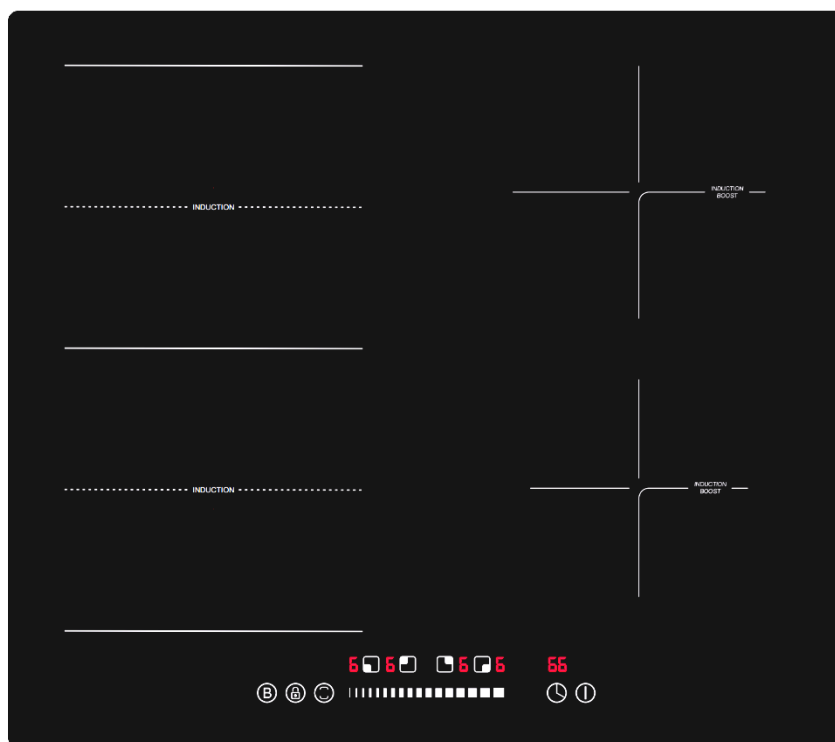


# AREBOS

## Płyta indukcyjna 4 płyty grzejne i strefa flex

AR-HE-IKF60



Przestrzegaj wszystkich środków bezpieczeństwa zawartych w tej instrukcji obsługi, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie.



Dziękujemy za zaufanie do AREBOS.

## Spis treści

<b>1. Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>	<b>3</b>
1.1 Wstęp .....	3
1.2 Objaśnienie symboli .....	3
1.3 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa .....	4
<b>2. Instalowanie urządzenia .....</b>	<b>5</b>
<b>3. Uruchomienie urządzenia .....</b>	<b>6</b>
<b>4. Dane techniczne .....</b>	<b>7</b>
<b>5. Przed użyciem.....</b>	<b>7</b>
<b>6. Układ panelu sterowania .....</b>	<b>8</b>
6.1 Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej .....	8
6.2 Przekaznik czasowy .....	8
6.3 Blokada rodzicielska .....	10
6.4 Automatyczne wyłączenie .....	10
6.5 Oszczędność energii .....	10
6.6 Korzystanie z funkcji Boost.....	10
6.7 Funkcja Flex Zone .....	11
<b>7. Ustawienia ogrzewania.....</b>	<b>12</b>
<b>8. Czyszczenie .....</b>	<b>12</b>
<b>9. Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>13</b>
<b>10. Utylizacja przyjazna dla środowiska .....</b>	<b>16</b>
10.1 Utylizacja i pakowanie .....	16
10.2 Utylizacja starego sprzętu .....	16
<b>Deklaracja zgodności UE .....</b>	<b>17</b>

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem produktu. Jeśli przekazesz produkt osobom trzecim, niniejsza instrukcja obsługi również musi zostać przekazana. Zachowaj instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości. Rysunki w tym podręczniku mogą nie pasować do obiektów fizycznych. Proszę odnieść się do obiektów fizycznych.

## 1. Instrukcje bezpieczeństwa

### 1.1 Wstęp

- - Dziękujemy za zakup tej płyty indukcyjnej. Niniejsza instrukcja obsługi ma na celu zapoznanie się z instalacją, użytkowaniem i konserwacją urządzenia. Aby bezpiecznie i prawidłowo zainstalować urządzenie, przeczytaj instrukcję obsługi przed rozpoczęciem.
- Sprawdź, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w transporcie. Niezwłocznie zgłaszaj wszelkie uszkodzenia nośnikowi, z którym dostarczono płytę indukcyjną.

### 1.2 Objaśnienie symboli



Na podstawie oznakowania CE można uznać, że produkt jest zgodny z przepisami prawnymi europejskich norm prawnych i dlatego może być przedmiotem handlu we Wspólnocie Europejskiej.



Ten produkt został przetestowany i certyfikowany przez TÜV Rheinland. Symbol "GS" oznacza sprawdzone bezpieczeństwo. Produkty oznaczone tym symbolem odpowiadają wymaganiom niemieckiej ustawy o bezpieczeństwie produktów (ProdSG).



Produktu **nie** wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi!



Ostrzeżenie! Przeczytaj uważnie instrukcje bezpieczeństwa. Ten Nieprzestrzeganie środków ostrożności może spowodować poważne obrażenia ciała lub uszkodzenia. Przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu.



**Uwaga!** Upewnij się, że produkt jest uziemiony!



Ostrzeżenie! Gorąca



**Ostrzeżenie o napięciu elektrycznym!**

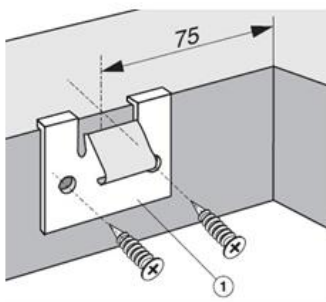
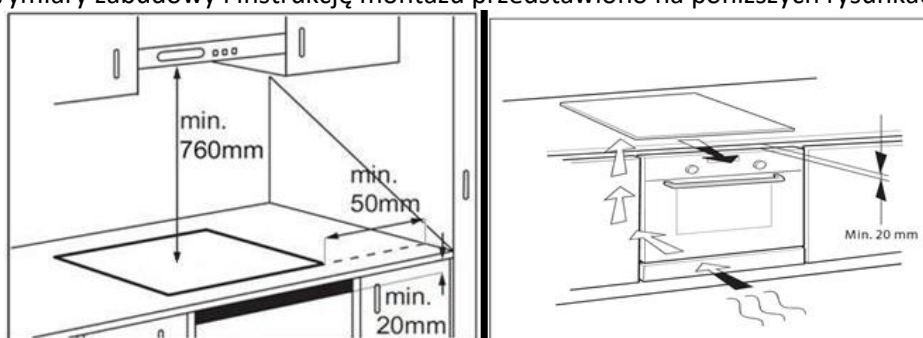
### 1.3 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

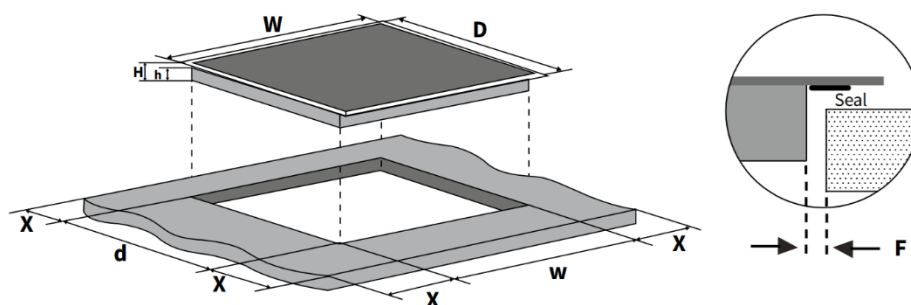
- Twoje bezpieczeństwo jest dla nas najważniejsze. Dlatego należy zapoznać się z instrukcją obsługi przed zainstalowaniem i użyciem płyty indukcyjnej. Jeśli nie masz pewności co do jakichkolwiek informacji zawartych w tej instrukcji, skontaktuj się ze sprzedawcą, od którego zakupiłeś urządzenie.
- **⚠️ PRZESTROGA:** Przeczytaj wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania. Nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa i wskazówek może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub poważne obrażenia. Zachowaj wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania do wykorzystania w przyszłości. NIE używaj płyty indukcyjnej, jeśli nie przeczytałeś jeszcze instrukcji obsługi.
- Upewnij się, że dokładnie przeczytałeś instrukcję obsługi i zrozumiałeś jej zawartość przed rozpoczęciem instalacji.
- Instrukcje są w interesie Twojego bezpieczeństwa.
- Niniejsza instrukcja obsługi i samo urządzenie zawierają ważne komunikaty dotyczące bezpieczeństwa, które należy przeczytać i których należy zawsze przestrzegać.
- Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają potencjalne ryzyko, do którego się odnoszą, i wskazują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko obrażeń, uszkodzeń i porażen prądem z powodu niewłaściwego użytkowania urządzenia. Upewnij się, że przestrzegasz poniższych zasad.
- Urządzenie musi zostać odłączone od źródła zasilania przed wykonaniem jakiegokolwiek instalacji.
- Instalacja i konserwacja muszą być przeprowadzane przez wyspecjalizowanego technika, zgodnie z instrukcjami producenta i lokalnymi przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- zasilający musi być wystarczająco długi, aby podłączyć urządzenie zamontowane w szafce do źródła zasilania.
- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, wymagany jest przełącznik dookólny o minimalnej szczeliny styku wynoszącej 3 mm.
- Nie używaj przedłużaczy wielogniazdowych ani przedłużaczy.
- Nie ciągnij zasilającego urządzenia.
- Części elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do gotowania żywności. Żadne inne użycie nie jest dozwolone (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.
- **Ostrzeżenie!** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat są trzymane z dala od nich, chyba że są stale nadzorowane.
- Dostępne części mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania. Dzieci muszą być trzymane z dala od urządzenia i pilnowane, aby upewnić się, że nie bawią się nim.
- Nie dotykaj elementów grzejnych urządzenia podczas i po użyciu. Nie dopuść do kontaktu urządzenia z odzieżą lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie elementy nie ostygną wystarczająco.

- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych na urządzeniu ani w jego pobliżu.
- Przegrzane oleje i tłuszcze łatwo się zapalają. Zwróć uwagę podczas gotowania produktów spożywczych bogatych w tłuszcz i olej.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały one poddane nadzorowi lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Sprzątanie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- W komorze pod urządzeniem należy zainstalować wyłącznik powietrza lub wyłącznik automatyczny (nie wchodzi w skład zestawu).
- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **Ostrzeżenie!** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. Nigdy nie próbuj gasić pożaru wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień, np. pokrywą lub kocem przeciwpożarowym.
- **Ostrzeżenie!** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- Nie używaj odkurzaczy parowych.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty grzewczej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Po użyciu wyłącz element płyty grzewczej za pomocą jej sterowania i nie polegaj na detektorze miski.
- **Ostrożność!** Tablet Surface pozostaje gorący po użyciu! Nie dotykaj górnej płyty zaraz po wyjęciu garnka lub patelni, ponieważ górna płyta będzie nadal bardzo gorąca.

## 2. Instalowanie urządzenia

- Po rozpakowaniu produktu sprawdź, czy podczas transportu nie ma uszkodzeń. W razie problemów skontaktuj się z obsługą klienta.
- Wymiary zabudowy i instrukcję montażu przedstawiono na poniższych rysunkach:





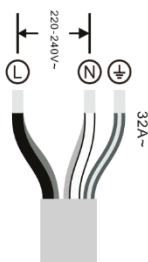
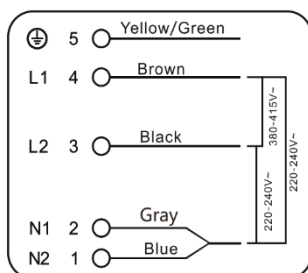
W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	W(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	58	54	565	495	min.50	min. 3

- Odległość między spodem urządzenia a panelem separatora musi odpowiadać wymiarom podanym na rysunku (min. 50 mm).
- Aby zapewnić prawidłowe działanie produktu, nie należy zasłaniać minimalnego wymaganego luzu (min. 20 mm) na blacie roboczym w celu uzyskania przepływu powietrza.
- Jeśli zainstalowany jest piekarnik podgórny, upewnij się, że jest on wyposażony w system chłodzenia.
- Nie instaluj płyty grzewczej nad zmywarką lub pralką, aby obwody elektroniczne nie miały kontaktu z parą lub wilgocią, które mogłyby je uszkodzić.

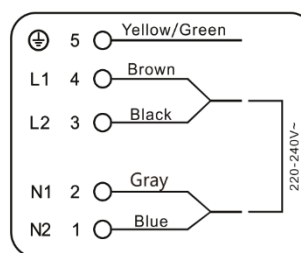
### 3. Uruchomienie urządzenia

- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel, który zna aktualne przepisy bezpieczeństwa i instalacji.
- Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia ciała lub zwierząt oraz za szkody majątkowe wynikające z nieprzestrzegania przepisów zawartych w niniejszym rozdziale.
- zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty grzejnej z blatu.
- Upewnij się, że napięcie określone na etykiecie znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia jest takie samo.
- Tylko wykwalifikowany elektryk może wymienić uszkodzony.
- nie może być zgięty ani ściśnięty.

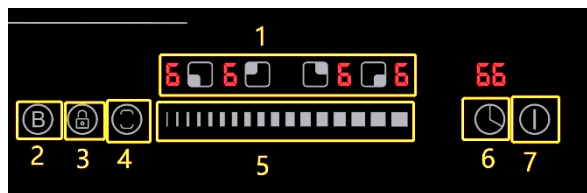
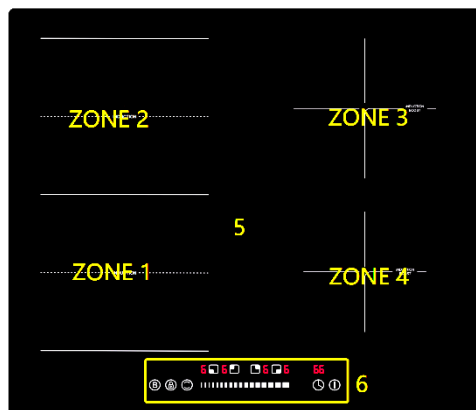
Installation (380V) rare



Installation (220V) common



- **Uwaga!** Aby uniknąć trwałego uszkodzenia blatu szkło-ceramicznego, nie używaj:
  - Doniczki z dnem, które nie są idealnie płaskie.
  - Metalowe garnki z emaliowanym dnem.



1. Kuchenka indukcyjna max. 2000/2400W
2. Kuchenka indukcyjna max. 1600/2000W
3. Kuchenka indukcyjna max. 2000/2400W
4. Kuchenka indukcyjna max. 1600/2000W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

1. Kontrola wyboru strefy grzewczej
2. Funkcja Boost
3. Kontrola blokady
4. Strefa Flex
5. Sterowanie suwakiem
6. Zegar
7. Przycisk włączania / wyłączenia

## 4. Dane techniczne

<b>Model</b>	<b>AR-HE-IKF60</b>
Wymiary produktu	590 x 520 x 58 mm
Wymiary montażowe	560 x 490 x 52 mm
Napięcie	220-240 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Moc maksymalna	72000 W
Lewy dolny róg (STREFA 1)	2000 W doładowanie do 2400 W
Górny lewy (STREFA 2)	Przyspieszenie 1600 W do 2000 W
Prawy górny róg (STREFA 3)	2000 W doładowanie do 2400 W
Prawa dolna strona (STREFA 4)	Przyspieszenie 1600 W do 2000 W

## 5. Przed użyciem

- **Ważne:** Strefy gotowania nie włączają się, jeśli garnki nie mają odpowiedniej wielkości. Używaj tylko garnków z symbolem "INDUKCJA" (rysunek poniżej) lub doniczek emaliowanych.
- Umieść garnek w wymaganej strefie gotowania przed włączeniem płyty grzejnej.

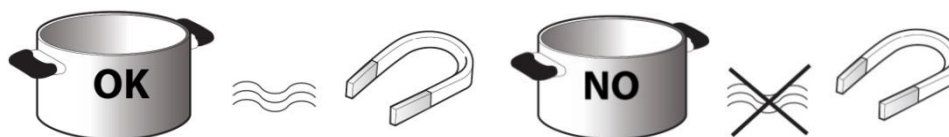


### Istniejące garnki i patelnie

- Użyj magnesu, aby sprawdzić, czy spód naczynia nadaje się do płyty indukcyjnej.

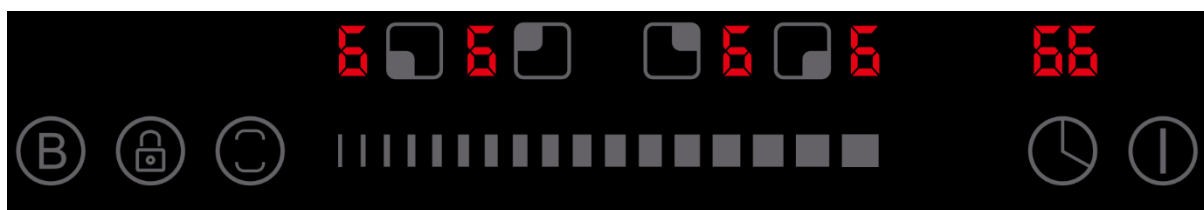


- Upewnij się, że naczynia kuchenne mają płaski spód, w przeciwnym razie porysują płytę grzejną.





- Średnica dna naczynia powinna wynosić co najmniej 10 cm.  
(Jeśli podstawy naczyń nie są wykrywalne magnetycznie, nie są odpowiednie)


## 6. Układ panelu sterowania



### 6.1 Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

- Aby rozpocząć gotowanie:  przycisk, płyta wyświetli "-" dla obu palników. To "-" zniknie, jeśli nie będzie dalszej operacji w ciągu 30 sekund.
- Dotknij sterowania wyborem strefy grzewczej, wskaźnik 0 do klucza zacznie migać.
- Ustaw poziom mocy, wykonując operację, dotykając suwaka.  Przejdźcie od "1": poziom min., do "9": poziom maksymalny.



- Aby zakończyć gotowanie, dotknij elementu sterującego wyborem strefy grzewczej, który chcesz wyłączyć.
- Wyłącz strefę gotowania, dotykając suwaka przez 2 sekundy i przewijając w dół do "-".
- Wyłącz całą płytę grzewczą, dotykając elementu sterującego "ON/OFF" 



- Jeśli płyta grzewcza była używana, wskaźnik ciepła resztkowego "H" świeci się do momentu ostygnięcia stref goto



### 6.2 Przekaznik czasowy

- Możesz ustawić go tak, aby wyłączał jedną strefę gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić minutnik na 99 minut.
- 

#### 6.2.1 Ustawienie timera z automatycznym wyłączeniem jeszcze jednej strefy gotowania

- Dotknięcie sterowania wyborem strefy grzewczej



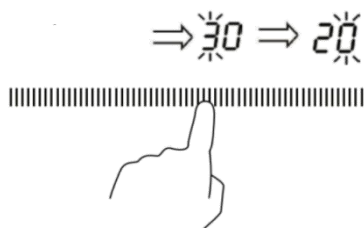


- Dotknij sterowania timerem, wskaźnik timera pokazuje "30" min.



- Ustaw czas, dotykając suwaka.

Tak długo, jak dziesięciocyfra, możesz ją dostosować za pomocą suwaka. Po 3 sekundach bez dalszego wprowadzania ustawienia są akceptowane, a cyfra jedynki zaczyna migać. Dostosuj go również za pomocą suwaka.



( Po ustawieniu czasu rozpocznie się natychmiastowe odliczanie, wyświetlacz pokaże pozostały czas)

- Wskazówka: Jeśli czas ustawiania przekracza 99 minut, zegar automatycznie powróci do 0 minuty.

Dotykając sterowania wyborem strefy grzewczej, a następnie dotknij "Timer", timer zostanie anulowany, a "--" pojawi się na wyświetlaczu minutowym.



- Aby oznaczyć wybraną strefę, podświetli się kropka obok odpowiedniego wyświetlacza zasilania.
- Po upływie ustawionego czasu odpowiednia strefa gotowania jest automatycznie wyłączana.

### 6.2.2 Anulowanie i zmiana ustawienia czasu:

- Aby anulować ustawienie czasu, ponownie naciśnij timera. Pozostały czas wyświetlania i czerwona kropka znikają, a licznik czasu jest anulowany.
- Jeśli chcesz zmienić czas ustawienia, musisz anulować ustawienie i zacząć od nowa od pierwszego kroku ustawienia.





### 6.2.3 Ustawianie timera w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy gotowania

- Jeśli więcej niż jedna strefa grzewcza korzysta z tej funkcji, wskaźnik timera pokaże najniższy czas. (np. czas ustawienia strefy 1# 3 minuty, czas ustawienia strefy 2# 6 minut, wskaźnik timera pokazuje "3".)

Po upływie timera gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

### 6.3 Blokada rodzicielska

- Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieciom, płyta indukcyjna jest wyposażona w urządzenie blokujące.
- Aby zablokować: d  przycisku.
- Aby odblokować: przytrzymaj  przycisk przez 3 sekundy, a płyta powróci do normalnej pracy.


### 6.4 Automatyczne wyłączenie

- Płyta wyłączy się automatycznie, gdy nie ustawiłeś czasu gotowania, zapomniałeś wyłączyć płytę grzejną i w ogóle nie obsługiwałeś płyty grzewczej. Zależność między poziomem mocy a domyślnym czasem wyłączenia pokazano na poniższym rysunku.


Poziom mocy	Godzina
1-2	6 godzin
3-4	5 godzin
5	4 godziny
6-9	1,5 godziny

(w zależności od wybranego poziomu mocy)

### Wskaźnik ciepła resztkowego

- Płyta grzewcza jest wyposażona w wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy gotowania. Wskaźniki te ostrzegają użytkownika, gdy strefy gotowania są jeszcze gorące.
- Jeśli wyświetlacz po  zuje, strefa gotowania jest nadal gorąca. Jeśli wskaźnik ciepła resztkowego danej strefy gotowania jest podświetlony, strefa ta może być wykorzystana na przykład do utrzymania ciepła naczynia lub do stopienia masła. Gdy strefa gotowania ostygnie, wyświetlacz gaśnie.

### Nieprawidłowy lub brakujący wskaźnik puli – Kod błędny

- Jeśli używasz garnka, który nie jest odpowiedni, nie jest prawidłowo ustawiony lub nie ma odpowiednich wymiarów dla płyty indukcyjnej, na wyświetlaczu pojawi się  symbol "".

### 6.5 Oszczędność energii

- Aby uzyskać optymalne wyniki, zaleca się:
  - Używaj garnków i patelni o szerokości dna równej szerokości strefy gotowania.
  - Używaj tylko garnków i patelni z płaskim dnem.
  - Jeśli to możliwe, trzymaj pokrywkę garnka podczas gotowania.
  - Użyj szybkowaru, aby zaoszczędzić jeszcze więcej energii i czasu.
  - Umieść garnek na środku strefy gotowania zaznaczonej na płycie grzejnej.

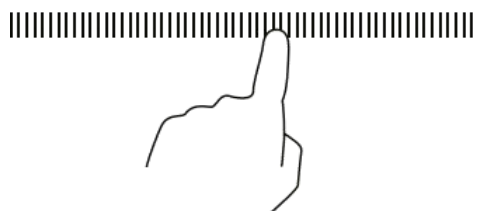
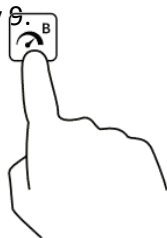
### 6.6 Korzystanie z funkcji Boost

Dzięki funkcji booster możesz zmaksymalizować moc strefy gotowania przez 5 minut. W ten sposób można uzyskać mocniejsze i szybsze gotowanie.

#### Aktywacja funkcji booster

- Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania, dla której chcesz aktywować wzmacniacz.

- Naciśnij, moc **B** strefy gotowania jest zmaksymalizowana; Odpowiedni wyświetlacz zasilania pokaże "b".
- Po 5 minutach wzmacniacz zatrzymuje się automatycznie, a strefa gotowania przełącza się z powrotem na poziom mocy  $\theta$ .



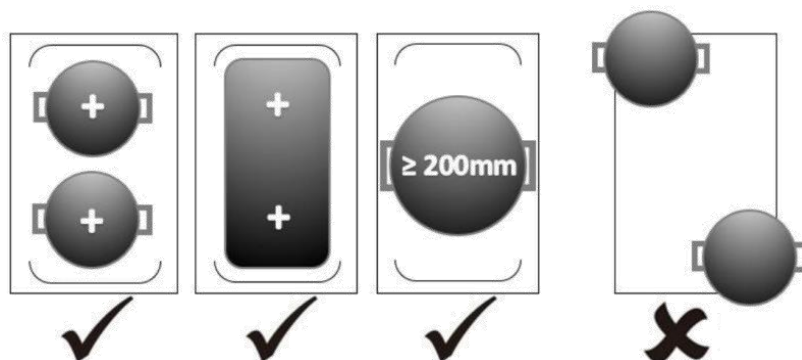
#### Anulowanie funkcji boostera

- Naciśnij wyboru strefy gotowania, dla której chcesz dezaktywować wzmacniacz. Aby zatrzymać wzmacniacz i powrócić do wcześniej ustawionego poziomu mocy (lub do poziomu 5, jeśli wzmacniacz został aktywowany na poziomie mocy 0), naciśnij boostera.
- Aby zatrzymać wzmacniacz i ustawić dowolny poziom mocy, użyj suwaka.
- Aby całkowicie wyłączyć strefę gotowania, dotknij lewego końca suwaka przez co najmniej 2 sekundy. Wzmacniacz również się zatrzyma.

#### 6.7 Funkcja Flex Zone

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, zgodnie z potrzebami gotowania w dowolnym momencie.
- Elastyczny obszar składa się z dwóch niezależnych wskaźników, które można kontrolować oddzielnie. Podczas pracy w pojedynczej strefie naczynia kuchenne są przenoszone z jednej strefy do drugiej w obszarze elastycznym. Utrzymanie tego samego poziomu mocy strefy, w której pierwotnie umieszczono naczynia, a część, która nie jest objęta naczyniami, nie będzie się nagrzewać.
- Ważne: Upewnij się, że naczynia są wyśrodkowane w pojedynczej strefie gotowania. W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i wydłużonych patelni należy umieścić patelnie wyśrodkowane na strefie gotowania obejmującej oba krzyże.

Przykłady dobrych i złych miejsc docelowych puli:



- **Jako duża strefa:**
  - I) Aby aktywować elastyczny obszar jako pojedynczą dużą strefę, po prostu naciśnij dedykowany.
  - II) Ustawienie mocy działa jak każdy inny normalny obszar.

- **Jako dwie niezależne strefy:**

Aby użyć obszaru elastycznego jako dwóch różnych stref z różnymi ustawieniami mocy, naciśnij ponownie dedykowany, a strefy powrócą do starych ustawień.

## 7. Ustawienia ogrzewania

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym naczyń kuchennych i ilości gotowanego. Eksperymentuj z kuchenką indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najlepiej Ci odpowiadają.

Ustawienie temperatury	Suitabit
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delikatne podgrzewanie dla małych ilości jedzenia</li> <li>• topienie czekolady, masła i żywności, która szybko się pali</li> <li>• delikatne gotowanie na wolnym ogniu</li> <li>• powolne ocieplenie</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odgrzewanie</li> <li>• szybkie gotowanie na wolnym ogniu</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naleśniki</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smażenie</li> <li>• gotowanie makaronu</li> </ul>
9-b	<ul style="list-style-type: none"> <li>• smażenie na mieszanki</li> <li>• Piekący</li> <li>• doprowadzanie zupy do wrzenia</li> <li>• wrząca woda</li> </ul>

## 8. Czyszczenie

Rodzaj zanieczyszczenia	Co mogę zrobić?	Ważny!
Codzienne zabrudzenia na powierzchni szkła (odciski palców, ślady, nieziarniste plamy z rozgotowanej żywności lub płynów)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącz płytę grzejną.</li> <li>• Połóż trochę środka czyszczącego szkło-ceramicznego na letnim (nie gorącym!) Szkło.</li> <li>• Wyczyść stoik miękką szmatką.</li> <li>• Dokładnie spłucz i usuń wszystkie pozostałości po czyszczeniu.</li> </ul> <p>Osusz powierzchnię do gotowania czystym ręcznikiem tekstylnym lub papierowym.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upewnij się, że płyta grzewcza nie jest gorąca.</li> <li>• , niektóre nylonowe gąbki, ścierne środki czyszczące lub agresywne środki czyszczące rysują szkło.</li> </ul> <p>Sprawdź specyfikacje producenta pod kątem przydatności do powierzchni szklanych.</p> <p>Zawsze całkowicie usuwaj pozostałości po czyszczeniu. W przeciwnym razie powierzchnia do gotowania może zostać uszkodzona.</p>


<p><b>Rozgotowane, stopione, spalone lub słodkie plamy na szklanej powierzchni.</b></p>	<p>Usuń je natychmiast szpatułką, szpatułką lub skrobakiem do płyt szklano-ceramicznych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącz płytę grzejną.</li> <li>• Trzymaj skrobak pod kątem 30° do płyty grzewczej i zeskrobuj brud w chłodne miejsce na polu. (Jeśli to konieczne, ostrożnie zmiażdż wszystkie inkrustacje, które wcześniej stwardniały).</li> <li>• Usuń brud ręcznikiem do mycia naczyń lub ręcznikiem papierowym. Oczyszcz, opłucz i osusz szklanę tak, jak w przypadku "codziennego zabrudzenia".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uważaj, aby nie poparzyć się na podgrzewanych lampach kuchennych.</li> <li>• Należy pamiętać, że ostrza skrobaków są wyjątkowo ostre i mogą spowodować obrażenia. Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.</li> </ul> <p>Usuń ten rodzaj brudu tak szybko, jak to możliwe, aby zapobiec jego osadzeniu się i uszkodzeniu szkła.</p>
<p><b>Rozgotowane na panelu sterowania</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącz płytę grzejną.</li> <li>• Namocz płyny miękką szmatką.</li> <li>• Przetrzyj obszar sterowania dotykowego kwaśną, wilgotną szmatką lub miękką gąbką.</li> </ul> <p>Całkowicie wysusz powierzchnię ręcznikiem tekstylnym lub papierowym.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeśli panel sterowania jest brudny, płyta grzewcza może się wyłączyć.</li> </ul> <p>Pole dotykowe może nie działać, dopóki znajduje się na nim ciecz. Upewnij się, że obszar został całkowicie wyczyszczony przed ponownym włączeniem płyty grzejnej.</p>

## 9. Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
<p>Płyta grzewcza może być Nie włączają się.</p>	<p>Brak zasilania</p>	<p>Upewnij się, że płyta grzewcza jest prawidłowo podłączona do nienaruszonego źródła zasilania.</p>
		<p>Sprawdź, czy jest w Twoim mieszkaniu lub Środowisko Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.</p>
<p>Sterowanie dotykowe nie odpowiada.</p>	<p>Panel sterowania jest zablokowany.</p>	<p>Odblokuj panel sterowania. Patrz rozdział Bezpieczeństwo.</p>
<p>Sterowanie dotykowe jest trudne w użyciu.</p>	<p>Na panelu sterowania znajduje się mała warstwa wody.</p>	<p>Upewnij się, że panel sterowania jest czysty i suchy.</p>
	<p>Operujesz czubkiem palca</p>	<p>Użyj kulek palców do działania.</p>

<b>Naczynia będą nie ogrzewany i Symbol , jest wyświetlana.</b>	Naczynia nie nadają się do indukcji lub nie są rozpoznawane jako takie .	Użyj naczynia indukcyjnego w rozmiarze odpowiednim do żądanej strefy gotowania i ustaw je prawidłowo. Zobacz rozdział o naczyniach kuchennych.
<b>Ogrzewanie trwa Niezwykle długie.</b>	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne .	Używaj naczyń z wysokim procentem cząstek magnetycznych (patrz rozdział o naczyniach).
	Wahania w sieci energetycznej	Nawet wahania 10 woltów w sieci energetycznej mogą prowadzić do znacznie dłuższego czasu gotowania.
<b>Przełączniki płyty grzewczej Nieoczekiwane.</b>	Zabezpieczenie przed przegrzaniem zostało uruchomione .	Upewnij się, że drogi wentylacyjne nie są zablokowane, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka .
		Upewnij się, że naczynia nie wystawają ponad oznaczenie stref gotowania w kierunku panelu sterowania, aby uniknąć jego przegrzania.
<b>Płyta wyłącza się lub włącza nieoczekiwane .</b>	Panel sterowania został dotknięty w niekontrolowany sposób	Uważaj, aby nie umieścić niczego na panelu sterowania i nie przeciągać ani nie przesuwając niczego po nim. W razie potrzeby włącz ponownie płytę grzejną i używaj jej zgodnie z opisem.
<b>Zadrapania na Powierzchnia szklana</b>	Ścieranie metalu lub inne zabrudzenia mogą wyglądać jak zadrapania.	Ceramika szklana jest bardziej odporna na ścieranie niż stal. Ślady ścierania spowodowane tym nie stanowią uszkodzeń i można je usunąć za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego.
	Używane są nieodpowiednie naczynia kuchenne .	Używaj naczyń kuchennych z czystym, równym i gładkim dnem (patrz rozdział o naczyniach).
	Nieodpowiedni środek czyszczący, lub -Naczynia są używane.	Używaj tylko środków czyszczących i przyborów odpowiednich do powierzchni szklanych.
<b>Niektóre patelnie lub garnki emitują trzaski lub trzaski.</b>	Można to zrobić poprzez skład naczyń kuchennych .	Metalowe warstwy zastawy stołowej wibrują w różnym stopniu po podgrzaniu. Jest to bezpieczne i normalne.

Podczas pracy z dużą mocą słychać lekkie buczenie.	Może to być spowodowane techniką indukcyjną .	Jest to normalne, ale hałas należy zmniejszyć lub całkowicie wyeliminować poprzez obniżenie poziomu mocy.
<b>Hałas wentylatora</b>	Zintegrowany wentylator chłodzący zapobiega przegrzaniu elektroniki. W razie potrzeby funkcja ta działa nawet po wyłączeniu płyty grzejnej.	Jest to normalne i niezbędne do bezbłędnego funkcjonowania. Nie odłączaj urządzenia od źródła zasilania, gdy wentylator pracuje. Aby uniknąć upośledzenia funkcjonalnego, upewnij się, że temperatura otoczenia jest odpowiednia i że jest dobra wentylacja.
<b>Nieprawidłowe działanie / wyświetlanie kodu błędu</b>	Wahania w sieci energetycznej	Odłącz płytę grzejną od zasilania na ok. 20 minut (wyłącz bezpiecznik), a następnie włącz ją ponownie.
	Usterka techniczna / znaczenie kodu patrz poniższa tabela	Zapisz kod błędu, odłącz płytę grzejną od zasilania i skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem.

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Remedium
	Nie wykryto odpowiednich naczyń kuchennych	Umieść odpowiednie naczynia na środku odpowiedniej strefy gotowania (patrz rozdział o naczyniach)
E1	Napięcie jest zbyt niskie (poniżej 85 V)	Sprawdź zasilanie. Jeśli jest to normalne, włącz ponownie płytę grzejną.
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (wyższe niż 285 V)	Sprawdź zasilanie. Jeśli jest to normalne, włącz ponownie płytę grzejną
Targi E3	Komunikat o błędzie od kucharza- <u>Czujnik powierzchniowy / zwarcie</u>	Skontaktuj się z działem obsługi klienta lub certyfikowanego elektryka.
E4	Komunikat o błędzie czujnika IGBT / zwarcie	Skontaktuj się z działem obsługi klienta lub certyfikowanego elektryka.
E5	Przegrzanie płyty grzewczej	Poczekaj, aż płyta ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.
E6	Przegrzanie IGBT	Poczekaj, aż płyta ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.



## 10. Utylizacja przyjazna dla środowiska

### 10.1 Utylizacja i pakowanie

- - Opakowanie urządzenia składa się z materiałów, które są niezbędne do zagwarantowania skutecznej ochrony podczas transportu. Materiały te w pełni nadają się do recyklingu, a tym samym zmniejszają wpływ na środowisko. Wyrzuć opakowanie do kosza na materiały nadające się do recyklingu.

### 10.2 Utylizacja starego sprzętu

- - Stare urządzenia muszą być utylizowane zgodnie z wytycznymi i lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Skontaktuj się z lokalną administracją, aby uzyskać adres najbliższego centrum recyklingu i dostarcz tam swoje urządzenie.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na zużyтым sprzęcie elektrycznym lub elektronicznym wskazuje, że nie wolno go wyrzucać wraz z odpadami domowymi po zakończeniu jego życia. Punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego są dostępne bezpłatnie w Twojej okolicy. Możesz uzyskać adresy od swojego miasta lub samorządu. Możesz dowiedzieć się o innych opcjach zwrotu stworzonych przez nas na naszej stronie internetowej [www.arebos.de](http://www.arebos.de).

Selektywna zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ma na celu umożliwienie ponownego użycia, recyklingu lub innych form odzysku zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz uniknięcie negatywnych konsekwencji unieszkodliwiania dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

**Nasz numer obsługi klienta: Tel. +44 (0) 208 068 5604**

**Fax: +49 (0) 931 4523 2799 / E-mail: [info@arebos.de](mailto:info@arebos.de)**

Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

## Deklaracja zgodności UE

My,

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Niemcy

Niniejszym oświadczamy, że urządzenia opisane poniżej spełniają odpowiednie, podstawowe wymagania bezpieczeństwa i zdrowia dyrektyw UE ze względu na ich konstrukcję i budowę, a także w wersjach sprzedawanych przez nas.

Nazwa produktu: Płyta indukcyjna AREBOS 4 płyty grzejne i strefa flex

Numer artykułu: 4252023117272

Numer modelu: AR-HE-IKF60

Jeśli urządzenie zostanie zmodyfikowane bez naszej zgody, niniejsza deklaracja zgodności traci ważność.

Dyrektyw

To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami UE/WE:

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

Data/podpis Producent/Lokalizacja:

Würzburg, 25.09.2023



Podpis:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Dyrektor Zarządzający

Przedstawiciel niniejszej instrukcji obsługi/danych technicznych:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Dyrektor Zarządzający

Adres biura:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

97074 Würzburg

Adres zwrotny można znaleźć w stopce redakcyjnej: <https://www.arebos.de/impressum/>

Numer identyfikacji podatkowej VAT: DE 263752326

Sądem właściwym do wpisania do rejestru handlowego jest Würzburg, HRB 10082

WEEE-Reg.-Nr. DE 61617071