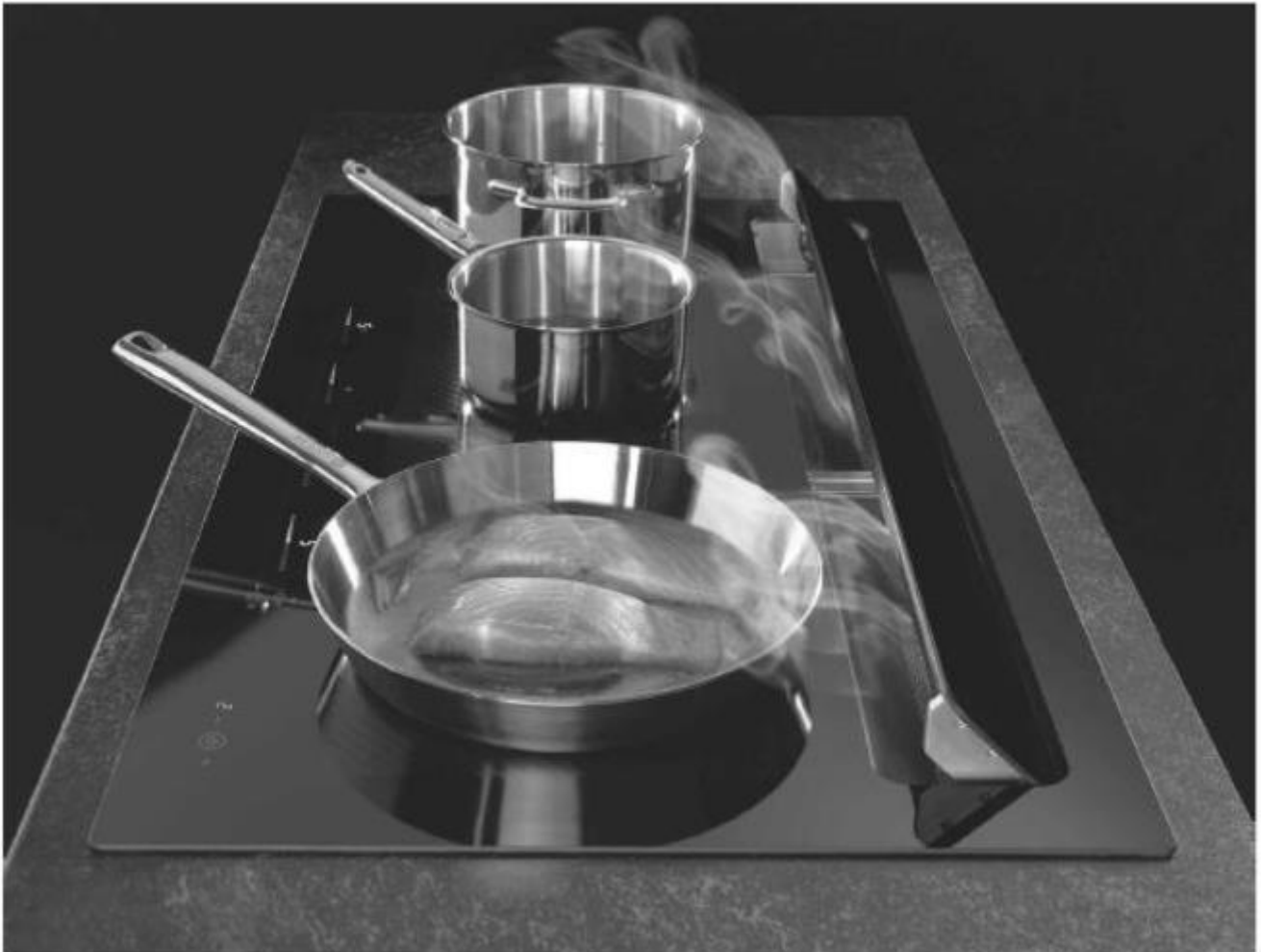


# **ORANIER**



## **Płyta indukcyjna**

KXI 1082 11

4051543088679

**Instrukcja użytkowania i instalacji**





**Drogi Kliencie,**

Dziękujemy za wybranie urządzenia gospodarstwa domowego marki ORANIER! Urządzenia gospodarstwa domowego marki ORANIER oferują wyrefinowaną i niezawodną technologię, funkcjonalność i atrakcyjny design.

W przypadku jakichkolwiek reklamacji, pomimo naszej starannej kontroli jakości, prosimy o kontakt z naszym Dystrybutorem na terenie Polski:

**HerlinGroup Sp. z o. o.**

**E-mail: [serwis@herlingroup.com](mailto:serwis@herlingroup.com)**

**Tel.: +48 13 49 27 560 wew. 3**

**Tel. kom. +48 609 055 660**

Jesteśmy dostępni od Poniedziałku do Piątku w godzinach 9.00–17.00

Poza godzinami pracy prosimy o kontakt poprzez pocztę elektroniczną:  
[biuro@herlingroup.com](mailto:biuro@herlingroup.com)

---

# SPIS TREŚCI

---

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SPIS TREŚCI .....</b>                                                        | <b>4</b>  |
| <b>BEZPIECZEŃSTWO .....</b>                                                     | <b>5</b>  |
| ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED URUCHOMIENIEM .....                                    | 5         |
| OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA .....                                          | 5         |
| OCHRONA PRZED USZKODZENIEM .....                                                | 6         |
| ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII SPRZĘTU .....                             | 6         |
| OCHRONA PRZED DALSZYMI ZAGROZENIAMI .....                                       | 7         |
| <b>SPECYFIKACJA TECHNICZNA .....</b>                                            | <b>8</b>  |
| <b>OBSŁUGA URZĄDZENIA.....</b>                                                  | <b>10</b> |
| OPIS PÓL WYŚWIETLACZA .....                                                     | 10        |
| WENTYLACJA .....                                                                | 10        |
| <b>URUCHAMIANIE I STEROWANIE URZĄDZENIEM .....</b>                              | <b>10</b> |
| PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....                                                    | 10        |
| ZASADA INDUKCJI .....                                                           | 10        |
| WYKRYWANIE GARNKÓW .....                                                        | 11        |
| WYKRYWANIE WIELKOŚCI GARNKA .....                                               | 11        |
| PRZYCISKI DOTYKOWE .....                                                        | 11        |
| WŁĄCZANIE I WYLĄCZANIE PŁYTY GRZEWCZEJ .....                                    | 12        |
| WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO .....                                               | 12        |
| FUNKCJA TIMER .....                                                             | 14        |
| FUNKCJA BLOKADY PRZED DZIECMI / BLOKADY PŁYTY INDUKCYJNEJ .....                 | 15        |
| ZABEZPIECZENIE PRZED PRZESTEROWANIEM .....                                      | 15        |
| FUNKCJA MOSTKA .....                                                            | 16        |
| FUNKCJA OGRANICZENIA CZASU PRACY .....                                          | 16        |
| <b>ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA.....</b>                                       | <b>17</b> |
| WYBOR ODPOWIEDNICH NACZYN KUCHENNYCH .....                                      | 17        |
| <b>DODATKOWE INFORMACJE DLA PŁYT INDUKCYJNYCH .....</b>                         | <b>17</b> |
| DŹWIĘKI .....                                                                   | 17        |
| PRZYKŁADY USTAWIEN MOCY .....                                                   | 18        |
| <b>INFORMACJA O PIELEGNACJI I KONSERWACJI POWIERZCHNI PŁYTY GRZEWCZEJ .....</b> | <b>19</b> |
| KONSERWACJA .....                                                               | 19        |
| MOŻLIWE PRZYCZYNY ZADRAPAN .....                                                | 19        |
| <b>POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU PROBLEMÓW .....</b>                                 | <b>20</b> |
| <b>OCHRONA ŚRODOWISKA .....</b>                                                 | <b>22</b> |
| <b>INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI.....</b>                                     | <b>23</b> |
| <b>PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE .....</b>                                            | <b>26</b> |

## BEZPIECZEŃSTWO

---

### Środki ostrożności przed uruchomieniem

- Rozpakuj urządzenie całkowicie i wyjmij lub usuń wszystkie części opakowania.
- Urządzenie może być podłączane i instalowane wyłącznie przez elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane błędami instalacji lub połączenia. Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy jest zainstalowane.
- To urządzenie może być używane wyłącznie do normalnego domowego gotowania i pieczenia żywności i nie jest przeznaczone do celów komercyjnych.
- Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła.
- W urządzeniu nie można wprowadzać żadnych zmian.
- Nie należy używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania.
- Bezpieczeństwo jest gwarantowane wyłącznie w przypadku prawidłowego uziemienia urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Urządzenia nie wolno podłączać do sieci za pomocą przedłużacza.
- Nie wolno instalować urządzenia nad zmywarką do naczyń lub suszarką bębnową: uwolniona para wodna może uszkodzić elektronikę.
- UWAGA: proces gotowania musi być monitorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale monitorowany.

### Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Elektronika urządzenia (przełączniki) może powodować słyszalne dźwięki przełączania podczas pracy. Wentylator chłodzący może być również słyszalny. Wentylator chłodzący może nadal działać po zakończeniu gotowania, aby schłodzić elementy elektroniczne. Odgłosy te w żaden sposób nie są wadą płyty indukcyjnej, urządzenie działa bezbłędnie.
- Po każdym użyciu wyłącz strefy grzejne.
- Przegrzane tłuszcze i oleje zapalają się szybko. Jeśli przygotowujesz potrawy z tłuszczu lub oleju (np. frytki), powinieneś obserwować proces gotowania.
- Podczas gotowania i pieczenia strefy gotowania nagrzewają się. Uważaj na oparzenia podczas i po użyciu urządzenia.
- Upewnij się, że kabel elektryczny z wolnostojącego lub wbudowanego urządzenia nie styka się z płytą lub gorącą strefą grzewczą.
- Nigdy nie przykrywaj płyty szmatką lub folią ochronną; mogą stać się bardzo gorące i zapalić się.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli były one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji urządzenia bez nadzoru.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia szklanej powierzchni wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Na płycie nie należy stawiać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki rondla, ponieważ mogą się rozgrzać.
- Nie należy pozostawiać płyty indukcyjnej bez nadzoru ze względu na bardzo szybką reakcję przy ustawieniu wysokiej mocy grzania.

- Metalowe przedmioty, takie jak pierścionki, bransoletki, zegarki itp. mogą się nagrzewać w bezpośrednim sąsiedztwie płyty indukcyjnej. Uwaga : ryzyko poparzenia. Nie ma to wpływu na przedmioty, których nie można namagnesować (np. złote lub srebrne pierścienie).
- Jeśli w mieszkaniu znajdują się zwierzęta domowe, które mogłyby dosięgnąć płyty kuchennej, należy włączyć blokadę rodzicielską.
- Jeśli piekarnik z funkcją pirolizy jest zainstalowany pod płytą indukcyjną, płyty indukcyjnej nie wolno używać podczas operacji pirolizy. Może to uruchomić zabezpieczenie przed przegrzaniem płyty indukcyjnej.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem może również zadziałać, jeśli płyta grzewcza nie jest odpowiednio wentylowana i/lub pod płytą indukcyjną zainstalowany jest niewystarczająco izolowany piekarnik.

## Ochrona przed uszkodzeniem

- Nie używaj garnków lub patelni z nie wypolerowaną lub uszkodzoną podstawą. Mogą one zarysować powierzchnię szkła ceramicznego.
- Należy pamiętać, że ziarna piasku mogą również powodować zarysowania.
- Szkło ceramiczne jest niewrażliwa na wstrząsy temperaturowe i bardzo odporna, ale nie jest niezniszczalna. Szczególnie ostre i twarde przedmioty spadające na powierzchnię do gotowania mogą ją uszkodzić.
- Unikaj uderzania garnków o krawędzie szkła.
- Nie używaj stref grzejnych z pustymi naczyniami.
- Unikaj cukru, plastiku lub folii aluminiowej na gorących polach grzejnych. Substancje te topią się, przyklejają i mogą powodować pęknięcia lub inne trwałe zmiany w szybie podczas ochładzania. Jeśli dotrą one do gorących stref grzejnych, wyłącz urządzenie i usuń te substancje, gdy są jeszcze gorące. Ponieważ strefy grzewcze są gorące, istnieje ryzyko poparzenia.
- Nigdy nie stawiaj gorących naczyń na kontrolerze. Elektronika umieszczona pod szkłem może zostać uszkodzona.
- Aby zapewnić odpowiednią wentylację elektroniki w płycie, wymagana jest wolna przestrzeń minimum 20 mm pod płytą. Szczelina powietrzna z przodu mebli kuchennych nie jest wymagana.
- Półki wewnętrzne są wymagane tylko w przypadku płyt kuchennych Oranier, jeśli pod płytą kuchenną zainstalowana jest szuflada. Półkę wewnętrzną można usunąć tylko za pomocą narzędzi. Odległość od półki wewnętrznej do spodu płyty kuchennej powinna wynosić co najmniej 20 mm. Odległość tę można zmniejszyć do 15 mm, jeżeli istnieje dodatkowy kanał wentylacyjny o powierzchni 120 cm<sup>2</sup>, np. poprzez:
  - perforacje na antresoli,
  - i/lub pod blatem roboczym z przodu szafki znajduje się kanał powietrzny.
- W szufladzie nie mogą znajdować się żadne łatwopalne przedmioty (np. puszki z aerozolem).
- Pojemniki na sztućce w szufladzie muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.
- Nie podgrzewaj zamkniętych pojemników (np. puszek) na strefach grzewczych. Pojemniki lub puszki mogą pęknąć z powodu nadciśnienia i istnieje ryzyko obrażeń!

## Środki ostrożności w przypadku awarii sprzętu

- W przypadku znalezienia błędu urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Jeśli na szybie pojawią się pęknięcia lub rysy : natychmiast wyłącz płytę, odkręć bezpiecznik płyty i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta lub sprzedawcą.
- Nigdy nie otwieraj urządzenia samodzielnie.
- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistów.

## Ochrona przed dalszymi zagrożeniami

- Upewnij się, że naczynia są zawsze wyśrodkowane na polu grzejnym. Podstawa patelni musi zajmować jak najwięcej strefy gotowania.
- Osoby z rozrusznikami serca lub wszczepionymi pompami insulinowymi muszą zadbać o to, aby płyta indukcyjna nie wpływała na ich implanty, ponieważ pole elektromagnetyczne generowane jest w pobliżu włączonego urządzenia (zakres częstotliwości płyty indukcyjnej wynosi 50 kHz). W razie wątpliwości skontaktuj się z producentem rozrusznika serca lub lekarzem.



**UŻYCIE GARNKÓW NISKIEJ JAKOŚCI ORAZ ADAPTERÓW NA  
PŁYTĘ INDUKCYJNĄ DO GARNKÓW NIEMAGNETYCZNYCH,  
STANOWI NARUSZENIE WARUNKÓW GWARANCJI.  
W TAKIM PRZYPADKU PRODUCENT NIE PONOSI  
ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA EWENTUALNE USZKODZENIE PŁYTY  
KUCHENNEJ I/LUB OTOCZENIA.**



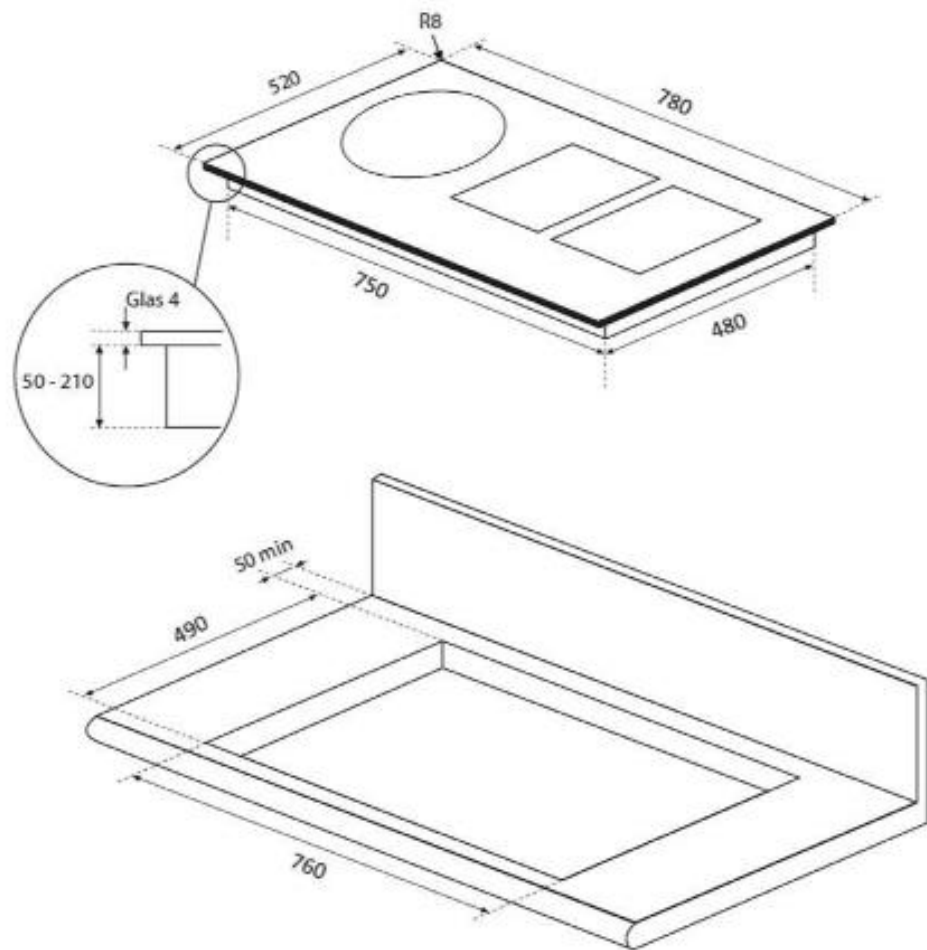
## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

| Typ                                                       | KXI 1082 11  |
|-----------------------------------------------------------|--------------|
| Moc całkowita                                             | 6700 W       |
| Zużycie energii przez płytę kuchenną EC <sub>hob</sub> ** | 178,4 Wh/kg  |
| <b>Strefa gotowania po lewej stronie</b>                  | Ø250 mm      |
| Poziom wydajności [ 1 ]*                                  | 69 W         |
| Poziom wydajności [ 9 ]*                                  | 2300 W       |
| Moc z funkcją Power                                       | 3000 W       |
| Zużycie energii EC <sub>cw</sub> **                       | 159,3 Wh/kg  |
| <b>Środkowa strefa gotowania</b>                          | 195 x 215 mm |
| Poziom wydajności [ 1 ]*                                  | 69 W         |
| Poziom wydajności [ 9 ]*                                  | 2100 W       |
| Moc z funkcją Power                                       | 3000 W       |
| Moc z funkcją Podwójne Power                              | 188 Wh/kg    |
| Zużycie energii EC <sub>cw</sub> **                       |              |
| <b>Strefa gotowania po prawej stronie</b>                 | 195 x 215 mm |
| Poziom wydajności [ 1 ]*                                  | 63 W         |
| Poziom wydajności [ 9 ]*                                  | 2100 W       |
| Moc z funkcją Power                                       | 3000 W       |
| Zużycie energii EC <sub>cw</sub> **                       | 188 Wh/kg    |

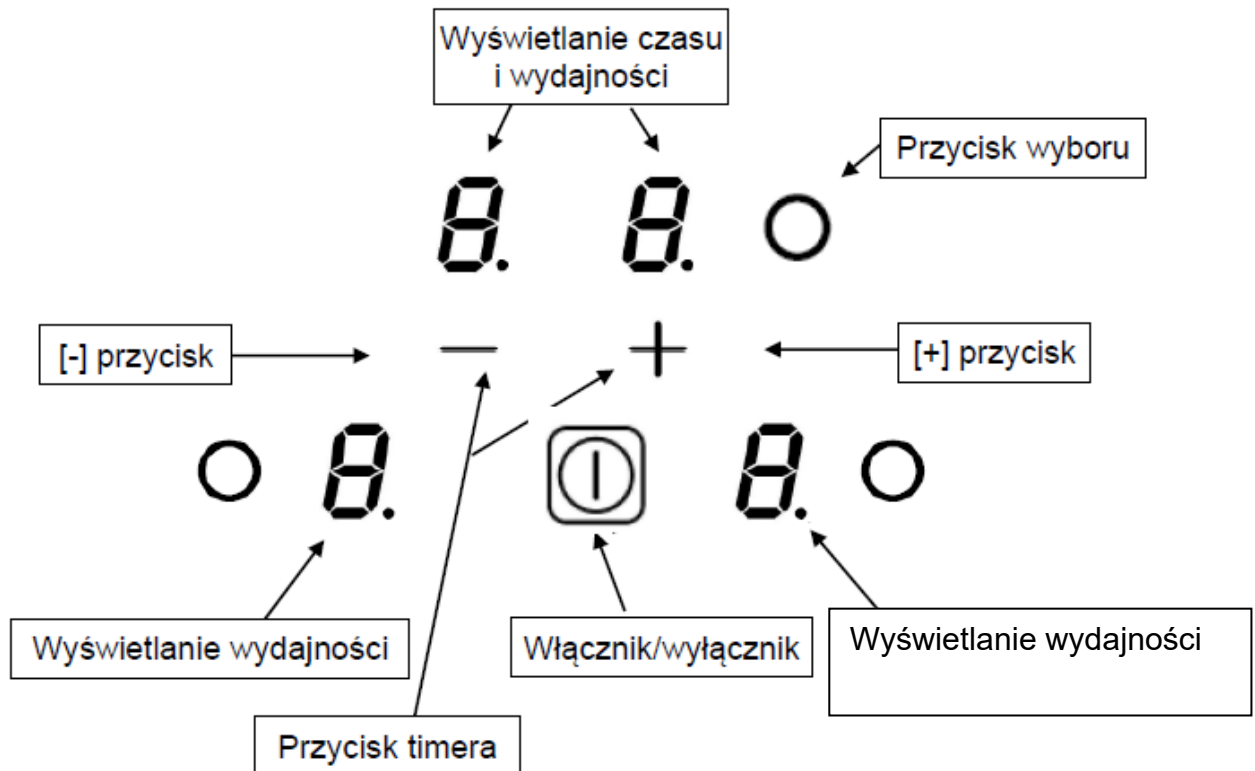
\* Podana moc może zmieniać się w zależności od kształtu, wielkości i materiału z którego wykonane są garnki.

\*\* Obliczono wg metod pomiaru zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem UE 66/2014





## Panel sterowania



---

## OBSŁUGA URZĄDZENIA

---

### Opis pól wyświetlacza

| <u>Pole</u> | <u>Nazwa</u>                   | <u>Opis</u>                       |
|-------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 0           | Zero                           | Pole grzewcze jest aktywne.       |
| 1...9       | Poziom mocy                    | Wybór poziomu mocy gotowania.     |
| U           | Detekcja garnka                | Brak lub nieodpowiednie naczynie. |
| E           | Komunikat błędu                | Usterka elektroniczna.            |
| H           | Ciepło resztkowe               | Pole jest gorące.                 |
| P           | Funkcja Power                  | Gotowanie ze zwiększoną mocą.     |
| „ //        | Funkcja Podwójne Power         | Gotowanie z bardzo dużą mocą.     |
| L           | Funkcja Blokady rodzicielskiej | Płyta jest zabezpieczona          |
| Π           | Funkcja „mostka”               | 2 pola grzejne są zmostkowane.    |

### Wentylacja

Układ chłodzenia działa całkowicie automatycznie. Wentylator chłodzący uruchamiany jest na niskich obrotach, kiedy ciepło wyjściowe układu elektronicznego osiąga pewien poziom. Wysokie obroty wentylacji załączane są przy intensywnym użytkowaniu płyty kuchennej. Wentylator chłodzący automatycznie zwalnia i zostaje wyłączony, kiedy układ elektroniczny zostanie odpowiednio schłodzony.

---

## URUCHAMIANIE I STEROWANIE URZĄDZENIEM

---

### Przed pierwszym użyciem

Najpierw wyczyść urządzenie wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj do sucha. Nie używaj żadnych środków czyszczących, które mogą powodować niebieskawe zabarwienie szklawionej powierzchni.

### Zasada indukcji

Pod każdą płytą grzewczą umieszczona jest cewka indukcyjna. Po włączeniu urządzenia wytwarza ona zmienne pole elektromagnetyczne, które powoduje powstawanie prądów indukcyjnych w ferromagnetycznym dnie naczynia. Rezultatem jest ogrzewanie naczynia umieszczonego na płycie grzewczej.

Oczywiście naczynie musi być przeznaczone do takiego zastosowania:

- Zalecane są wszystkie naczynia ferromagnetyczne (należy to sprawdzić przy pomocy niewielkiego magnesu): naczynia żeliwne i stalowe, naczynia emaliowane, naczynia ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem.
- Wykluczone są: naczynia miedziane, z czystej stali nierdzewnej, aluminiowe, szklane, drewniane, ceramiczne, z kamionki.

## Wykrywanie garnków

Możesz sam sprawdzić, czy Twoje naczynia kuchenne nadają się do indukcji. Umieść naczynie do gotowania na polu grzewczym i wybierz średni poziom mocy. Jeśli naczynie nie jest odpowiednie, na wyświetlaczu pojawia się [U].

Aktywowana strefa gotowania działa tylko:

- **Jeśli na polu grzejnym znajduje się wystarczająco duży (patrz rozdział Wykrywanie wielkości garnków) i odpowiedni do indukcji garnek.**
- Jeśli naczynie zostanie wyjęte ze strefy gotowania podczas gotowania, strefa gotowania natychmiast się wyłączy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol [U]. Symbol [U] gaśnie, gdy garnek zostanie ponownie umieszczony w strefie gotowania. Strefa grzejna jest kontynuowana z wcześniej ustawionym poziomem mocy.
- Jeśli w strefie gotowania nie ma naczyń lub garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego, na wyświetlaczu pojawia się symbol [U].

## Wykrywanie wielkości garnka

- Indukcyjne pole grzejne jest automatycznie dostosowywane do wielkości naczynia. Naczynie kuchenne musi mieć określoną minimalną średnicę, aby rozpocząć proces indukcji.

| Strefy gotowania | Minimalna średnica dna garnka |
|------------------|-------------------------------|
| Lewa             | 110 mm                        |
| Środek           | 90 mm                         |
| Prawa            | 90 mm                         |

## Przyciski dotykowe

Niniejsza płyta ceramiczna wyposażona jest w sterowanie elektroniczne za pomocą dotykowych przycisków. Po naciśnięciu przycisku palcem odnośne polecenie staje się aktywne. Aktywacja ta zostaje potwierdzona przez lampkę kontrolną, literę lub liczbę na wyświetlaczu i/lub sygnał akustyczny (bip).



**Podczas normalnego użytkowania należy przyciskać tylko jeden przycisk na raz.**

## Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej



Najpierw włączyć płytę grzewczą, a następnie strefę gotowania.

- **Płyta grzewcza: włączanie/wyłączanie:**

| <b><u>Działanie</u></b> | <b><u>Panel sterowania</u></b>                                                                 | <b><u>Wyświetlacz</u></b> |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Włączyć:                | Naciśnij [  ] | [0] lub [H]               |
| Wyłączyć:               | Naciśnij [  ] | żaden lub [H]             |

- **Strefa gotowania: włączanie / wyłączanie:**

| <b><u>Działanie</u></b> | <b><u>Panel sterowania</u></b>                                                                                                      | <b><u>Wyświetlacz</u></b>  |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Wybór strefy gotowania  | Naciśnij [  ]                                      | [0]                        |
| Zwiększyć moc           | Naciśnij [ + ]                                                                                                                      | [1] do [9]                 |
| Zmniejszyć moc          | Naciśnij [ - ]                                                                                                                      | [9] do [1]                 |
| Wyłączyć                | Naciśnij [  ] i [ - ] razem<br>lub naciśnij [ - ] | [0] lub [H]<br>[0] lub [H] |

Jeśli po aktywowaniu pola grzejnego nie zostanie ono włączone, płyta wyłączy się po około 10 sekundach ze względów bezpieczeństwa i cyfra [0] zgaśnie.

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu pól grzejnych lub płyty grzejnej ciepło resztkowe gorących stref grzewczych jest wyświetlane za pomocą symbolu [H]. Symbol [H] gaśnie, gdy strefy gotowania można dotykać bez niebezpieczeństwa poparzenia. Dopóki świeci się wskaźnik ciepła resztkowego, strefy gotowania nie należy dotykać i nie należy na nim stawiać przedmiotów wrażliwych na ciepło:

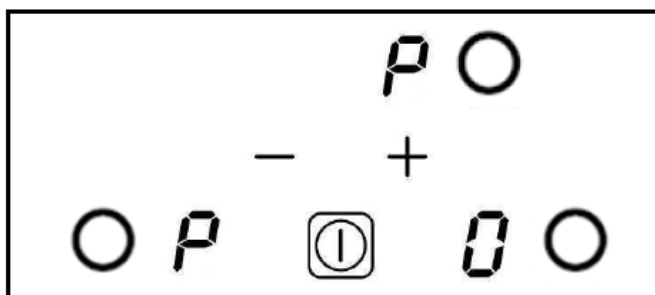
### Niebezpieczeństwo poparzenia!

## Poziom grzania Power

Wszystkie strefy gotowania mają ustawienie grzania Power, tj. wyposażone są w osobne doładowanie. Jeśli jest włączone, wybrane pola grzejne działają przez okres maks. 5 minut na poziomie Power [P] z bardzo dużą mocą. Poziom Power został zaprojektowany tak, abyś mógł na przykład szybko podgrzać duże ilości wody. Dwie prawe strefy gotowania są wyposażone w podwójny poziom mocy.

Die Doppel- Powerstufe wird mit [ P ] wird mit [ P ] blinkend [ „ „ ] angezeigt (fehlt im Polnischen)

- **Włączanie / wyłączanie stopnia Power:**



### Działanie

Wybrać strefę gotowania  
Zwiększyć moc  
Wyłączyć poziom Power  
Wyłączyć poziom Power

### Panel sterowania

Naciśnij [ 0 ]  
Naciśnij [ + ]  
Naciśnij [ + ]  
Naciśnij [ - ]

### Wyświetlacz

[0]  
[1] do [9]  
[P] przez 5 min  
[9]

- **Włączanie/wyłączanie podwójnego poziomu Power:**

### Działanie

Włączyć poziom Power  
Włączanie podwójnej mocy Power  
Wyłączenie podwójnej mocy Power  
Wyłączyć poziom Power

### Panel sterowania

Naciśnij [ + ]  
Naciśnij [ + ]  
Naciśnij [ - ]  
Naciśnij [ - ]

### Wyświetlacz

[P] przez 5 min  
[ „ „ ] mignięcie P ]  
[P]  
[9]

- **Automatyczne sterowanie „poziomem mocą“:**

Płyta indukcyjna jest wyposażona w system zarządzania energią. W przypadku obsługi dwóch stref grzejnych z jednej strony przy poziomie Power i poziomie [9] elektronika automatycznie obniży poziom gotowania w jednej z tych stref. Strefa grzejna w której automatycznie zmniejszono moc wyświetla migającą cyfrę 7

### Wybrana strefa gotowania

[P] zapala się

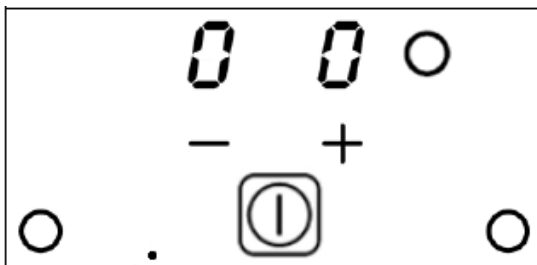
### Inna strefa gotowania (np.: poziom mocy 9)

[9] jest redukowane do [7] i miga

## Funkcja Timer

Za pomocą timera możesz przypisać indywidualny czas gotowania od 1 do 99 minut do każdej strefy gotowania.

- **Włączanie lub zmiana funkcji Timer:**



### **Działanie**

Wybierz strefę gotowania  
Wybierz moc gotowania  
Wybierz minutnik  
Skracanie czasu  
Wydłużenie czasu

### **Panel sterowania**

Naciśnij [ **O** ]  
Naciśnij [ + ]  
Naciśnij [ - ] i [ + ] jednocześnie  
Naciśnij [ - ]  
Naciśnij [ + ]

### **Wyświetlacz**

[0]  
[1] .... [9] [P]  
Timer [00] min  
od [30] do 29,28,27...  
czas w min. wzrasta

Po kilku sekundach miganie ustaje. Funkcja Timer jest aktywowana i rozpoczyna się odmierzenie czasu.

- **Wyłączanie funkcji Timer:**

### **Działanie**

Wybierz strefę gotowania  
Wybierz minutnik  
Wyłączenie minutnika

### **Panel sterowania**

Naciśnij [ **O** ]  
Naciśnij [ - ] i [ + ] jednocześnie  
Naciśnij [ - ]

### **Wyświetlacz**

[0]  
Pozostały czas  
[00] następnie „wyłącz”

- **Automatyczne wyłączenie:**

Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania strefa gotowania jest wyłączana, rozlega się sygnał dźwiękowy i miga [00]. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i miganie, wystarczy nacisnąć dowolny klawisz.

- **Timer jako minutnik:**

### **Działanie**

Włączenie płyty indukcyjnej  
Wybierz minutnik  
Skracanie czasu  
Wydłużenie czasu

### **Panel sterowania**

Naciśnij [ **⏸** ]  
Naciśnij [ - ] i [ + ] jednocześnie  
Naciśnij [ - ]  
Naciśnij [ + ]

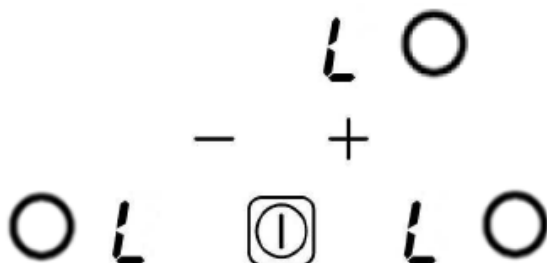
### **Wyświetlacz**

Podświetlenie sterowania  
[00] czas w min.  
od [30] do 29,28,27...  
czas w min. wzrasta

Po kilku sekundach ustawienie zostanie zaakceptowane, a miganie ustanie. Gaśnie dioda LED timera i strefy gotowania. Rozlega się sygnał akustyczny, a wyświetlacz [00] miga. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i miganie, wystarczy nacisnąć dowolny klawisz.

## Funkcja blokady przed dziećmi / blokady płyty indukcyjnej

Aby uniknąć niepożądanego zmiany ustawienia strefy gotowania, przyciski czujników (oprócz przycisku włączania/wyłączania [ⓘ]) można zablokować.



- **Włączanie funkcji blokady płyty grzewczej:**

**Działanie**

Włączyć płytę  
Zablokuj płytę

**Panel sterowania**

Naciśnij [ ⓘ ]  
Jednocześnie naciśnij [ - ] i [ O ]  
w prawym przednim rogu  
Następnie naciśnij [ O ]

**Wyświetlacz**

[0] lub [H]  
Bez zmian

[L]

- **Wyłączanie funkcji blokady płyty grzewczej:**

**Działanie**

Włączyć płytę

**Panel sterowania**

Naciśnij [ ⓘ ]

**Wyświetlacz**

[L] na wszystkich wyświetlaczach

**W ciągu 5 sekund po włączeniu płyty:**

Wyłącz blokadę płyty

Jednocześnie naciśnij [-] i [ O ]  
w prawym przednim rogu  
Następnie naciśnij [ - ]

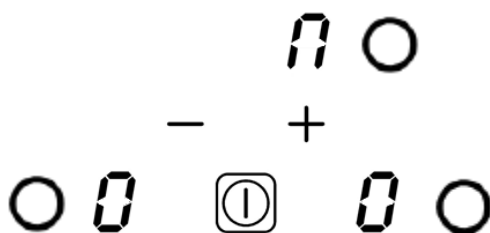
[ 0 ] lub [ H ]  
Bez zmian

## Zabezpieczenie przed przesterowaniem

Ochrona przed przesterowaniem jest aktywowana, gdy na panelu sterowania wyświetla się „ErO3”. Może to być spowodowane ciągłym uruchamianiem przycisków czujnika z powodu rozlanego płynu, naczyń kuchennych lub innych przedmiotów umieszczonych na polu czujnika. Oczyszczyć powierzchnię, usunąć przedmiot lub naczynia kuchenne. Aby usunąć komunikat „ErO3”, wyłącz płytę i włącz ją ponownie.

## Funkcja mostka




Ta funkcja umożliwia połączenie (połączenie mostkowe) dwóch stref grzejnych ze strefą pieczenia. Można to następnie obsługiwać jak strefę gotowania za pomocą jednego przycisku.



### Działanie

Włączyć płytę  
Włączanie funkcji mostka  
Zwiększyć moc  
Wyłączanie funkcji mostka

### Panel sterowania

Naciśnij [  ]  
Naciśnij 2 razy prawy [  ]  
Naciśnij [ + ]  
Naciśnij 2 razy prawy [  ]

### Wyświetlacz

[0] lub [H]  
[0] przód i [Π] tył  
[0] do [P]  
[0] lub [H] na obu polach grzejnych

## Funkcja ograniczenia czasu pracy

Płyta ma automatyczne ograniczenie czasu pracy. Czas pracy każdej strefy gotowania zależy od wybranego poziomu gotowania. Warunkiem jest, aby w okresie pracy nie wprowadzono żadnych zmian w ustawieniach stref gotowania. Po upływie limitu czasu strefa grzejna zostaje wyłączona.

| Ustawienie mocy | Limit czasu pracy (godziny) |
|-----------------|-----------------------------|
| 1               | 8                           |
| 2               | 6                           |
| 3               | 5                           |
| 4               | 5                           |
| 5               | 4                           |
| 6               | 1,5                         |
| 7               | 1,5                         |
| 8               | 1,5                         |
| 9               | 1,5                         |



---

## ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

---

### Wybór odpowiednich naczyń kuchennych

**Odpowiednie materiały:** stal, stal emaliowana, żeliwo, stal nierdzewna z podstawą magnetyczną, aluminium z podstawą magnetyczną

**Nieodpowiednie materiały:** aluminium i stal nierdzewna bez podstawy magnetycznej, miedź, mosiądz, szkło, wyroby ceramiczne, porcelana.

Zazwyczaj producenci naczyń do gotowania podają informację, czy ich produkt jest kompatybilny z technologią indukcji.

Aby sprawdzić, czy naczynie jest kompatybilne z technologią indukcji:

· Napełnij rondel niewielką ilością wody i umieść go na indukcyjnej strefie gotowania.

Włącz strefę grzewczą na poziomie mocy [9]. Woda musi się rozgrzać w ciągu kilku sekund.

lub

· Przytrzymaj magnes nad dnem garnka. Jeśli magnes przylgnie, garnek nadaje się do indukcji.

· Jeśli garnki nie są odpowiednie, na wyświetlaczu pojawia się [U].

---

## DODATKOWE INFORMACJE DLA PŁYT INDUKCYJNYCH

---

Nigdy nie używaj stref grzejnych z pustymi naczyniami. Nigdy nie stawiaj gorących naczyń na kontrolerze. Elektronika pod szkłem może zostać uszkodzona.

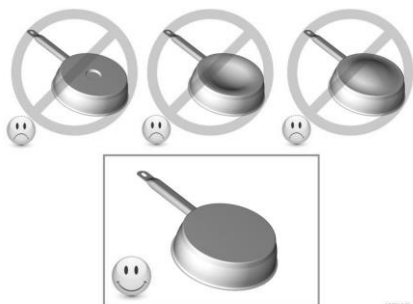
### Dźwięki

Elektronika urządzenia (przełączniki) może powodować słyszalne dźwięki przełączania podczas pracy. Wentylator chłodzący może być również słyszalny. Wentylator chłodzący może nadal działać po zakończeniu gotowania, aby schłodzić elementy elektroniczne. Odgłosy te w żaden sposób nie są wadą płyty, a płyta działa bezbłędnie.

Garnki mogą generować hałas i wibracje, gdy zostaną umieszczone na indukcyjnej strefie grzewczej. Hałas zależy od jakości garnków i wybranych poziomów mocy i może się różnić, np. głębokie buczenie, ciche i głośne gwizdy, ale także trzaskanie. Odgłosy te w żaden sposób nie są wadą płyty, a płyta działa bezbłędnie.

Skontaktuj się z producentem garnków.

## Garnki



Garnki z zakrzywionym dnem lub wytłoczone na dnie mogą trwale uszkodzić płytę grzejną i doprowadzić do uszkodzenia elementów elektronicznych.

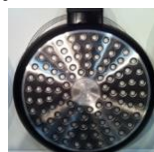
**Uwaga:**

Uszkodzenia płyty indukcyjnej w takich przypadkach nie są objęte gwarancją.

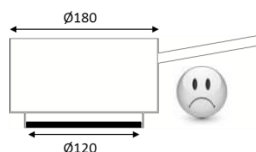
Garni, które są sprzedawane jako „odpowiednie do indukcji”, mogą również mieć poważne wady i być przyczyną niskiej wydajności/mocy grzewczej:



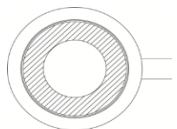
Podstawa ferromagnetyczna jest zbyt daleko od induktora



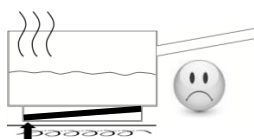
Aluminiowa podstawa z nitami ferromagnetycznymi



Średnica dna jest znacznie mniejsza niż średnica garnka



Podstawa ferromagnetyczna ograniczona okrągłym pierścieniem



Element ferromagnetyczny został źle zainstalowany



Dno ferromagnetyczne z nitami aluminiowymi

## Przykłady ustawień mocy

(poniższe wartości są orientacyjne)

|           |                                                |                                                                          |
|-----------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Od 1 do 2 | Topienie, Rozpuszczanie, Podgrzewanie          | Sosy, masło, czekolada, żelatyna<br>Przygotowane wcześniej potrawy       |
| Od 2 do 3 | Podgotowywanie, Podgrzewanie, Rozmrażanie      | Ryż, budyń, syrop cukrowy<br>warzywa, ryby, mrożonki                     |
| Od 3 do 4 | Gotowanie na parze                             | Warzywa, ryby, mięso                                                     |
| Od 4 do 5 | Gotowanie, Gotowanie na parze, Rozmrażanie     | Ryby, warzywa, makarony, płatki<br>zbożowe, rośliny strączkowe, mrożonki |
| Od 6 do 7 | Gotowanie średnio intensywne<br>Podgotowywanie | Mięso, wątróbka, jajka, gulasz , rolady                                  |
| Od 7 do 8 | Gotowanie                                      | Ryba, sznycle, kielbasa, jajka sadzone                                   |
| 9         | Smażenie, prażenie<br>Gotowanie wody           | Steki, omlety, potrawy smażone, woda                                     |
| P i n II  | Gotowanie wody                                 | Gotowanie dużych ilości wody                                             |

---

## INFORMACJA O PIELEGNACJI I KONSERWACJI POWIERZCHNI PŁYTY GRZEWCZEJ

---

### Konserwacja

Jak najszybciej usuwaj zabrudzenia z powierzchni płyty grzewczej.

Lekkie, nieprzypalone zabrudzenia należy usunąć wilgotną ściereczką lub wilgotną, miękką gąbką bez detergentu. Nie używaj detergentu, ponieważ może powodować niebieskawe przebarwienia powierzchni szkła płyty indukcyjnej.

Trudne do usunięcia, przypalone zabrudzenia można zazwyczaj usunąć za pomocą skrobaczki do szkła. Umieścić skrobak do szkła równomiernie na powierzchni i zeszkrob z lekkim naciskiem.

Jeśli nie masz pod ręką skrobaczki do szkła, możesz również użyć sody oczyszczonej. Wymieszaj trochę wody z proszkiem, aż powstanie kremowa pasta. Następnie nałóż pastę na szklaną ceramiczną płytę kuchenną, pozwól jej się wchłonąć, a następnie wytrzyj ją.

Jasne, srebrne połyskujące plamy mogą być spowodowane resztkami aluminium z niektórych garnków. Plamy można usunąć środkiem czyszczącym do ceramiki szklanej, po ostygnięciu płyty.

Wapienne zabrudzenia mogą powstać w wyniku rozbryzania wrzącej wody lub garnków z mokrą podstawą od zewnątrz. Woda paruje z powodu ciepła, a na szklanej ceramice pozostają plamy z wapnia. Plamy można usunąć po ostygnięciu płyty indukcyjnej, środkiem czyszczącym do szkła ceramicznego lub octem.

Unikaj cukru, plastiku lub folii aluminiowej na gorących polach grzejnych. Substancje te topią się, przyczepiają i mogą powodować pęknięcia lub inne trwałe zmiany w szklanej powierzchni płyty podczas jej schładzania. Jeśli tak się stanie, wyłącz urządzenie i usuń te substancje, gdy są jeszcze gorące. Uwaga: Strefy grzejne są gorące, istnieje ryzyko poparzenia!

Nigdy nie używaj materiałów ściernych lub ściernych środków czyszczących, twardych gąbek, wełny stalowej lub spirali ze stali nierdzewnej, z powodu możliwych zadrapań powierzchni szkła ceramicznego

### Możliwe przyczyny zadrapań

Szklane płyty ceramiczne mają bardzo twardą, trwałą powierzchnię. Jeśli mimo to wystąpią zadrapania, użyteczność szklanej płyty ceramicznej nie jest ograniczona.

Jak mogą wystąpić zadrapania:

- Podczas czyszczenia warzyw ziarenka piasku lub drobnego pyłu mogą dostać się na szklaną płytę ceramiczną. Jeśli naczynie do gotowania zostanie następnie umieszczone na szklanej płycie ceramicznej, ziarna piasku mogą spowodować zarysowania.
- Garnki lub patelnie z niepolerowanymi lub uszkodzonymi podstawami mogą zarysować szklaną tafle ceramiczną płyty.
- Skrobak do szkła używany ze zbyt dużym naciskiem lub ostrze skrobaka, które odłamało się na krawędziach może również powodować uszkodzenia powierzchni płyty.
- Uszkodzenia mogą powstać gdy szklano-ceramiczną płytę kuchenną czyści się za pomocą twardych gąbek, wełny stalowej, silnie ściernych lub ściernych środków czyszczących lub spirali ze stali nierdzewnej.

**Nie należy używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania.**

---

## POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU PROBLEMÓW

### Na panelu sterowania pojawia się symbol [ E4 ]:

I) Płyta musi zostać ponownie skonfigurowana. Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

Przed rozpoczęciem procedury:

- ważne: zdejmij wszystkie garnki z płyty
- weź garnek z podstawą magnetyczną (średnica > 16 cm)
- płyta musi być najpierw odłączona od sieci
- lub wyłącz bezpiecznik na panelu sterowania.
- rozpocznij programowanie najpóźniej 2 minuty po ponownym włączeniu
- nie używaj głównego wyłącznika

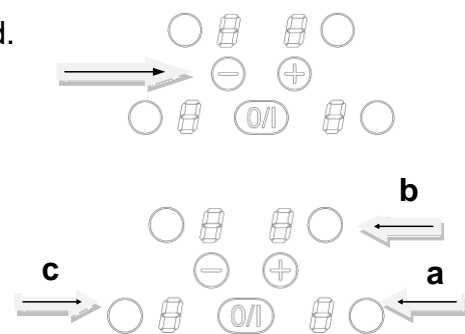
II) Usuń istniejącą konfigurację płyty

1) Po uruchomieniu naciśnij i przytrzymaj przycisk [-] w ciągu 2 sekund.

2) Drugim palcem naciśnij przycisk [O] jeden po drugim, przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (a -> b -> c).

Podwójny „dźwięk” oznacza, że wystąpił błąd.

W takim przypadku zacznij ponownie od punktu 1.



3) Zwolnij przycisk. Następnie naciśnij jednocześnie przyciski [-] i [+], aż zostaną wyświetlone migające symbole [E].

4) Poczekaj, aż [E] pozostanie stały.

5) [E] stanie się wówczas automatycznie symbolami [C]. Proces usuwania został zakończony.

III) Faza 2: rekonfiguracja płyty

1) Weź garnek z podstawą magnetyczną (średnica > 16 cm)

2) Wybierz pozycję strefy grzejnej, naciskając [O].

3) Postaw garnek na odpowiednim polu grzewczym.

4) Poczekaj, aż [C] zmieni się na [-]. Strefa grzejna jest skonfigurowana.

5) Powtórz ten proces dla każdej strefy grzejnej.

6) Strefy grzejne są konfigurowane, gdy nic nie jest wyświetlane. Powtórz czynności z punktu III), dla każdej strefy grzejnej aby wykonać całą konfigurację. Podczas konfiguracji na płycie nie mogą znajdować się żadne inne garnki.

**Jeśli wskaźnik [E4] jest nadal wyświetlany, należy wezwać serwis.**

### **Nie można włączyć płyty grzejnej ani stref grzewczych:**

- Płyta kuchenna jest nieprawidłowo podłączona do sieci elektrycznej.
- Bezpiecznik instalacji domowej nie jest włączony prawidłowo lub jest uszkodzony.
- Płyta jest zablokowana.
- Przyciski czujników są pokryte wodą lub brudem.
- Garnek lub inne przedmioty zakrywają przyciski.

### **Na panelu sterowania wyświetlany jest symbol [ U ]:**

- Garnek nie jest umieszczony w strefie gotowania.
- Garnek nie nadaje się do indukcji
- Średnica dna naczynia jest zbyt mała dla tego pola grzejnego.

### **Na panelu sterowania wyświetlany jest symbol [ C ]:**

- Płyta kuchenna jest w trybie konfiguracji. Zobacz błąd dotyczący symbolu [ E4 ]

### **Strefa grzejna lub cała płyta grzejna wyłącza się:**

- Zadziałał system bezpieczeństwa.
- Przez dłuższy czas zapomniano wyłączyć pola grzewcze.
- Zasłonięto jeden lub więcej przycisków dotykowych.
- Naczynie jest puste, a jego dno jest nadmiernie nagrzane.
- Elektronika automatycznie zmniejszyła moc z powodu przegrzania lub automatycznie się wyłączyła.

### **Wentylacja działa nadal po wyłączeniu płyty:**

- Nie jest to usterka. Wentylator pracuje nadal, aby chronić podzespoły elektroniczne przed przegrzaniem.
- Wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie.

### **Na panelu sterowania wyświetlany jest symbol [ L ]:**

- Zobacz rozdział dotyczący funkcji blokowania płyty.

### **Na panelu sterowania wyświetlany jest symbol [ Π ]:**

- Zobacz rozdział dotyczący funkcji mostku
-

**Na panelu sterowania wyświetlany jest symbol [ F ] lub [ Er03 ] :**

- Na przyciskach znajduje się jakiś przedmiot lub ciecz. Symbol zniknie gdy tylko przycisk zostanie zwolniony lub oczyszczony.

**Na panelu sterowania wyświetlany jest symbol [ E2 ] lub [ E H ]:**

- Płyta jest przegrzana, należy zdjąć garnek z płyty i poczekać na jej ostygnięcie, a następnie włączyć ją ponownie.

**Na panelu sterowania wyświetlany jest symbol [ E3 ]:**

- Użyty garnek nie jest odpowiedni, należy zmienić garnek.

**Na panelu sterowania wyświetlany jest symbol [ E6 ]:**

- Niewłaściwe parametry sieci elektryczna. Sprawdź częstotliwość i napięcie sieci elektrycznej.

**Na panelu sterowania wyświetlany jest symbol [ E8 ]:**

- Wlot powietrza wentylatora jest zatkany lub zablokowany. Usuń niedrożność wentylatora.

**Na panelu sterowania wyświetlany jest symbol [ E C ]:**

- Błąd konfiguracji. Skonfiguruj płytę ponownie, zobacz rozdział „Na panelu sterowania pojawia się symbol [ E4 ]”.

**Jeżeli któryś z powyższych symboli nadal jest wyświetlany, należy wezwać serwis.**

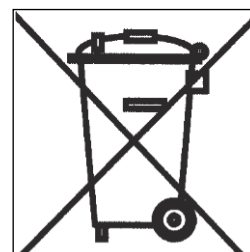
---

## OCHRONA ŚRODOWISKA

---

- Materiały wykorzystane do zapakowania produktu są ekologiczne i nadają się do powtórnego przetworzenia - recyklingu.
- Aparatura elektroniczna wykonana jest zarówno z materiałów nadających się do ponownego przetworzenia, jak i tych szkodliwych dla środowiska, jednakże niezbędnych dla zapewnienia prawidłowej pracy i bezpieczeństwa urządzenia

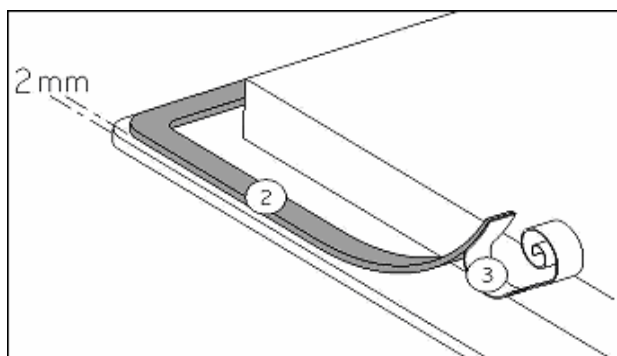
- |                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Nie wyrzucać urządzenia wraz z odpadami komunalnymi.</li><li>• Skontaktować się z lokalną instytucją specjalizującą się w recyklingu sprzętu gospodarstwa domowego.</li></ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

Instalacja urządzenia leży w gestii wyłącznie wyspecjalizowanych instalatorów. Instalator zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych i norm obowiązujących w danym kraju.

### Sposób przyklejania uszczelki:

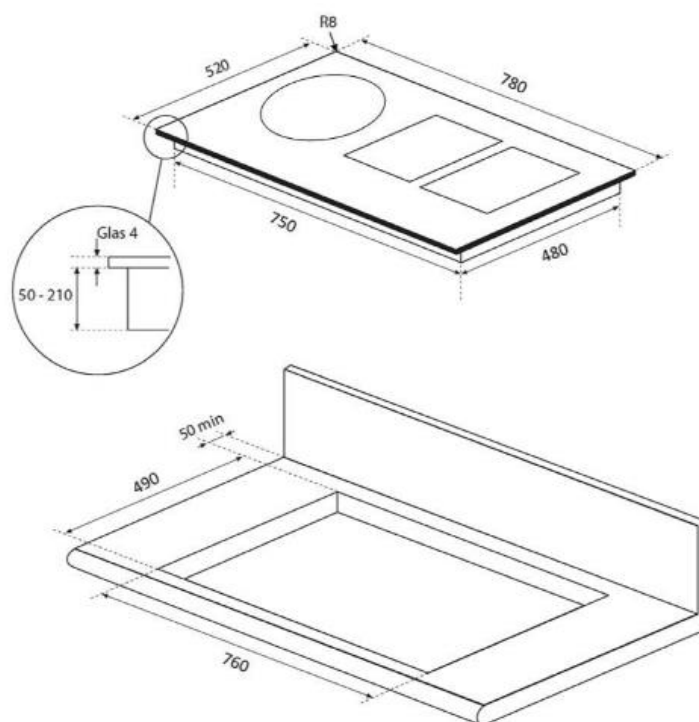


Po usunięciu folii ochronnej (3), przykleić uszczelkę (2) w odległości 2 mm od zewnętrznej krawędzi szkła.

### Instalacja:

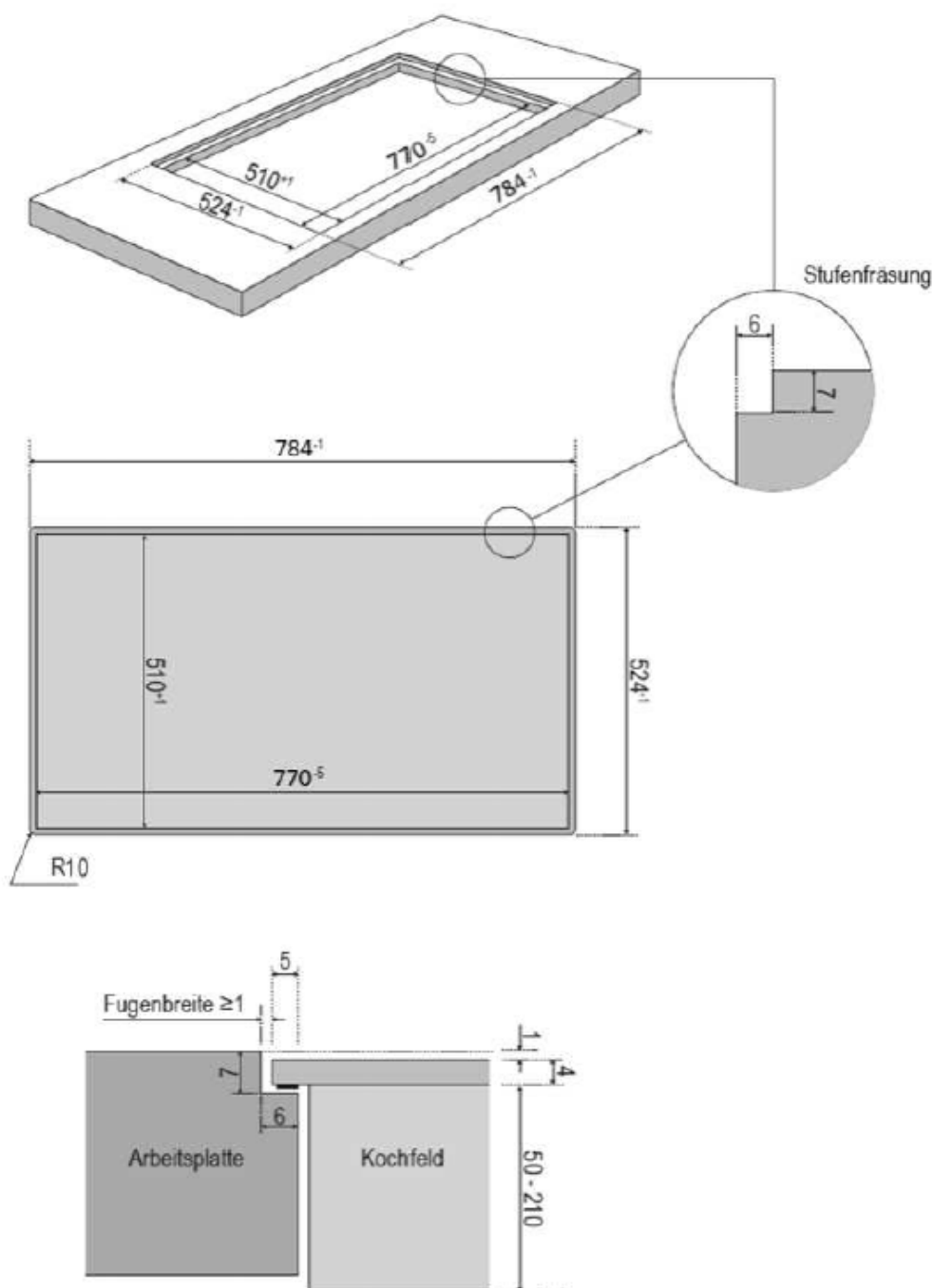
- Forniry pod blatem należy obrabiać za pomocą kleju żaroodpornego (100 ° C).
- Listwy ścienne muszą być odporne na ciepło.
- To urządzenie odpowiada typowi Y (IEC 33-2-6) pod względem ochrony przed zagrożeniami pożarowymi. Tylko urządzenia tego typu mogą być instalowane z jednej strony na sąsiadujących wysokich szafkach lub ścianach.
- Odległość między wycięciem a ścianą i/lub meblem musi wynosić co najmniej 50 mm.

### Wymiary montażowe:



| Model       | Wymiar przycinania | Rozmiar szkła | Grubość szkła | Promień naroża |
|-------------|--------------------|---------------|---------------|----------------|
| KXI 1082 11 | 760 x 490 mm       | 780 x 520 mm  | 4 mm          | 8 mm           |

Rysunek wymiarowy montażu – płyta wpuszczana w blat kuchenny





- Wycięcie należy uszczelnić specjalnym środkiem, gumą, silikonem lub żywicą , aby zapobiec pęcznieniu blatu z powodu wilgoci. Upewnij się, że dostarczona taśma uszczelniająca jest starannie przyklejona.
- Płyty nie wolno instalować w szafkach kuchennych bez otworów wentylacyjnych, nad zmywarkami, urządzeniami do mycia lub suszenia.
- Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, nie mogą być w niej umieszczane żadne łatwopalne przedmioty, jak np. puszki z aerozolem.
- Należy upewnić się, że kabel zasilający płytę indukcyjną nie będzie obciążony mechanicznie po instalacji.
- Aby zapewnić odpowiednią wentylację elektroniki w płycie, wymagana jest przestrzeń 20 mm pod płytą. Szczelina wentylacyjna z przodu mebli kuchennych nie jest wymagana. Półki wewnętrzne są wymagane w przypadku płyt kuchennych Oranier tylko, jeśli pod płytą kuchenną zainstalowana jest szuflada. Półkę wewnętrzną można usunąć tylko za pomocą narzędzi. Odległość od półki wewnętrznej do spodu płyty kuchennej powinna wynosić co najmniej 20 mm. Odległość tę można zmniejszyć do 15 mm, jeżeli istnieje dodatkowy kanał powietrzny o powierzchni 120 cm<sup>2</sup>, np. przez:
  - perforacje ,
  - i/lub pod blatem roboczym z przodu szafki znajduje się kanał powietrzny.

**Płyty grzewczej nie wolno nigdy przenosić chwytając za cienkie szkła.**

**Ze względu na konstrukcję istnieje wysokie ryzyko pęknięcia szkła ceramicznego na przewężeniach powierzchni szkła bo bokach otworu ssącego!!**

Aby włożyć płytę w przygotowane wycięcie blatu roboczego, chwyc jednostkę składającą się z obudowy ssącej i płyty indukcyjnej na przedniej krawędzi i wewnątrz obudowy ssącej.



**UWAGA: ZDECYDOWANIE ZALECAMY INSTALOWANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ PRZEZ 2 OSOBY!**

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Instalację niniejszego urządzenia oraz podłączenie go do sieci elektrycznej należy powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi, którego obowiązkiem jest bezwzględne stosowanie się do obowiązujących przepisów prawa.
- Po zakończeniu instalacji należy zapewnić odpowiednie zabezpieczenie części będących pod napięciem.
- Dane niezbędne dla wykonania podłączenia znajdują się na naklejkach umieszczonych na obudowie płyty w pobliżu listwy przyłączeniowej.
- Podłączenie do sieci należy wykonać przy użyciu gniazdka z uziemieniem lub poprzez wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków 3 mm.
- Obwód elektryczny należy odseparować od sieci przy pomocy odpowiednich urządzeń, na przykład: wyłączników, bezpieczników lub styczników.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w łatwo dostępną wtyczkę, instalację należy wyposażyć w odłącznik zgodny z przewidzianymi przepisami instalacyjnymi.
- Przewód zasilania należy ułożyć w taki sposób, aby nie dotykał żadnej gorącej części płyty grzewczej ani piekarnika.

### **UWAGA!**

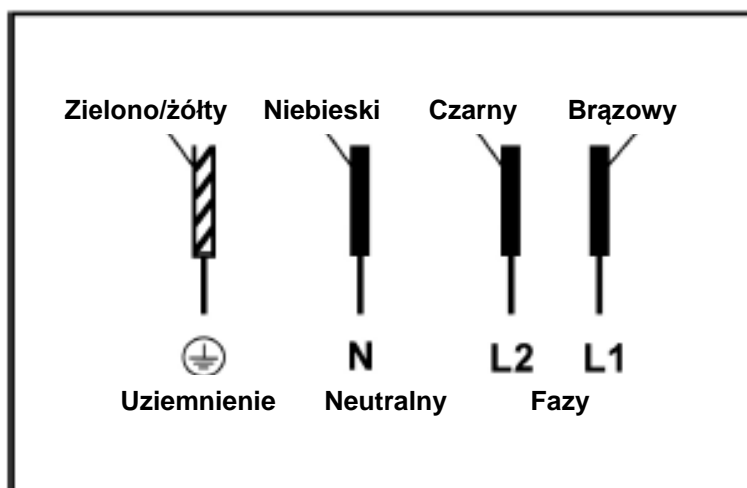
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zasilania napięciem 400 V ~ 50/60 Hz.

Zawsze podłączaj przewód uziemiający.

Podczas podłączania przestrzegać odpowiedniego schematu połączeń. Skrzynka przyłączeniowa znajduje się na spodzie urządzenia. Aby otworzyć skrzynkę przyłączeniową, możesz użyć śrubokręta.

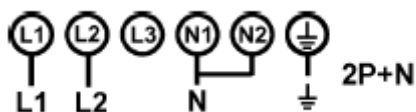
| Zasilania     | Podłączenie | Przekrój kabla zasilającego | Kabel elektryczny          | Zabezpieczenie |
|---------------|-------------|-----------------------------|----------------------------|----------------|
| 400V~ 50/60Hz | 2 Fazy + N  | 4 x 2.5 mm <sup>2</sup>     | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *         |

(\*) zgodnie z normą EN 60335-2-6



Podłączenie płyty indukcyjnej:

### Dwie fazy 400V ~ 2P + N



Umieść mostek biegunowy między zaciskami N1 i N2. Podłącz przewód uziemiający do celowego zacisku, przewód neutralny do zacisku N1 lub N2, fazę L1 do zacisku 1 i fazę L2 do zacisku 2.

**Uwaga! Włóż przewody prawidłowo i mocno dokręć śruby. Upewnij się, że kable są prawidłowo połączone i przymocowane.**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieszczęśliwe zdarzenia spowodowane nieprawidłowym podłączeniem urządzenia, lub wynikających z użytkowania urządzenia nieprawidłowo uziemionego lub podłączonego do wadliwej instalacji uziemienia.**

Długość przewodu ochronnego należy odpowiednio dobrać, aby w przypadku awarii zabezpieczenia, przewód ochronny (przed wyrwaniem) był poddawany naprężeniu dopiero za kablem przyłączeniowym.

Jeśli kabel połączeniowy zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony na nowy przez producenta lub dział obsługi klienta.

**Uwaga! Nieprawidłowe połączenie może uszkodzić elektronikę urządzenia.**

**Sprawdź płytę kuchenną natychmiast po instalacji.**

Płyta jest wyposażona w obwód bezpieczeństwa, który chroni przed nieprawidłowym podłączeniem przez 30 minut po podłączeniu do sieci. Sprawdź natychmiast po podłączeniu czy płyta działa poprawnie.

Jeśli płyty nie można włączyć, należy natychmiast sprawdzić połączenia po obu stronach kabla połączeniowego (rozміszczenie kabli, zworek biegunów, śrub). Jeśli płyta kuchenna pozostanie pod napięciem 400V przez ponad 30 minut (np. jeśli P i N zostaną pomieszane z połączeniami 2P + N), może to spowodować trwałe uszkodzenie elektroniki, które nie są objęte gwarancją.

## Gwarancja fabryczna ORANIER

W każdym przypadku dowód zakupu jest wymagany do skorzystania z usług gwarancyjnych. Zapewniamy gwarancję fabryczną na nasze urządzenia ORANIER, niezależnie od zobowiązań sprzedawcy wynikających z umowy kupna wobec klienta końcowego, pod następującymi warunkami:

Gwarancja ORANIER obejmuje bezpłatną naprawę urządzenia lub uszkodzonych części. Tylko te części, które mają wady materiałowe i produkcyjne, kwalifikują się do bezpłatnej wymiany. Zwrotowi podlegają wszystkie bezpośrednie koszty płacy i koszty materiałowe poniesione w celu usunięcia tej wady. Dalsze roszczenia są wykluczone.

**1.** Gwarancja fabryczna wynosi 24 miesiące i rozpoczyna się w momencie dostawy, czego dowodem jest faktura lub dowód dostawy.

**2.** W ramach gwarancji fabrycznej wszystkie usterki funkcjonalne, które mogą być udowodnione, że są spowodowane wadami produkcyjnymi lub materiałowymi pomimo prawidłowego połączenia, właściwego obchodzenia się i przestrzegania obowiązujących instrukcji instalacji i instrukcji obsługi ORANIER są usuwane przez nasz serwis. Uszkodzenia szkliwa i lakieru są objęte niniejszą gwarancją fabryczną tylko wtedy, gdy zostaną zgłoszone do naszego działu obsługi klienta w ciągu 2 tygodni od przekazania urządzenia ORANIER.

Uszkodzenia powstałe podczas transportu, należy je udowodnić przed przewoźnikiem zgodnie z warunkami przewoźnika, nie są objęte gwarancją fabryczną.

**3.** Korzystając z gwarancji fabrycznej, okres gwarancji nie jest przedłużany na urządzenie ORANIER lub na nowo zainstalowane części. Wymienione części stają się własnością producenta.

**4.** Nasz dział obsługi klienta decyduje według własnego uznania o lokalizacji, rodzaju i zakresie przeprowadzanej naprawy lub o wymianie urządzenia. O ile nie uzgodniono inaczej, nasze centrum obsługi klienta musi zostać poinformowane. Naprawa jest zwykle przeprowadzana w miejscu instalacji, wyjątkowo w warsztacie obsługi klienta. Naprawiane urządzenia muszą być dostępne, aby nie doszło do uszkodzenia mebli, podłogi itp.

**5.** Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia i wady urządzeń i ich części spowodowane przez:

- Zewnętrzne skutki chemiczne lub fizyczne powstałe podczas transportu, przechowywania, instalacji i użytkowania (np. szkody spowodowane przez gaszenie wodą, przelewanie się żywności, kondensację, przegrzanie).

- Włosowe pęknięcia w częściach emaliowanych lub glazurowanych.

- Niewłaściwy wybór rozmiaru.

- Nieprzestrzeganie naszych instrukcji instalacji i obsługi, obowiązujących ogólnych i lokalnych przepisów budowlanych właściwych władz, firm dostarczających gaz i energię elektryczną. Obejmuje to również wady przewodów kominowych (rura kuchenna, niewystarczający lub nadmierny ciąg kominowy), a także niewłaściwie przeprowadzone prace konserwacyjne, w szczególności dokonywanie zmian w urządzeniach, ich armaturze i rurach.

- Nietypowe wahania napięcia w porównaniu do napięcia nominalnego dla urządzeń elektrycznych.

- Nieprawidłowa obsługa i przeciążenie oraz wynikające z tego przegrzanie urządzeń, niewłaściwa obsługa, niedostateczna ostrożność, nieodpowiednie czyszczenie urządzeń lub ich części; Stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących (patrz instrukcja obsługi).

Nie ponosimy odpowiedzialności za bezpośrednie i pośrednie szkody spowodowane przez urządzenia. Obejmuje to również zanieczyszczenie pomieszczeń, które jest spowodowane przez produkty rozkładu organicznych składników pyłu i których produkty pirolizy mogą być osadzone jako ciemna powłoka na tapetach, meblach, tkaninach i częściach piekarników.

Jeżeli usunięcie wady nie jest objęte naszą gwarancją, użytkownik końcowy musi ponieść koszty naprawy i wizyty serwisanta.



# ORANIER



- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbaubacköfen, Einbauherde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder: Induktion-, Gas- und Hilight
- Dampfgarer und Mikrowellen
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

ORANIER Küchentechnik GmbH  
Oranier Str. 1  
35708 Haiger  
Telefon +49 (0) 2771 2630-150  
Telefax +49 (0) 2771 2630-348  
E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

Oranier Heiz- und Kochtechnik GmbH  
Niederlassung Österreich  
Blütenstraße 15/4  
A-4040 Linz  
Telefon +43(0) 7 32 66 01 88 60  
Telefax +43(0) 7 32 66 01 88 80  
E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

