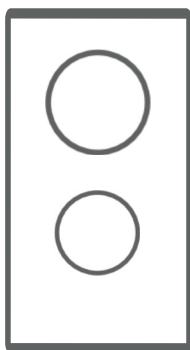




CZ Sklokeramická varná deska / Návod k použití

SK Sklokeramická varná doska / Návod na použitie

PL Szklano-ceramiczna płyta grzewcza / Instrukcja obsługi



KPV3001B

Gratuluję k zakupu nowej płyty ceramicznej.

Zalecamy poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszego podręcznika użytkownika/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie. Informacje dotyczące instalacji znajdują się w rozdziale Instalacja.

Przed użyciem należy dokładnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować tę instrukcję obsługi/podręcznik instalacji do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcje bezpieczeństwa

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

OSTRZEŻENIE: To urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w zasięgu urządzenia, chyba że przez cały czas będą nadzorowane.

To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych

gotowania, kiedy należy stale kontrolować stan potrawy.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomienie, np. pokrywą lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest popękana, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Nie należy używać myjki parowej. Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Zalecamy, aby nie stawiać na płycie grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki,

ponieważ mogą się one nagrzewać.

Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzeń.

W systemie okablowania stałego należy zapewnić sposób odłączenia od sieci za pomocą urządzenia odłączającego zgodnie z przepisami instalacyjnymi odległość styków od wszystkich biegunów.

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażowy lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru: nie umieszczać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Należy stosować wyłącznie pokrywy płyt kuchennych zaprojektowane przez producenta urządzenia lub oznaczone jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub pokrywy płyt kuchennych zintegrowane z urządzeniem.

Stosowanie nieodpowiednich pokryw może prowadzić do wypadków.

Po użyciu wyłączyć płytę grzewczą za pomocą jej sterowania i nie polegać na czujniku detekcji naczynia.

OSTRZEŻENIE: Przed wymianą wyświetlacza należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Do czyszczenia szklanych płyt ceramicznych nie należy używać ostrych środków czyszczących ani środków ściernych, twardych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i rozbić szkło.

Informacje na temat podłączenia elektrycznego znajdują się w rozdziale "PODŁĄCZENIE PŁYTY KUCHENNEJ DO ZASILANIA".

Informacje dotyczące konserwacji i czyszczenia urządzenia znajdują się w rozdziale "CZYSZCZENIE I KONSERWACJA".

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do standardowego zasilania sieciowego z uziemieniem jest obowiązkowe.
- Tylko wykwalifikowany elektryk może dokonać zmian w okablowaniu domu.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować śmiertelne porażenie prądem.

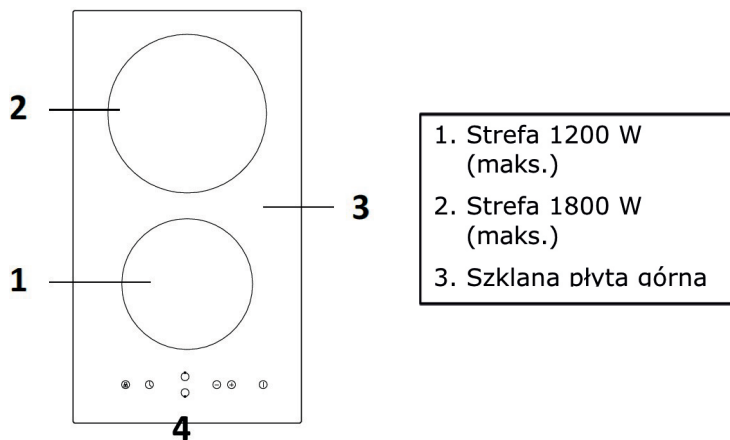
Ryzyko dla zdrowia

- Urządzenie to spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (np. pompami insulinowymi) powinny przed użyciem tego urządzenia skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów, aby upewnić się, że ich implanty nie zostaną dotknięte przez pole elektromagnetyczne.
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może doprowadzić do śmiertelnych obrażeń.

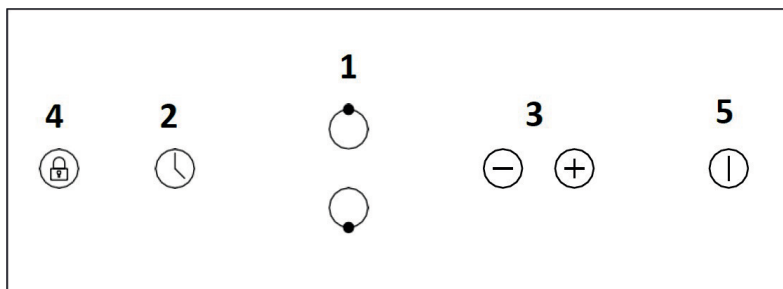
Niebezpieczeństwo: gorąca powierzchnia

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia stają się na tyle gorące, że mogą powodować oparzenia.
- Nie dotykać powierzchni szkła indukcyjnego, dopóki nie ostygnie.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Upewnij się, że wystygły do odpowiedniej temperatury.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poparzenia.

Opis produktu



Panel sterowania



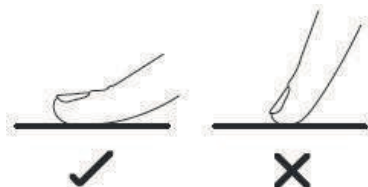
1. Wybór strefy gotowania
2. Timer
3. Ustawienie zasilania/czasomierza
4. Blokada panelu sterowania
5. Przycisk On/Off

Przed użyciem nowej płyty grzewczej

- Przeczytaj tę instrukcję i zwróć szczególną uwagę na "Instrukcje bezpieczeństwa".
- Usunąć folię ochronną, która może znajdować się na płycie ceramicznej.

Używanie przycisków sterujących

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Użyj okrągłego brzucha palca, a nie jego końcówki.
- Po każdym naciśnięciu przycisku rozlega się sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste i suche oraz że nie są przykryte żadnym przedmiotem (np. naczyniami lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić korzystanie z dotykowych elementów sterujących.

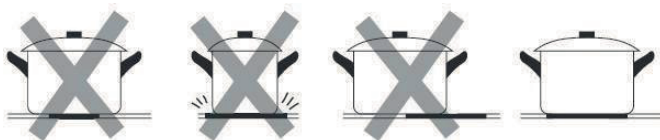


Wybór odpowiednich naczyń do gotowania

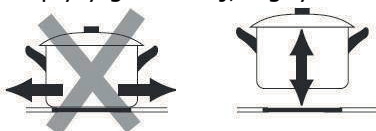
Nie należy używać naczyń z poszarpanymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że dno naczyń jest gładkie, zlicowane ze szkłem i tej samej wielkości co strefa gotowania. Używanie naczynia nieco większego niż rozmiar strefy gotowania będzie działać najlepiej. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, wydajność może się zmniejszyć. Garnek należy zawsze stawiać centralnie na strefie gotowania.



Zawsze podnoś naczynia z płyty grzewczej, nigdy ich nie przesuwaj, bo możesz porysować szkło.



Używanie płyty grzewczej

Rozpocząć gotowanie

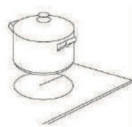
1. Naciśnij przycisk On/Off.

Rozlega się sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się "--" lub "--", wskazując, że płyta ceramiczna jest gotowa do pracy.



2. Umieść odpowiednie naczynie na strefie gotowania, której chcesz użyć.

- Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

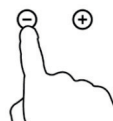


3. Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania, a wskaźnik obok strefy będzie migał.



4. Za pomocą przycisków sterujących "-" lub "+" wybrać poziom temperatury.

- Jeśli w ciągu jednej minuty nie wybierzesz poziomu temperatury, płyta ceramiczna wyłączy się automatycznie. Należy ponownie rozpocząć procedurę od kroku 1.



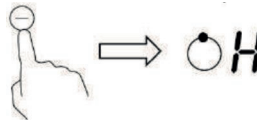
- Poziom temperatury można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

Po zakończeniu gotowania

1. Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.



2. Wyłączyć strefę gotowania, ustawiając moc na "0". Upewnić się, że na wyświetlaczu pojawi się "0", a następnie "H".



3. Wyłączyć płytę grzewczą, naciskając przycisk On/Off.

4. Uważaj na gorące powierzchnie

"H" wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku.

Symbol ten zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Jeśli chcesz podgrzać dodatkowe patelnie, użyj strefy, która jest jeszcze gorąca, aby zaoszczędzić energię.



Blokada klawiszy dla dzieci

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niepożądanemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące oprócz przycisku On/Off są wyłączone.

Blokowanie elementów sterujących

Dotknąć sterowania blokady klawiszy. Na wyświetlaczu timera pojawi się napis "Lo".

Aby odblokować elementy sterujące

1. Sprawdzić, czy płyta ceramiczna jest włączona.
2. Przytrzymaj przycisk blokady klawiszy przez kilka sekund.
3. Teraz możesz zacząć korzystać z płyty ceramicznej.



Gdy płyta grzewcza jest zablokowana, wszystkie elementy sterujące oprócz przycisku On/Off są zablokowane. W sytuacji awaryjnej można wyłączyć płytę ceramiczną za pomocą przycisku On/Off, ale przy ponownym uruchomieniu płyty należy ją najpierw odblokować.

Ochrona przed przegrzaniem

Ta płyta grzewcza jest wyposażona w czujnik, który monitoruje temperaturę wewnętrzną. Jeśli zostanie wykryta zbyt wysoka temperatura, płyta grzewcza automatycznie się wyłączy.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli płyta grzewcza jest używana przez dłuższy czas, pozostaje na niej pewna ilość ciepła resztkowego. Litera "H" na wyświetlaczu wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Symbol ten znika, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Automatyczne wyłączanie

Automatyczne wyłączanie to funkcja ochronna płyty ceramicznej. Wyłącza się ona automatycznie, jeśli zapomnimy wyłączyć płytę grzewczą. Domyślny czas pracy dla różnych poziomów mocy jest ograniczony i został przedstawiony w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Używanie timera

Timera można używać na dwa różne sposoby:

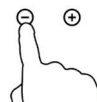
- Można go używać jako znacznika minut. W tym przypadku timer nie wyłączy żadnej ze stref gotowania po upływie czasu.
- Można ustawić, aby tablica wyłączała się po upływie ustalonego czasu.
- Można ustawić timer na maksymalnie 99 minut.

Używanie timera jako minutnika

Jeśli nie wybrano żadnej ze stref gotowania

Uwaga: Minutnika można używać nawet wtedy, gdy nie wybrano żadnej strefy gotowania.

1. Sprawdź, czy płyta grzewcza jest włączona.
2. Naciśnij przycisk timera, wskaźnik timera będzie migał, a na wyświetlaczu pojawi się "30".
3. Ustawić żądany czas, naciskając przyciski "+" lub "-".

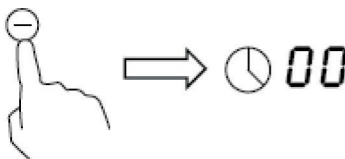


Podpowiedź:

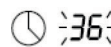
Naciśnij przycisk "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć czas w odstępach co 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby dostosować czas po 10 minutach.

Jeśli czas timera przekroczy 99 minut, czas timera automatycznie powróci do 0 minut.

4. Naciśnij przycisk "-", aby anulować timer, a na wyświetlaczu pojawi się "00".



5. W przypadku, gdy ustawiony jest timer, odliczanie rozpoczyna się natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, który będzie migał co 5 sekund.



6. Po upływie ustawionego czasu przez 30 sekund rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu timera pojawi się "--".



Ustawienia timera do wyłączania strefy gotowania

Przed uruchomieniem tej funkcji należy dokonać wyboru strefy gotowania:

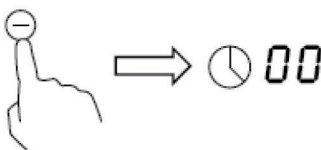
1. Wybierz strefę, dla której chcesz ustawić timer wyłączenia.
2. Naciśnij przycisk timera, wskaźnik timera będzie migał, a na wyświetlaczu pojawi się "30".
3. Naciśnij przycisk "-" lub "+", aby ustawić żądany czas.



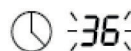
Podpowiedź:

Naciśnij przycisk "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć czas w odstępach co 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby dostosować czas po 10 minutach.

4. Naciśnij przycisk "-", aby anulować timer, a na wyświetlaczu pojawi się "00".



5. W przypadku, gdy ustawiony jest timer, odliczanie rozpoczyna się natychmiast. Wyświetlacz timera pokazuje pozostały czas, który miga co 5 sekund.



UWAGA: Obok symbolu wybranej strefy zapala się czerwona kropka, aby wskazać, dla której strefy odliczanie jest aktywne.



6. Po upływie czasu trwania timera dana strefa gotowania wyłącza się automatycznie.



Pozostałe strefy gotowania działają normalnie, jeśli zostały włączone równolegle.

Ustawienia timera do wyłączenia kilku stref gotowania

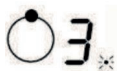
Powtórz powyższe kroki 1-3 dla każdej strefy osobno.

1. Jeśli funkcja ta jest używana dla kilku stref gotowania, na wyświetlaczu timera pojawi się najkrótszy czas.

Przykład: jeśli timer dla strefy 2 jest ustawiony na 3 minuty, a dla strefy 1 na 6 minut, na wyświetlaczu timera pojawi się "3".

UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik timera pokazuje odliczanie strefy gotowania.

Aby sprawdzić ustawiony czas innej strefy gotowania, należy nacisnąć przycisk sterujący odpowiedniej strefy, a zegar wyświetli ustawiony czas.



(Timer ustawiony na 6 minut)



(Timer ustawiony na 3 minuty)



2. Po upływie czasu timera dana strefa gotowania wyłączy się automatycznie.



UWAGA: Jeśli chcesz zmienić czas trwania ustawienia timera, musisz powtórzyć procedurę ponownie od kroku 1.

Instrukcja gotowania



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli używasz funkcji boost. Przy bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz ulegną samoistnemu zapłonowi, co może spowodować zagrożenie pożarowe.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie się gotować, zmniejsz moc.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymywaniu ciepła.
- Aby skrócić czas gotowania, zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu.
- Rozpocznij gotowanie w wysokiej temperaturze i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa będzie podgrzana do końca.

Niska temperatura, gotowanie ryżu

- Gotowanie odbywa się w temperaturze poniżej temperatury wrzenia, czyli w około 85°C, kiedy na powierzchni cieczy pojawiają się tylko sporadyczne bąbelki. Jest to klucz do smacznych i delikatnych zup i gulaszów, ponieważ rozwijają one smak bez rozgotowywania potrawy. W ten sam sposób sosy na bazie jaj powinny być gotowane i zagęszczane poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre operacje, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać wyższych niż najniższe ustawień, aby zapewnić odpowiednie ugotowanie żywności w zalecany czas.

Usmażyć steki na oleju

Do przygotowania soczystych i smacznych steków:

1. Przed gotowaniem pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Steki posmaruj z obu stron olejem. Na rozgrzaną patelnię skropić odrobiną oleju, a następnie włożyć na nią mięso.
4. Podczas smażenia obróć stek raz. Dokładny czas smażenia zależy od grubości steku i tego, jak bardzo powinien być upieczony. Czas ten może wynosić od około 2 do 8 minut z każdej strony. Naciśnij stek, aby zobaczyć, jak bardzo jest wysmażony - im bardziej jest twardy, tym bardziej jest "well-done".
5. Przed podaniem pozwól stekowi odpocząć na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby poluzował się i zmiękł.

Do smażenia

1. Wybierz wok z płaskim dnem, lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Szybko smaż potrawy, jednocześnie mieszając. Jeśli musisz przygotować duże ilości, przygotuj potrawę w kilku partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Wszystkie mięsa najpierw ugotować, odstawić i trzymać w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, przełącz strefę gotowania na niższe ustawienie, wróć mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Składniki delikatnie wymieszać, aby je podgrzać.
7. Można podawać, smacznego!

Ustawienia mocy

Poniższe ustawienie jest jedynie zalecane. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od posiadanego naczynia i ilości gotowanych potraw.

Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienie, które najbardziej Ci odpowiada.

Ustawienia mocy	Odpowiednie dla
1-2	• podgrzewanie niewielkich ilości delikatnych produktów spożywczych • topiąca się czekolada, masło i żywność, która szybko się pali • dobra kuchnia • powolne ogrzewanie
3-4	• ogrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5-6	• crepes
7-8	• gotowanie makaronu
9	• sauté • doprowadzenie zupy do wrzenia • wrząca woda

Czyszczenie i konserwacja

Co?	Jak?	Ważne!
Zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu, gdy wykipiało, słodkich pokarmów), rozlane na szkło pomady i słodkie pokarmy.	1. Usunąć pozostałości jedzenia z płyty szklanej. 2. Środek do czyszczenia płyt kuchennych należy stosować, gdy szkło jest letnie (nie gorące!). 3. Umyj i osusz szybę czystą szmatką lub ręcznikami papierowymi. Włącz z powrotem. Natychmiast usuń zapieczone resztki jedzenia z talerza za pomocą noża, żyletki lub innego ostrego przedmiotu nadającego się do szkła płyty ceramicznej. Przed czyszczeniem należy zwrócić uwagę na gorące części płyty grzewczej, które nagrzały się podczas gotowania: 1. wyłączyć zasilanie płyty grzewczej. 2. Trzymając nóż, żyletkę lub inny ostry przedmiot pod kątem 30°, ostrożnie usunąć zabrudzenia lub rozlany płyn na płycie grzewczej.	• Jeśli na szklanym blacie pozostaną resztki jedzenia, a płyta grzewcza zostanie wyłączona, na wyświetlaczu może nie pojawić się ostrzeżenie "ciepło resztkowe", ale powierzchnia może być nadal gorąca! OSTRZEŻENIE!!! Istnieje ryzyko poparzeń! • Gąbki do mycia naczyń, niektóre nylonowe zmywaki i ściernie środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę i sprawdź, czy środek czyszczący lub ściereczka są odpowiednie do czyszczenia płyt grzewczych. • Nigdy nie zostawiaj resztek detergentu na powierzchni płyty: na szkle mogą pojawić się ślady. • Jak najszybciej usuń plamy na szklanej płycie ze słodkich potraw lub płynów, które wykupiały.

	3. Usunąć brud lub rozlane płyny za pomocą papierowego lub materiałowego ręcznika. 4. Wykonać kroki od 2 do 4, aby usunąć zabrudzenia na szybie	Pozostawione do zastygnięcia na szkle będą trudne do usunięcia lub mogą nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Zmniejszenie ryzyka zranienia: dopóki osłona noża lub żyłki jest zdjęta, ostrze jest ostre! Używaj go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj go bezpiecznie i poza zasięgiem Dzieci.
Przepełnienie płynów na sterownikach dotykowych	1. Wyłączyć zasilanie płyty grzewczej. 2. Pozbyć się rozlanego płynu. 3. Przetrzyj powierzchnię dotykowych elementów sterujących czystą, wilgotną szmatką lub gąbką. 4. Wytrzyj miejsce do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Ponownie włączyć płytę grzewczą do gotowania.	• Płyta może wydawać sygnały dźwiękowe i wyłączyć się. Jeśli na płycie grzewczej znajduje się płyn, elementy sterujące mogą nie działać prawidłowo. Pamiętaj, aby wytrzeć do sucha powierzchnię dotykowych elementów sterujących przed ich ponownym włączeniem.

Porady i wskazówki

Problem	Może przyczyną	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty ceramicznej.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta ceramiczna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko i problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Elementy sterujące nie reagują.	Panel dotykowy jest zablokowany.	Odblokować elementy sterujące. Patrz paragraf "Blokada przed dziećmi".
Sterowanie dotykowe nie reaguje dokładnie.	Na elementach sterujących może znajdować się cienka warstwa wody lub użytkownik mógł dotknąć elementów sterujących jedynie czubkiem palca.	Upewnij się, że powierzchnia dotykowych elementów sterujących jest sucha i ponownie dotknij ich opuszką palca.
Szkoło jest porysowane.	Przybory kuchenne z szorstkimi krawędziami. Używanie nieodpowiednich skrobaków, materiałów ściernych lub środków czyszczących.	Stosować naczynia z płaskim i gładkim dnem. Patrz "Wybór odpowiednich naczyń do gotowania". Patrz "Konserwacja i czyszczenie".

Naczynia wydają dźwięki podobne do pęknięcia lub grzechotania.	Może to wynikać z konstrukcje naczyń (warstwa wibracyjna różnych metali).	Jest to normalne dla naczyń i i nie oznacza usterki.
--	---	--

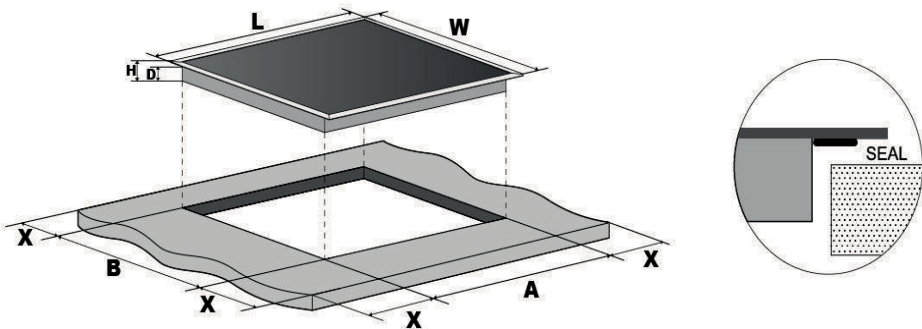
Specyfikacja techniczna

Rodzaj płyty grzewczej	KPV3001B
Liczba stref gotowania	2
Napięcie zasilania	220-240 V, 50~60 Hz
Moc całkowita	2745-3267W
Wymiary H×W×D (mm)	288 x 520 x 52
Wymiary dla wkładki A×B (mm)	268 x 500

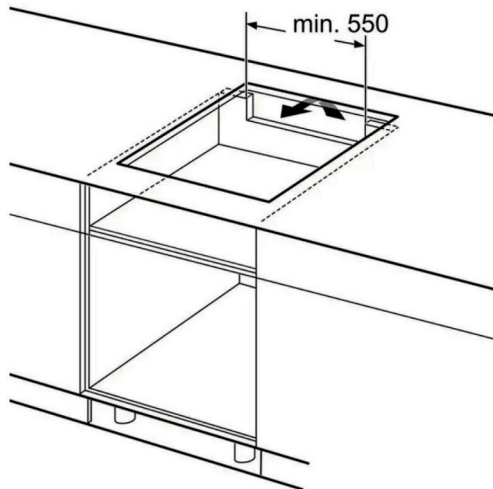
Waga i wymiary są przybliżone. Stale staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego możemy zmienić specyfikację i wygląd urządzenia bez powiadomienia.

Wybór miejsca na instalację

Wyciąć otwór w blacie roboczym zgodnie z wymiarami podanymi na ilustracji. Do montażu i użytkowania konieczne jest zapewnienie wolnej przestrzeni wokół wycięcia o minimalnej szerokości 5 cm. Upewnij się, że grubość blatu roboczego jest większa niż 30 mm. Należy wybrać ogniotrwałe materiały na blat, aby uniknąć deformacji spowodowanej promieniowaniem cieplnym z płyty grzewczej. Jak pokazano na poniższym rysunku:



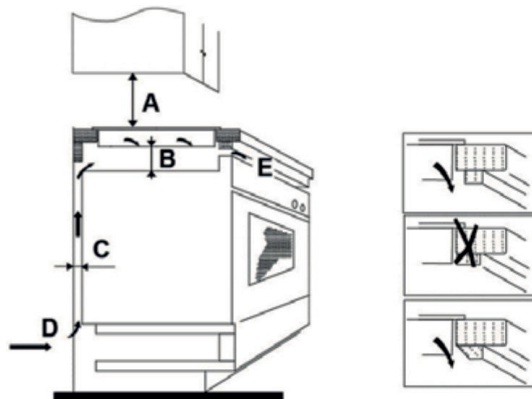
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
288	520	52	48	268	500	min. 50



W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta ceramiczna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta ceramiczna jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej.



Uwaga: bezpieczna odległość między płytą grzewczą a meblami znajdującymi się nad płytą musi wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Dopływ powietrza	5 mm wylot powietrza

Przed zainstalowaniem płyty grzewczej należy upewnić się, że

- otwór w blacie roboczym jest kwadratowy, prosty i żaden z elementów konstrukcyjnych blatu nie narusza wymaganych przestrzeni.
- blat roboczy wykonany jest z materiału ogniotrwałego.
- jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- instalacja spełnia wszystkie wymagania, obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni wyłącznik automatyczny, zapewniający całkowite odłączenie od zasilania, jest włączony do okablowania, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi okablowania.

Wyłącznik automatyczny powinien być zatwierdzonego typu i powinien mieć 3 mm szczelinę powietrzną między stykami we wszystkich biegunach (lub we wszystkich czynnych przewodach [fazach], jeśli lokalne kodeksy elektryczne dopuszczają takie zróżnicowanie wymagań).

- klient ma łatwy dostęp do wyłącznika po zamontowaniu płyty kuchennej.
- w przypadku wątpliwości dotyczących instalacji i przepisów należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- do powierzchni ścian wokół strefy gotowania stosować powierzchnie ogniotrwałe i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty grzewczej należy upewnić się, że

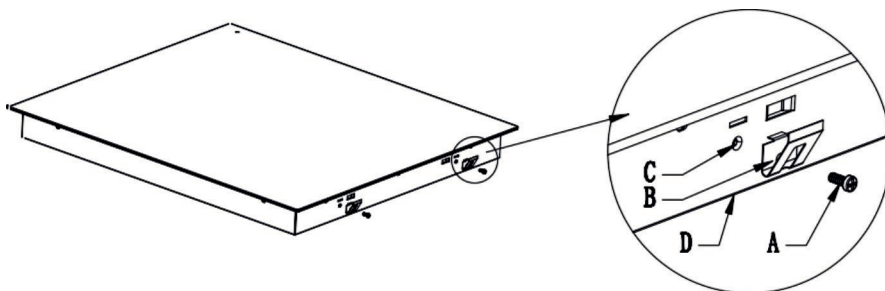
- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafy ani przez gniazdko elektryczne.
- Zapewniony jest wystarczający przepływ chłodnego powietrza z zewnątrz szafek do spodu płyty.
- jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub schowkiem, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest termiczna bariera ochronna.
- wyłącznik automatyczny jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umieszczeniem wsporników

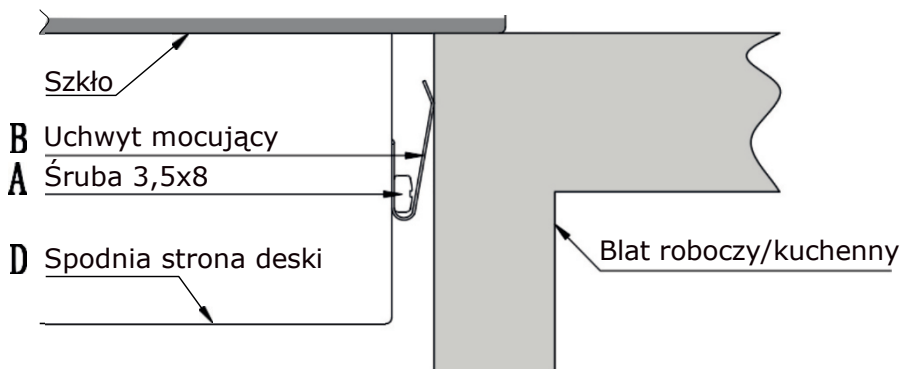
Płytę grzewczą należy umieścić na płaskiej, gładkiej powierzchni (np. użyć owijki). Nie należy forsować elementów sterujących, które wystają z płyty grzewczej.

Regulacja położenia uchwyty

Po zainstalowaniu przymocuj płytę do blatu za pomocą 4 uchwyty przykręconych do spodu płyty (patrz zdjęcie).



A	B	C	D
Śruba	Uchwyt mocujący	otwór mocujący	spód deski



Ostrzeżenie

1. Ta płyta kuchenna musi być zainstalowana przez wykwalifikowaną osobę lub serwisanta. Nigdy nie należy instalować płyty grzewczej samodzielnie.

2. Płyta grzewcza nie powinna być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta ceramiczna powinna być zamontowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze odprowadzanie ciepła, a tym samym zwiększyć jej żywotność.
4. Ściana nad powierzchnią płyty kuchennej oraz materiały wpuszczane muszą być odporne na działanie wysokich temperatur.
5. Ze względów bezpieczeństwa klej i międzywarstwa muszą być odporne na działanie wysokich temperatur.
6. Nie należy używać do czyszczenia myjki parowej.

Podłączenie płyty do zasilania



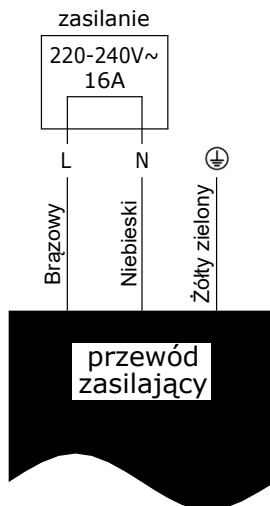
Ta płyta grzewcza może być podłączona do zasilania tylko przez wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty grzewczej do zasilania należy sprawdzić, czy:

1. Wewnętrzne okablowanie jest dostosowane do mocy pobieranej przez płytę grzewczą.
 2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
 3. Przewód zasilający może wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.
- Nie należy używać adapterów, reduktorów ani kranów do podłączenia płyty kuchennej do zasilania, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Przewód zasilający nie może dotykać gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75°C.



Sprawdź u elektryka, czy wewnętrzne okablowanie jest odpowiednie bez modyfikacji. Modyfikacje powinny być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie musi być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób podłączenia pokazany jest poniżej.



- jeśli przewód jest uszkodzony, należy go wymienić. Operacja ta musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego specjalistę lub serwisanta przy użyciu specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik automatyczny z przerwą między stykami wynoszącą minimum 3 mm.
- wykwalifikowany specjalista musi zapewnić prawidłowe podłączenie elektryczne i jego zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- kabel powinien być regularnie sprawdzany i wymieniany przez wykwalifikowanych elektryków.

**Utylizacja:**

Nie należy wyrzucać tego urządzenia do śmieci. Odpady te należy zbierać oddzielnie, ponieważ konieczne są specjalne ustalenia.

Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwego obchodzenia się z tym produktem.

Symbol na produkcie wskazuje, że nie wolno go traktować jako odpadu domowego. Należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

To urządzenie wymaga profesjonalnej utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, centrum recyklingu lub sklepem, w którym został zakupiony.

Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalną gminą, centrum recyklingu lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Informacje o płytach elektrycznych dla domu

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		KPV3001B	
Rodzaj płyty		Szkło Ceramika	
Liczba stref gotowania		2	
Technika grzewcza (strefy i powierzchnie do gotowania indukcyjnego, strefy do gotowania tradycyjnego, strefy do gotowania elektrycznego)		Strefy gotowania elektrycznego	
Dla stref gotowania lub obszarów okrągłych: średnica powierzchni użytkowej dla każdej strefy gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższej średnicy.	Ø	Strefa 1: 16,5 Strefa 2: 20	cm
Dla nieokrągłych stref lub powierzchni gotowania: średnica powierzchni użytkowej dla strefy lub powierzchni gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższej średnicy.		- -	cm
Zużycie energii na strefę lub powierzchnię gotowania, w przeliczeniu na kg	CE gotowanie elektryczne	Strefa 1: 179 Strefa 2: 208	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzewczą, w przeliczeniu na kg	CE płyta elektryczna	194	Wh/kg

GWARANCJA

Gwarancja nie obejmuje zużytych części produktu, problemów lub uszkodzeń spowodowanych przez:

- (1) uszkodzenia powierzchni spowodowane normalnym zużyciem produktu;
- (2) wad lub uszkodzeń spowodowanych kontaktem produktu z płynami oraz korozją spowodowaną rdzą;
- (3) jakiegokolwiek wypadku, niewłaściwego użycia, nadużycia, niewłaściwego zastosowania, nieautoryzowanej modyfikacji, demontażu lub naprawy;
- (4) niewłaściwa konserwacja, użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi lub podłączenie do niewłaściwego napięcia;
- (5) wszelkie użycie akcesoriów, które nie zostały dostarczone lub zatwierdzone przez producenta.

Gwarancja zostaje unieważniona, jeśli numer seryjny i/lub tabliczka znamionowa zostaną usunięte z produktu.

Výhradní distributor značky Kluge pro Českou republiku:

ELMAX STORE, a.s.

Topolová 777/2,

735 42 Těrlicko,

Česká republika

Záruční a pozáruční servis:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Prodej náhradních dílů:

tel: +420 599 529 250

email: servis@elmax.cz

www.klugecr.cz

Výhradný distribútor značky Kluge pre Slovensko:

ELEKTRO STORE SK, s.r.o.

Horná 116

022 01 Čadca

Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis:

tel.: +421 915 473 787

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Predaj náhradných dielov:

tel: +421 915 473 787

email: servis@elmax.cz

www.kluge.sk

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

