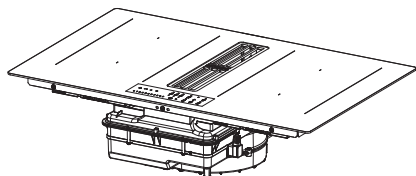




- SV ANVÄNDNINGSHANDBOK
- DA BRUGSVEJLEDNING
- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- NO BRUKSVEILEDNING
- FI KÄYTTÖOHJEET
- UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- AR دليل المستخدم



SV	3
DA	18
PL	33
NO	50
FI	65
UK	79
AR	95

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- i** 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. Ważne jest, aby wszyscy użytkownicy znali wszystkie zasady działania i bezpieczeństwa urządzenia. Omawiane płyty kuchenne są wyposażone w systemy indukcyjne spełniające wymagania Dyrektywy EMC i EMF, dlatego nie powinny zakłócać działania innych urządzeń elektronicznych. Osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innymi urządzeniami elektronicznymi powinny skonsultować się z własnym lekarzem lub producentem wszczepionego urządzenia, w celu oceny czy jest ono dostatecznie odporne na interferencje.

⚠ Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić kompetentnemu technikowi. Przed wykonywaniem połączenia elektrycznego, należy zapoznać się z treścią rozdziału **POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE**.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający, rozmieszczenie zacisków lub odcinka przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinno być takie, aby w przypadku wypadnięcia przewodu z miejsca mocowania, przez który przepływa prąd, znajdował się on przed kablem uziemienia.

- Producent uchyla się od jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub niewłaściwego użytkowania.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń Klasy I należy sprawdzić, czy domowa sieć zasilająca posiada odpowiednie połączenie z masą.
- Przy pomocy odpowiednich rur połączyć ssawę z kana-

łem dymowym. Sprawdzi dostępność do zakupu akcesoria wskazane w instrukcji montażu (w przypadku rur okrągłych: minimalna średnica 120 mm). Długość rury spustowej musi być możliwie jak najkrótsza.

- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegunowego.
- Należy przestrzegać zasad dotyczących realizacji wentylacji wyciągowej.
- Urządzenia wyciągowe nie należy podłączać do przewodów odprowadzających spaliny (kotłów, kominów, itp.).
- Jeśli urządzenie wyciągowe będzie użytkowane wraz z urządzeniami nieelektrycznymi (na przykład kuchenkami z palnikami gazowymi), konieczne należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w celu uniemożliwienia powrotu spalin. Jeśli kuchenka użytkowana jest wraz z innymi urządzeniami zasilanymi ze źródeł nieelektrycznych, podciśnienie w pomieszczeniu nie powinno przekraczać 4 Pa, aby uniemożliwić zasysanie dymów do pomieszczenia przez kuchenkę.
- Powietrze nie powinno być wydalone do przewodu stosowanego również jako kanał dymowy urządzeń zasilanych gazem lub innymi palnikami.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka lub niebezpiecznych sytuacji, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub kompetentnego technika.
- Wtyczkę urządzenia należy podłączyć do gniazdka spełniającego wymogi obowiązujących przepisów, usytuowanego w łatwo dostępnym miejscu.
- W odniesieniu do wymiarów technicznych oraz bezpieczeństwa systemu odprowadzania spalin, należy stosować się do przepisów lokalnych.

 **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia usunąć folię ochronną.

- Należy używać tylko śrub lub innych akcesoriów montażowych dostarczonych wraz z urządzeniem.

 **OSTRZEŻENIE:** Brak śrub lub zainstalowanie elementów mocujących niezgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji może być przyczyną porażenia prądem.

- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Dzieci należy nadzorować w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.

- Niniejsze urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych oraz bez doświadczenia lub wiedzy na temat jego działania, chyba że zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznej obsługi i są nieustannie nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych lub o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy na temat jego działania, pod warunkiem że będą one nieustannie nadzorowane i zostaną pouczone na temat bezpiecznej obsługi urządzenia oraz związanych z tym zagrożeń. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

 **OSTRZEŻENIE:** W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się.

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

Chronić przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat, o ile nie są pod stałym nadzorem.

- Filtry należy regularnie czyścić i/lub wymieniać (niebezpieczeństwo pożaru). Patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja.

- Jeśli urządzenie użytkowane jest w pomieszczeniu, w którym znajdują się inne urządzenia zasilane gazem lub paliwem, należy zagwarantować odpowiednią wentylację (nie dotyczy urządzeń, które są odpowiedzialne za recyrkulację powietrza w pomieszczeniu).

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.

- Urządzenia nie należy włączać, jeśli jego powierzchnia jest zarysowana lub widoczne są uszkodzenia na całej grubości materiału.
- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, 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.

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 należy gasić ognia wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płomień zdusić, na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

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

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by umożliwić jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Odległość rozwarcia styków (3 mm) powinna gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Wentylacja urządzenia powinna spełniać wymogi producenta.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Okapy i inne kuchenne urządzenia wyciągowe, w związku z przepływem wstecznym

gazów odlotowych, mogą oddziaływać na bezpieczne funkcjonowanie urządzeń, które spalają gaz lub inne paliwa (łącznie z tymi znajdującymi się w innych pomieszczeniach). Gazy te mogą spowodować zatrucie tlenkiem węgla. Po zainstalowaniu okapu lub innego kuchennego urządzenia wyciągowego, należy się upewnić, że urządzenia spalające gaz zostaną przetestowane przez osobę wykwalifikowaną, tak aby uniemożliwić powstanie przepływu wstecznego gazów odlotowych.

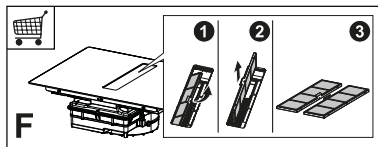
2. UŻYTKOWANIE

- 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.

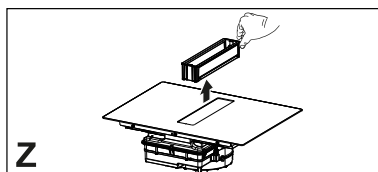
3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności konserwacji.
- Jeżeli filtr węglowy przeciwzapachowy typu (U) (patrz instrukcja montażu) został dostarczony, można go zregenerować. Filtr z węgla aktywnego pochłaniający zapachy można myć oraz regenerować co 3-4 miesiące (lub częściej w przypadku intensywnego użytkowania okapu), maksymalnie do 8 cykli regeneracji (w przypadku użytkowania szczególnie intensywnego zaleca się nie przekraczać 5 cykli). Skontaktować się z punktem pomocy technicznej, aby zamówić nowy filtr (F).



Procedura regeneracji:

- Umyć w zmywarce w temperaturze MAKŚ. 70° lub ręcznie w gorącej wodzie nie używając myjek ściernych (nie używać detergentów!).
- Wysuszyć w piekarniku w temperaturze MAKŚ. 70° przez 2 godziny (zaleca się uważnie przeczytać instrukcję obsługi oraz instalacji danej kuchni).
- Filtry przeciwtłuszczowe należy czyścić co 2 miesiące lub częściej, w przypadku intensywnego użytkowania. Filtry można myć w zmywarce. Siatek nie myć w zmywarce (Z).



Zalecenia ogólne

- Nie używać szorstkich gąbek, stałych czyścików, kwasu solnego lub innych produktów, które mogłyby uszkodzić lub porysować powierzchnię.
- Nie należy spożywać produktów spożywczych, które przypadkowo spadną lub przykleją się do powierzchni, elementów funkcjonalnych lub estetycznych płyty grzewczej.

Czyszczenie urządzenia

- W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, płytę grzewczą 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.
- Aby usunąć oporne zabrudzenia, na przykład mleko które wykipiało w trakcie gotowania, użyć skrobaka do szyb. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- Potrawy zawierające cukier, na przykład konfiturę która przelała się w trakcie gotowania, należy usunąć przy pomocy skrobaka do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualny, stopiony plastik usunąć skrobakiem do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- 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 przebrać wilgotną szmatką.

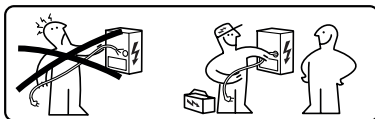
4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

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!

- Pomiedzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu. Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modulem 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.

5. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



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

- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Przedmiotowe urządzenie jest wyposażone w podłączenie typu „Y”, zaleca się użycie kabla zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², podłączenie JEDNOFAZOWE i DWUFAZOWE: minimalne przekroje przewodów: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszkii rozgałęźnej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie podłączyć w sposób przedstawiony w instrukcji instalacji (zgodnie z normami mającymi zasto-

sowanie dla napięcia sieciowego obowiązującymi w kraju użytkownika).



Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!

6. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego

Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że nie można go wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami pochodzącymi 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.

Usuwanie materiałów opakowaniowych

Materiały z symbolem  nadają się do ponownego przetworzenia. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Energooszczędność

Stosowanie się do poniższych porad umożliwi oszczędzanie energii w trakcie codziennego gotowania.

- 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.

7. OPIS PRODUKTU

1	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasysania
1+2	Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.
3+4	Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

Każdą strefę grzewczą wyposażono w system wykrywania obecności naczynia do gotowania na płycie kuchennej.

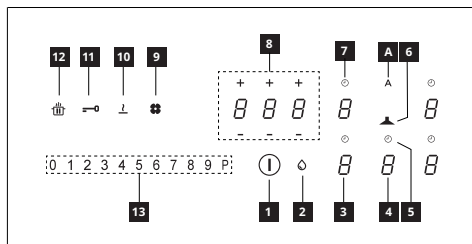
System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednio do stosowania na płytach indukcyjnych.

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 50°C i może prowadzić do poparzeń w przypadku jej dotknięcia gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje .

8. PANEL STEROWANIA



1	Włączona/Wyłączona
2	Wskaźnik nasycenia filtra przeciwłuszczonego
3	Wskaźnik poziomu mocy strefy grzewczej
4	Wskaźnik poziomu mocy wyciągu
5	Kontrola timera wyciągu
6	Symbol strefy sterowania wyciągiem
7	Kontrola timera strefy grzewczej
8	Strefa zarządzania Timerem
9	Wskaźnik nasycenia filtra węglowego
10	Przycisk funkcji Rozpuszczania
11	Przycisk funkcji Blokad
12	Przycisk funkcji Pauzy
13	Klawiatura
A	Przycisk funkcji Automatycznej

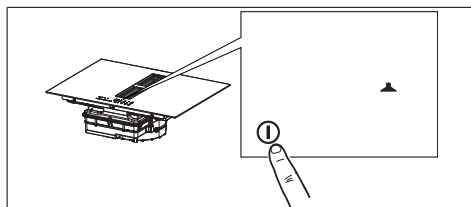
Strefy grzewcze można uaktywnić wciskając odpowiedni przycisk cyfrowy . Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.

Gdy garnek znajduje się na jednej z 4 stref grzewczych, płyta automatycznie rozpoznaje jego obecność i podświetla odpowiedni przycisk cyfrowy umożliwiając jej aktywację.

Jeśli na płycie nie ma garnków lub innych przedmiotów, przyciski cyfrowe są niewidoczne.

Na panelu sterowania funkcje, które można wybrać są zawsze widoczne, ale podświetlone z małą intensywnością. Wybrać funkcję dotykając odpowiedniego symbolu.

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 20 sekund, wyłączy się ona automatycznie.

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa, płytę zawsze można wyłączyć przyciskiem On/Off.

Uwaga: Na panelu sterowania wszystkie możliwe do aktywowania funkcje będą podświetlone/wyświetlane. Będą one jedynymi, które można aktywować.

Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami oraz timerem można aktywować naciskając odpowiadający przycisk cyfrowy. Potwierdzenie równoznaczne jest z intensywnym oświetleniem przycisku cyfrowego.

9. OGRANICZENIE MOCY

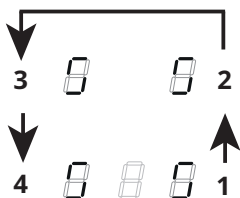
W trakcie pierwszego podłączania urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej.

Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy  lub, zamiennie, postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej, jednocześnie przechodząc do menu.

Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej.

1. Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund, a następnie wyłączą się i będzie migać tylko .
2. Wcisnąć i przytrzymać : przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują .
3. Trzymając wciśnięty , rozpocząć wciskanie przycisków cyfrowych stref, postępując w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje  oraz cyfrę wskazującą rodzaj menu. Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

Wybrać przycisk cyfrowy za pomocą  i wcisnąć „8” na pasku mocy.

Wybrać lewy przedni przycisk cyfrowy i wybrać właściwe ustawienie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na pasku mocy	KW	Uwagi
0	7,4	Standardowe ustawienie początkowe
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości należy potwierdzić dotykając i przytrzymując .

10. FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ

   										+	+	+		A	
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P															
Bezpieczeństwo dzieci	Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia														
	Aby uaktywnić: jeśli na płycie grzewczej znajduje się garnek, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy odpowiedni przycisk cyfrowy. Jeśli na płycie nie ma garnka, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 5 przycisków cyfrowych (niewidocznych) obok kropki  po lewej stronie. Puścić i przesunąć palec od 0 do 9 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania. Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują  .														
	Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.														
Blokada	Aby dezaktywować: wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 5 przycisków cyfrowych strefy grzewczej. Puścić i przesunąć palec od 9 do 0 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania.														
	Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.														
	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. W przypadku braku zasilania funkcja dezaktywuje się.														
										Aby uaktywnić: wcisnąć  i przytrzymać przez 1 sekundę.					
										Aby dezaktywować: wcisnąć  .					

Funkcja podwyższonej mocy	Każda strefa grzewcza może być ustawiona na dodatkowym poziomie mocy na maksymalnie 5 minut. Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wybrać wartość „P” na pasku mocy. Dany przycisk cyfrowy wskazuje . Aby dezaktywować: wybrać jedną z innych wartości na pasku mocy.
Timer stref grzewczych	Timer pozwala na wyłączenie danej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze mogą być zaprogramowane indywidualnie, ponieważ każda z nich posiada swój własny timer. Aby uaktywnić: Gdy strefa grzewcza działa, wcisnąć aby uzyskać dostęp do poleceń zarządzania timerem takiej strefy. 3 przyciski cyfrowe wskazują „0 0 0”. Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timeru.  Godziny - Dziesiąte - Minuty Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk. Jeśli timer jest aktywny na więcej niż jednej strefie grzewczej, 3 przyciski cyfrowe zawsze wskazują najbliższy ten najbliższy zakończeniu ustawionego czasu. Aby dezaktywować: gdy strefa grzewcza działa, wcisnąć aby uzyskać dostęp do poleceń zarządzania timerem takiej strefy. Ustawić trzy przyciski cyfrowe na „0 0 0” za pomocą „+” lub „-” lub wcisnąć przycisk On/Off.
Timer (ogólny)	Timer z alarmem do ogólnego użytku. Aby uaktywnić: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. 3 przyciski cyfrowe dla poleceń zarządzania timer wskazują „- - -”. Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timeru i wyświetlić „0 0 0”. Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timeru.  Godziny - Dziesiąte - Minuty Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk. Powtórzyć opisane kroki, aby zmienić wartość odliczania. Aby dezaktywować: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timeru i użyć „+” i „-”, aby ustawić wyświetlacz na „0 0 0” lub wcisnąć przycisk On/Off.
Funkcja Rozpuszczania	Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wcisnąć . Przycisk cyfrowy wybranej strefy wskazuje . Aby dezaktywować: wcisnąć  lub wcisnąć .

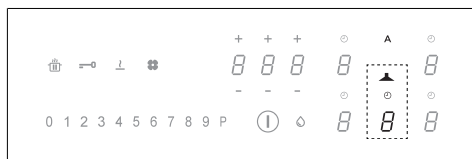
Funkcja Podgrzewania	Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela:	
	Poziom mocy	Timer (sekundy)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Niedostępne
	P	Niedostępne
Aby uaktywnić, po ustawieniu garnka na płycie kuchennej i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na pasku mocy. Wyświetlacz danej strefy grzewczej wskazuje „A”. Można zwiększyć poziom gotowania, jego zmniejszenie dezaktywuje funkcję. Można go również dezaktywować, dotykając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk danej strefy grzewczej.		
Funkcja Pauzy	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.	
	Aby uaktywnić: Po ustawieniu na płycie garnka i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę przycisk  funkcji Pauza. Wszystkie wyświetlacze wskazują  .	
	Aby dezaktywować: Wcisnąć i przytrzymać  przez 1 sekundę, dopóki nie zaczną migać. Wcisnąć dowolny inny przycisk w ciągu 10 sekund. Funkcja zostaje dezaktywowana, a płyta kuchenna kontynuuje działanie z poprzednimi ustawieniami.	
Funkcja Przywracania	Ta funkcja służy do przywracania ustawień działania płyty kuchennej na wypadek przypadkowego wyłączenia lub nagłej awarii zasilania.	
	Po wyłączeniu płyty, jeśli zostanie ona ponownie włączona w ciągu 6 sekund poprzez dotknięcie  , przycisk  będzie migał przez 6 sekund. Wcisnąć przycisk  , aby odzyskać ustawione wcześniej funkcje. Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.	
Tryb kombinowany (funkcja „mostek”)	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.	
Funkcja AUTO „A”	Aby uaktywnić/dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski cyfrowe lewych lub prawych stref grzewczych w celu wybrania 2 stref do połączenia, dopóki nie pojawi się przycisk cyfrowy  oznaczający, że funkcja została uaktywniona. Drugi przycisk cyfrowy jest stosowany do ustawienia poziomu mocy.	
	Zgodnie z ustawieniami fabrycznymi, po włączeniu płyty grzewczej/wyciągu, okap włącza się w trybie automatycznym, a dioda LED „A” świeci się intensywnym światłem. Okap zaczyna działać, jeśli moc stref grzewczych jest większa niż „1”. Okap wyłącza się naciskając przycisk LED „A”, który następnie zmieni swoją intensywność koloru – od mocnego, po delikatny. Okap można również wyłączyć wciskając wartość, większą niż „1”, na pasku mocy. Przycisk LED „A” zmieni swoją intensywność koloru – od mocnego, po delikatny. Okap można ponownie łączyć naciskając przycisk LED „A”, który zmieni kolor na intensywny.	

11. 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, omelet, panierowane i smażone potrawy, kielbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befszytki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

12. FUNKCJE WYCIĄGU

	
Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami oraz timerem można aktywować naciskając odpowiedni przycisk cyfrowy .	
„9”	Na pasku mocy wybrać „9”, w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 1. To ustawienie jest czasowe i trwa 10 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.
„P”	Na pasku mocy dwukrotnie nacisnąć „9”, w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 2. To ustawienie jest czasowe i trwa 5 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.
Funkcja Opóźnienie	Ta funkcja jest dostępna wyłącznie w trybie automatycznym. Tryb automatyczny jest dezaktywowany po wciśnięciu „A”. Nacisnąć przycisk cyfrowy wyciągu, a następnie ustawić prędkość na pasku mocy. Nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania timerem, który wyświetlał symbol „CL”. Przycisk rozpocznie odliczanie, ustawione uprzednio na 15 minut.
	Symbol Timer Po wybraniu przycisku cyfrowego wyciągu, w celu ustawienia odliczania nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania timerem.
	Symbol konserwacji filtra przeciwtłuszczowego Symbol czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego wyświetla się jako LED i pozostaje stale aktywny. Resetowanie i ponowne włączenie filtra Po przeprowadzeniu konserwacji filtra: nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk . - Dioda LED filtra przeciwtłuszczowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.



Symbol konserwacji filtra węglowego

Fabrycznie okap został ustawiony na tryb wyciągu. Po wyłączeniu, nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania okapem, w celu aktywowania wyciągu. Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk cyfrowy, w celu:

Aktywacji filtra węglowego:

Symbol filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów) będzie się świecił przez 1 sekundę.

Dezaktywacji filtra węglowego:

Symbol filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów) zamiga dwa razy.

Po aktywacji, zapalona ikona będzie informowała o konieczności przeprowadzenia konserwacji filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów).

Zresetowania i ponownego włączenia filtra węglowego

Po przeprowadzeniu konserwacji filtra:

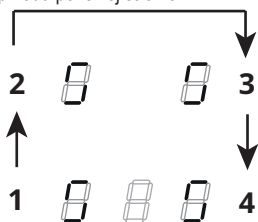
nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk . -

Dioda LED filtra przeciwtłuszczowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.

13. PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

- Wcisnąć .
- Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy .
- Przycisk  zacznie migać.
- Wcisnąć i przytrzymać : przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują .
- Przytrzymując , rozpocząć wciskanie przycisków cyfrowych stref grzewczych, postępując zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, poczynając od tych z przodu po lewej stronie.



Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje na przemian  i cyfrę od 2 do 7 wskazującą kod menu.

Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

- Wcisnąć lewy tylny przycisk cyfrowy.
- Wybrać numer na pasku mocy, aby uzyskać dostęp do kodu menu.
- Wcisnąć przedni lewy przycisk cyfrowy.
- Wybrać liczbę na pasku mocy, aby wybrać wartość.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Kod menu	Opis	Wartość
U2	Menu zarządzania poziomem dźwięku przycisków.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu zarządzania poziomem dźwięku brzęczyka licznika minut.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu zarządzania poziomem jasności wyświetlacza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu zarządzania animacją odliczania.	0 - Animacja nieaktywna 1 - Animacja aktywna
U6	Menu funkcji rozpoznawania obecności garnka.	0 - Aktywne 1 - Nieaktywne

U7	Menu zarządzania końcem odliczania.	0 - Ciągłe miganie i wyłączenie 1 - Dziesięć mignięć i wyłączenie 2 - Jedno mignięcie i wyłączenie
– Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez 2 sekundy . – Aby wyjść z menu bez zapisywania, wcisnąć . Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.		

14. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

Funkcja ta steruje dostarczaniem mocy o maksymalnej wartości 3700 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, redukowana. 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.

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."

15. PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

Stosować wyłącznie naczynia z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego, przeznaczonego 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 zdadności 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 najmniej-sza.

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)
Łączona lewa/prawa	190 mm	230 mm
Pojedyncza lewa/prawa	110 mm	190 mm

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie należy stosować na płycie kuchennej naczyń/patelni 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 wytwarzany przez strefę grzewczą w czasie funkcjonowania

Technologia indukcyjna opiera się na wytwarzaniu 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:

Lekkie szumy (jak dźwięki wydawane przez transformator)

Tego typu dźwięki wydawane są w trakcie gotowania z wysokim poziomem ciepła i związane są z ilością energii przekazywanej naczyniom przez płytę grzewczą. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła.

Lekkie szyczenie

Tego typu hałas powstaje w chwili gdy naczynie do gotowania jest puste i przestaje być słyszalny po napełnieniu naczynia wodą lub żywnością.

Szum

Tego typu dźwięki wydawane są w trakcie stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i powodowane są drganiami powierzchni w trakcie kontaktu tychże materiałów. Hałas pochodzi od naczynia do gotowania i zależy od ilości i od rodzaju gotowanej potrawy.

Silne szumienie

Tego typu dźwięki wydawane są przez naczynia składające się z licznych warstw materiałów oraz wtedy, gdy gotuje się przy maksymalnej mocy, również na dwóch strefach grzewczych jednocześnie. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła

Hałas wentylatora

Aby zapewnić prawidłowe działanie systemu elektronicznego, konieczne jest

wyregulowanie temperatury 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 temperatura wykryta na płycie grzewczej zostanie oceniona jako za wysoka.

Dźwięki rytmiczne i podobne do tykania zegara

Tego typu hałas powstaje wyłącznie w przypadku gdy korzysta się z co najmniej trzech stref grzewczych i przestaje być słyszalny lub się zmniejsza w chwili wyłączenia jednej z nich.

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

16. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
„Sygnał dźwiękowy w momencie włączenia. Żadnych wyświetlonych kodu błędu”	Nie działa sterowanie okapem	Uszkodzony lub nieprawidłowo podłączony przewód LIN na płycie elektronicznej okapu	Sprawdzić podłączenie/wymienić przewód LIN
ER03	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Odkońska strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków.
E3	Odkońska strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie automatycznie anulowany po 8 s i będzie można ponownie użyć strefy grzewczej. W przypadku dalszych błędów wymienić garnki. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym.

E8	Strefy grzewcze wyłączają się.	Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włóknami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Odłączyć płytę kuchenną od zasilania. Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.		
	Wentylator nie funkcjonuje.	Kabel wentylatora jest odłączony.	Podłączyć kabel.
	Okap nie funkcjonuje.	Kabel zasilający. Kabel odłączony.	Podłączyć kabel zasilający okapu, który znajduje się w części przedniej, poniżej płyty grzewczej.

TC = STEROWANIE DOTYKOWE
UI = INTERFEJS UŻYTKOWNIKA
NTC = CZUJNIK TEMPERATURY

17. DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

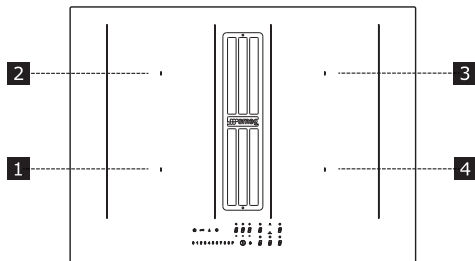
Typ: **4300**

Model: **HOBD382MB2**

Zapoznać się z treścią tabliczki znamionowej umieszczonej w dolnej części urządzenia.

Producent stale ulepsza swoje produkty. Z tego powodu, treść oraz ilustracje zamieszczone w niniejszej publikacji mogą ulec zmianie, bez uprzedzenia.

Więcej informacji dotyczących danych technicznych stronie: www.smeg.com



1,2 Strefa grzewcza elastyczna 1 + 2 w połączeniu

3,4 Strefa grzewcza elastyczna 3 + 4 w połączeniu

Parametr	Wartość	Wymiary (mm)
Wymiary użytkowe	-	830 × 520 (L x P)
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dane elektryczne oraz dane dot. elementów grzewczych		
Strefa grzewcza 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Strefa grzewcza elastyczna 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametr	Wartość	Wymiary (mm)
Waga urządzenia	21	kg
Liczba stref grzewczych	4	
Źródło ciepła	indukcja	

MODEL	HOBD382MB2
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

18. 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.

**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.