



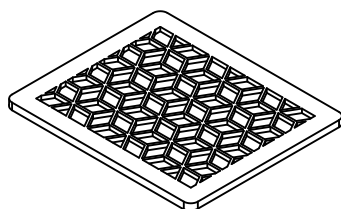
Wizard

Okap zintegrowany z płytą indukcyjną

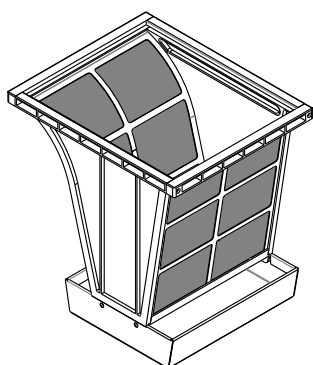
Szanowni Państwo

Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji okapu kuchennego. Okap ten został zaprojektowany i wykonany specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będzie stanowić część nowocześnie wyposażonej kuchni. Zastosowane w nim innowacyjne rozwiązania konstrukcyjne i użycie nowoczesnej technologii produkcji, zapewniają mu wysoką funkcjonalność i estetykę. Przed przystąpieniem do montażu okapu prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji. Dzięki temu unikną Państwo błędnej instalacji i obsługi okapu.

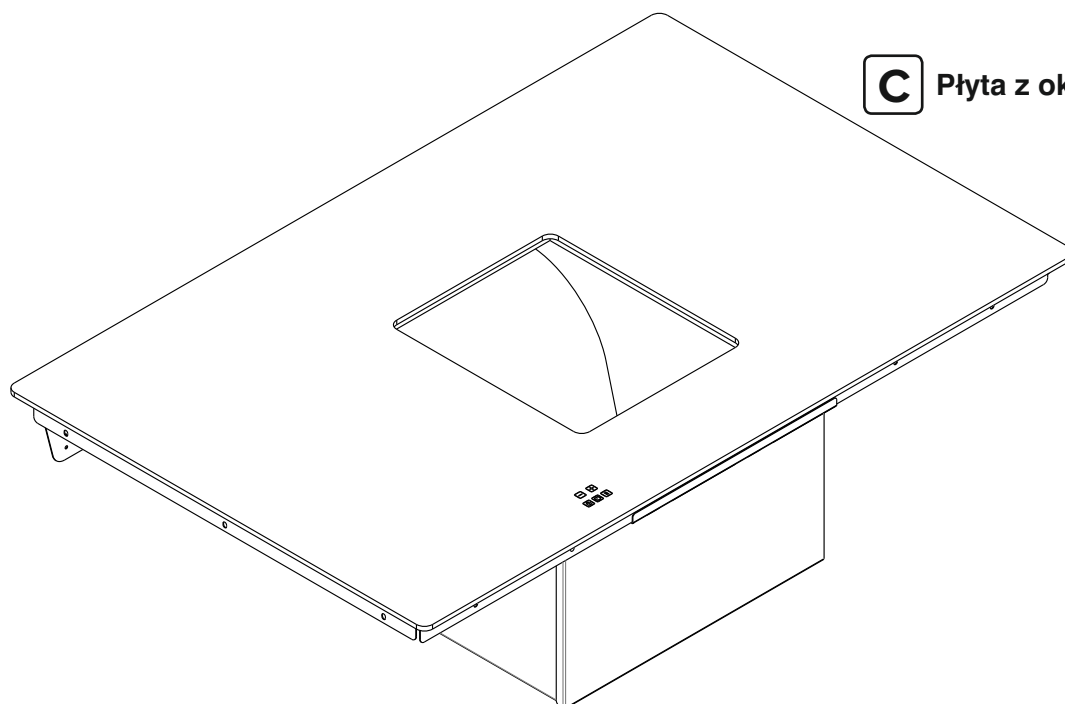
Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru okapu naszej firmy.



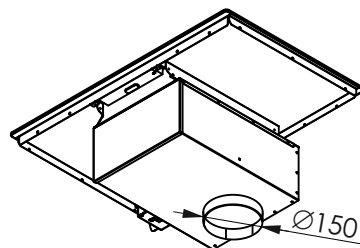
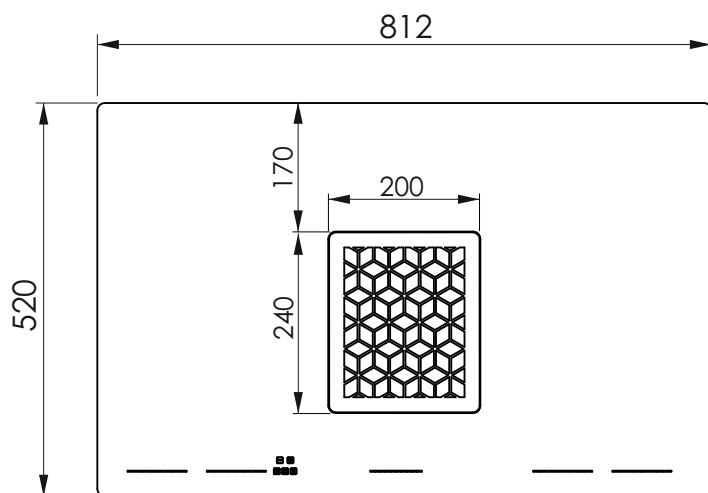
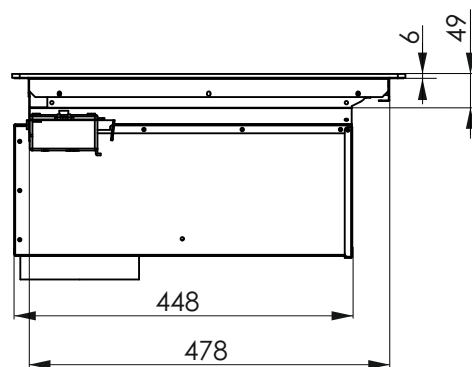
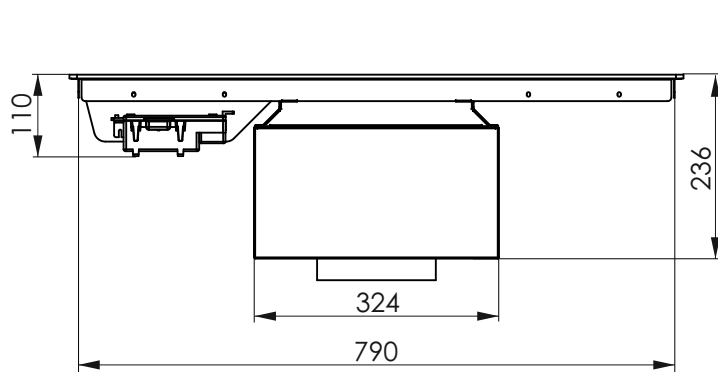
A Metalowa ramka
(dostępna w innych kolorach)



B Filtr przeciwtłuszczowy



C Płyta z okapem



1





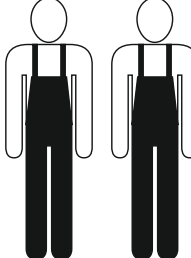









Diagram 1 illustrates safety requirements. On the left, a warning triangle is shown above a pair of gloves. On the right, a warning triangle is shown above a person icon with a large 'X' over their back, and two person icons standing side-by-side.


2

- Okap pracujący jako wyciąg



- Okap pracujący jako pochłaniacz



- Akcesoria sprzedawane osobno

Diagram 2 lists accessories and their functions. It includes a warning triangle, a house icon with an upward arrow (exhaust hood), a house icon with circular arrows (extractor hood), and a shopping cart icon (accessories sold separately).

3




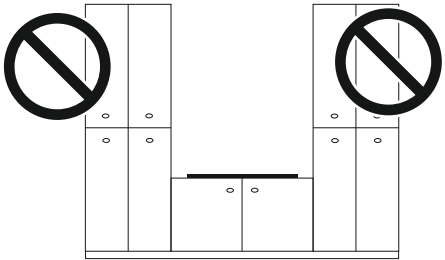
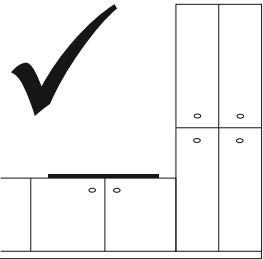
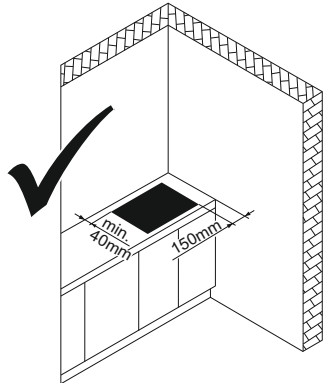
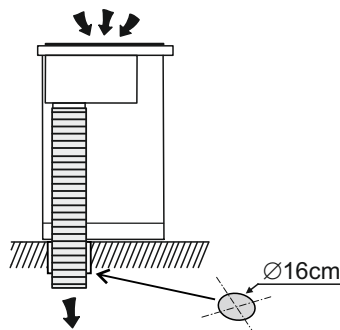
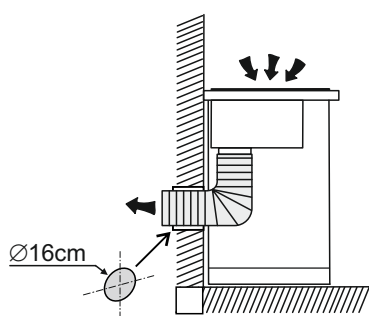
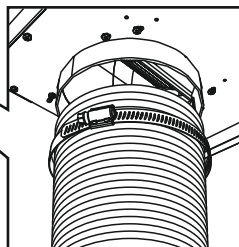
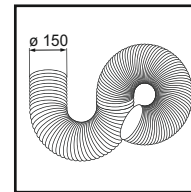
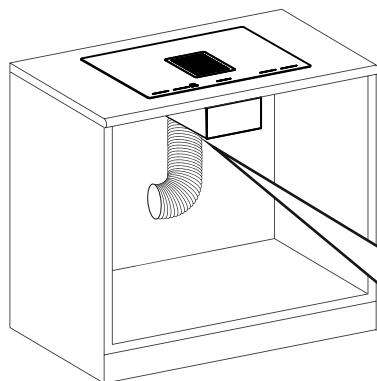
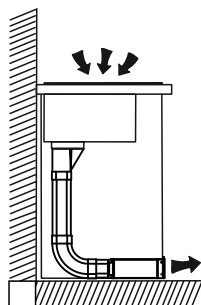
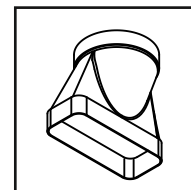
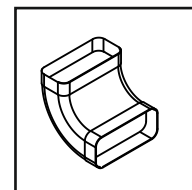
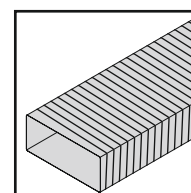
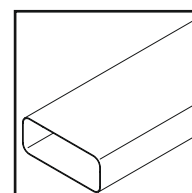
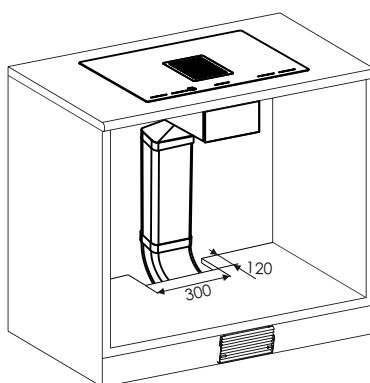
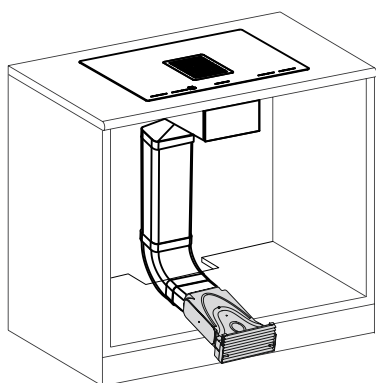







Diagram 3 shows cabinet installation requirements. On the left, a cabinet with a 'no' symbol is shown. In the middle, a cabinet with a 'yes' symbol is shown. On the right, a 3D perspective view of a cabinet corner is shown with dimensions: $\text{min. } 40\text{mm}$ and 150mm .

4a

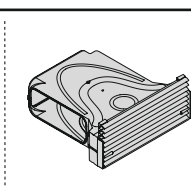


4b

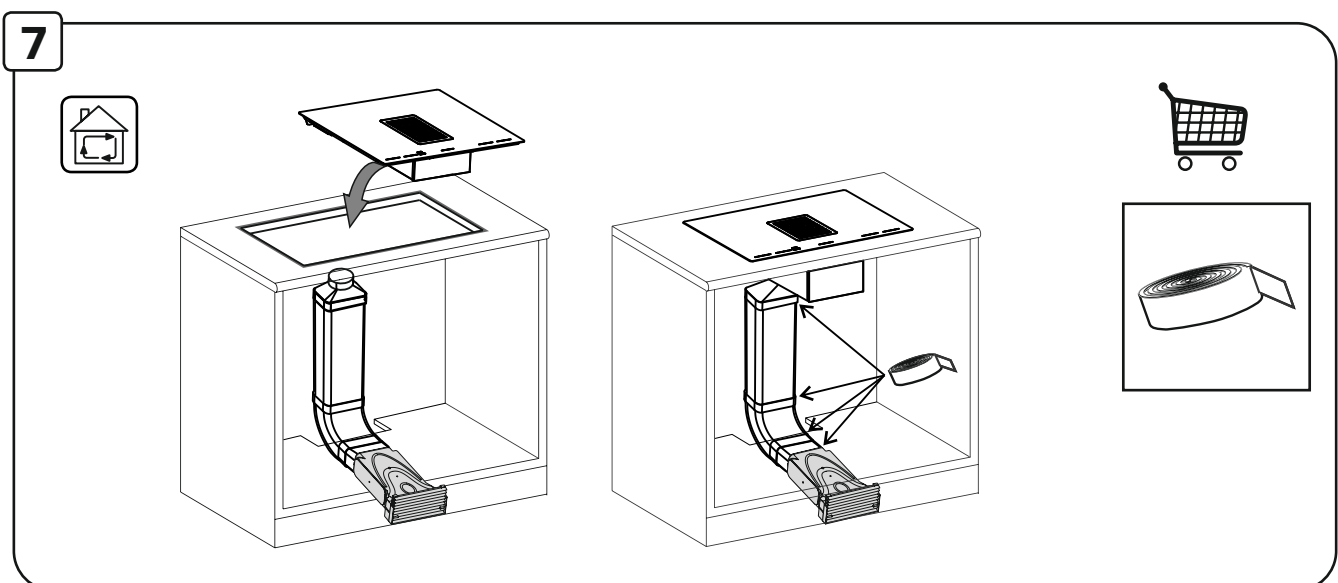
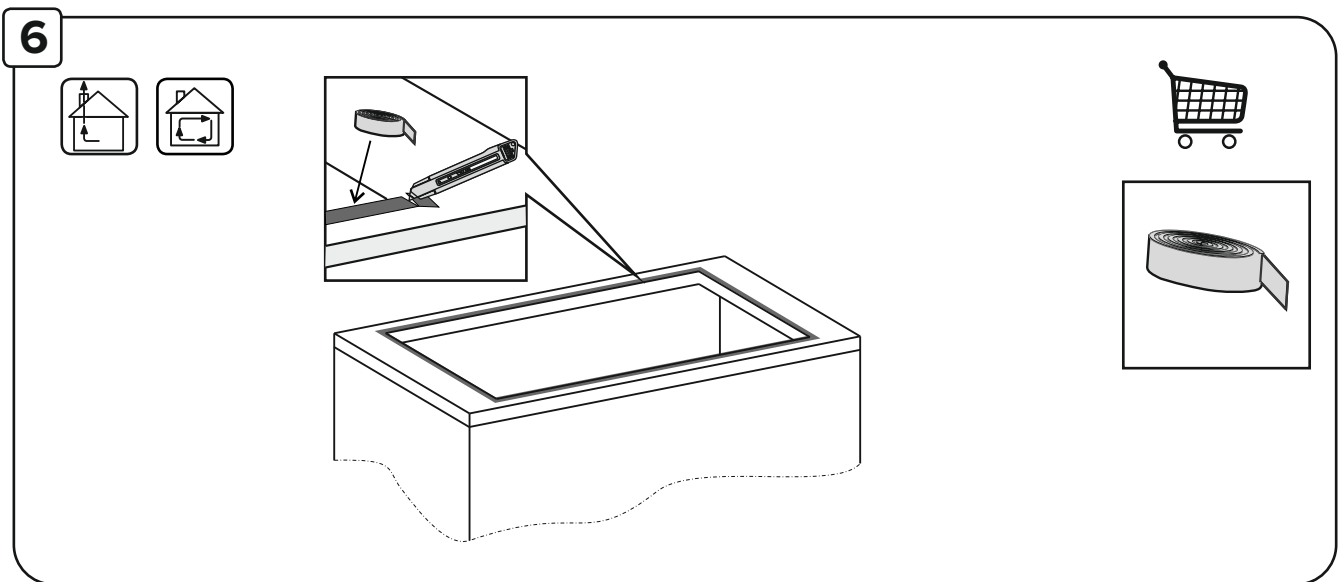
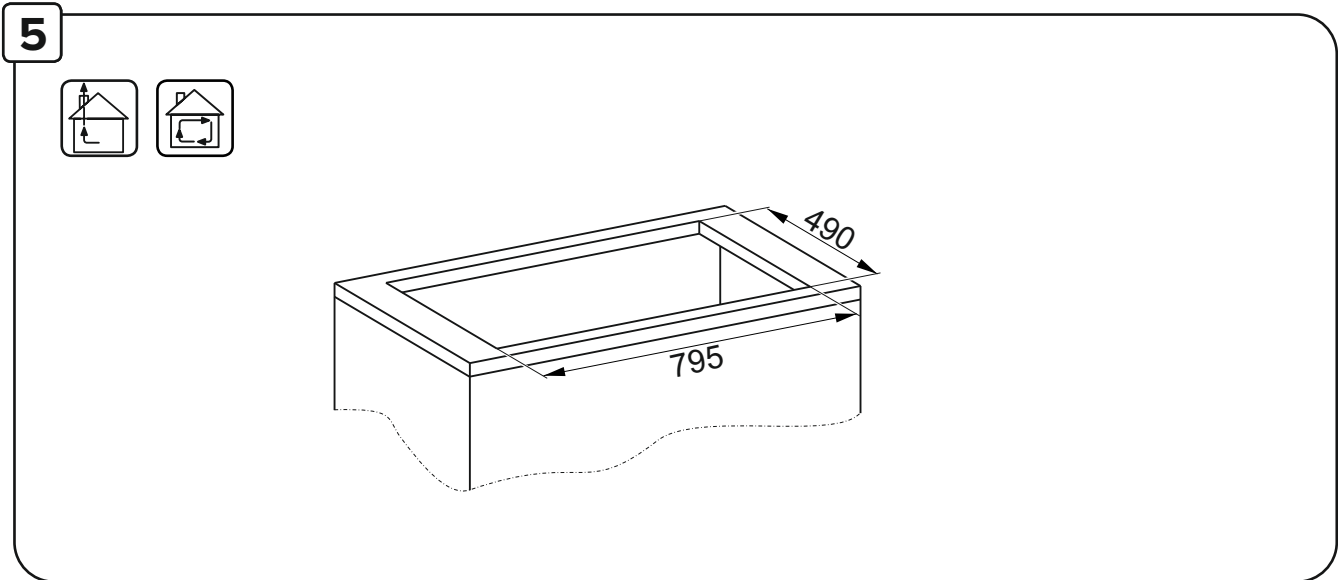


Zalecamy używanie filtrów węglowych niemieckiej firmy NABER

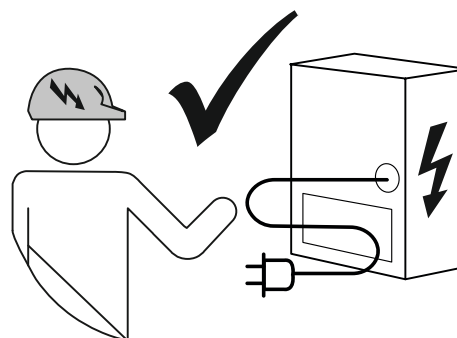
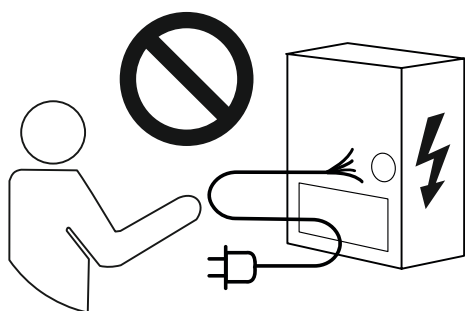
<https://www.naber.de/en-greenflow-filter-box-set-s13611/>



Odrębna instrukcja montażu dołączona razem z filtrem.

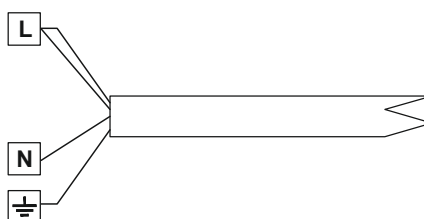


8



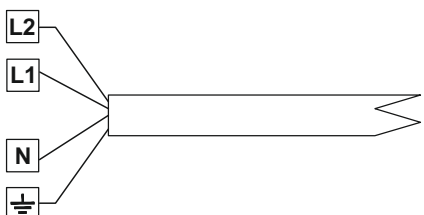
1-FAZOWE

1 x 32A 220-240V~
L + N + GND



2-FAZOWE

2 x 16A 380-415V~
L1 + L2 + N + GND

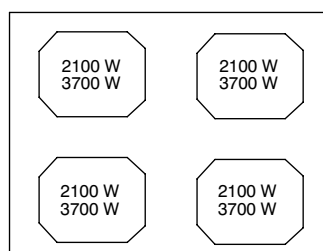


kolor przewodu	podłączenie	
	1-FAZOWE	2-FAZOWE
green-yellow / żółto-zielony	GND	GND
brown / brązowy	L	L2
black / czarny	L	L1
blue / niebieski	N	N

Dane techniczne:

Napięcie nominalne: 200 - 240V AC
 Częstotliwość nominalna: 50/60Hz
 Prąd znamionowy: 2 x 16A
 Moc maksymalna: 7,4 kW

Moc znamionowa przy 230V AC
 Moc „Boost” przy 230V AC



9

Diagram 9 illustrates the cleaning process for the filter. It shows the filter being lifted from the unit. To the right, three boxes illustrate correct and incorrect cleaning methods:

- Box 1: Spraying with water (correct) and rinsing in a basket (correct).
- Box 2: Wiping with a cloth (correct) and rinsing in a basket (correct).
- Box 3: Washing in a dishwasher (incorrect, marked with a red X) and rinsing in a basket (correct, marked with a checkmark).

10

Diagram 10 illustrates the reinstallation of the filter. It shows the filter being lowered into the unit's opening.

Przy przeprowadzaniu instalacji urządzenia należy postępować według wskazówek podanych w niniejszej instrukcji. Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za uszkodzenia wynikłe na skutek instalacji niezgodne z zawartymi w niej informacjami. Okap został zaprojektowany wyłącznie do użytku domowego. **Okap może różnić się pod względem wyglądu od okapu przedstawionego na rysunkach zawartych w instrukcji, ale zalecenia dotyczące obsługi, konserwacji i montażu pozostają niezmienione.**

- ! Należy zachować instrukcję obsługi, aby móc z niej skorzystać w każdej chwili. W przypadku sprzedaży urządzenia lub przeprowadzki, należy upewnić się, że dołączono do niego instrukcję obsługi.
- ! Uważnie zapoznać się z treścią instrukcji obsługi, która dostarcza dokładne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i pielęgnacji urządzenia.
- ! Nie dokonywać zmian elektrycznych czy mechanicznych w urządzeniu lub na przewodach odprowadzających.

Uwaga: Elementy oznaczone symbolem  powinny zostać zakupione osobno.



Ostrzeżenia

Uwaga! Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej przed ukończeniem montażu.

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć okap od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka i wyłączając główny wyłącznik zasilania.

Wszelkie czynności montażowe i konserwacyjne wykonywać w rękawicach ochronnych.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie należy nigdy używać okapu bez prawidłowo zamontowanych filtrów!

Okap nie powinien być NIGDY używany jako płaszczyzna oparcia chyba, że taka możliwość została wyraźnie wskazana. Pomieszczenie, w którym okap jest używany łącznie z innymi urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwo powinno posiadać odpowiednią wentylację.

Zasysane powietrze nie powinno być odprowadzane do kanału wykorzystywanego do odprowadzania spalin wytwarzanych przez urządzenia gazowe lub na inne paliwo. Surowo zabrania się przygotowywania nad okapem potraw z użyciem otwartego ognia (flambyrowanie).

Użycie otwartego ognia jest groźne dla filtrów i stwarza ryzyko pożaru, a zatem nie wolno tego robić pod żadnym pozorem. Podczas smażenia należy zachować ostrożność, aby nie dopuścić do przegrzania oleju i w konsekwencji samozapaleniu. Dostępne części mogą ulec znacznemu nagraniu, jeżeli będą używane razem z urządzeniami przeznaczonymi do gotowania.


W zakresie koniecznych do zastosowania środków technicznych i bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin należy ściśle przestrzegać przepisów wydanych przez kompetentne władze lokalne.

Okap powinien być często czyszczony zarówno na zewnątrz, jak i od wewnątrz (**PRZYNAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU**, z zachowaniem wskazówek dotyczących konserwacji podanych w niniejszej instrukcji). Nieprzestrzeganie zasad dotyczących czyszczenia okapu oraz wymiany i czyszczenia filtrów powoduje powstanie zagrożenia pożarem.

Celem uniknięcia porażenia prądem nie należy używać lub pozostawiać okapu bez prawidłowo zamontowanych żarówek. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody lub pożary spowodowane przez urządzenie, a wynikające z nieprzestrzegania zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Unijną 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zapewniając prawidłowe złomowanie urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

Symbol  na urządzeniu lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można traktować, jak innych odpadów komunalnych. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki i recyklingu sprzętów elektrycznych i elektronicznych.

Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych urządzeń na środowisko oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.



Okap pracujący jako wyciąg

Opany są usuwane na zewnątrz rurą odprowadzającą zamocowaną do kołnierza łączeniowego. Średnica rury odprowadzającej musi być równa średnicy kołnierza łączeniowego.

Uwaga! Rura odprowadzająca nie jest dostarczona w komplecie z urządzeniem i należy ją zakupić.

W części poziomej, rura musi mieć lekką inklinację do góry (około 10°) tak, aby ułatwić przepływ powietrza na zewnątrz. Jeśli okap jest zaopatrzony w filtry węglowe, to muszą one zostać zdjęte. Podłączyć okap do przewodu wentylacyjnego rurą odprowadzającą o średnicy odpowiadającej rozmiarowi wylotu z okapu (kołnierz łączeniowy).

Użycie przewodów o mniejszym przekroju powoduje zmniejszenie zdolności zasysania oraz drastyczne zwiększenie hałaśliwości okapu.

Producent zatem nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ten stan.

- ! Używać jak najkrótszego przewodu.
- ! Używać przewodu o jak najmniejszej liczbie zagięć (maksymalny kąt zagięcia: 90°).
- ! Unikać radykalnych zmian przekroju przewodu.
- ! Używać przewodu o jak najgładszej powierzchni wewnętrznej.
- ! Materiał przewodu musi być zgodny z obowiązującymi normami.



Okap pracujący jako pochłaniacz

Aby używać okapu w tej wersji należy zainstalować filtr węglowy.

Można go kupić u sprzedawcy.

Zasysane powietrze jest oczyszczane z tłuszczu i zapachów zanim zostanie zwrócone do pomieszczenia przez kratki w dolnej części szafki.

Konserwacja

Uwaga! Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć okap od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka lub wyłączając główne zasilanie.

Czyszczenie okapu

Okap należy często czyścić wewnątrz, jak i na zewnątrz (przynajmniej z tą samą częstotliwością, z którą wykonuje się czyszczenie filtrów tłuszczowych) przy użyciu szmatki nawilżonej łagodnymi środkami. Nie należy używać środków ściernych.

NIE STOSOWAĆ ALKOHOLU!

Uwaga: Nieprzestrzeganie przepisów dotyczących czyszczenia urządzenia i wymiany filtrów powoduje powstanie zagrożenia pożarem. Zaleca się zatem stosowanie się do podanych wskazówek. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia silnika lub pożary wynikające z nieprzestrzegania zasad konserwacji oraz wzmiankowanych wyżej instrukcji.

Filtr przeciw tłuszczowy

Zatrzymuje cząstki tłuszczu pochodzące z gotowania.

Musi być czyszczony co najmniej raz w miesiącu (lub gdy wskaźnik zanieczyszczenia filtrów – jeżeli Twój model okapu posiada wskaźnik – informuje o konieczności jego wymiany), za pomocą nie-agresywnego środka czyszczącego, ręcznie lub w zmywarce w niskiej temperaturze i krótkim cyklu mycia. Podczas mycia w zmywarce metalowy filtr tłuszczowy może się odbarwić, ale nie zmienia się jego charakterystyczne cechy filtrujące.

Aby wyjąć filtr tłuszczowy, należy zdjąć górną kratkę okapu.



Połączenie elektryczne

Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu wskazanemu na tabliczce umieszczonej na spodniej części okapu. Jeśli okap jest wyposażony we wtyczkę, należy ją podłączyć do gniazdka zgodnego z obowiązującymi normami i umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu, również po zakończonej instalacji.

Jeśli okap nie jest wyposażony we wtyczkę (bezpośrednie podłączenie do sieci) lub wtyczka nie znajduje się w łatwo dostępnym miejscu, również po zakończonej instalacji, należy zastosować znormalizowany wyłącznik dwubiegunowy, który umożliwi całkowite odcięcie od sieci elektrycznej w warunkach nadprądowych kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji.

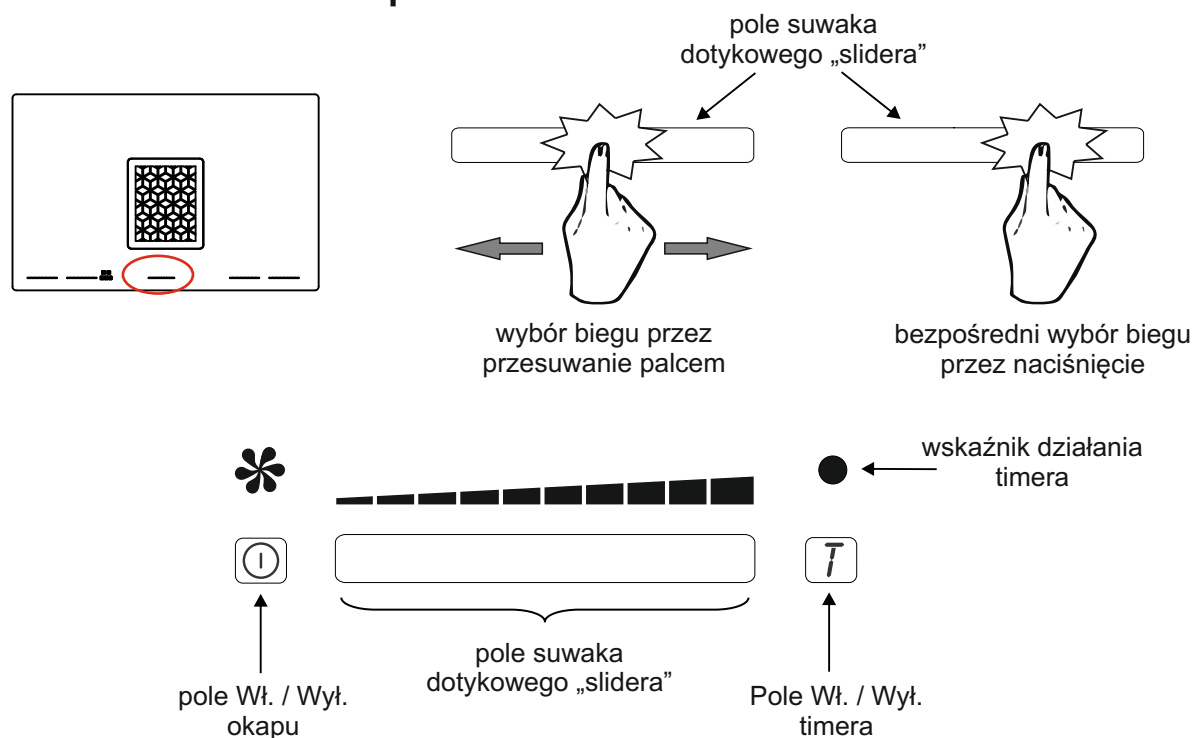
Uwaga! Przed ponownym podłączeniem obwodu okapu do zasilania i sprawdzeniem poprawności jego działania należy się zawsze upewnić, czy przewód zasilający jest prawidłowo zamontowany. Okap jest wyposażony w specjalny przewód zasilający.

Fabrycznie płyta jest przygotowana na podłączenie do zasilania 2-fazowego.

W razie uszkodzenia przewodów, należy zamówić je w biurze Działu Serwisu.

Wszystkie prace związane z instalowaniem i serwisowaniem urządzenia muszą być wykonywane przez osoby mające odpowiednie uprawnienia i zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i normami. Urządzenia elektryczne gospodarstwa domowego muszą być uziemione zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.

Panel sterowania - okap



Włączanie / wyłączenie okapu - naciśnij pole Wł / Wył. okapu, aby włączyć urządzenie. Naciśnij pole ponownie aby wyłączyć. Aby urządzenie rozpoczęło pracę należy nacisnąć pole slidera okapu lub przesunąć po nim palcem.

Okap ma 9 prędkości standardowych oraz 1 prędkość dodatkową „Boost” - funkcja ta pozwala na dostarczenie maksymalnej mocy okapu przez ok. 10min, po czym okap powraca do uprzednio ustawionej prędkości.

Timer (minutnik) okapu - Minutnik wyłączy okap po 5, 10 lub 15 minutach.

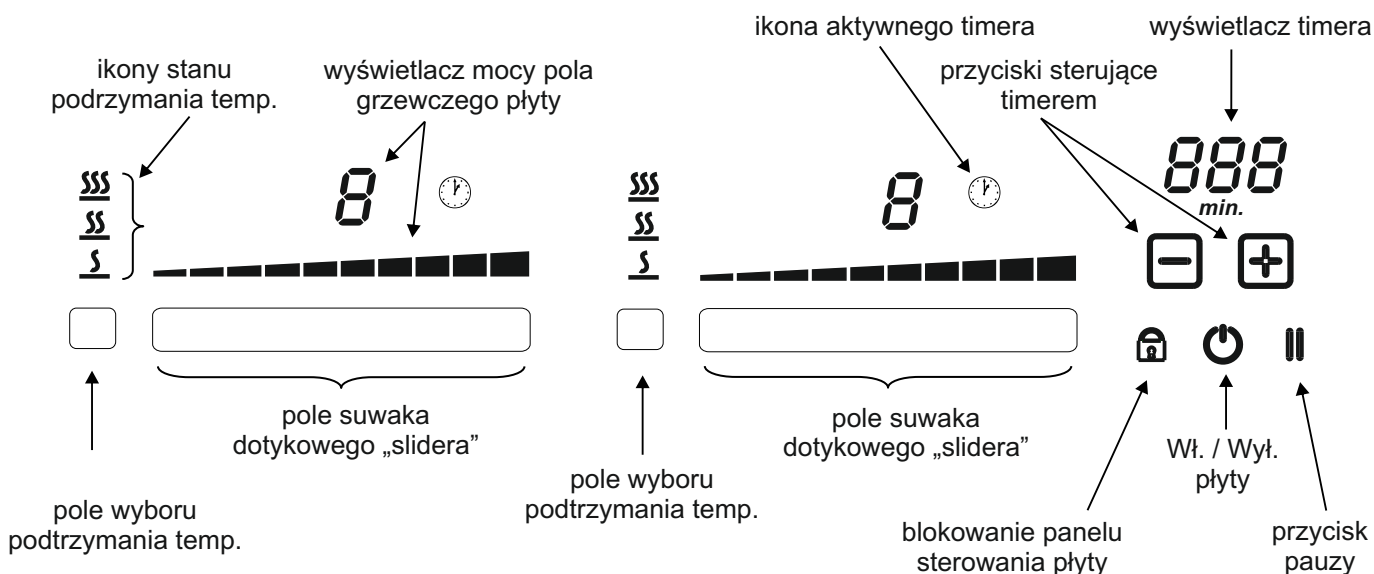
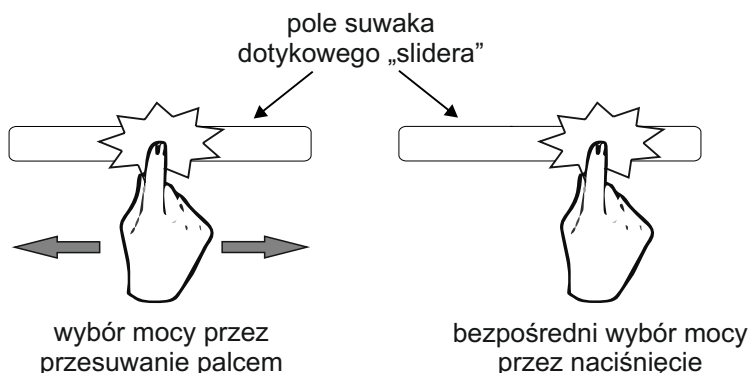
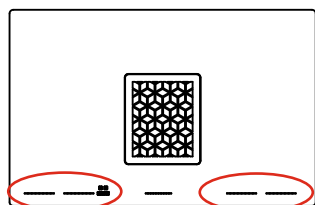
Aby włączyć minutnik, przy włączonym okapie dotknij pola T , suwak zacznie migać, a następnie wybierz przedział czasu za pomocą suwaka i na koniec potwierdź ponownie przyciskając pole T .

Długość suwaka	Opóźnienie (min)
3 (kreski)	5
6 (kresek)	10
9 (kresek)	15

Aby wyłączyć działanie timera naciśnij i przytrzymaj przycisk T .

Uwaga! Odliczany czas nie jest wyświetlany. Jedyna, wizualna informacja dla Użytkownika to migający znak ●

Panel sterowania - płyta



🔌 Włączanie / wyłączenie płyty - naciśnij guzik Wł / Wył. aby włączyć urządzenie, a następnie naciśnij wybrany slider. Naciśnij guzik ponownie aby wyłączyć urządzenie lub zmniejsz moc pola grzewczego sliderem do „0”



Każde pole grzewcze ma 9 poziomów mocy standardowych oraz 1 poziom dodatkowy „Boost” - funkcja ta pozwala na dostarczenie maksymalnej mocy pola grzewczego przez ok. 10min, następnie moc pola grzewczego powraca do uprzednio ustawionej wartości.

Uwaga! Funkcja Boost nie działa dla pól grzewczych połączonych funkcją Bridge.

Funkcja automatyczna - aby aktywować tę funkcję, niezależnie od mocy, naciśnij slider i przytrzymaj przez 5 sekund. Twoja potrawa zostanie doprowadzona do wrzenia, a następnie moc pola grzewczego powróci do pierwotnego ustawienia.



Timer (minutnik) płyty grzewczej - aby włączyć timer danego pola grzewczego należy:

1. Aktywować pole grzewcze - ustawić moc na poziomie większym niż 0 (pole grzewcze musi wykryć również naczynie z potrawą)
2. Naciśnąć (wspólnie) przyciski timera , po każdym naciśnięciu „ikona aktywnego timera” , przeskoczy do kolejnego pola, aż będzie widoczna przy sliderze żądanego pola grzewczego.

3. Ustawić czas timera naciskając przyciski (osobno)  lub 
4. Timer rozpocznie automatycznie odliczanie czasu, (kropka na wyświetlaczu timera zacznie migać)

Użytkownik może zaprogramować czas gotowania oddzielnie dla każdego z pól grzewczych w sposób, opisany powyżej.

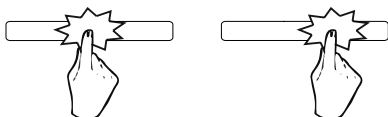
Timer może odliczać czas od 1 do 119 minut (1 godz. 59min), a następnie automatycznie wyłączy dane pole grzewcze po upływie ustalonego czasu.

Koniec odliczania czasu sygnalizowany jest dźwiękiem, który wyłączy się po 2min albo po naciśnięciu przycisku  lub , (na wyświetlaczu pojawiają się migające cyfry "0.00")

Uwaga! Jeśli z pola grzewczego zdejmemy naczynie, pole przestaje pracować (pojawia się migający symbol „U”, ale timer kontynuuje odliczanie czasu.

Uwaga! Jeśli moc pola zostanie zredukowana do 0 (pole wyłączone) – timer przestanie odliczać czas dla tego pola.



Funkcja **Bridge (połączone pola grzewcze)** - dwie sąsiednie (usytuowane pionowo) strefy grzewcze mogą pracować połączone, tworząc jedną strefę grzewczą sterowaną za pomocą jednego slidera. Aby aktywować funkcję należy jednocześnie nacisnąć slidery dwóch sąsiednich stref grzewczych.





Pojawi się ten symbol:  

Zostanie podświetlony lewy slider (strefa wiodąca), którym można regulować moc połączonych ze sobą stref.

Aby dezaktywować tę funkcję należy ponownie nacisnąć jednocześnie dwa sąsiadujące ze sobą slidery.


 +  **Blokowanie / odblokowywanie panelu sterowania płyty** - funkcja ta pozwala na zablokowanie ustawień płyty, aby zapobiec przypadkowemu manipulowaniu, tym samym pozostawiając funkcje, które zostały już ustawione jako aktywne.


Przytrzymaj guziki aby aktywować blokadę. Porzytrzymaj ponownie, aby ją dezaktywować.


 **Pauza (Stop & Go)** - ta funkcja pozwala zawiesić / uruchomić ponownie pracę dowolnej aktywnej funkcji na płycie grzewczej, redukując moc gotowania do zera. Naciśnij przycisk , aby aktywować. Aby dezaktywować pauzę naciśnij ponownie przycisk pauzy, a następnie przesun palcem od lewej do prawej po podświetlonym sliderze (po lewej stronie płyty).

Uwaga: Jeśli po 10 minutach funkcja pauzy nie zostanie wyłączona, płyta wyłączy się automatycznie.

Funkcja **Podtrzymanie temperatury** - funkcja pozwala utrzymywać temp. przygotowanych potraw na jednakowym poziomie. Aby aktywować / dezaktywować tę funkcję naciskaj kolejno na płycie „pole wyboru podtrzymania temperatury”. Funkcja sygnalizowana będzie odpowiednim podświetleniem. (Podane poniżej temp. mają charakter orientacyjny)

 - poziom 1, temp. ok. 44°C - „topienie”



 - poziom 2, temp. ok. 70°C - „ogrzewanie”

 - poziom 3, temp. ok. 94°C - „gotowanie”

„H” („HOT”), to wskaźnik pokazywany na wyświetlaczu pola, który ostrzega Użytkownika przed dotykiem płyty w miejscach, gdzie znajdują się gorące pola grzewcze. Płyta ceramiczna ma tam niebezpiecznie wysoką temperaturę (powyżej 60°C).

Funkcja **Wykrywanie naczyń** - Włączone pole grzejne jest aktywne tylko wtedy, gdy system wykrywania naczyń rozpozna naczynie.

Uwaga! Płyta indukcyjna nie działa:

- Jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia lub jeśli nie nadaje się do indukcji, to mocy pola grzewczego nie można zwiększyć, a na wyświetlaczu miga symbol: 
- Jeśli podczas gotowania zostanie zdjęte naczynie, symbol  miga na wyświetlaczu. Zniknie po ponownym położeniu naczynia, a proces gotowania kontynuowany jest z wcześniej wybranym poziomem mocy.

Informacje dotyczące naczyń i garnków

- Jeśli dno naczynia przyciąga magnes - naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.

- Wybieraj naczynia opisane (oznaczone) jako odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych.

Najlepsze naczynia do stosowania na płytach indukcyjnych mają grube, płaskie dna.

- Stosowanie garnków o średnicy mniejszej niż 11cm jest niezalecane. Płyta może nie działać.


- Garnki ze stali nierdzewnej z wielowarstwowym dnem ze stali nierdzewnej lub ferrytowej są odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli mają napis na dnie wskazujący na możliwość zastosowania na płytach indukcyjnych.

- Garnki z żeliwa są odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. Jednak powinny posiadać emaliowane dno aby uniknąć zarysowania płyty ceramicznej.

- Pojemniki ze szkła, ceramiki, terakoty, aluminium, miedzi lub niemagnetycznych stali nierdzewnych nie nadają do stosowania na płytach indukcyjnych.



Kody informacyjne wyświetlaczy

Błędy specyficzne strefy gotowania (indukcja)		
Kod błędu	Opis	Rozwiązanie
E2, H	Przekroczenie temperatury strefy gotowania	Pozwól strefie gotowania ostygnąć
E3	Nieodpowiedni garnek	Użyj odpowiedniego garnka
E4	Strefa gotowania nie istnieje, niekompatybilne dane konfiguracyjne	Pobierz odpowiednią konfigurację
E5, E6	Błąd płyty filtra/ generatora	Wymień płytę filtra/ generator
E7	Nieznany błąd (master nie jest w stanie przypisać kodu błędu)	Skontaktuj się z serwisem
E8	Błąd wiatraka	Wymień wiatrak
E9	Usterka czujnika temperatury	Wymień czujnik temperatury
	Permanentne używanie przycisków. TC wyłącza się po pewnym czasie	Woda lub sprzęt kuchenny na płycie. Oczyść powierzchnię
ER20, ER22, ER36	Błąd wewnętrzny TC	Wymień TC
ER21	Przekroczenie temperatury	Pozwól płycie ostygnąć Sprawdź dystrybucję grzewczą TC
ER31	Błąd wykrycia wariantu	Pobierz odpowiednią konfigurację
ER40	Niskie napięcie zasilania po stronie wtórnej	Sprawdź czy podłączone elementy nie są przeciążone. Wymień TC
ER47	Błąd komunikacji LIN	Sprawdź połączenia LIN Sprawdź urządzenia podporządkowane LIN
EA	Błąd komunikacji	Sprawdź połączenie pomiędzy TC a płyta zasilającą. Wymień TC
U400	Przebiecie z powodu nieprawidłowego połączenia	Wyłącz zasilanie i podłącz prawidłowo płytę kuchenną

Błędy specyficzne strefy gotowania (promienniki)		
Kod błędu	Opis	Rozwiązanie
E2	Przekroczenie temperatury płyty zasilania	Pozwól strefie gotowania ostygnąć
E4	Błąd wewnętrzny płyty zasilania	Wymień płytę zasilania
E5, E8, EA	Błąd przekaźnika na płycie zasilania	Wymień płytę zasilania



Środki ostrożności przed uszkodzeniem płyty

- Uszkodzone naczynie kuchenne lub naczynie z szorstkim dnem (nieszkliwione żeliwo) może uszkodzić szklaną płytę.
- Jeśli na szklanej płycie znajduje się piasek lub inne materiały ściernie, może to spowodować uszkodzenie szklanej płyty.
- Nie upuszczaj żadnych przedmiotów (nawet małych przedmiotów) na szklaną płytkę.
- Unikaj uderzania garnków o szklaną krawędź.
- Upewnij się, że urządzenie jest wentylowane zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie pozostawiaj pustych garnków na płycie.
- Metalowa ramka (malowana osłona okapu **A**) nie może leżeć na płycie indukcyjnej.
- Unikaj kontaktu cukru, plastiku lub folii aluminiowej z gorącymi strefami. Materiały te mogą powodować pęknięcia lub uszkodzenia szklanej ceramiki podczas schładzania: Wyłącz urządzenie i natychmiast usuń odpowiednie materiały z gorących stref (Uwaga: ryzyko poparzenia!)
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na płycie. (Uwaga: ryzyko pożaru!)
- Nigdy nie stawiaj gorącego garnka w strefie roboczej.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że między zawartością szuflady a spodem urządzenia jest wystarczająca odległość (2 cm), aby zapewnić dobrą wentylację.
- Nie wkładaj łatwopalnych przedmiotów (np. Aerosoli) do szuflady pod płytą grzejącą. Wszelkie pudełka na sztuce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.

Dodatkowe środki ostrożności

- Upewnij się, że naczynie zawsze znajduje się na środku strefy gotowania. Dno naczynia musi jak najbardziej pokrywać pole grzejne.
- Pole magnetyczne może wpływać na urządzenia elektroniczne. Osoby noszące rozrusznik serca powinny wcześniej skonsultować się ze sprzedawcą lub lekarzem.
- Nie używaj garnków ani patelni wykonanych z tworzywa sztucznego lub aluminium: mogą się stopić w gorących strefach.
- Nigdy nie należy gasić ognia wodą. Wyłącz strefę grzejącą. Ostrożnie zdław płomień pokrywką lub pokrywką naczynia do pieczenia itp..

UWAGA!

Podnieś naczynie, gdy chcesz je przenieść, aby szklana płytka nie dostała plam czy zadrapań spowodowanych tarcieniem.

UWAGA!

Korzystanie z nieodpowiednich garnków i patelni lub wyjmowanych akcesoriów do podgrzewania garnków nieindukcyjnych nie jest objęte gwarancją.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia płyty grzejnej i jej otoczenia.

Hałasy podczas gotowania z indukcją

Podczas używania płyty indukcyjnej w naczyniu kuchennym mogą powstawać wszelkiego rodzaju dźwięki. Odgłosy te zależą od konstrukcji i materiału podstawy naczynia.

• **Buczenie**

Buczenie ma miejsce, gdy gotujesz przy ustawieniu większej mocy. Jest to spowodowane ilością energii przenoszonej z płyty do naczynia. Buczenie znika lub staje się cichsze po wybraniu niższej mocy zasilania płyty.

• **Trzaskanie**

Ten dźwięk jest generowany, gdy naczynie kuchenne jest wykonane z różnych warstw materiału. Hałas jest wywoływany przez wibracje na powierzchniach styku różnych warstw materiału.

• **Gwizdy**

Takie dźwięki generalnie występują w przypadku naczyń kuchennych, które składają się z kilku warstw materiału i gdy jednocześnie używane są dwa sąsiednie pola grzejne z ustawieniem maksymalnej mocy. Świst gwizdka znika lub staje się cichszy po wybraniu niższej mocy zasilania płyty.

• **Klikanie**

Przy ustawieniach niskiej mocy w obwodach elektronicznych mogą wystąpić odgłosy kliknięcia.

• **Brzęczenie**

Po włączeniu wentylatora może pojawić się brzęczenie. Wentylator ten chłodzi elektronikę podczas intensywnego korzystania z płyty. W wysokich temperaturach wentylator nadal działa, nawet jeśli wyłączymy płytę grzewczą.

Pielęgnacja płyty

UWAGA!

Pozwól urządzeniu najpierw ostygnąć, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nigdy nie używaj urządzeń pracujących z „parą” lub „ciśnieniem”.

Nie używaj żadnych przedmiotów, które mogą uszkodzić szklaną ceramikę, na przykład podkładki do szorowania lub szorstkich i agresywnych środków czyszczących.

Czyszczenie szklanej ceramicznej płyty kuchennej. Wytrzyj powierzchnię wilgotną szmatką lub gąbką i ewentualnie niewielką ilością detergentu do mycia naczyń (najlepiej po każdym użyciu), a następnie wytrzyj płytę kuchenną do sucha suchą szmatką lub ręcznikiem papierowym.

Zawsze upewnij się, że wszystkie używane ściereczki są czyste, aby powierzchnia nie została porysowana.

Płyta grzewcza lub strefa gotowania nie działa:

- Płyta grzejna nie jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.
- Przepalił się bezpiecznik.
- Sprawdź, czy blokada jest włączona.
- Przyciski są spryskane wodą lub tłuszczem.
- Na przyciskach znajduje się obiekt.

Awaria jednej lub wszystkich stref:

- Aktywowano funkcję ochronną.
- Uruchamia się, jeśli zapomnisz wyłączyć pole grzejne.
- Funkcja ochronna jest również aktywowana, gdy jeden lub więcej klawiszy dotykowych jest przykrytych.
- Garnek jest pusty, a dno jest przegrzane.
- Płyta ma również automatyczną redukcję mocy i automatyczne wyłączenie w przypadku przegrzania.

Wentylator kontynuuje pracę po wyłączeniu płyty:

- Nie oznacza to awarii, ponieważ wentylator chroni urządzenia elektroniczne przed przegrzaniem.
- Wentylator zatrzymuje się automatycznie.

Sterowanie automatycznym gotowaniem nie działa:

- Strefa grzejna jest nadal ciepła [H]
- Włączony jest maksymalny poziom mocy [9]
- Poziom mocy został włączony przyciskiem [-]

Okap nie usuwa dobrze oparów kuchennych.

- Sprawdź filtr przeciwtłuszczowy **B**. Filtr należy czyścić średnio raz na dwa tygodnie, aby opary mogły przepływać.
- Sprawdź dopływ powietrza w mieszkaniu. Natychmiast po włączeniu wentylatora wyciągowego w trybie okapu należy zapewnić dopływ powietrza, na przykład poprzez otwarcie okna.
- Sprawdź przewód powietrza wywiewanego pod kątem zatkania lub zwężeń, które mogłyby utrudnić wentylację.

KARTA GWARANCYJNA

.....
data sprzedaży

.....
pieczęć i podpis sprzedawcy

Adnotacje o naprawach wypełnia uprawniony pracownik serwisu oraz potwierdza podpisem i pieczęcią.

<i>Nr zlecenia</i>	<i>Data zgłoszenia</i>	<i>Data naprawy</i>	<i>Zakres naprawy</i>	<i>Gwarancję przedłużono o dni</i>	<i>Podpis serwisanta</i>
A <i>Karta gwarancyjna</i> Nr		B <i>Karta gwarancyjna</i> Nr		C <i>Karta gwarancyjna</i> Nr	
..... <i>data</i>	 <i>data</i>	 <i>data</i>	
..... <i>pieczęć i podpis sprzedawcy</i>	 <i>pieczęć i podpis sprzedawcy</i>	 <i>pieczęć i podpis sprzedawcy</i>	

Kontakt z serwisem:

tel. +48 13 46 53 508

kom. +48 725 700 696

e-mail: serwis@ciarko.pl

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja jakości na sprawne działanie sprzętu udzielana jest przez Ciarko Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. K. ul. Okulickiego 10, 38-500 Sanok, zwaną dalej Gwarantem na okres 24 miesiące liczony od daty zakupu.
2. Karta gwarancyjna jest nieważna, jeżeli nie jest w niej wpisana data zakupu potwierdzona pieczęcią punktu sprzedaży detalicznej i czytelnym podpisem sprzedawcy. Ponadto karta gwarancyjna jest nieważna bez podpisu Kupującego jak również z poprawkami i skreśleniami dokonanymi przez osoby nieuprawnione. Karta gwarancyjna jest ważna tylko łącznie z dowodem zakupu.
3. Gwarant zapewnia bezpłatną naprawę w przypadku wystąpienia w okresie gwarancyjnym wad produktu określonych w treści niniejszej gwarancji, powstałych z przyczyn tkwiących w produkcie. Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
4. Gwarant zapewnia, że rozpatrzenie reklamacji nastąpi w ciągu 14 dni roboczych od momentu zgłoszenia i udostępnienia sprzętu. W przypadkach szczególnych rozpatrzenie reklamacji nastąpi w ciągu 30 dni roboczych od dnia przyjęcia zgłoszenia i udostępnienia sprzętu.
5. Wady zauważone w okresie gwarancji należy zgłaszać w Centrum Serwisowym pod nr tel. 13 46 53 534 lub na adres e-mail serwis@ciarko.pl, niezwłocznie, tj. nie później niż w terminie 14 dni od ich wykrycia, z tym, że zgłoszenie wady musi nastąpić w okresie gwarancji wskazanym w punkcie 1. Centrum Serwisowe czynne jest od poniedziałku do piątku od 8 do 14.
6. Na wykonane w ramach gwarancji naprawy producent udziela:
 - a). 3 miesięcznej gwarancji na naprawę bez wymiany części,
 - b). 6 miesięcznej gwarancji na naprawę z wymianą części.Gwarancja na naprawę i wymienioną część nie może się zakończyć przed upływem gwarancji głównej określonej w punkcie 1.
7. Gwarancja główna określona w punkcie 1 ulega każdorazowo przedłużeniu o okres, w którym Kupujący nie mógł korzystać ze sprzętu (czyli o czas od chwili zgłoszenia do czasu usunięcia usterki).
8. Kupujący ma prawo domagać się wymiany sprzętu na wolny od wad jeżeli w okresie gwarancji określonym w punkcie 1 w sprzęcie ujawni się wada, której na podstawie orzeczenia osoby reprezentującej gwaranta (serwis) nie można usunąć. Wymiany sprzętu na wolny od wad dokonuje sklep, w którym dokonano zakupu sprzętu. Postanowienia punktu 8 stosuje się odpowiednio. W przypadku sprzętu przecenionego, użytkownikowi nie przysługuje prawo do wymiany sprzętu.
9. Ingerencja w urządzenie wykonana w okresie gwarancyjnym przez osoby nieuprawnione przez Gwaranta, powoduje utratę uprawnień gwarancyjnych.
10. Gwarancja nie obejmuje:
 - a). czynności przewidzianych w instrukcji obsługi do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na swój koszt (instalacja i podłączenie sprzętu, konserwacja, itp.), regulacji urządzenia oraz akcesoriów poddawanych okresowym wymianom (np. żarówki, filtry)
 - b). usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego transportu, użytkownika sprzętu niezgodnie z instrukcją obsługi, niedochowania należytej staranności, a także powstałe na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do sprzętu,
 - c). uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych oraz powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia), a także korozji
 - d). elementów ze szkła, plastiku oraz wszelkiego rodzaju przebarwień, odprysków i wgniotów.
11. WW przypadku bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego użytkownika (np. brak wady, niewłaściwa obsługa urządzenia, usterka nie objęta gwarancją) Gwarant odmawia wykonania naprawy/wymiany sprzętu w ramach udzielonej Gwarancji, przedstawiając jednocześnie Użytkownikowi uzasadnienie zajętego stanowiska. W sytuacji dalszego podtrzymywania przez Kupującego dotychczasowych twierdzeń odnośnie zasadności zgłaszanej reklamacji, Gwarant - za zgodą Użytkownika potwierdzającą pozagwarancyjny i odpłatny charakter usługi, wyśle pracownika serwisu w celu weryfikacji zgłoszenia/dokonania naprawy pozagwarancyjnej.
12. Wyklucza się ewentualne inne roszczenia uprawnionego z gwarancji, niż:
 - a). prawo do żądania usunięcia usterki zgodnie z niniejszymi warunkami gwarancji,
 - b). prawo do wymiany w reżimie określonym w punkcie 9 warunków gwarancji.
13. Użytkowanie.
 - a). Produkty Ciarko Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. K. przeznaczone są wyłącznie do użytku w indywidualnych gospodarstwach domowych. Używanie sprzętu do innych celów powoduje utratę gwarancji, z zastrzeżeniem punktu b).
 - b). Ciarko Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. K. udziela odrębnej 12 miesięcznej gwarancji na funkcjonalność produktów, liczonej od daty zakupu, jeżeli produkty wykorzystywane są w innych celach niż wskazane w punkcie a), ale w sposób nie odbiegający znacząco od używania go w indywidualnych gospodarstwach domowych. Gwarancja, o której mowa w niniejszym punkcie, nie dotyczy produktów wykorzystywanych bezpośrednio w toku produkcji lub przy świadczeniu usług albo gdy z urządzenia mogą korzystać dowolne osoby. Gwarancją niniejszą nie są objęte w szczególności urządzenia wykorzystywane do wytwarzania posiłków w gastronomii, bezpośrednio przy świadczeniu usług lub produkcji, jak również w domach studenckich, internatach, stołówkach itp. Gwarancja ta obejmuje urządzenia wykorzystywane w biurach przedsiębiorstw i innych podmiotów gospodarczych.
14. Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
15. W zakresie nieuregulowanym postanowieniami niniejszych Warunków Gwarancji – do Gwarancji stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks Cywilny (tekst jednolity: Dziennik Ustaw rok: 2014, pozycja: 121 z późniejszymi zmianami) oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego.
16. Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w bazie danych osobowych, której administratorem jest Ciarko Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. K. z siedzibą w Sanoku przy ul. Okulickiego 10. Dane osobowe przetwarzane będą w celu obsługi serwisowej oraz marketingu produktów Ciarko Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. K.. Osoba udostępniająca dane osobowe ma prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania. Podanie danych osobowych jest dobrowolne. Przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie przepisów Ustawy o ochronie danych osobowych z dnia 29 sierpnia 1997 r. ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002, nr 101, poz. 926 tekst jednolity).



Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. K.
Okulickiego 10
38-500 Sanok, Poland
INFOLINIA: 0 801 000 899
tel: +48 13 46 53 500
fax: +48 13 46 53 509
www.ciarko.com
ciarko@ciarko.pl

