSTALACJA PŁYTY GRZEWICZEJ

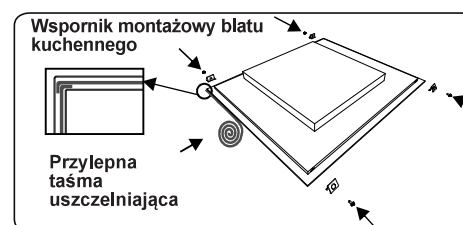
Urządzenie dostarczane jest z zestawem montażowym, który zawiera przylepny materiał uszczelniający, wsporniki montażowe i śruby.

- Wytnij otwór o wymiarach podanych na rysunku. Zlokalizuj otwór w blacie, aby po zainstalowaniu płyty grzewczej zostały spełnione poniższe wymagania.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Zastosuj dostarczoną w zestawie jednostronnie przylepną taśmę uszczelniającą do wszystkich ścian wokół dolnej krawędzi powierzchni do gotowania. Nie wolno jej naciągać.



- Przykręć cztery wsporniki montażowe blatu kuchennego do bocznych ścianek

urządzenia.

- Umieść płytę grzewczą w wyciętym otworze.

2.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

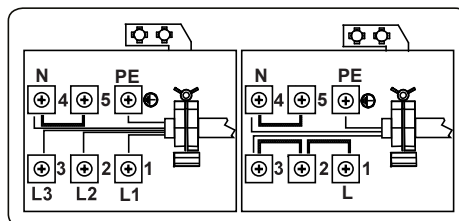
! OSTRZEŻENIE: Podłączenie elektryczne płyty grzewczej należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi lokalnymi przepisami.

! OSTRZEŻENIE: OPIŚYWANE URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe urządzenia (wyszczególnione na tabliczce znamionowej) jest zgodne z napięciem dostępnego zasilania sieciowego, a przewód zasilający powinien być dostosowany do znamionowego poboru mocy urządzenia (również wyszczególniony na tabliczce znamionowej).
- Do instalacji należy zastosować izolowane przewody. Nieprawidłowe podłączenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony i wymaga wymiany, należy powierzyć przeprowadzenie wymiany wykwalifikowanej osobie.
- Nie wolno stosować przejściówek, wielu gniazdek elektrycznych i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących elementów urządzenia i nie wolno go zginać ani skracać. W przeciwnym razie przewód może ulec uszkodzeniu, powodując zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy (o separacji styku przynajmniej 3 mm), aby zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Przełącznik z bezpiecznikiem powinien być łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia

zostały odpowiednio dokręcone.

- Umocuj przewód zasilający za pomocą zacisku przewodu, a następnie zamknij pokrywę.
- Sposób podłączenia kostki ze stykami znajduje się na kostce ze stykami.

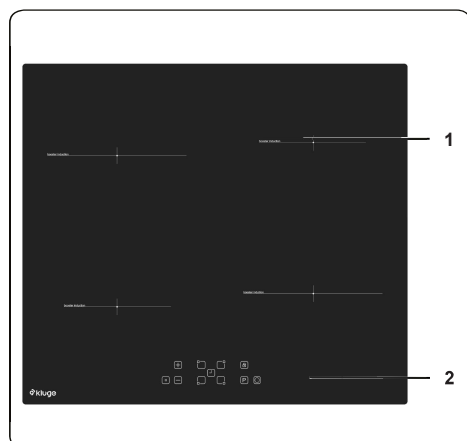


3. CECHY PRODUKTU



Ważne: Specyfikacje urządzenia mogą się różnić oraz wygląd urządzenia może się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów:



1. Indukcyjna strefa gotowania

2. Panel sterowania

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 ELEMENTY STERUJĄCE PŁYTY GRZEWCZEJ

Indukcyjna strefa grzewcza

Informacje zawarte w poniższej tabeli zostały podane wyłącznie jako pomocnicze wskazówki.

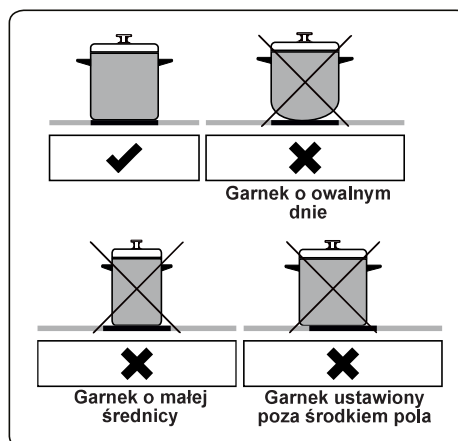
Ustawienia	Zastosowanie
0	Element grzejny wyłączony
1–3	Podgrzewanie delikatnych potraw
4–5	Łagodne gotowanie na wolnym ogniu, powoli
6–7	Odgrywanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, smażenie w małej ilości tłuszczu i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Podgrzewanie przyspieszone (Boost)

Naczynia kuchenne

- Używaj naczyń dobrej jakości o grubym i płaskim dnie wykonanych ze stali, stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej. Jakość i skład materiału, z którego wykonane są naczynia kuchenne, ma bezpośredni wpływ na wydajność gotowania.
- Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem. Naczynia kuchenne wykonane z aluminium i stali nierdzewnej z nieferromagnetycznym dnem oraz szklane, miedziane, mosiężne, ceramiczne i porcelanowe nie nadają się do ogrzewania na płycie indukcyjnej.
- Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, możesz przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeśli magnes przylgnie, naczynie jest zasadniczo odpowiednie; albo możesz nalać niewielką ilość wody do naczynia i umieścić w strefie gotowania ustawionej na maksymalny poziom mocy. Woda powinna zostać podgrzana po kilku sekundach.
- Podczas używania niektórych patelni mogą być słyszalne rozmaite odgłosy spowodowane konstrukcją patelni, ale nie mają one wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo płyty grzewczej.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.
- Po wyborze poziomu mocy zacznie pulsować

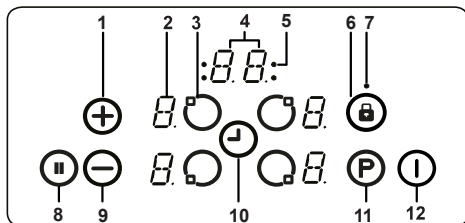
symbol  we wskazaniu strefy gotowania, jeśli patelnia nie zostanie umieszczona w strefie gotowania lub zostanie umieszczona nieodpowiednia patelnia. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po dwóch minutach.

- Jeśli w strefie gotowania zostanie umieszczona odpowiednia patelnia, symbol  zniknie, a gotowanie będzie kontynuowane na wybranym poziomie mocy.
- Aby uzyskać najlepszy transfer energii, średnica spodu naczynia kuchennego powinna odpowiadać średnicy strefy gotowania.
- Minimalna średnica naczynia powinna wynosić: 120 mm dla stref gotowania o średnicy 160 mm, 140 mm dla stref gotowania o średnicy 210 mm oraz 160 mm dla stref gotowania o średnicy 290 mm.



Urządzenie obsługiwane jest za pomocą przycisków dotykowych oraz funkcji potwierdzonych wskazaniem na wyświetlaczu lub sygnałami dźwiękowymi.

Dotykowy panel sterowania



- 1- Zwiększenie poziomu ciepła/czasu
- 2- Wskazanie elementu grzejnego
- 3- Wybór elementu grzejnego timera
- 4- Wskazanie timera
- 5- Wskaźniki stref gotowania z funkcją timera
- 6- Blokada przycisków
- 7- Wskaźnik zablokowania przycisków
- 8- Inteligentna pauza
- 9- Zmniejszenie poziomu ciepła/czasu
- 10- Wybór timera
- 11- Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)
- 12- Przycisk ON/OFF

Korzystaj z indukcyjnych stref gotowania, stosując odpowiednie naczynia kuchenne.

Po włączeniu zasilania sieciowego wszystkie wskazania pojawiają się na moment. Następnie płyta grzewcza przełączy się do trybu czuwania i będzie gotowa do użycia.

Płyta grzewcza jest sterowana za pomocą odpowiednich przycisków elektronicznych. Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Włączenie urządzenia

Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk WŁ./WYŁ. ①. Wskazania wszystkich elementów grzejnych wyświetlają statyczne „0” i pulsują kropki u dołu po prawej stronie. (Jeśli żadna strefa gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.)

Wyłączenie urządzenia

Płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym czasie naciskając przycisk ①.

Przycisk WŁ./WYŁ. ① zawsze posiada priorytet jako wyłącznik.

Włączenie stref gotowania

Naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego przyporządkowany elementowi grzejnemu, na którym chcesz gotować. Na wybranym polu elementu grzejnego wyświetli się statyczna kropka, a na wszystkich innych polach znikną pulsujące kropki.

Wybierz temperaturę za pomocą przycisku zwiększenia poziomu ciepła ⊕ lub przycisku zmniejszenia poziomu ciepła ⊖. Element jest już gotowy do pracy. Aby ustawić krótszy czas gotowania, wybierz żądany poziom gotowania. Następnie naciśnij przycisk „P”, żeby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost).

Wyłączenie stref gotowania

Wybierz element, który chcesz wyłączyć i naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego. Przyciskiem ⊖ zmniejsz ustawienie temperatury do „0”. (Równoczesne użycie przycisków ⊕ i ⊖ również zmniejsza ustawienie temperatury do „0”).

Jeśli strefa gotowania jest gorąca, wyświetli się symbol „H” zamiast „0”.

Wyłączenie wszystkich stref gotowania

Aby natychmiast wyłączyć wszystkie strefy gotowania, naciśnij przycisk ①.

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie czuwania, wyświetla się symbol „H” we wskazaniach wszystkich gorących stref gotowania.

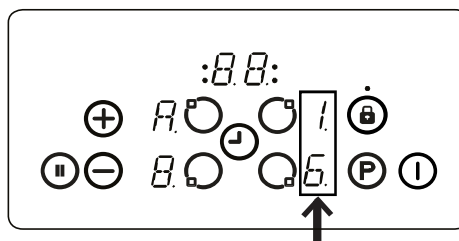
4.2 FUNKCJA KONTROLI POZIOMU MOCY

Dzięki funkcji kontroli poziomu mocy można ustawić maksymalną moc płyty stosownie do potrzeb, a poziom mocy nie zostanie nigdy przekroczony.

Jak to działa

Jeśli całkowita moc przekroczy ustawiony limit, funkcja kontroli poziomu mocy obniży moc ostatnio wybranego pola grzewczego, wyświetlacz zacznie pulsować i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Poziom mocy pozostałych stref grzewczych pozostanie bez zmian.

Po podłączeniu płyty do zasilania na wyświetlaczu pokazany zostanie na 4-5 sekund domyślny limit mocy, tak jak pokazano na rysunku A.



Rysunek A

Dostępne są cztery różne limity mocy (13 A, 15 A, 16 A, 32 A)

Limit mocy	Zalecany typ przewodu
------------	-----------------------

Funkcja zablokowania przycisków służy do ustawienia urządzenia w „bezpiecznym trybie pracy”. Nie będzie możliwe przeprowadzenie jakichkolwiek ustawień za pomocą przycisków (np. ustawienia poziomu ciepła). Istnieje tylko możliwość wyłączenia urządzenia.

Funkcja blokady włączy się, jeśli przycisk blokady przycisków (Ⓜ) zostanie naciśnięty i przytrzymany przez dwie sekundy lub dłużej. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Po pomyślnym zakończeniu operacji zacznie pulsować wskaźnik blokady przycisków, a element grzejny zostanie zablokowany.

Funkcja timera

Funkcja timera jest dostępna w dwóch wersjach:

Minutnik (1–99 minut):

Minutnik można obsługiwać po wyłączeniu stref gotowania. Wskazanie timera wyświetla „00” z pulsującą kropką.

Naciśnij przycisk (+), aby zwiększyć wskazanie czasu lub naciśnij przycisk (–), aby je zmniejszyć. Zakres ustawienia: od 0 do 99 minut. Jeśli w ciągu dziesięciu sekund nie nastąpi zmiana wyświetlanego czasu, zostanie ustawiony minutnik i zniknie pulsująca kropka. Po ustawieniu minutnika rozpocznie się odliczanie czasu.

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować wskazanie timera. Sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie po dwóch minutach i/lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

W dowolnym momencie można zmienić ustawienie minutnika lub wyłączyć minutnik naciskając przycisk ustawienia timera (⌚) i/lub przycisk zmniejszenia czasu (–). Wyłączenie płyty grzewczej poprzez dotknięcie przycisku (⏻) w dowolnej chwili spowoduje również wyłączenie minutnika.

Timer strefy gotowania (1–99 minut):

Jeśli płyta grzewcza jest włączona, można zaprogramować niezależne operacje sterowane zegarem dla poszczególnych stref gotowania.

Wybierz strefę gotowania, ustawienie temperatury, a następnie aktywuj timer przyciskiem (⌚). Timer można zaprogramować w ten sposób, by automatycznie wyłączył strefę gotowania. Wokół timera umieszczone są cztery wskaźniki LED wskazujące strefę gotowania, dla której ustawiony jest timer.

Po upływie 10 sekund od ostatniej operacji wskazanie timera zmieni się na wskazanie timera, który zakończy działanie jako następny (w przypadku zaprogramowania więcej niż jednej strefy gotowania).

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, na wskazaniu timera

wyświetli się „00” i zacznie pulsować wskaźnik LED odpowiadający danej strefie gotowania. Zaprogramowana strefa gotowania zostanie wyłączona i wyświetli się symbol „H”, jeśli strefa gotowania będzie gorąca.

Sygnał dźwiękowy i pulsujące wskaźniki timera wyłączą się automatycznie po 2 minutach lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

Sygnał dźwiękowy

Podczas pracy płyty grzewczej następujące działania zostaną zasygnalizowane poprzez wyemitowanie sygnału dźwiękowego:

- Prawidłowa aktywacja przycisku zostanie potwierdzona krótkim sygnałem dźwiękowym.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) sygnalizowane jest długim, przerywanym sygnałem dźwiękowym.

Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)

Żeby skorzystać z tej funkcji, wybierz strefę gotowania i ustaw żądany poziom gotowania, a następnie naciśnij przycisk „P” (funkcja Boost).

Funkcję Boost można aktywować tylko wtedy, jeśli jest ona dostępna dla wybranej strefy gotowania. Jeśli funkcja Boost zostanie włączona, na wyświetlaczu odpowiadającym danemu polu grzewczemu pojawi się symbol „P”.

Włączenie funkcji Boost może spowodować przekroczenie maksymalnego poziomu mocy, co aktywuje funkcję kontroli poziomu mocy.

Pulsowanie wskazania odpowiedniej strefy gotowania oznacza konieczność obniżenia poziomu mocy. Wskazanie pulsuje przez 3 sekundy i umożliwia przeprowadzenie dalszych ustawień przed obniżeniem poziomu mocy. Nie ma go w innych sekcjach dotyczących obniżenia poziomu mocy.

Symbole błędów	
W przypadku wystąpienia usterki we wskazaniach elementów grzejnych wyświetla się symbol błędu.	
E1	Usterka wentylatora chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E3	Napięcie sieciowe jest wyższe od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  Wł./WYŁ. i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  Wł./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E4	Częstotliwość zasilania jest różna od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk Wł./WYŁ.  i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk Wł./WYŁ.  i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, odłącz tyczkę przewodu zasilającego urządzenia i podłącz ją ponownie. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk Wł./WYŁ.  i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E5	Temperatura wewnętrzna płyty grzewczej jest zbyt wysoka. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk Wł./WYŁ.  i pozostaw elementy grzejne do ostygnięcia.
E6	Błąd komunikacji między dotykowym panelem sterowania i elementem grzejnym. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E7	Usterka czujnika temperatury cewki. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E8	Usterka czujnika temperatury układu chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
EA	Błąd nasycenia dużej spirali. Włącz zasilanie płyty grzewczej, naciskając przycisk Wł./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
EC	Błąd napięcia zasilającego. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk Wł./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
C1-C8	Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk Wł./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE

 **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Wskazówki ogólne

- Sprawdź przed zastosowaniem, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj mleczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących (powodujących korozję), proszków ścierających, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.

 Nie używaj produktów czyszczących z drobinami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia.

- W przypadku przelania jakichkolwiek płynów należy je natychmiast usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia.

 Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

Czyszczenie szkła ceramicznego

Szkło ceramiczne jest w stanie wytrzymać nacisk ciężkich naczyń; ale może pęknąć, jeśli zostanie uderzone ostrym przedmiotem.

 **OSTRZEŻENIE:** Kuchenne płyty ceramiczne – w przypadku popękanej powierzchni, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

- Do czyszczenia vitroceramicznej szklanej powierzchni użyj mleczka lub płynów czyszczących. Następnie spłucz i dokładnie osusz suchą ściereczką.

 Nie wolno stosować środków czyszczących przeznaczonych do stali, ponieważ mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

- Użycie naczyń z podstawkami lub powlekanych do przygotowania substancji o niskiej temperaturze może doprowadzić do uszkodzenia płyty szklano-ceramicznej. Jeśli na powierzchnię płyty grzewczej przypadkowo spadną plastikowe elementy, cienka folia, cukier lub

produkty spożywcze, należy je natychmiast usunąć z obszaru gotowania za pomocą skrobaczki. Jeśli te substancje stopią się, mogą uszkodzić płytę szklano-ceramiczną. W przypadku gotowania bardzo słodkich potraw, np. dżemu, należy wcześniej nałożyć warstwę odpowiedniego środka ochronnego, jeśli to możliwe.

- Kurz nagromadzony na powierzchni płyty należy zatrzeć suchą ściereczką.
- Wszelkie zmiany koloru szkła ceramicznego nie wpływają na strukturę ani trwałość płyty ceramicznej i powodują zmiany wewnątrz materiału.

Zmiany koloru szkła mogą mieć różne przyczyny:

1. Powierzchnia płyty nie została oczyszczona z rozlanej potrawy.
2. Używane nieodpowiednich naczyń na płycie grzewczej powoduje erozję jej powierzchni.
3. Używane nieodpowiednich środków czyszczących.

Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej (jeśli są dostępne)

- Należy regularnie czyścić elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
- Przetrzyj elementy ze stali nierdzewnej przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej tylko w wodzie. Następnie dokładnie osusz suchą ściereczką.

 Nie wolno czyścić elementów ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze gorące po gotowaniu.

 Nie wolno pozostawiać octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na elementach ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz sterowania płyty grzewczej jest zaciemniony. Nie można włączyć płyty grzewczej lub stref gotowania.	Brak zasilania.	Sprawdź bezpiecznik w instalacji domowej, do której podłączone jest urządzenie. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy, a na każdym wyświetlaczu pulsuje symbol „F”.	Elementy sterujące są wilgotne lub znajduje się na nich jakiś przedmiot.	Osusz elementy sterujące lub usuń przedmiot.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy.	Jedna ze stref gotowania była włączona zbyt długo.	Można ponownie użyć strefy gotowania włączając ją ponownie.
Elementy sterujące płyty grzewczej nie działają i świeci się wskaźnik BŁOKADY RODZICIELSKIEJ.	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Podczas gotowania garnki o płaskich podstawach emitują odgłosy lub płyta grzewcza emituje klikający dźwięk.	Jest to normalne w przypadku naczyń do gotowania na płycie grzewczej. Jest spowodowane przenoszeniem energii z płyty grzewczej na naczynie.	To normalna sytuacja. Nie występuje żadne zagrożenie dla płyty grzewczej ani dla naczyń.
Symbol „U” świeci się wyświetlaczu jednej ze stref gotowania.	W strefie gotowania brak naczynia lub naczynie jest nieodpowiednie.	Użyj odpowiedniego naczynia.
Poziomni mocy 9 lub „P” jest automatycznie redukowany. Jeśli wybierzesz poziom mocy „P” lub 9 na dwóch strefach gotowania znajdujących się po tej samej stronie, w tym samym czasie.	Został osiągnięty maksymalny poziom mocy dla obu stref.	Eksplotacja obu stref przy poziomie mocy „P” lub 9 spowodowałaby przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu mocy obu stref.

6.2 TRANSPORT URZĄDZENIA

Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenieś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.

7. SPECYFIKACJA

7.1 KARTA INFORMACYJNA O EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

Marka		
Model		
Typ płyty grzejnej		Elektryczność
Ilość stref grzewczych		4
Technika ogrzewania 1		Indukcja
Rozmiar 1	cm	Ø 16,0
Zużycie energii 1	hm/kg	182,0
Technika ogrzewania 2		Indukcja
Rozmiar 2	cm	Ø 16,0
Zużycie energii 2	hm/kg	182,0
Technika ogrzewania 3		Indukcja
Rozmiar 3	cm	Ø 21,0
Zużycie energii 3	hm/kg	182,0
Technika ogrzewania 4		Indukcja
Rozmiar 4	cm	Ø 21,0
Zużycie energii 4	hm/kg	182,0
Zużycie energii plotny	hm/kg	182,0
Płyta ta spełnia wymagania EN 60350-2		
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii		
Płyta grzewcza		
- Używaj naczyń kuchennych z płaskim dnem.		
- Używaj naczyń kuchennych o odpowiedniej wielkości.		
- Używaj przyborów z pokrywkami.		
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu.		
- Zmniejsz ustawienie, gdy płyn zacznie się gotować.		

Oficjalny dystrybutor marki Kluge w Polsce:
RANKOR AGD, sp. z o. o.
Wincentego Styczyńskiego 22,
41-500 Chorzów
Polska

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny
tel: +48 603 749 562
email: serwis@rankor-agd.pl

Sprzedaż części zamiennych:
tel: +48 603 749 562
email: serwis@rankor-agd.pl

www.agd-rankor.pl



52202020

