

FR

EN

CS

DA

DE

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

SV

Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

Płyta indukcyjna

Szanowni Klienci!

Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie poprzez dokonanie zakupu produktu marki **BRANDT**.

Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony z myślą o Państwie, Państwa stylu życia i potrzebach – nasza firma zawsze stara się spełnić wszystkie oczekiwania swoich klientów. Opracowaliśmy go, wykorzystując naszą wiedzę, ducha innowacyjności oraz pasję, która stanowi kluczowy czynnik naszej działalności od ponad 60 lat.

Starając się wciąż w lepszy sposób satysfakcjonować naszych klientów, dział obsługi klienta naszej firmy bierze pod uwagę wszystkie Państwa uwagi i udziela odpowiedzi na wszystkie pytania i sugestie.

Prosimy o kontaktowanie się z naszą firmą za pośrednictwem witryny www.brandt.com, na której publikowane są informacje dotyczące naszych najnowszych innowacji, a także wszelkie użyteczne informacje dodatkowe.










Firma **BRANDT** z wielką przyjemnością towarzyszy Państwu w codziennym życiu i życzy pełnego zadowolenia z zakupionego produktu.

<https://brandt.fr/>



Uwaga:

przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania.

	WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	3
	ŚRODOWISKO NATURALNE I OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII	6
	IDENTYFIKACJA	7
	INSTALACJA.....	8
	Rozpakowanie	8
	Zabudowa	8
	Podłączenie elektryczne.....	10
	UŻYTKOWANIE	11
	Wybór naczynia	11
	Wybór palnika	11
	Ustawienia mocy.....	11
	ⓘ Włączanie/Wyłączanie	12
	+ / - Regulacja mocy	12
	🕒 Regulacja minutnika:	13
	👨‍👩‍👧‍👦 Funkcja Boil	13
	🔒 Zabezpieczenie przed dziećmi.....	13
	Wskazówki i zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	14
	KONSERWACJA	15
	KOMUNIKATY O BŁĘDACH, WYPADKI	16
	ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ.....	17
	SERWIS POSPRZEDAŹNY	18



WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA — UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli wcześniej otrzymały one instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy.

Przeprowadzane przez użytkownika czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

Urządzenie i jego elementy, do których można uzyskać dostęp stają się gorące w trakcie użytkowania.

Należy zachować ostrożność, by nie dotykać elementów grzewczych.

Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie należy umieszczać na płycie grzewczej, gdyż mogą

się nagrzewać.

Płyta jest wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje możliwość jej użycia, kiedy jest wyłączona lub podczas gotowania (patrz rozdział dotyczący stosowania zabezpieczeń przed dziećmi).

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami i rozporządzeniami europejskimi, których przepisom podlega.

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być umieszczony w nieruchomej rurce osłonowej.

Płyta grzejna jest zaprojektowana do pracy z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz (50 Hz/60 Hz) bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika.

Po zakończeniu użytkowania płyty grzewczej należy ją wyłączyć za pomocą elementów sterowania, a nie polegać na funkcji detektora naczyń do automatycznego wyłączenia.

Aby uniknąć interferencji między płytą a rozrusznikiem serca, ten ostatni musi być zaprojektowany



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

i ustawiony zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. Należy uzyskać odpowiednie informacje u jego producenta lub u swojego lekarza prowadzącego. Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu, pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może spowodować niebezpieczeństwo pożaru. **POD ŻADNYM WARUNKIEM** nie wolno próbować gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym. **UWAGA:** nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W przypadku krótkiego gotowania urządzenie musi być nadzorowany przez cały czas. **Zagrożenie pożarowe:** nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania. Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego. Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego. Unikać uderzania płyty naczyniami: powierzchnia z tworzywa szklano-ceramicznego jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu. Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej. Zjawisko „przyssania się” może spowodować uszkodzenie powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Unikać ocierania naczyniami, które

w dłuższym okresie może powodować uszkodzenie elementów dekoracyjnych powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie umieszczać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą. Nie wkładać do szafki pod płytą grzewczą środków czystości ani produktów łatwopalnych. Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia. Sprawdzić, czy przewód zasilania urządzeń elektrycznych podłączonych w pobliżu płyty nie styka się ze strefami grzewczymi. Nigdy nie czyścić płyty parą wodną. Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania. **OSTRZEŻENIE:** Należy używać wyłącznie elementów zabezpieczających opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.



Ochrona środowiska

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się do ochrony środowiska.



Urządzenie również zawiera wiele materiałów mogących być poddanych recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z obowiązującą dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

Porady dotyczące oszczędności energii

Użycie pokrywki podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywki szklanej umożliwia doskonałe kontrolowanie gotowania.

W przypadku wydrukowania tego dokumentu należy zawsze pamiętać o wrzuceniu go do odpowiedniego kosza do segregacji!





INSTALACJA

Rozpakowanie

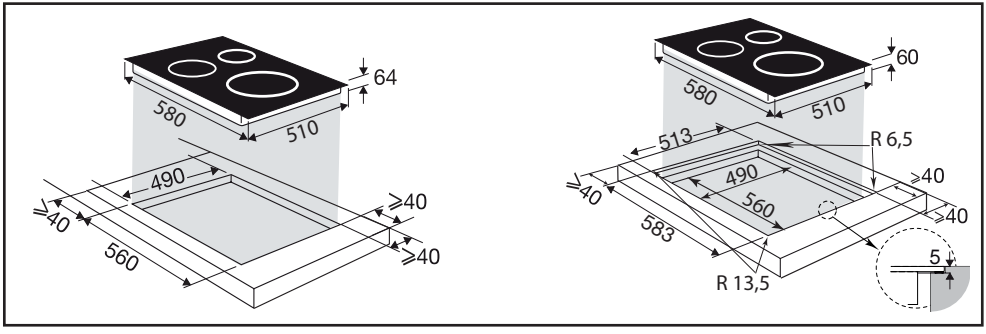
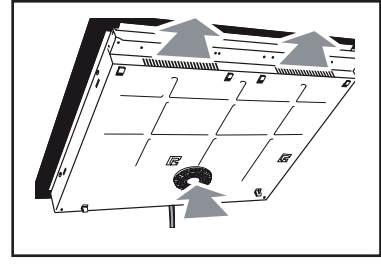
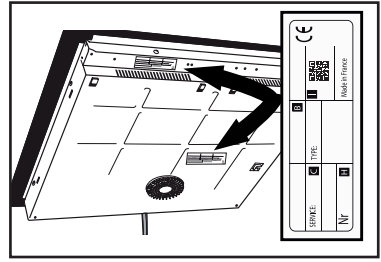
Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające. Sprawdzić prawidłowość parametrów urządzenia zamieszczonych na tabliczce danych znamionowych.

W poniższej ramce wpisać figurujący na tabliczce numer serwisowy i typ normy do wykorzystania w przyszłości.

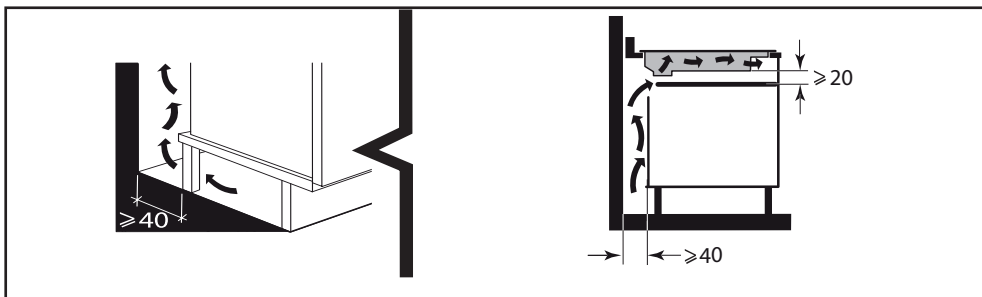
Service :
Type :

Zabudowa

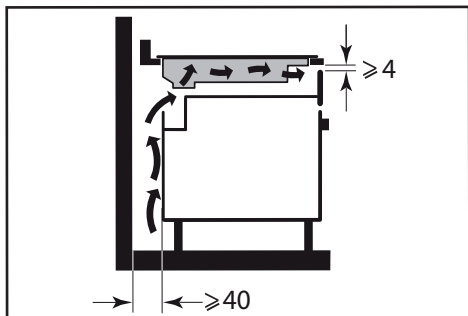
Upewnić się, że wlotowe i wylotowe otwory powietrza nie są zasłonięte. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów (w milimetrach) mebla, w którym płyta ma być wbudowana. Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.



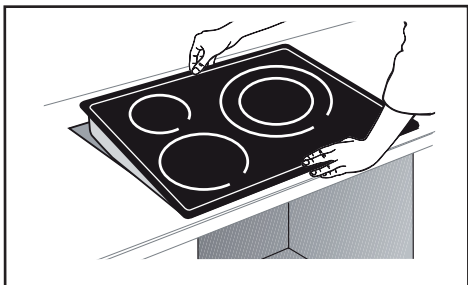
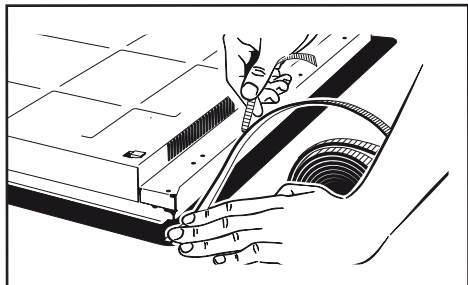
W razie instalacji płyty nad szufladą



lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego z przodu urządzenia.



Przykleić uszczelkę na całym obwodzie płyty, a następnie włożyć płytę w mebel.



**Uwaga**

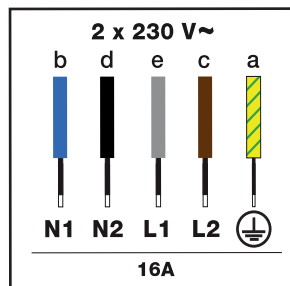
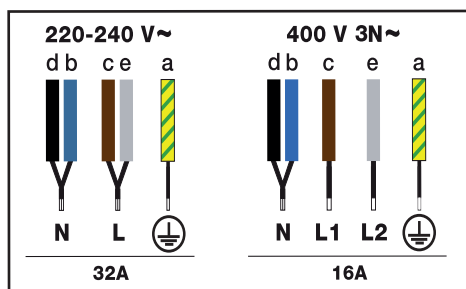
Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy. Płyta jest wyposażona w system bezpieczeństwa chroniący przed przegrzaniem. System ten może zadziałać np. w przypadku instalacji nad niewystarczająco zaizolowanym piekarnikiem. Na sterowniku wyświetlony zostanie wówczas kod „F7”. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ścianie mebla (8 cm × 5 cm).

Podłączenie elektryczne

Płyta musi być podłączona do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być umieszczony w nieruchomej rurce osłonowej.

Typ przewodu zasilającego płyty należy określić na podstawie liczby żył oraz ich kolorów.

Przy podłączeniu płyty do zasilania lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu na klawiaturze sterującej pojawia się kod świetlny. Aby móc ponownie korzystać z urządzenia należy odczekać 30 sekund, aż komunikat przestanie być wyświetlany (wyświetlanie komunikatu jest normalnym zjawiskiem, a w razie potrzeby komunikat może być przydatny dla pracowników serwisu posprzedażnego). Użytkownik płyty nie powinien zwracać na nie uwagi.





Wybór naczynia

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości naczyń. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadaje się jedynie szkło, glina, naczynia aluminiowe bez specjalnego dna, miedź oraz pewne odmiany stali nierdzewnej, które nie są magnetyczne.



Porady

Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie. Ciepło w takich naczyniach lepiej się rozkłada i gotowanie jest bardziej jednorodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.

Wybór palnika

Naczynia mogą być ustawiane na różnych palnikach urządzenia. Należy wybrać odpowiedni palnik w zależności od rozmiarów naczynia. Jeżeli dno naczynia jest zbyt małe, wskaźnik mocy zacznie migać, a palnik nie będzie działać, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).

Średnica palnika (cm)	Maks. moc palnika (W)	Średnica dna naczynia (cm)
16	2500	10–18
18	3600	11–22
21	3600	12–24
duoZone	4000	Naczynie owalne, do gotowania ryb



Porady

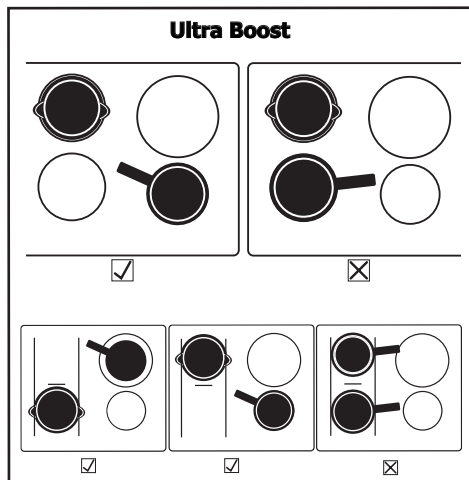
Kiedy dwa palniki są wykorzystywane równocześnie, płyta zapewnia odpowiedni rozdział mocy pomiędzy palnikami, tak aby nie przekroczyć mocy maksymalnej.

W przypadku wykorzystywania mocy maksymalnej (Boost) w kilku strefach gotowania równocześnie należy pamiętać o jak najlepszym ustawieniu naczyń w zależności od modelu płyty, tak jak pokazano na ilustracjach.

W ten sposób unika się automatycznego ograniczania mocy w jednym z palników, jeżeli ustawienie nie jest optymalne:

☑ = zalecane ustawienie.

☒ = ustawienie, które nie jest zalecane.

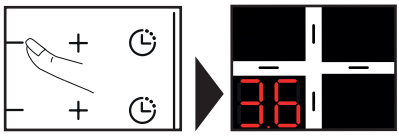


Ustawienia mocy

Całkowita moc płyty musi być zgodna z parametrami mocy wykorzystywanej instalacji elektrycznej. Domyślnie moc płyty jest ustawiona na wartość maksymalną. Aby zwiększyć lub zmniejszyć poziom mocy: - Podczas pierwszego podłączenia urządzenia do zasilania (w ciągu 30 sekund) należy wcisnąć dowolny przycisk. Wyświetlona zostanie maksymalna wartość mocy.



Aby zmniejszyć moc, należy wcisnąć przycisk – aż do ustawienia odpowiedniej wartości.



Aby zatwierdzić, krótko wcisnąć równocześnie przyciski i .



- W każdym innym momencie – kiedy urządzenie znajduje się w stanie gotowości (z ciepłem reszkowym lub bez) – aby zmienić ustawienie mocy, należy wcisnąć i równocześnie przytrzymać przyciski.

Dostępne ustawienia poziomu mocy:

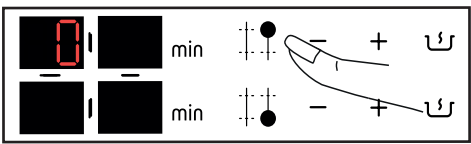
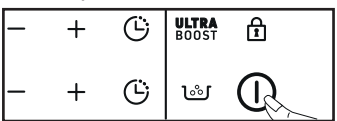
Moc płyty w kW	Bezpieczniki / Wylącznik (A)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13

Włączanie/Wyłączanie

Włączanie:

Wcisnąć przycisk , a następnie przycisk odpowiadający wybranemu palnikowi.

Na wyświetlaczu pojawia się „0”, a sygnał dźwiękowy oznacza włączenie strefy. Można ustawić żadaną moc wybranej strefy gotowania. Bez ustawienia mocy strefa gotowania wyłącza się automatycznie.



Wyłączanie strefy gotowania:

Nacisnąć i przytrzymać przycisk odpowiadającą żądanej strefie gotowania.

Rozlega się dłuższy sygnał dźwiękowy i wyświetlacz gaśnie lub pojawia się symbol „H” (ciepło reszkowe).

Wyłączanie ogólne

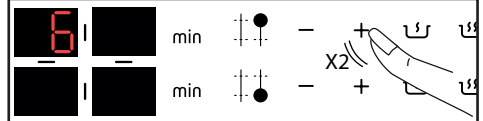
Nacisnąć i przytrzymać przycisk włączania/wyłączania . Rozlega się dłuższy sygnał dźwiękowy i wyświetlacz gaśnie lub pojawia się symbol „H” (ciepło reszkowe).

+ / - Regulacja mocy

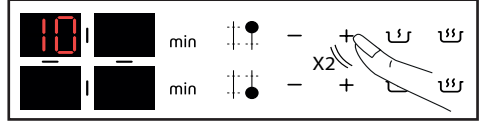
Podczas włączania można przejść od razu do mocy **14**, naciskając przycisk -. Nacisnąć przycisk + lub -, aby ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 14.



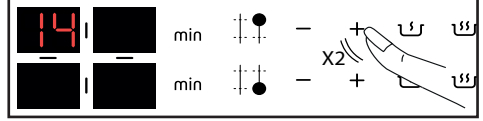
W przypadku mocy poniżej 6, aby przejść do mocy **6**, należy dwukrotnie szybko nacisnąć przycisk +.



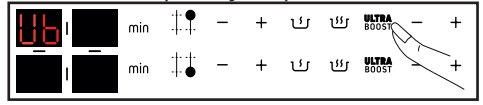
W przypadku mocy między 6 a 10, aby przejść do mocy **10**, należy dwukrotnie szybko nacisnąć przycisk +.



W przypadku mocy między 10 a 14, aby przejść do mocy **14**, należy dwukrotnie szybko nacisnąć przycisk +.

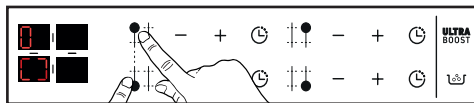


Jedno naciśnięcie przycisku **ULTRA BOOST** umożliwia ustawienie maksymalnej mocy.



**DUOZONE:**

Jednoczesne naciśnięcie przycisków aktywuje funkcję duoZone



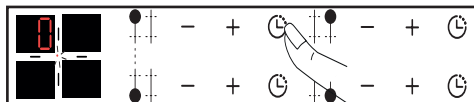
Na wyświetlaczu pojawi się symbol . Ustawianie mocy i minutnika odbywa się za pomocą przycisków dla strefy lewej tylnej w taki sam sposób jak dla zwykłej strefy gotowania. Regulacja przedniej lewej strefy jest nieaktywna.

Aby wyłączyć funkcję duoZone, nacisnąć przycisk lub .

Regulacja minutnika:

Każda strefa gotowania posiada własny minutnik. Można go ustawić na maksymalnie 99 minut. Czas na minutniku można regulować w odstępach jednonominutowych do 15 minut, a następnie w odstępach pięciominutowych do maksymalnie 99 minut. Minutnik można ustawić od razu po włączeniu danej strefy.

Naciśnięcie przycisku wybranego palnika spowoduje włączenia się punktu świetlnego po prawej stronie.



(w zależności od modelu).

Regulacja odbywa się poprzez naciśnięcie przycisku + lub -. Można bezpośrednio przejść do wartości 99 minut, naciskając od razu przycisk -.

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawia się „0” i rozlega się sygnał dźwiękowy trwający 20 s. Aby go wyłączyć, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk sterowania danej strefy gotowania.

Aby zatrzymać minutnik ręcznie, należy równocześnie nacisnąć i przytrzymać przyciski + i -, a następnie ustawić minutnik na „0” przyciskiem -.

Naciśnięcie przycisku pozwala sprawdzić pozostały czas.

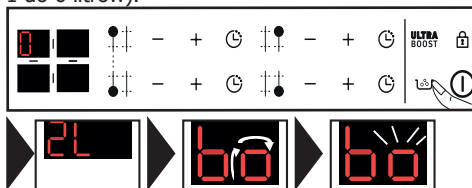
Funkcja Boil

Funkcja ta umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia w celu ugotowania np. makaronu.

Należy wybrać palnik i krótko wcisnąć przycisk „Boil” .

Proponowana domyślnie ilość wody wynosi 2 litry, jednak może ona zostać zmodyfikowana za pomocą przycisków + lub -.

Wybrać odpowiednią ilość wody (w zakresie od 1 do 6 litrów).



Zatwierdzić wybór, wciskając symbol „Boil” lub zacząć kilka sekund – ustawienie zostanie zatwierdzone automatycznie.

Gotowanie rozpoczyna się: na wyświetlaczu pojawi się nieruchoma litera „b” oraz migające „o”.

Kiedy woda zacznie wrzeć, włączy się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu widoczna będzie nieruchoma litera „b” oraz migające „o”.

Należy wówczas włożyć makaron, a następnie zatwierdzić, wciskając przycisk „Boil” .

Domyślnym ustawieniem dla płyty z 14 ustawieniami mocy jest moc na poziomie 13 (palniki o średnicy 21 cm i z funkcją „Horizon”) lub 12 (palniki o średnicy 16 i 18 cm), a czas gotowania wynosi 8 minut.

Można również zmodyfikować proponowane ustawienia mocy i czasu gotowania.

Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy.

UWAGA: ważne jest, aby na początku gotowania temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska. W przypadku tej funkcji nie należy używać naczyń żeliwnych.

Z funkcji tej można również korzystać w przypadku przygotowywania dowolnych potraw, które należy gotować we wrzącej wodzie.



Zabezpieczenie przed dziećmi

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, która umożliwi zablokowanie elementów sterowania, kiedy urządzenie nie pracuje lub podczas gotowania. Ze względów bezpieczeństwa przycisk jest zawsze aktywny i umożliwia wyłączenie stref grzewczych, nawet kiedy są one zablokowane.

Blokowanie:

Nacisnąć i przytrzymać przycisk do momentu, aż na wyświetlaczach pojawi się symbol zablokowania , a krótki sygnał dźwiękowy potwierdzi tę czynność.

Podczas działania urządzenia na wyświetlaczach stref gotowania pokazywana jest naprzemiennie moc oraz symbol blokowania.

Odblokowanie:

Nacisnąć i przytrzymać przycisk do momentu, aż zniknie symbol , a krótki sygnał dźwiękowy potwierdzi tę czynność.



Funkcja CLEAN LOCK:

Funkcja Clean Lock pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia.

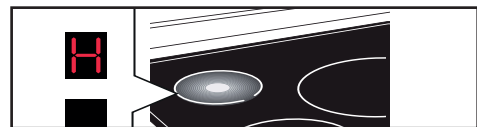
Aby włączyć funkcję Clean Lock, nacisnąć krótko przycisk . Rozlega się wówczas sygnał dźwiękowy i miga symbol . Po około minucie blokada wyłącza się automatycznie. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy, a symbol gaśnie. Funkcję Clean Lock można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając na dłużej przycisk .

Wskazówki i zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Ciepło resztkowe:

Strefa gotowania, która była intensywnie używana, może pozostawać gorąca przez kilka minut.

Przez ten czas wyświetlany jest symbol „H”.



Należy unikać dotykania tych stref.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem:

Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa kontrolujący temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego naczynia w strefie gotowania płyta automatycznie obniża generowaną moc i zapobiega w ten sposób uszkodzeniom.

Zabezpieczenie w przypadku przepełnienia:

Wyświetlenie specjalnego symbolu (symbol), sygnał dźwiękowy, a następnie wyłączenie płyty mogą mieć miejsce w następujących przypadkach:

- wykipienie z garnka, przez co przyciski są zalane,
- położenie mokrej ściereki na przyciskach,
- położenie metalowego przedmiotu na przyciskach.

Zdjąć położony przedmiot lub wyczyścić i wysuszyć przyciski, a następnie wznowić gotowanie.



Automatyczne wyłączenie (Auto-Stop):

Płyta indukcyjna jest wyposażona w zabezpieczenie Auto-Stop, które automatycznie wyłącza strefy gotowania włączone przez zbyt długi czas (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy).

W przypadku zadziałania tego zabezpieczenia wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem symbolu „AS” w strefie sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk.



Porady

Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara.

Występują one jedynie, kiedy płyta jest włączona i znikają lub zmniejszają się w zależności od konfiguracji nagrzewania. W zależności od modelu i jakości wykorzystywanego naczynia mogą pojawić się także dźwięki przypominające gwizdanie. Opisane powyżej dźwięki są całkowicie normalne, ponieważ są one związane z technologią indukcji nie oznaczają awarii urządzenia.



Porady

Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego płytę.

Niewielkie zabrudzenia mogą być usuwane przy użyciu gąbki kuchennej. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, a następnie wytrzeć.

W przypadku uporczywych, zastygniętych zabrudzeń, a także pozostałości cukru lub roztopionego plastiku, należy usunąć je, używając gąbki kuchennej i/lub specjalnego skrobaka do szkła. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, użyć specjalnego skrobaka do szkła, aby pozbyć się największego brudu i dokończyć czyszczenie gąbką kuchenną, a następnie wytrzeć.

Aby usunąć pozostałości osadów lub kamienia wapiennego, zwilżyć zabrudzenie ciepłym białym octem, pozostawić na pewien czas, a następnie wytrzeć miękką szmatką.

Do błyszczących zabarwień metalowych oraz do cotygodniowej konserwacji należy używać specjalnego produktu do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych. Nałożyć specjalny produkt (zawierający silikon i posiadający właściwości zabezpieczające) na powierzchnię szklano-ceramiczną.

Ważna uwaga: nie należy używać żadnych proszków ani gąbek ściernych. Należy używać kremów lub specjalnych gąbek do naczyń delikatnych.



- Podczas podłączania

Na wyświetlaczu pojawiają się symbole.

Jest to normalne, znikną one po upływie 30 sekund.

Instalacja wyłącza się automatycznie lub działa tylko jedna strona. Płyta jest nieprawidłowo podłączona. Należy sprawdzić prawidłowość podłączeń (patrz rozdział dotyczący podłączeń elektrycznych).

Płyta wydziela dziwny zapach podczas kilku pierwszych użyć. Urządzenie jest nowe. Podgrzewać każdą strefę przez pół godziny, ustawivszy na niej naczynie pełne wody.

- Podczas włączania

Płyta nie działa, a wyświetlacze na przyciskach nie świecą.

Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe. Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik.

Płyta nie działa i wyświetla się inny komunikat. Obwód elektroniczny działa nieprawidłowo. Wezwać serwis.

Płyta nie działa, wyświetla się komunikat „□” lub „blok”. Odblokować zabezpieczenie przed dziećmi.

Kod usterki F9: napięcie niższe niż 170 V.

Kod usterki F0: temperatura niższa niż 5°C.

- Podczas używania

Płyta nie działa, na wyświetlaczu pojawia

się symbol – i włącza się sygnał dźwiękowy.

Rozlał się płyn lub jakiś przedmiot blokuje klawisze. Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot, a następnie wznowić gotowanie.

Wyświetlany jest kod F7.

Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu (patrz rozdział dotyczący zabudowy).

W czasie pracy strefy gotowania lampki kontrolne klawiatury ciągle migają.

Wykorzystywane naczynie nie jest odpowiednie.

Podczas gotowania naczynia hałasują, a płyta emituje dźwięk przypominający klikanie (patrz porada „Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa”).

Jest to normalne. W przypadku niektórych rodzajów naczyń ma miejsce przekazywanie energii z płyty do naczynia.




ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ



PL

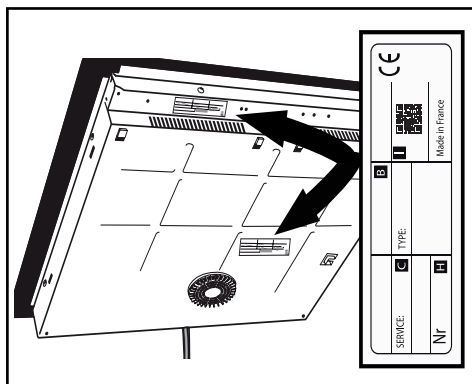
- FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
- CS** Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 662014
- DA** Oplysninger for elektriske til husholdningsbrug - UE n° 662014
- DE** Informationen zu elektrischen Haushaltskochplatten - UE n° 662014
- EL** Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014
- EN** Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
- ES** Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014
- ET** Informatsiooni rehalise a plaanitootjate kohta - UE n° 662014
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
- PL** Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
- PT** Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
- SK** Informácie v prípade elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 662014
- SV** Information om elektriska kylar för hushållsbruk - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit	FR	CS	DA	DE	EL	EN	ES	ET	NL	PL	PT	SK	SV
Model identification	LK60W10														
Rating plate															
Type of hob	3312														
Total power	7400/7400/7400	W													
Number of cooking zones and/or area	4 / 4 / 4														
Heating technology (induction cooking zones and/or electric heating)	Induction **														
For circular cooking zones or area: length and width of each electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1 φ 10 10 10 2 φ 21 21 18 3 φ 10 4 φ 21 5 φ	cm													
For rectangular cooking zones or area: length and width of each electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	6 LWH 37418 37418 7 LW1	cm													
Energy consumption for the hob calculating per kg	1 E_Cooking energy 171,1 104,2 103,2 2 E_Cooking energy 174,8 100 103,2 3 E_Cooking energy 175,4 4 E_Cooking energy 174,8 5 E_Cooking energy 6 E_Cooking energy 152,6 100,7 7 E_Cooking energy	Wh/kg													



Interwencje

Eventualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej, która znajduje się pod urządzeniem.



B: nazwa handlowa

C: numer serwisowy

H: Numer seryjny

I: kod QR

ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

Podczas prac naprawczych należy domagać się używania wyłącznie oryginalnych, certyfikowanych części zamiennych.



BRANDT FRANCE, zakład w CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.

Spółka Akcyjna Uproszczona z kapitałem w wysokości 100 000 000 EUR, wpisana do Rejestru Handlowego Spółek miasta NANTERRE pod numerem 801 250 531.