

RU ВЫТЯЖКА

SV SPISFLÄKT

DA EMHÆTTE

PL OKAP KUCHENNY

NO KJØKKENVIFTE

FI LIESITUULETIN

AR مدخنة

HOB682D1 - HOB682R1

RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	3
SV	ANVÄNDNINGSHANDBOK.....	26
DA	BRUGSVEJLEDNING.....	48
PL	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA.....	70
NO	BRUKSVEILEDNING	93
FI	KÄYTTÖOHJEET	114
AR	كُتَيْبُ الاسْتِعْمَال	136

PL INFORMACJE DOTYCZĄCE INSTRUKCJI

Niniejsza Instrukcja Obsługi odnosi się do wielu modeli urządzenia. Tym samym możliwe jest, że niektóre opisane w niej cechy i funkcje nie są dostępne dla zakupionego urządzenia.

- ▶ Przed użyciem zapoznać się z treścią Instrukcji Obsługi.
- ▶ Instrukcję obsługi należy zachować.
- ▶ Opisane urządzenie można użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

Symbol	Znaczenie
	Ostrzeżenie Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem urazu.
	Działania zgodne z normami bezpieczeństwa i ostrzeżeniami pozwalającymi uniknąć urazów i szkód.
	Działanie Konkretnie czynności, które należy podjąć.
	Rezultat. Rezultat jednego lub kilku działań.
	Wymogi, które należy spełnić przed podjęciem kolejnego działania.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.

ⓘ Dla własnego bezpieczeństwa oraz w celu zagwarantowania prawidłowej obsługi urządzenia przed przystąpieniem do jego instalacji i eksploatacji należy zapoznać się z treścią niniejszej Instrukcji Obsługi. W przypadku przeprowadzki lub odsprzedaży niniejsza Instrukcja Obsługi powinna być przekazywana

zawsze z urządzeniem. Użytkownik zobowiązany jest zapoznać się z działaniem i zabezpieczeniami urządzenia. Systemy indukcyjne naszych płyt kuchennych spełniają wymogi normy EMC oraz dyrektywy EMF i nie powinny zakłócać działania innych urządzeń elektronicznych. Osoby z wszczepionym

rozzrusznikiem serca lub innymi urządzeniami elektronicznymi powinny zasięgnąć porady lekarza prowadzącego lub producenta urządzenia w celu dokonania oceny, czy rozzrusznik jest wystarczająco odporny na zakłócenia.

 Połączenie elektryczne powinno być wykonane przez wyspecjalizowanego technika. Przed przystąpieniem do wykonania połączenia elektrycznego zapoznać się z treścią rozdziału POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający zaciski lub odcinek przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinny być takie, by przewodniki, przez które przechodzi prąd, były napięte przed przewodnikiem uziemienia w sytuacji, gdy kabel wychodzi z mocowania.

- ▷ Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek nieprawidłowej lub nieodpowiedniej instalacji.
- ▷ Skontrolować, czy napięcie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej usytuowanej

po wewnętrznej stronie urządzenia.

- ▷ Stałe połączenia elektryczne powinny uwzględniać urządzenia odłączające przewidziane przez obowiązujące przepisy.
- ▷ W przypadku urządzeń I klasy należy skontrolować, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednio uziemiona.
- ▷ Ssawę połączyć z kanałem dymowym przy użyciu odpowiednich rur. Odnieść się do wyposażenia, które można zakupić osobno, wskazanego w instrukcji instalacji (w przypadku rur okrągłych średnica minimalna wynosi 120 mm). Długość rury odprowadzającej powinna być jak najmniejsza.
- ▷ Urządzenie podłączyć do sieci elektrycznej przy pomocy rozłącznika wielobiegowego.
- ▷ Należy stosować się do przepisów regulujących instalację wylotu powietrza.
- ▷ Urządzenia nie należy podłączać do przewodów wylotowych odprowadzających spaliny (z kotłów, kominków itp.).
- ▷ Jeśli okap używany jest wraz z urządzeniami

nielektrycznymi (na przykład wyposażonymi w palniki gazowe), należy zagwarantować dostateczną wymianę powietrza w pomieszczeniu, zapobiegając tym samym cofce spalin. Jeśli kuchenka używana jest wraz z innymi urządzeniami zasilanymi z nielektrycznych źródeł energii, podciśnienie w pomieszczeniu nie powinno przekraczać 0,04 mbar, co uniemożliwi kuchenice zasysanie spalin do jego wnętrza.

- ▷ Powietrze nie powinno być usuwane do przewodu stosowanego jako kanał dymowy dla urządzeń zasilanych gazem lub innymi paliwami.
- ▷ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego technika w celu uniknięcia zagrożenia.
- ▷ Wtyczkę urządzenia podłączyć do gniazdka spełniającego obowiązujące wymogi, usytuowanego w łatwo dostępnym miejscu.
- ▷ W odniesieniu do wymiarów technicznych i środków bezpieczeństwa dotyczących wylotu spalin należy

stosować się do przepisów lokalnych.

⚠ UWAGA! Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia usunąć folię zabezpieczającą.

- ▷ Stosować wyłącznie śruby i komponenty dołączone do urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE: nieprawidłowy montaż śrub lub elementów mocujących (zgodnie z niniejszą instrukcją) może powodować zagrożenie elektryczne.

- ▷ Na światło nie należy patrzeć bezpośrednio przez urządzenia optyczne (lornetkę, szkło powiększające...).
- ▷ Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją bieżącą nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
- ▷ Nie należy dopuszczać do tego, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- ▷ Niniejsze urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (i dzieci) o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych i psychicznych lub o niedostatecznej wiedzy i doświadczeniu, jeśli nie są one nadzorowane i nie

zostały poinstruowane w zakresie obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- ▷ Niniejsze urządzenie nie powinno być obsługiwane przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych i psychicznych lub o niedostatecznej wiedzy i doświadczeniu, jeśli nie są one nadzorowane i nie zostały odpowiednio poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanego z tym ryzyka. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE: W trakcie użytkowania urządzenie oraz jego dostępne elementy mogą ulec silnemu nagrzaniu.

Nie dotykać rezystorów.

Nie używać w obecności dzieci poniżej 8. roku życia, chyba że pod stałym nadzorem.

- ▷ Filtry należy regularnie czyścić i/lub wymieniać (zagrożenie pożarowe). Patrz: paragraf „Czyszczenie i Konserwacja”.
- ▷ Jeśli urządzenie użytkowane jest wraz z innymi urządzeniami zasilanymi

gazem lub innymi paliwami, w pomieszczeniu należy zagwarantować odpowiednią wentylację (zasada ta nie dotyczy urządzeń, których funkcja polega wyłącznie na wymianie powietrza w pomieszczeniu).

- ▷ **UWAGA:** Jeśli powierzchnia została uszkodzona, urządzenie należy wyłączyć w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.
- ▷ Urządzenia nie należy włączać, jeśli jego powierzchnia jest zarysowana lub widoczne są uszkodzenia materiału.
- ▷ Urządzenia nie należy dotykać mokrymi częściami ciała.
- ▷ Urządzenia nie należy czyścić myjką parową.
- ▷ Na płycie kuchennej nie należy kłaść metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą ulec nagrzaniu.
- ▷ Po zakończeniu pracy pole grzewcze kuchenki należy wyłączyć przy użyciu odnośnego przycisku. Nie należy polegać na czujniku garnków.
- ▷ **UWAGA:** Gotowanie na kuchenie bez nadzoru przy użyciu tłuszczu i oleju może

- być niebezpieczne i może prowadzić do wywołania pożaru. Płomieni NIGDY nie należy próbować gasić wodą. Przeciwnie, należy wyłączyć urządzenie i zdusić ogień, na przykład przy pomocy pokrywki lub koca przeciwpożarowego.
- ▷ **UWAGA:** Proces gotowania należy nadzorować. Krótkie procesy gotowania wymagają stałego nadzoru.
 - ▷ Urządzenie nie zostało przystosowane do włączania przy pomocy timera zewnętrznego ani zdalnego systemu sterowania.
 - ▷ **UWAGA:** Niebezpieczeństwo pożaru: na płycie kuchennej nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
 - ▷ Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by z łatwością można było odłączyć je od zasilania elektrycznego, a odległość rozwarcia styków (3 mm) powinna gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
 - ▷ Urządzenia nie należy narażać na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca).
 - ▷ Wentylacja urządzenia powinna spełniać wymogi producenta.
- ### Wymogi dotyczące mebli
- ▷ Płyta kuchenna została przystosowana do montażu w blacie kuchennym nad modułem o szerokości 600 mm lub większej.
 - ▷ Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy ściśle stosować się do wskazówek i wytycznych dotyczących instalacji pod niskim napięciem i ochrony przeciwpożarowej.
 - ▷ W przypadku jednostek do zabudowy elementy (materiały plastikowe oraz drewno fornirowane) powinny być zainstalowane przy pomocy środków klejących odpornych na ciepło (min. 100°C): użycie niezdatnych materiałów i środków klejących może doprowadzić do odkształcenia i odwarstwienia.
 - ▷ Moduł kuchenny powinien przewidywać dostateczną ilość miejsca do podłączenia urządzenia do prądu. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować w

- takiej odległości, by zagwarantować dostateczną ilość miejsca do komfortowej pracy.
- ▷ Użycie dekoracyjnych listewek z twardego drewna wokół blatu za urządzeniem jest dozwolone pod warunkiem, że minimalna odległość będzie równa tej, którą wskazano na rysunkach instalacyjnych.
 - ▷ Minimalna odległość pomiędzy zainstalowanym urządzeniem a tylną ścianą wskazano na rysunku instalacyjnym urządzenia do zabudowy (150 mm dla ściany bocznej, 40 mm dla ściany tylnej i 500 mm dla ewentualnych elementów nadwieszanych).
 - ▷ Aby uniknąć przedostawiania się cieczy pomiędzy krawędź płyty kuchennej a blat, przed przystąpieniem do instalacji należy przykleić samoprzylepną uszczelkę dostarczoną wraz z urządzeniem wzdłuż zewnętrznego boku płyty kuchennej.
- kuchennych w zastosowaniach domowych.
- ▷ W żadnym wypadku urządzenia nie należy używać do celów innych niż te, do których zostało ono przeznaczone.
 - ▷ Frytkownice należy stale nadzorować w trakcie użytkowania: gorący olej może się zapalić.
 - ▷ Nie należy używać timerów zewnętrznych ani oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
 - ▷ Urządzenia nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami, które mogą się nagrzewać.
 - ▷ W celu uniknięcia uszkodzeń na urządzenie nie należy wchodzić.
 - ▷ W celu uniknięcia uszkodzenia silikonowej uszczelki nie należy umieszczać ciepłych garnków i naczyń tuż obok krawędzi.
 - ▷ Na ceramicznej powierzchni nie należy ciąć ani przygotowywać środków spożywczych. Ponadto należy zwrócić uwagę na to, by nie spadały na nią twarde przedmioty. Po ceramicznej powierzchni nie należy ciągnąć garnków i naczyń.

Prawidłowa obsługa

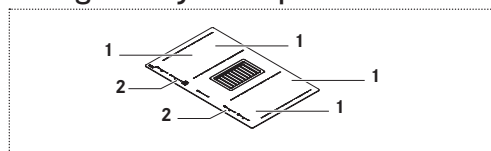
- ▷ Okap został zaprojektowany do usuwania zapachów

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- ▷ Połączenie elektryczne powinno być wykonane przez wyspecjalizowanego technika.
- ▷ Niniejsze urządzenie wyposażone jest w przyłączy typu „Y” i dlatego też konieczna jest obecność przewodu „neutralnego”. Przewód zasilający powinien być co najmniej typu H05VV-F. Połączenie JEDNOFAZOWE, DWUF AZOWE i TRÓJFAZOWE: minimalny przekrój przewodów: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna przewodu zasilającego: min. 7 mm – maks. 15 mm.
- ▷ Dostęp do zacisków łączących uzyskuje się po zdjęciu pokrywy skrzynki z bezpiecznikami.
- ▷ Należy skontrolować, czy cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) są zgodne z cechami urządzenia.
- ▷ Urządzenie należy podłączyć tak, jak przedstawiono to na schemacie (zgodnie z odnośnymi normami dotyczącymi napięcia sieciowego obowiązującymi na terytorium kraju).
- ▷ Zaleca się użycie przewodu zasilającego H05V2V2-F o wym. 5 × 2,5 mm². Jeśli używa się przewodu H05V2V2-F o wym. 5 × 2,5 mm², należy postępować zgodnie z następującymi zasadami: w przypadku połączeń trójfazowych oddzielić 2 przewody, a następnie usunąć niebieską osłonę z szarych przewodów.

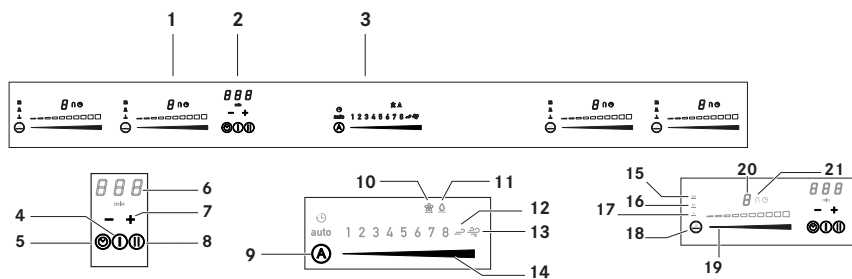
WIDOK CAŁOŚCIOWY

HOBD682D1 - HOBD682R1- Płyta kuchenna z 4 palnikami i zintegrowanym okapem



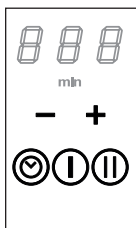
- 1 Pole grzewcze
- 2 Panel sterowania

Przyciski i wyświetlacz



- | | |
|---|---|
| 1 Sterowanie płytą kuchenną | 12 Prędkość INTENSYWNA 1 |
| 2 Włączanie/wyłączanie panelu sterowania płyty kuchennej/ okapu | 13 Prędkość INTENSYWNA 2 |
| 3 Panel sterowania wentylatorem okapu | 14 Wybór mocy zasysania |
| 4 Włączanie/wyłączanie płyty kuchennej/ okapu | 15 Gotowanie/utrzymywanie ciepła w 92°C |
| 5 Włączanie timera | 16 Gotowanie/utrzymywanie ciepła w 74°C |
| 6 Wyświetlacz timera | 17 Gotowanie/utrzymywanie ciepła w 42°C |
| 7 Zwiększ/zmniejsz wskazywaną przez timer | 18 Zarządzanie temperaturą |
| 8 Stop&Go/ ponowne uruchamianie | 19 Wybór pola grzewczego/ poziomu mocy |
| 9 Tryb automatyczny | 20 Wskazuje pozycję pola grzewczego |
| 10 Filtr węglowy (zapach) | 21 Połączone pola grzewcze |
| 11 Komunikat o smarowaniu filtra czyszczącego | |

Wyświetla elementy i przyciski ON/OFF na panelu sterowania płytą kuchenną



Włączanie/wyłączanie płyty kuchennej/ okapu

- Nacisnąć, aby włączyć. Ponownie nacisnąć, aby wyłączyć.

①

W przypadku ustawień domyślnych po włączeniu płyty kuchennej/ ssawy okap włącza się w trybie automatycznym i zapalają się kontrolki LED ①.

Dotknąć (nacisnąć) pasek wyboru, aby dezaktywować tryb automatyczny i włączyć wirnik ssawy w trybie ręcznym.

Kontrolka LED ① zgaśnie.

Włączanie timera

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 5 sekund. Okap aktywuje tryb czasowy z timerem ustawionym na 15 minut.

Na okapie zaświeci się kontrolka LED timera ②.

②

- Aby dezaktywować opóźnienie, ponownie nacisnąć przycisk i przytrzymać przez 5 sekund.

Po upływie ustawionego czasu zostanie wydany sygnał dźwiękowy (trwający 2

minuty, można go przerwać, naciskając przycisk włączania/wyłączania). Kontrolka

② zgaśnie.

Odliczanie nie jest widoczne. Widać tylko zapaloną kontrolkę LED ②.

③

Stop&Go/ ponowne uruchamianie

Zwiększanie/zmniejszanie czasu timera dla pola grzewczego

④ + ⑤

- Nacisnąć i przytrzymać w celu przywrócenia filtra przeciwłuszczonego

- Nacisnąć i przytrzymać w celu przywrócenia filtra węglowego

⑥ + ⑦

Blokada przycisków: przycisnąć równocześnie i przytrzymać przez kilka sekund

Wyświetla elementy i przyciski na panelu sterowania wentylatorem wyciągu



Wybór mocy zasysania

Zwiększenie/zmniejszenie prędkości (mocy) zasysania

Aktywacja/dezaktywacja funkcji automatycznej (w przypadku ustawień domyślnych aktywowany jest tryb automatyczny).

Po dotknięciu (naciśnięciu) paska wyboru na okapie tryb automatyczny dezaktywuje się, a z wentylatora można korzystać w trybie ręcznym.

W celu ponownego uruchomienia trybu automatycznego nacisnąć przycisk **A** : kontrolka LED **auto** zaświeci się, informując, że okap pracuje w wybranym trybie.

W przypadku ustawień domyślnych okap znajduje się w trybie zasysania.

Aktywacja filtra węglowego

- W chwili pierwszego włączania okapu **I** przycisk **A** należy przycisnąć i przytrzymać wciśnięty przez 5 sekund.

Po włączeniu zapalą się ikony będące oznaczają, że konieczna jest konserwacja filtra węglowego (przeciwzapachowego) .

Komunikaty związane z czyszczeniem filtra przeciwłuszczonego, wyświetlane przy pomocy kontrolki LED , pozostają zawsze włączone.

Przywracanie i ponowne uruchamianie filtra węglowego

Po przeprowadzeniu czynności związanych z konserwacją filtra:

- przycisnąć i przytrzymać przycisk  przez 5 sekund – kontrolka LED filtra przeciwłuszczonego zgaśnie i zostanie aktywowane odliczanie.
- przycisnąć i przytrzymać przycisk  przez 5 sekund – kontrolka LED filtra przeciwzapachowego zgaśnie i zostanie aktywowane odliczanie.

Ustawianie prędkości INTENSYWNEJ 1



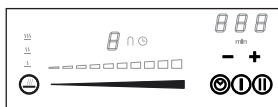
To ustawienie jest czasowe i aktywne przez 10 minut. Po upływie tego czasu system automatycznie powróci do uprzednio ustawionej prędkości.

Ustawianie prędkości INTENSYWNEJ 2



To ustawienie jest czasowe i aktywne przez 5 minut. Po upływie tego czasu system automatycznie powróci do uprzednio ustawionej prędkości.

Wyświetla elementy i przyciski na panelu sterowania płytą kuchenną



① Włączanie/wyłączanie płyty kuchennej/ okapu

Nacisnąć, aby włączyć. Ponownie nacisnąć, aby wyłączyć.

Wybranie pola grzewczego w celu ustawienia niezależnego timera.

Ten przycisk aktywuje timer, który można ustawiać dla poszczególnych pól grzewczych, również równocześnie.

Po upływie ustawionego czasu pola grzewcze wyłączą się automatycznie i zostanie wydany sygnał dźwiękowy.

⌚ Aktywacja/regulacja timera pola grzewczego:

Kilkakrotnie wcisnąć przycisk, aby wybrać pole grzewcze, który chce się aktywować. Kolejno będą się zapalały ikony odpowiadające poszczególnym polom grzewczym.

Po wybraniużądanego pola grzewczego ustawić czas pracy timera:

- Nacisnąć **+**, w celu zwiększenia czasu który ma upłynąć przed automatycznym wyłączeniem
- Nacisnąć **-**, w celu zredukowania czasu, który ma upłynąć przed automatycznym wyłączeniem

⊖ ⊕ Ustawienia czasu (plus/minus)

Stop&Go/ ponowne uruchamianie

Ta funkcja pozwala zawiesić/wznović jakąkolwiek aktywną funkcję płyty kuchennej, zerując moc pola grzewczego. Nacisnąć przycisk, aby aktywować funkcję. Ponownie nacisnąć i ustawić kursor całkowicie po prawej stronie, aby ją dezaktywować.

Uwaga: jeśli po upływie 10 minut nie zostanie dezaktywowana funkcja pauzy, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.

⏸ Ta funkcja umożliwia przywołanie wszystkich ustawień płyty kuchennej w przypadku jej przypadkowego wyłączenia.

Aktywacja:

- Ponownie włączyć płytę kuchenną
- Nacisnąć **⏸** w ciągu 6 sekund

⌂ + ⏸ Blokowanie/odblokowywanie płyty kuchennej

Umożliwia zablokowanie ustawień płyty kuchennej, aby zapobiec przypadkowemu wprowadzaniu zmian, przy równoczesnym pozostawieniu uprzednio ustawionych aktywnych funkcji. Powtórzyć czynność, aby dezaktywować blokadę.

Wskaźniki pozycji pól grzewczych



Pola grzewcze można aktywować w trybie łączonym w celu stworzenia jednego pola o takim samym poziomie mocy. Główne pola grzewcze to pola przednie. Pola drugorzędne to pola znajdujące się z tyłu. Aby aktywować tryb łączony: równocześnie dotknąć 2 pasków: zaświeci odnośny symbol . Pasek wyboru głównego pola umożliwia wybór poziomu mocy. Aby dezaktywować tryb łączony, powtórzyć procedurę.

Wybór pola grzewczego

Zwiększenie/zmniejszenie poziomu mocy

Funkcja zwiększenia mocy pozostaje aktywna przez 10 minut, po upływie których temperatura powraca do uprzednio ustawionej wartości.

Dotknąć paska wyboru i przesunąć wzdłuż niego, aby aktywować tryb Power Booster.

Aktywacja mocy dodatkowej komunikowana jest na wyświetlaczu wybranego pola grzewczego zaświeceniem symbolu .



Aktywacja zarządzania temperaturą. Na wyświetlaczu wyświetlane są .



Gotowanie/utrzymywanie ciepła w 42°C



Gotowanie/utrzymywanie ciepła w 74°C



Gotowanie/utrzymywanie ciepła w 92°C



Aktywacja strefy łączącej dwa pola grzewcze



Aktywacja funkcji Power Booster

URZĄDZENIE

Jak działają indukcyjne płyty kuchenne

Zasada działania indukcyjnych płyt kuchennych jest inna niż zasada działania tradycyjnych kuchenek czy płyt metalowych. Wężownica indukcyjna umieszczona pod szklaną powierzchnią kuchenki szybko wytwarza pole magnetyczne o dużej zmienności, bezpośrednio ogrzewające magnetyzowane dno garnka. Ceramiczna powierzchnia nagrzewa się wyłącznie od ciepłego garnka. Po zdjęciu garnka z pola grzewczego zasilanie prądem zostaje natychmiastowo przerwane.

Wykrywanie nacisku garnka

Każde pole grzewcze wyposażone jest w system wykrywania obecności garnka. System wykrywania obecności rozpoznaje garnki z magnetyzowaną podstawą odpowiednio do gotowania na płytach indukcyjnych.

Jeśli garnek zostanie zdjęty w trakcie pracy lub w przypadku użycia nieodpowiednich garnków, wyświetlacz obok symbolu kreskowego będzie migał .

Jeśli na polu grzewczym nie ustawiono żadnego garnka przez okres wykrywania obecności wynoszący 10 sekund:

- Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie 10 sekund.
- Na wyświetlaczu każdego pola grzewczego wyświetla się .

Garnki

Odpowiednie garnki

Wyłącznie garnki z całkowicie magnetyzowaną podstawą nadają się do gotowania na płytach indukcyjnych. Magnes przylega we wszystkich punktach całego spodu garnka.

Garnki odpowiednie do gotowania na płytach indukcyjnych

Garnki, których można używać do gotowania na płycie indukcyjnej, powinny być metalowe, posiadać właściwości magnetyczne i odpowiednio szeroką podstawę.

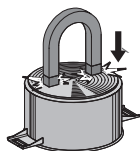
Odpowiednie garnki:

- ✓ Garnki ze stali emaliowanej o grubym dnie.
- ✓ Garnki z żeliwa z emaliowanym dnem.
- ✓ Garnki z wielowarstwowej stali nierdzewnej, ferrytycznej stali nierdzewnej oraz aluminium ze specjalnym dnem.

Nieodpowiednie garnki:

- ✓ Garnki i naczynia z miedzi, ze stali nierdzewnej, z aluminium, ze szkła ognioodpornego, drewna, ceramiki i terakoty.
- Aby sprawdzić, czy garnek nadaje się do użycia na płycie indukcyjnej, do jego dna należy zbliżyć magnes: jeśli jest przyciągany, oznacza to, że garnek jest odpowiedni. Jeśli nie mamy do dyspozycji żadnego magnesu, do małego garnka należy wlać odrobinę wody, a następnie

ustawić go na polu grzewczym i włączyć je. Na wyświetlaczu zaświeci odpowiedni symbol  informujący o tym, czy garnek jest odpowiedni.



Uwaga: należy korzystać wyłącznie z garnków o całkowicie płaskim spodzie, nadającym się do gotowania na płycie indukcyjnej. Używanie garnków o nieregularnym spodzie może negatywnie wpłynąć na skuteczność działania systemu rozprowadzania ciepła i może uniemożliwić wykrycie obecności garnka na polu grzewczym.

Hałas w trakcie gotowania

W trakcie gotowania garnki mogą powodować hałas. Nie jest to oznaką nieprawidłowości i w żaden sposób nie wpływa na pracę urządzenia. Hałas zależy od rodzaju używanego garnka. Jeśli hałas jest wyjątkowo niemiły, należy użyć innego garnka.

Wskazówki dotyczące energooszczędności

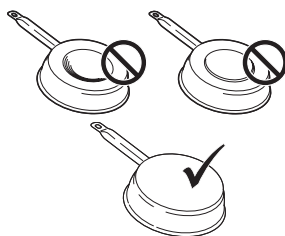
- Średnica spodu garnka powinna odpowiadać średnicy pola grzewczego.



- W trakcie zakupu patelni należy sprawdzić, czy wskazana średnica

odpowiada średnicy spodniej czy górnej części naczynia. Górna średnica zazwyczaj jest większa od dolnej.

- W przypadku przyrządzania potraw, które wymagają długiego gotowania, można zaoszczędzić czas i energię, stosując garnek ciśnieniowy. Ten sposób przyrządzania potraw nie powoduje utraty witamin.
- Upewnić się, że w garnku ciśnieniowym znajduje się dostateczna ilość wody. Jeśli jest jej za mało i się nagrzewa, może dojść do uszkodzenia garnka i pola grzewczego.
- Jeśli to możliwe, garnek należy przykryć odpowiednią pokrywką.
- Wybór garnka powinien być uzależniony od ilości gotowanego jedzenia. Używanie szerokich garnków wypełnionych tylko do połowy jest równoznaczne z marnowaniem energii.



Pole grzewcze	Dno garnka		Uwagi
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)	
184 mm × 220 mm (pojedyncze)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (podwójne)	110 mm	245 mm	z funkcją połączenia

Normalny hałas podczas pracy płyty kuchennej

Technologia indukcyjna opiera się na tworzeniu pól elektromagnetycznych. Pola elektromagnetyczne generują ciepło bezpośrednio do dna garnka. Garnki i patelnie mogą powodować różnego typu hałas i drgania w zależności od sposobu, w jaki zostały wyprodukowane.

Hałas ten można opisać jako:

Słabe brzęczenie (jak hałas emitowany przez transformator)

Do czynienia z tego typu hałasem mamy w przypadku wysokiego poziomu ciepła. Zależy on od ilości energii przenoszonej przez płytę kuchenną na garnek. Hałas ustaje lub maleje w chwili zmniejszenia poziomu ciepła.

Słabe szyczenie

Do czynienia z tego typu hałasem mamy w przypadku pustego naczynia. Hałas ustaje po napełnieniu garnka wodą lub jedzeniem.

Furczenie

Do czynienia z tego typu hałasem mamy w przypadku garnków złożonych z wielu warstw materiałów, które drgają w punkcie styku. Hałas emitowany przez garnki zmienia się w zależności od ilości i rodzaju gotowanej potrawy.

Silne szyczenie

Do czynienia z tego typu hałasem mamy w przypadku garnków złożonych z wielu warstw materiałów, w trakcie gotowania na najwyższym poziomie mocy, również na dwóch polach grzewczych. Hałas ustaje lub maleje w chwili zmniejszenia poziomu ciepła.

Hałas wentylatora

Aby zagwarantować prawidłowe funkcjonowanie systemu elektronicznego, konieczne jest wyregulowanie temperatury płyty kuchennej. W tym celu płytę kuchenną wyposażono w wentylator chłodzący, aktywujący się w celu zmniejszenia i wyregulowania temperatury systemu elektronicznego. Może zdarzyć się tak, że wentylator pracuje nadal po wyłączeniu urządzenia – taka sytuacja ma miejsce wtedy, gdy wykryta temperatura płyty kuchennej jest nadal zbyt wysoka.

Rytmiczne dźwięki i tykanie zegara

Do czynienia z tego typu hałasem mamy w przypadku równoczesnego korzystania z co najmniej trzech pól grzewczych. Hałas ustaje lub maleje po wyłączeniu któregoś z pól. Opisane hałasy to normalna cecha technologiczna płyt indukcyjnych i nie są uznawane za wadę.

DZIAŁANIE

Włączanie urządzenia

- ▶ Przycisnąć i przytrzymać **ⓘ** przez sekundę w celu włączenia urządzenia.
 - Na wszystkich wyświetlaczach poziomów mocy miga „0”.
 - Jeśli nie dokona się innych wyborów, ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłączy się po upływie 10 sekund.

Wybór pola grzewczego

- ▶ Nacisnąć „0” obok kursora paskowego pola grzewczego i przeciągnąć palec w celu przesunięcia kursora. Ustawić poziom mocy.

Poziomy mocy

Poziom mocy	Sposób gotowania	Zastosować w przypadku
1	Roztapianie, lekkie ogrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Roztapianie, lekkie ogrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Gotowanie	Ryż
4	Długie gotowanie, redukovanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, redukovanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupa jarzynowa, mięso
7	Lekkie smażenie	Placki, omlet, potrawy panierowane i smażone, kiełbaski
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befszytyk
P	Szybkie ogrzewanie	Gorąca woda

Poziom temperatury

Poziom temp.	Sposób gotowania	Zastosować w przypadku
	Roztapianie	Roztapiania masła, czekolady lub miodu w temp. około 42°C
	Utrzymywanie w cieple	Sosów, utrzymywania w cieple potraw gotowych do serwowania w temp. około 74°C
	Powolne gotowanie	Utrzymywanie w cieple przygotowanych potraw w temp. około 92°C

Wyłączanie pola grzewczego

- ▶ Dotknąć „0” na kursorze paskowym.
 - Jeśli nie dokona się innych wyborów, a wszystkie pozostałe pola grzewcze są wyłączone, urządzenie wyłączy się po upływie 10 sekund.

Wyłączanie pola grzewczego

- ▶ Dotknąć i przytrzymać  przez kilka sekund w celu wyłączenia pola grzewczego.
 - Jeśli nie dokona się innych wyborów, a wszystkie pola grzewcze są wyłączone, urządzenie wyłączy się po upływie 10 sekund.

Wskaźnik pozostałego ciepła

Jeśli pole grzewcze zostało wyłączone, ale nadal jest ciepłe, na panelu

świeci litera „H” informująca o niebezpieczeństwie oparzenia.

Ustawienia Defrost, Utrzymywanie w cieple i Powolne gotowanie

Dzięki funkcji Defrost można rozmrozić potrawy lub delikatnie rozpuścić masło, czekoladę lub miód. Dzięki funkcji Utrzymywanie w cieple gotowe potrawy będą utrzymywane w temperaturze około 74°C.

Ustawienie Powolne gotowanie utrzymuje gotowe potrawy w temperaturze około 92°C. Dzięki funkcji Powolne gotowanie można gotować w niskiej temperaturze, jednocześnie zachowując wartości odżywcze potraw.

- ▶ Wybrać pole grzewcze, naciskając „0” obok kursora paskowego żdanego pola.
- ▶ Nacisnąć jeden raz .

- ▶ Aby wybrać ustawienie „Rozmrażanie” (Defrost), nacisnąć ponownie .
 - Wyświetli się .
- ▶ Aby wybrać funkcję „Utrzymywanie w cieple”, nacisnąć ponownie .
 - Wyświetli się .
- ▶ Aby wybrać funkcję „Powolne gotowanie”, nacisnąć ponownie .
 - Wyświetli się .

Regulacja PowerPlus

Wszystkie pola grzewcze zostały wyposażone w funkcję PowerPlus. Jeśli funkcja PowerPlus jest aktywna, wybrane pole grzewcze pracuje z dodatkową mocą przez 10 minut. Z funkcji PowerPlus można korzystać na przykład w celu szybkiego odgrzania potrawy.

- ▶ Palcem przesunąć kursor paskowy do momentu, gdy na wyświetlaczu wyświetli się litera „P”.
- ▶ Aby dezaktywować funkcję PowerPlus, kursor paskowy należy ponownie przesunąć palcem na żądany poziom mocy.

Timer

Jeśli timer jest ustawiony, pole grzewcze wyłączy się po upływie czasu od 1 minuty do 1 h i 59 minut.

Ustawienia timera

- ✓ Płyta kuchenna włączona
- ✓ Pole grzewcze ustawione
- ▶ Nacisnąć .
 - „00” będzie migać w środkowej części wyświetlacza.

- ▶ Dotknąć  w celu zwiększenia ustawionego czasu, dotknąć  w celu zmniejszenia czasu.

Po pierwszym naciśnięciu  na wyświetlaczu wyświetli się „1”.

Zmiana ustawień timera

- ✓ Timer ustawiony
- ▶ Nacisnąć aktywne pole timera, które chce się zmodyfikować.
- ▶ Nacisnąć .
- ▶ Zmienić ustawiony na timerze czas przyciskami  i .

Funkcja łączenia

Funkcja „łączenia” umożliwia aktywowanie dwóch pól grzewczych w taki sposób, by pracowały i były regulowane wspólnie.

- ▶ Nacisnąć kursory paskowe obu pól grzewczych.
 - Na wyświetlaczu obok pól grzewczych wyświetli się po jednej stronie , a po drugiej stronie .

Jeśli jedno z pól grzewczych już pracuje w trakcie aktywowania funkcji łączenia, poziom mocy i czas pracy tego pola grzewczego zostanie wybrany dla obu połączonych pól. Jeśli oba pola grzewcze pracują, ich czas działania zostanie anulowany na wyświetlaczu poziomu mocy.

Jeśli nie jest możliwe połączenie obu pól, ustawić prędkość Boost.

Blokada przed dziećmi

- ✓ Urządzenie włączone
- ▶ Jednocześnie dotknąć  i , przytrzymując przez kilka sekund,

do momentu wydania sygnału dźwiękowego.

■ Wyświetlacz został zablokowany. Jeśli wyświetlacz wyłączy się, funkcja blokady pozostanie aktywna do momentu ponownego włączenia płyty kuchennej.

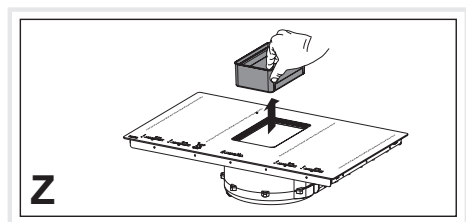
► Aby dezaktywować blokadę zabezpieczającą, jednocześnie nacisnąć  i , przytrzymując przez kilka sekund.

Model	HOBD682D1
	HOBD682R1
Maksymalna moc całkowita	7,545 kW

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Węglowy filtr przeciwzapachowy może być poddany regeneracji. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat regeneracji i wymiany, zapoznać się z instrukcjami dostarczonymi wraz z zestawem.

Filtry przeciw tłuszczowym **Z**: Filtry należy czyścić co 2 miesiące lub częściej w przypadku ich szczególnie intensywnego użytkowania. Filtry można myć w zmywarce do naczyń. Kratek nie należy myć w zmywarce do naczyń.



Zalecenia ogólne

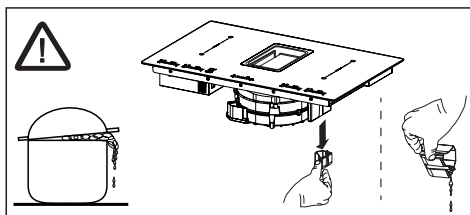
- ▷ Nie używać szorstkich gąbek, stalowej wełny, kwasu solnego i innych produktów, które mogłyby porysować lub uszkodzić powierzchnię.
- ▷ Nie należy konsumować jedzenia, które przez przypadek spadnie na powierzchnię płyty lub jej elementy funkcjonalne i ozdobne.

Czyszczenie urządzenia

- ▷ Po każdym użyciu urządzenie należy oczyścić z resztek zwęglonego jedzenia.
- ▷ Codzienne zabrudzenia należy usuwać miękką szmatką lub gąbką z odpowiednim środkiem czyszczącym. Stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego. Zaleca się

stosować zabezpieczające środki czyszczące.

- ▷ Jeszcze gdy płyta kuchenna jest ciepła, usunąć zaschnięty brud (na przykład mleko, które wylało się w trakcie gotowania), korzystając w tym celu ze skrobaka do tworzyw szklanych i ceramicznych. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- ▷ Jeszcze gdy płyta kuchenna jest ciepła, usunąć zaschnięte resztki jedzenia zawierającego cukier (na przykład dżem, który wylał się w trakcie gotowania), korzystając w tym celu ze skrobaka do tworzyw szklanych i ceramicznych. W przeciwnym razie resztki mogą doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.
- ▷ Jeszcze gdy płyta kuchenna jest ciepła, usunąć stopiony plastik, używając w tym celu skrobaka do tworzyw szklanych i ceramicznych. W przeciwnym razie resztki mogą doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.
- ▷ Po schłodzeniu się płyty kuchennej usunąć plamy z wapnia, wykorzystując w tym celu niewielką ilość roztworu do czyszczenia, na przykład octu lub soku z cytryny. Następnie ponownie wyczyścić płytę przy pomocy wilgotnej szmatki.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu

Kody błędów	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
ER 03 i ciągły sygnał dźwiękowy	Stała aktywacja czujnika; TC wyłączy się po 10 sek.	Woda lub garnek na szkle, na czujnikach sterowania dotykowego	Wyczyścić powierzchnię panelu sterowania, usunąć przedmioty z czujników.
ER 20	Pamięć flash – błąd TC	Uszkodzony TC	Wymienić TC
ER 22	Błędna ocena przycisku, interfejs użytkownika wyłączy się po 3,5-7,5 sek.	Zwarcie lub rozwarthy styk w strefie czujników przycisków	Wymienić TC
ER 31	Błędnie skonfigurowane dane lub odchylenie pomiędzy generatorem a TC	Ponownie skonfigurować generator indukcji	Nowa konfiguracja (menu Konserwacja)
ER 36	Nieprawidłowa wartość NTC w TC, interfejs użytkownika wyłączy się	Zwarcie lub rozwarthy styk w strefie czujnika NTC	Wymienić TC
ER 47	Błąd w komunikacji pomiędzy TC a indukcją	Błędna lub nieobecna komunikacja LIN! (Slave nie odpowiada na polecenia master)	Przewód połączeniowy lub nieprawidłowo podłączony.
U 400	Ciągły sygnał dźwiękowy Zbyt duża moc zasilania wejściowego	Nieprawidłowe podłączenie płyty kuchennej	Nieprawidłowe podłączenie do zasilania elektrycznego
E/2	Zbyt wysoka temperatura elementu indukcyjnego	Przeciążenie płyty kuchennej lub puste garnki	System pozostawić do schłodzenia
E/A	Błąd na panelu elektrycznym	Uszkodzony komponent	Wymienić panel elektryczny
E/6	Błąd na panelu elektrycznym	Brak zasilania elektrycznego w płytce zasilającej	1. skontrolować okablowanie 2. skontrolować panel filtrów 3. wymienić panel elektryczny
E/8	Nieprawidłowa prędkość wentylatora	Błąd prawego lub lewego wentylatora	Zapchany wylot powietrza (na przykład papierem) Wymienić wadliwy wentylator
E/9	Wada czujnika temperatury w induktorze		Wymienić induktor Wymienić panel elektryczny

KONSERWACJA I NAPRAWA

- ▷ 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 należy podać następujące informacje:
 - Rodzaj usterki
 - Model urządzenia (art./kod)
 - Numer seryjny
- Informacje te zostały wskazane na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa została przymocowana w dolnej części urządzenia

USUWANIE

- ▷ Symbol  umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być traktowany jako odpad domowy. Powinien być przekazany do specjalistycznego punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowo usuwając produkt, przyczyniamy się do uniknięcia potencjalnego negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie. Aby uzyskać dodatkowe informacje na temat usuwania, odzyskiwania i recyklingu niniejszego produktu, należy się skontaktować z właściwym urzędem, centrum zbiórki odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.
- ▷ Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2012/19/UE w sprawie redukcji substancji niebezpiecznych użytych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz usuwania odpadów.

DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: 4300

Model HOBD682D1 - HOBD682R1

- ▶ Patrz: tabliczka znamionowa w dolnej części urządzenia.
- ▶ Producent zastrzega sobie prawo do ciągłego ulepszania produktów. Z tego też powodu treść i ilustracje niniejszej instrukcji obsługi mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

1,2 Elastyczne pole grzewcze 1 + 2 łączone

3,4 Elastyczne pole grzewcze 3 + 4 łączone

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 i elementy grzewcze			
Elastyczne pole grzewcze 1, 2, 3, 4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210	
Elastyczne pole grzewcze 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210	
Parametr	Symbol	Wartość	Jednostka miary
Waga urządzenia	M	26 / 19	kg
Liczba pól grzewczych		4	
Źródło ciepła		Indukcja	



991.0631.234_01 - 201007
D00007193_00