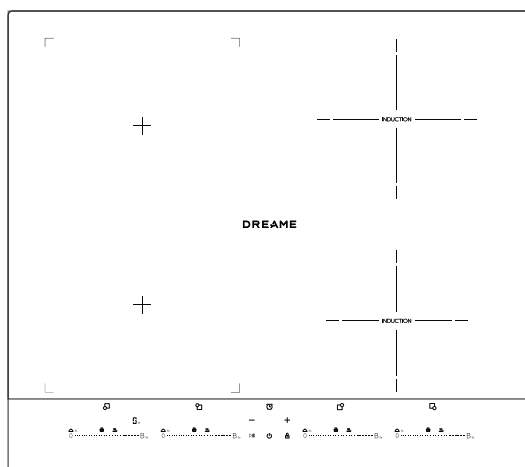


Indukcyjna płyta kuchenna

Instrukcja obsługi

Model: CD37EZ601RDEU

CD37EZ6P01RDEU



Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją w celu wykorzystania w przyszłości.

DREAME

1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	1
2. Przegląd produktu.....	5
3. Kilka słów o gotowaniu indukcyjnym.....	7
4. Korzystanie z płyty indukcyjnej.....	10
5. Wskazówki dotyczące gotowania.....	19
6. Wyświetlanie awarii i kontrola.....	24
7. Specyfikacja techniczna.....	25
8. Instalacja.....	26



WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Proszę przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać płytę grzewczą. Informacje dotyczące instalacji znajdują się w sekcji poświęconej instalacji. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować niniejszą instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.

1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty grzejnej przeczytaj te informacje.

Instalacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od sieci zasilającej.
- Urządzenie musi być podłączone do skutecznego systemu uziemienia.
- Zmiany w instalacji elektrycznej w domu mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować porażeniem prądem elektrycznym lub śmierć.

Ryzyko przecięcia

- Zachowaj ostrożność — krawędzie panelu są ostre.
- Niezastosowanie się do środków ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Przed instalacją lub użytkowaniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- W żadnym wypadku nie należy umieszczać na tym urządzeniu materiałów lub produktów łatwopalnych.
- Proszę przekazać poniższe informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożeń, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- Urządzenie to powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie należy podłączyć do obwodu wyposażonego w wyłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować utratę ważności wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odszkodowawczych.

Obsługa i konserwacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Nie należy gotować na uszkodzonej lub pękniętej płytce grzewczej. Jeśli powierzchnia płyty grzewczej ulegnie uszkodzeniu lub pęknięciu, należy natychmiast wyłączyć urządzenie z zasilania sieciowego (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć płytę grzewczą z gniazdka ściennego.
- Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować porażeniem prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- Urządzenie to jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jakkolwiek osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie zostaną zakłócone przez pole elektromagnetyczne.
- Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować śmierć.

Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się do temperatury wystarczającej do spowodowania oparzeń.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakiegokolwiek przedmioty inne niż odpowiednie naczynia kuchenne miały kontakt ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Trzymaj dzieci z daleka.
- Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku. Należy sprawdzić, czy uchwyty rondli nie wystają poza inne włączone pola grzewcze. Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować oparzenia i poparzenia.

Ryzyko przecięcia

- Gdy osłona bezpieczeństwa jest odsunięta, ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odkryte. Należy używać go z dużą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do środków ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Wykipienie może powodować dymienie i wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub magazynowej.
- Nigdy nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych na urządzeniu.
- Nie należy umieszczać ani pozostawiać w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów podatnych na magnetyzację (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one ulec zakłóceniu przez pole elektromagnetyczne urządzenia.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączyć pola grzewcze i płytę grzewczą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczyń, która wyłącza pola grzewcze po zdjęciu naczyń.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani siadać, stać lub wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci, w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez opieki w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do obsługi urządzenia jest ograniczona, powinny otrzymać instrukcje dotyczące jego użytkowania od odpowiedzialnej i kompetentnej osoby. Instruktor powinien upewnić się, że osoby te potrafią obsługiwać urządzenie bez stwarzania zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie używaj myjki parowej.
- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płycie grzewczej.
- Nie stawaj na płycie grzewczej.
- Nie używaj patelni z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj patelni po szklanej powierzchni indukcyjnej, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Nie używaj druciaków ani innych silnych środków czyszczących do czyszczenia płyty grzewczej, ponieważ mogą one zarysować szkło indukcyjne.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; -gospodarstwa rolne;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania; -pensjonatach typu bed and breakfast.

1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa PL

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pozostają pod nadzorem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj żadnych przedmiotów na powierzchni do gotowania.
- **Ostrzeżenie:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Dotyczy to płyt grzewczych wykonanych ze szkła ceramicznego lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie to nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.

OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować ten element stabilizujący. Zapoznaj się z instrukcją instalacji.

OSTRZEŻENIE: Należy używać wyłącznie osłon płyty grzewczej zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub osłon płyty grzewczej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może spowodować wypadki. Urządzenie to posiada uziemienie służące wyłącznie do celów funkcjonalnych.

Gratulujemy zakupu Twojej nowej płyty grzewczej indukcyjnej.

Zalecamy poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

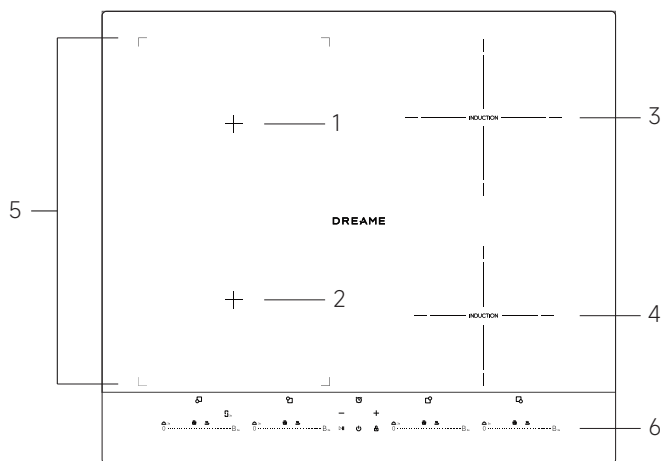
Aby przeprowadzić instalację, proszę zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji.

Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować niniejszą instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

2. Przegląd produktu

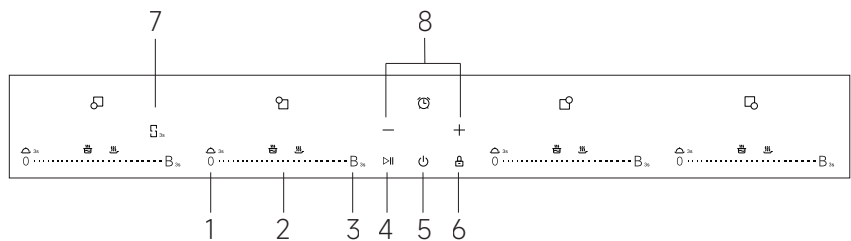
Model: CD37EZ601RDEU

Widok z góry



- 1. Strefa gotowania 2300 (3700) W / 220*200 mm
- 2. Strefa gotowania 2300(3700) W / 220*200 mm
- 3. Strefa gotowania 2000(2600) W / 180 mm
- 4. Strefa gotowania 1500(2000) W / 160 mm
- 5. Strefa flex 3000 (3700) W / 220*400 mm
- 6. Panel sterowania

Panel sterowania



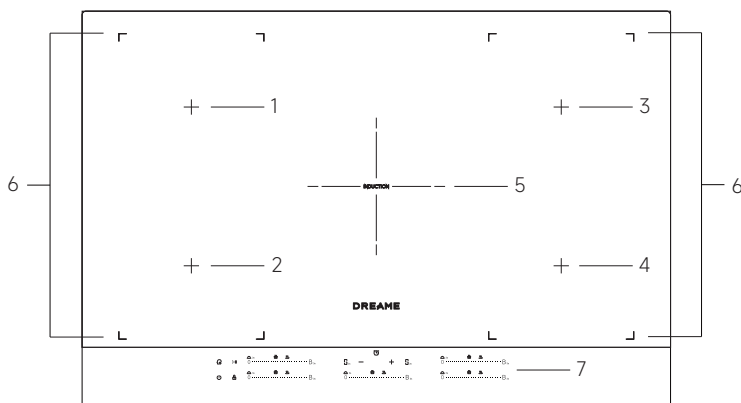
- 1. Sterowanie funkcją utrzymywania ciepła
- 2. Sterowanie wyborem strefy ogrzewania / Przycisk regulacji mocy
- 3. Sterowanie funkcją Boost (Wzmocnienia)
- 4. Funkcja Stop and Go
- 5. Element sterujący WŁ./WYŁ.
- 6. Sterowanie blokadą
- 7. Sterowanie strefą Flex/funkcją grillowania
- 8. Przycisk regulacji timera

2. Przegląd produktu

PL

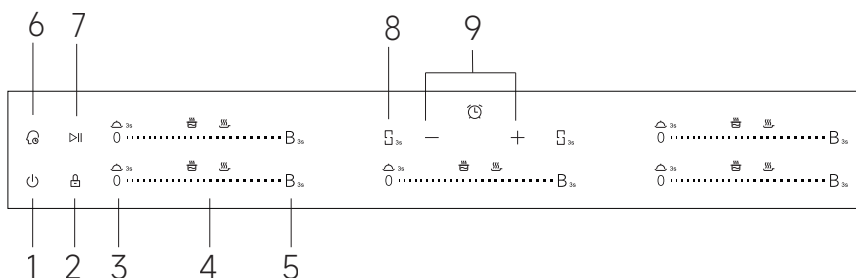
Model: CD37EZ6P01RDEU

Widok z góry



1. Strefa gotowania 2300 (3700) W / 190*190 mm
2. Strefa gotowania 2300 (3700) W / 190*190 mm
3. Strefa gotowania 2300 (3700) W / 190*190 mm
4. Strefa gotowania 2300 (3700) W / 190*190 mm
5. Strefa gotowania 2300(3700) W / 210 mm
6. Strefa flex 3000 (3700) W / 190*400 mm
7. Panel sterowania

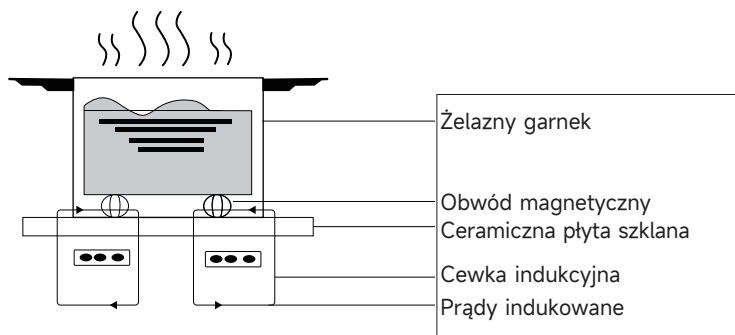
Panel sterowania



1. Element sterujący WŁ./WYŁ.
2. Sterowanie blokadą
3. Sterowanie funkcją utrzymywania ciepła
4. Sterowanie wyborem strefy ogrzewania / Przycisk regulacji mocy
5. Sterowanie funkcją Boost (Wzmocnienia)
6. Sterowanie funkcją pamięci
7. Funkcja Stop and Go
8. Sterowanie strefą Flex/funkcją grillowania
9. Przycisk regulacji timera

3. Kilka słów o gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa ona na zasadzie wykorzystania drgań elektromagnetycznych do generowania ciepła bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez podgrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że ostatecznie podgrzewane jest przez naczynie.

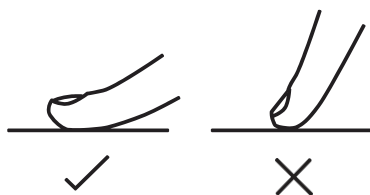


Przed użyciem Twojej nowej płyty grzewczej indukcyjnej

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na płycie grzewczej.

Korzystanie z przycisków dotykowych

- Elementy sterujące są dotykowe, co oznacza, że wystarczy je delikatnie dotknąć.
- Dotknij element sterujący płaską częścią palca, a nie jego czubkiem.
- Przy każdym wykryciu dotknięcia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie są zakryte żadnymi przedmiotami (np. naczyniami lub ściereczkami). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.



3. Kilka słów o gotowaniu indukcyjnym

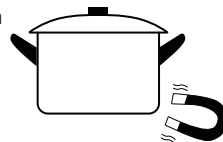
PL

Wybór odpowiednich naczyń kuchennych



- Używaj wyłącznie naczyń kuchennych z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Sprawdź, czy na opakowaniu lub na spodzie naczynia znajduje się symbol indukcji.

- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynia kuchenne nadają się do użycia na kuchence indukcyjnej, wykonując test z magnesem. Przyłóż magnes do dna patelni. Jeśli magnes przyciąga się do patelni, oznacza to, że nadaje się ona do użycia na kuchence indukcyjnej.



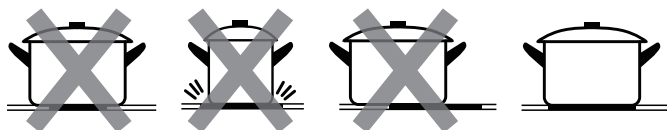
- Jeśli nie masz magnesu:

1. Wlej trochę wody do patelni, którą chcesz przetestować.
 2. Jeśli wyświetlacz nie miga, a woda się nagrzewa, patelnia jest odpowiednia.
- Naczynia kuchenne wykonane z następujących materiałów są nieodpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.

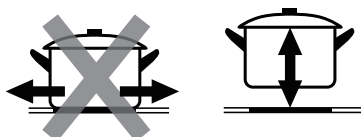
Nie używaj naczyń kuchennych z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak pole grzewcze. Używaj naczyń o średnicy równej rozmiarowi wybranego pola grzewczego. Używanie nieco większego garnka pozwala na maksymalne wykorzystanie energii. Używanie mniejszego garnka może skutkować niższą niż oczekiwana wydajnością. Zawsze ustaw naczynie na środku pola grzewczego.



Zawsze podnoś patelnie z płyty grzewczej – nie przesuwaj ich, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.



3. Kilka słów o gotowaniu indukcyjnym

Wymiary patelni

Strefy gotowania automatycznie dostosowują się, w pewnych granicach, do średnicy naczynia. Jednak dno naczynia musi mieć minimalną średnicę wymaganą dla danej strefy gotowania. Aby uzyskać maksymalną wydajność płyty grzewczej, należy umieścić naczynie na środku strefy gotowania.

Średnica podstawy naczyń indukcyjnych

Model: CD37EZ601RDEU

Strefa gotowania (mm)	Minimum (mm)
1 i 2 (220*200 mm)	120
3 (180 mm)	120
4 (160 mm)	100
Strefa Flexi	240 lub 160*270

Model: CD37EZ6P01RDEU

Strefa gotowania (mm)	Minimum (mm)
1 i 2 i 3 i 4 (190*190 mm)	120
5 (210 mm)	140
Strefa Flexi	240 lub 160*270

Powyższe informacje mogą się różnić w zależności od jakości używanej patelni.

4. Korzystanie z płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

1. Dotknij elementu sterującego WŁ./WYŁ. 

Po włączeniu zasilania brzęczyk wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta grzewcza przeszła w tryb czuwania.

2. Umieść odpowiednią patelnię na wybranej strefie gotowania. Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

3. Dotknij suwaka odpowiadającego strefie ogrzewania. Wskaźnik obok przycisku zacznie migać.

4. Dotknij suwaka, aby ustawić żądany poziom.

a. Jeśli nie wybierzesz strefy grzewczej w ciągu 1 minuty, płyta grzewcza automatycznie się wyłączy. Będzie trzeba zacząć od nowa od kroku 1.

b. Podczas gotowania można w dowolnym momencie regulować ustawienia temperatury.

c. Suwak pozwala ustawić poziomy od 1 do 15.

Jeśli na wyświetlaczu naprzemiennie miga wartość ustawionej temperatury

Oznacza to, że:

- Nie umieszczono patelni na odpowiedniej strefie gotowania lub
- Używana patelnia nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- Patelnia jest zbyt mała lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana na strefie gotowania.

Ogrzewanie nie rozpocznie się, jeśli na strefie gotowania nie znajduje się odpowiednia patelnia.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli na strefie nie zostanie umieszczona odpowiednia patelnia.

Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij suwaka strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.

2. Naciśnij i przytrzymaj lewą stronę suwaka przez chwilę, aż pojawi się „0”.

3. Wyłącz całą płytę grzewczą, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.

4. Uważaj na gorące powierzchnie.

Litera „H” wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie ona, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcja ta pomaga również służyć do oszczędzania energii — jeśli chcesz podgrzać kolejne naczynia, użyj płyty grzejnej, która jest nadal gorąca.

4. Korzystanie z płyty indukcyjnej

Używanie funkcji Boost

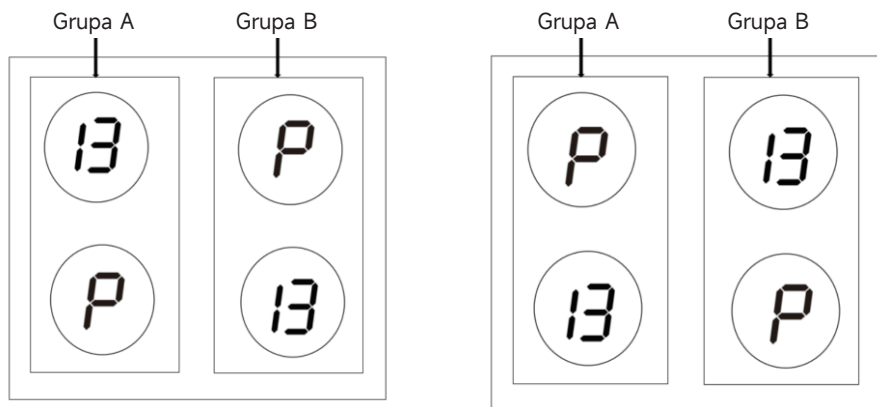
Funkcja Boost zwiększa moc strefy gotowania w ciągu jednej sekundy i utrzymuje ją przez 5 minut. Pozwala to na szybsze i bardziej wydajne gotowanie.

Wykorzystanie funkcji Boost do uzyskania większej mocy

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, w której chcesz włączyć funkcję Boost. Wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
 2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk B3s po prawej stronie suwaka przez 3 sekundy. Wyświetlacz zasilania pokaże „P”, żeby pokazać, że dla danej strefy włączono funkcję Boost.
 3. Po włączeniu funkcji Boost będzie ona działać przez 5 minut, po czym strefa gotowania automatycznie powróci do poziomu mocy 15.
 4. Jeśli chcesz anulować funkcję Boost w ciągu 5 minut, naciśnij przycisk wyboru strefy grzewczej. Wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
- Dotknij dwukrotnie przycisku „B”, aby przywrócić poziom mocy 15 dla strefy gotowania, lub dotknij dowolnego punktu suwaka, aby ustawić odpowiedni poziom mocy dla strefy gotowania.

Ograniczenia dotyczące stosowania funkcji Boost dla modelu CD37EZ601RDEU

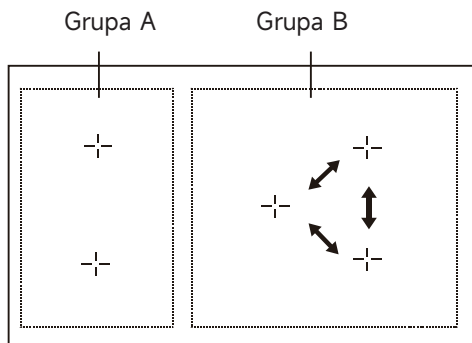
Cztery strefy zostały podzielone na dwie grupy. Każda grupa ma maksymalne obciążenie elektryczne wynoszące 3700 W. Jeśli w danej grupie konieczne jest użycie funkcji Boost, należy najpierw zmniejszyć poziom mocy drugiej strefy w tej samej grupie do „13” lub mniej. W przeciwnym razie symbol „P” będzie migał i zostanie ustawiony na wyświetlaczu wybranej strefy, a poziom mocy „13” zostanie automatycznie ustawiony dla drugiej strefy w tej samej grupie. Gdy jedna strefa jest w trybie Boost „P”, druga strefa nie może być ustawiona na poziom wyższy niż „13”.



Ograniczenia dotyczące stosowania funkcji Boost dla modelu CD37EZ6P01RDEU

Pięć stref zostało podzielonych na dwie grupy. W tej płytce grzewczej każda strefa może pracować z funkcją Boost. Każda grupa ma maksymalne obciążenie elektryczne wynoszące 3700 W.

Cała płyta grzewcza może pobierać maksymalnie 7400 W mocy. Dzięki funkcji ograniczenia mocy każda strefa grzewcza może pracować indywidualnie z maksymalną mocą, jednak nie wszystkie strefy mogą osiągnąć ją jednocześnie. Łączna moc pracy wszystkich stref nie może przekroczyć 7400 W. W praktyce oznacza to, że płyta automatycznie obniża poziom grzania – dlatego funkcja BOOST lub inne ustawienia maksymalne mogą nie być w pełni dostępne w pewnych warunkach. Aby ustawić wybraną strefę na żądany poziom mocy, może być konieczne zmniejszenie mocy w pozostałych strefach.

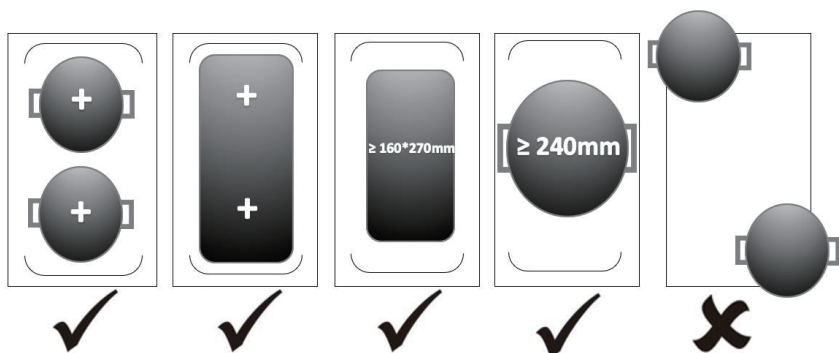


4. Korzystanie z płyty indukcyjnej

Strefa Flex

- Obszar ten może być używany jako jedna strefa lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb.
- Elastyczny obszar Flex składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas pracy w trybie pojedynczej strefy naczynie kuchenne można przenosić z jednej strefy do drugiej w obrębie elastycznego obszaru, zachowując ten sam poziom mocy strefy, w której naczynie było pierwotnie umieszczone, a część niepokryta naczyniem nie będzie się nagrzewać.
- Ważne: Naczynia należy ustawiać na środku pojedynczej strefy gotowania. W przypadku dużych garnków, patelni owalnych, prostokątnych i podłużnych należy ustawić je na środku strefy gotowania, tak aby obejmowały obie strefy.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego ustawienia garnków:



Jako pojedyncza duża strefa

1. Aby aktywować obszar elastyczny Flex jako jedną dużą strefę, wystarczy nacisnąć dedykowany przycisk.
2. Ustawienie mocy działa tak samo jak w każdym innym normalnym obszarze.



3s

Jako dwie niezależne strefy

Aby używać obszaru elastycznego Flex jako dwóch różnych stref o różnych ustawieniach mocy, naciśnij ponownie dedykowany przycisk. Strefy powrócą wtedy do poprzednich ustawień.

4. Korzystanie z płyty indukcyjnej

PL

Korzystanie ze strefy Flex

Aby aktywować strefę Flex:

1. Wybierz i dotknij jednego z suwaków strefy Flex, której chcesz użyć.
2. Dotknij przycisku strefy Flex, wskaźnik obok przycisku wyświetli symbol „≡” lub zaświeci się, a dwa poziomy mocy w strefie Flex zostaną zmienione na ten sam.
3. Aby ustawić poziom mocy, można użyć jednego z suwaków strefy Flex.

Aby anulować strefę Flex:

1. Wybierz i dotknij jednego z suwaków strefy Flex.
2. Dotknij przycisku strefy Flex, poziom mocy obu stref gotowania pozostanie niezmieniony, a wskaźnik zniknie.

Korzystanie z funkcji grillowania

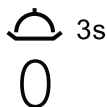
BBQ (Grillowanie) to funkcja wykorzystywana w trybie strefy Flex, która pozwala utrzymać temperaturę powierzchni patelni na rozsądnym poziomie, odpowiednim do grillowania.



1. Dotknij suwaka strefy grzewczej, której chcesz użyć do grillowania, a wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie dotknij i przytrzymaj przycisk Flex przez 3 sekundy. Wskaźnik obok przycisku wyświetli symbol „≡” lub zaświeci się, a następnie wskaźnik strefy wybranej do trybu grillowania wyświetli symbole „b” i „q”.
2. Aby wyjść z funkcji BBQ, dotknij suwaka strefy grzewczej aktualnie znajdującej się w funkcji BBQ, a następnie dotknij przycisku strefy Flex. Funkcja BBQ zostanie wyłączona.

Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury

1. Naciśnij i przytrzymaj (przez 3 sekundy) skrajny lewy suwak, aby włączyć funkcję utrzymywania temperatury. Funkcja utrzymywania temperatury zostanie aktywowana, a na wyświetlaczu pojawi się litera „A”.



2. Aby wyłączyć funkcję utrzymywania temperatury, naciśnij przycisk utrzymywania temperatury na suwaku i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

4. Korzystanie z płyty indukcyjnej

Korzystanie z funkcji stop and go

1. Upewnij się, że strefa gotowania działa.
2. Naciśnij przycisk , a wskaźnik strefy gotowania wyświetli „||”.
Wówczas działanie płyty indukcyjnej zostanie wyłączone we wszystkich strefach gotowania, z wyjątkiem przycisków STOP+GO, WŁ./WYŁ. i blokady.
3. Aby anulować stan pauzy, naciśnij przycisk , a strefa gotowania powróci do wcześniej ustawionego poziomu mocy.

Blokowanie elementów sterujących

- Możesz zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem elementu WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące

Dotknij przycisku blokady klawiszy . Wskaźnik timera wyświetli „Lo”.

Aby odblokować elementy sterujące

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady klawiszy przez 3 sekundy.
3. Teraz możesz zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



Gdy płyta grzewcza jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. W nagłych przypadkach można zawsze wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ., ale przed kolejną operacją należy najpierw odblokować płytę.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wbudowany czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. W przypadku wykrycia nadmiernej temperatury płyta indukcyjna automatycznie wyłącza się. Wentylator będzie chłodził płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

Wykrywanie małych przedmiotów

W przypadku pozostawienia na płycie grzewczej naczynia o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetycznego (np. aluminiowego) lub innego małego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza), płyta grzewcza automatycznie przechodzi w stan gotowości po upływie 1 minuty.

4. Korzystanie z płyty indukcyjnej

PL

Ochrona automatycznego wyłączenia

Automatyczne wyłączenie to funkcja zabezpieczająca płytę grzewczą. Wyłącza się automatycznie, jeśli zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazano w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1-3	4-8	9-15
Domyślny czas pracy (godz.)	8	4	2

Po zdjęciu garnka płyta grzewcza natychmiast przestaje podgrzewać, a po 2 minutach automatycznie się wyłącza.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

Sterowanie funkcją pamięci dla modelu CD37EZ6P01RDEU

Używanie funkcji pamięci

Aby zapisać ustawienia:

1. Wybierz strefę gotowania.
2. Ustaw poziom mocy i/lub czas
3. Aby zapisać ustawienia, naciśnij i przytrzymaj przycisk pamięci przez 3 sekundy podczas migania cyfry obok przycisku strefy gotowania.

Aby aktywować ustawienie:

Wybierz strefę gotowania dla swojego ustawienia wstępnego i naciśnij funkcję pamięci, a urządzenie zacznie działać z ustawionym poziomem mocy i/lub czasem.

Aby anulować/zmienić ustawienie:

Odśwież ustawienia zgodnie z instrukcją zawartą w kroku „Aby zapisać ustawienia”.

Korzystanie z timera

Z timera można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W tym przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić wyłączenie jednej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

4. Korzystanie z płyty indukcyjnej

Używanie timera jako minutnika

Jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: funkcję minutnika można używać nawet wtedy, gdy nie wybrano żadnej strefy gotowania.

2. Dotknij przycisku „-” lub „+” na panelu sterowania timera. Wskaźnik przypomnienia zacznie migać.

3. Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 1 minutę.

Przytrzymaj przycisk „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

Jeśli czas ustawienia przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut.

4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.

5. Po upływie ustawionego czasu przez 30 sekund będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wskaźnik timera wyświetli „- -”.

Ustawienie timera w celu wyłączenia jednej strefy gotowania

Strefy gotowania ustawione dla tej funkcji wyłączą się po upływie ustawionego czasu:

1. Dotknij przycisku wyboru strefy ogrzewania, dla której chcesz ustawić timer (np. strefa 1#).

2. Dotknij przycisku „-” lub „+” na panelu sterowania timera. Wskaźnik przypomnienia zacznie migać.

3. Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka:

Dotknij raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 1 minutę.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+”, aby skrócić lub wydłużyć czas o 10 minut.

Jeśli czas ustawienia przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut.

4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.

UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, sygnalizując, że dana strefa została wybrana.

5. Aby anulować timer, dotknij suwaka elementu sterującego, a następnie dotknij znaku „-” na timerze i przewiń w dół do „0”. Timer zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minut pojawi się „00”, a następnie „-”.

6. Po upływie czasu ustawionego na minutniku odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie i wyświetli się symbol „H”.



Pozostałe strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

4. Korzystanie z płyty indukcyjnej

Ustawienie timera, aby wyłączyć więcej niż jedną strefę gotowania

1. Jeśli używasz tej funkcji dla więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik timera pokaże najkrótszy czas. Po upływie najkrótszego czasu na wyświetlaczu pojawi się dłuższy czas. (np. jeśli strefa 2# czas ustawienia 6 minut, strefa 1# czas ustawienia 3 minuty, to wskaźnik timera pokazuje „03”).

UWAGA: Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik timera pokazuje czas strefy grzewczej.

Jeśli chcesz sprawdzić ustawiony czas dla innej strefy grzewczej, dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej. Timer wskaże ustawiony czas.

2. Po upływie czasu ustawionego na minutniku odpowiednia strefa grzewcza wyłączy się automatycznie i wyświetli się symbol „H”.

UWAGA: Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz zacząć od kroku 1.

5. Wskazówki dotyczące gotowania

Różne poziomy mocy są odpowiednie do różnych sposobów gotowania. Każda strefa grzewcza ma przypisaną funkcję gotowania na suwaku. Dzięki naszym wskazówkom możesz łatwo przygotowywać potrawy, a w razie potrzeby dostosować poziom mocy do rzeczywistej sytuacji podczas gotowania.



Sugestia dotycząca gotowania na wolnym ogniu

Ikona nad suwakiem wskazuje zalecany poziom mocy do gotowania na wolnym ogniu. Jest to jedynie ogólna rekomendacja, która nie została przetestowana dla wszystkich garnków, składników ani ilości potraw.

W trakcie gotowania dostosuj temperaturę do potrzeb.



Sugestia dotycząca smażenia

Ikona nad suwakiem wskazuje zalecany poziom mocy do smażenia. Jest to jedynie ogólna rekomendacja, która nie została przetestowana dla wszystkich garnków, składników ani ilości potraw.

W trakcie gotowania dostosuj temperaturę do potrzeb.

Poziom mocy	Odpowiednie dla
2	Topienie czekolady
6	Gotowanie na wolnym ogniu
9	Smażenie
15/Boost	Szybkie gotowanie wody

5. Wskazówki dotyczące gotowania



Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają, zwłaszcza przy użyciu funkcji PowerBoost. W bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą spontanicznie ulec zapłonowi, co stwarza poważne zagrożenie pożarowe.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy potrawa osiągnie temperaturę wrzenia, zmniejsz temperaturę.
- Użycie pokrywki skraca czas gotowania i pozwala zaoszczędzić energię dzięki zatrzymaniu ciepła.
- Zmniejsz ilość płynów lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie w wysokiej temperaturze, a po podgrzaniu potrawy zmniejsz.

Delikatne podgrzewanie, gotowanie ryżu

- Gotuj na wolnym ogniu poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, tak że bąbelki pojawiają się sporadycznie na powierzchni. Jest to klucz do uzyskania pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez nadmiernego gotowania potraw. Można również w ten sposób gotować sosy na bazie jajek i zagęszczać je poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać nieco wyższego ustawienia niż to najniższe tak, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecany czas.

Smażenie steków

Aby przygotować soczyste, aromatyczne steki:

1. Przed rozpoczęciem gotowania pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop gorącą patelnię odrobiną oleju, a następnie umieść na niej mięso.
4. Podczas smażenia stek należy obrócić tylko raz. Dokładny czas smażenia zależy od grubości steku i preferowanego stopnia wysmażenia. Czas smażenia może wynosić od 2 do 8 minut z każdej strony.
- Dotknij steku, aby ocenić stopień jego wysmażenia – im twardszy, tym bardziej „dobrze wysmażony”.
5. Przed podaniem pozostaw stek na gorącej płycie grzewczej na kilka minut, aby się rozluźnił i stał delikatny.

Do szybkiego smażenia

1. Użyj woka z płaskim dnem, odpowiedniego do kuchenek indukcyjnych, lub dużej patelni.
2. Przygotuj wszystkie składniki i materiały. Smażenie potraw powinno przebiegać szybko. Jeśli chcesz ugotować większe ilości, gotuj potrawy w kilku małych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj całe mięso, odstaw na bok i utrzymuj w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Gdy są jeszcze gorące i chrupiące, zmniejsz temperaturę strefy gotowania, wrzuć mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się dobrze rozgrzały.
7. Podawaj bezpośrednio do konsumpcji.

5. Wskazówki dotyczące gotowania

Pielęgnacja i czyszczenie

Co	Jak	Ważne
Codzienne zabrudzenia na szkłe (odciski palców, ślady i plamy pozostawione przez jedzenie lub rozlane płyny bez cukru).	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Nałóż środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Optucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Ponownie włóż zasilanie płyty grzewczej.	• Gdy płyta grzewcza jest wyłączona, nie będzie widocznego wskaźnika „gorącej powierzchni”, ale strefa gotowania może nadal być gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre nylonowe gąbki oraz silne lub ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze sprawdzaj etykietę, aby upewnić się, czy dany środek lub zmywak jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie grzewczej, ponieważ mogą one pozostawić plamy na szkłe.
Rozlane płyny, roztopione substancje i gorące, cukrowe plamy na szkłe	Natychmiast usunąć za pomocą topatki do ryb, szpachli lub skrobaka z ostrzem, odpowiedniego do indukcyjnych płyt grzewczych, ale należy uważać na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej z gniazdka ściennego. 2. Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeskrób zabrudzenie lub rozlaną substancję w chłodniejsze miejsce płyty grzewczej. 3. Usuń zabrudzenia lub rozlane płyny za pomocą ściereczki do naczyń lub ręcznika papierowego. 4. Wykonaj czynności opisane w punktach od 2 do 4 powyżej, dotyczących „codziennego zabrudzenia szkła”.	• Jak najszybciej usuń plamy pozostawione przez roztopione i słodkie potrawy lub rozlane płyny. Jeśli pozostawisz je na szkłe do ostygnięcia, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Ryzyko skaleczenia: po odsunięciu osłony zabezpieczającej ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Należy używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

5. Wskazówki dotyczące gotowania

PL

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić
Nie można włączyć płyty grzewczej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta grzewcza jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli problem nadal występuje po wykonaniu tych czynności, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Elementy sterujące nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Instrukcje znajdziesz w sekcji „Korzystanie z płyty grzewczej”.
Elementy sterujące są trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szkoło jest porysowane.	Naczynia kuchenne o ostrych krawędziach. Niewłaściwe, ścierne zmywaki lub środki czyszczące.	Używaj naczyń kuchennych z płaskim i gładkim dnem. Patrz „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych” Patrz „Pielęgnacja i czyszczenie”
Niektóre patelnie wydają dźwięki przypominające trzaskanie lub klikanie.	Może to być spowodowane budową Państwa naczyń kuchennych (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne zjawisko w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Rozlane płyny na elementach sterujących	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zetrzyj rozlaną ciecz. 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Całkowicie wytrzyj obszar papierowym ręcznikiem. 5. Ponownie włącz zasilanie płyty grzewczej.	Płyta grzewcza może wydać sygnał dźwiękowy i wyłączyć się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, jeśli są pokryte płynem. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej należy wytrzeć obszar przycisków dotykowych do sucha.

5. Wskazówki dotyczące gotowania

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Indukcyjna płyta grzewcza wydaje cichy szum podczas pracy na wysokich obrotach.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne zjawisko. Hałas powinien zmniejszyć się lub całkowicie zniknąć po obniżeniu ustawienia ogrzewania.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty grzewczej.	Wbudowany wentylator chłodzący został uruchomiony, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może on nadal działać nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.	Jest to normalne zjawisko i nie wymaga podjęcia żadnych działań. Podczas pracy wentylatora nie należy wyłączać zasilania płyty grzewczej z gniazdka ściennego.
Patelnie nie nagrzewają się i pojawia się komunikat „U” na wyświetlaczu.	Indukcyjna płyta grzewcza nie wykrywa patelni, ponieważ nie nadaje się ona do gotowania indukcyjnego. Indukcyjna płyta grzewcza nie wykrywa patelni, ponieważ jest ona zbyt mała dla strefy gotowania lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana na niej.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz sekcję „Wybór odpowiednich naczyń”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa pasuje do rozmiaru strefy gotowania.
Indukcyjna płyta grzewcza lub strefa gotowania wyłączyła się nieoczekiwanie, rozległ się sygnał dźwiękowy i wyświetlono kod błędu (często na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Błąd techniczny.	Zanotuj litery i cyfry błędu, wyłącz zasilanie indukcyjnej płyty grzewczej z gniazdka i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

6. Wyświetlanie awarii i kontrola

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości indukcyjna płyta grzewcza automatycznie przechodzi w stan ochronny i wyświetla odpowiednie kody:

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić
F3/F4	Czujnik temperatury cewki indukcyjnej uległ awarii.	Proszę skontaktować się z dostawcą.
F9/FA	Czujnik temperatury IGBT uległ awarii.	Proszę skontaktować się z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączenie po przywróceniu zasilania przebiega prawidłowo.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Proszę skontaktować się z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Uruchom ponownie płytę, czekając najpierw, aż ostygnie.

Powyższe informacje dotyczą oceny i kontroli typowych usterek.

Aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia indukcyjnej płyty grzewczej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

7. Specyfikacja techniczna

Płyta grzejna do gotowania	CD37EZ601RDEU
Strefa gotowania	4 strefy
Napięcie/częstotliwość	220-240V~ , 50-60Hz
Moc znamionowa – moc całkowita	6800-7400W
Rozmiar produktu Dł. × Szer. × Wys. (mm)	590 × 520 × 60
Rozmiary zabudowy A × B (mm)	560 × 490
Waga netto produktu (kg)	9,4

Referencja	CD37EZ6P01RDEU
Kategoria	5 stref
Napięcie/częstotliwość	220-240V~ , 50-60Hz
Moc znamionowa – moc całkowita	7400W
Rozmiar produktu Dł. × Szer. × Wys. (mm)	770 × 520 × 60
Rozmiary zabudowy A × B (mm)	750 × 490
Waga netto produktu (kg)	15,9



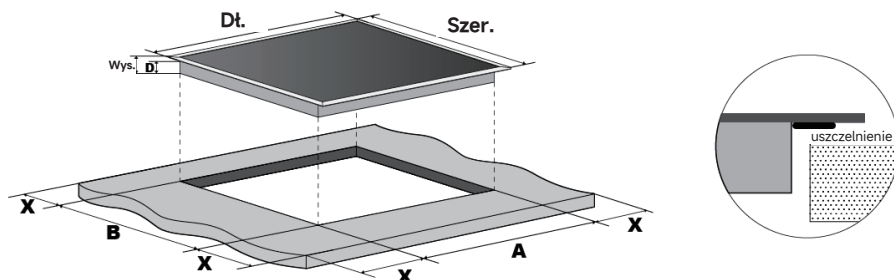
Wymiary i waga są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmieniać specyfikacje i projekty bez uprzedniego powiadomienia.

Wybór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.

W celu prawidłowej instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni wokół otworu.

Upewnij się, że powierzchnia robocza ma grubość co najmniej 30 mm. Wybierz materiał powierzchni roboczej odporny na wysoką temperaturę, aby zapobiec nadmiernemu odkształceniu spowodowanemu promieniowaniem cieplnym z płyty grzewczej. Jak pokazano poniżej:

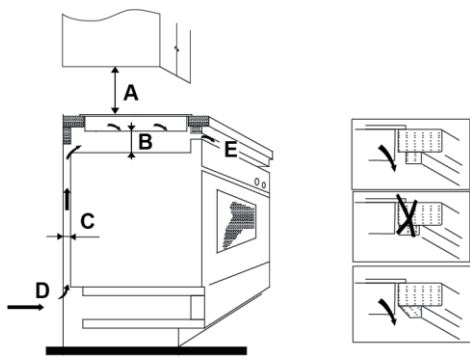


Model	Dł.	Szer.	Wys.	D	A	B	X
CD37EZ601RDEU	590 mm	520 mm	60 mm	56 mm	560 mm	490 mm	50 mm
CD37EZ6P01RDEU	770 mm	520 mm	60 mm	56 mm	750 mm	490 mm	50 mm

W każdych okolicznościach należy zapewnić dobrą wentylację płyty indukcyjnej oraz nieblokować wlotu i wylotu powietrza. Należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie technicznym. Jak pokazano poniżej



Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzewczą a szafką nad płytą grzewczą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Włot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Przed zainstalowaniem płyty grzewczej upewnij się, że:

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa, równa i wolna od wszelkich przeszkód konstrukcyjnych, które mogłyby kolidować z wymaganiami przestrzennymi.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli płyta grzewcza jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik posiada wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja jest zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi prześwitu oraz obowiązującymi normami i przepisami.
- W stałej instalacji przewidziano odpowiedni wyłącznik izolacyjny, zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
Wyłącznik izolacyjny musi być typu zatwierdzonego i zapewniać 3 mm odstęp powietrzny między stykami we wszystkich biegunach (lub we wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają te wymagania).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i zapoznać się z przepisami.
- Do wykończenia powierzchni ścian otaczających płytę grzewczą należy używać materiałów odpornych na wysoką temperaturę i łatwych do czyszczenia (np. płytek ceramicznych).

Po zainstalowaniu płyty grzewczej upewnij się, że

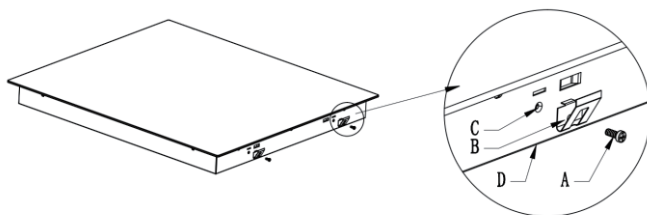
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniono odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty grzewczej.
- Jeśli płyta grzewcza jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zamontowano barierę termiczną.
- Wyłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed zamocowaniem wsporników mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej powierzchni (użyć opakowania). Nie należy wywierać nacisku na elementy sterujące wystające z płyty grzewczej.

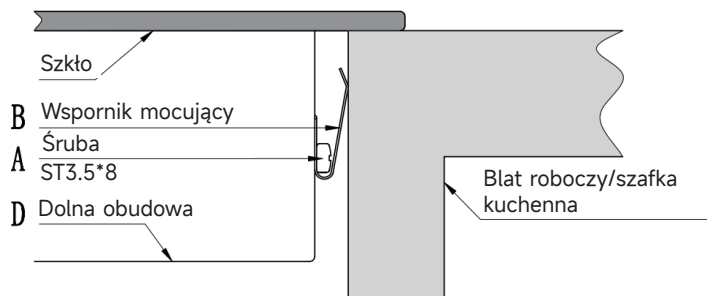
Regulacja położenia wspornika

Po instalacji przymocuj płytę do powierzchni roboczej przykręcając 4 wsporniki do dolnej części obudowy płyty (patrz rysunek).



Dostosuj położenie wspornika do grubości blatu stołu.

A	B	C	D
Śruba	Wspornik	Otwór śruby	Dolna obudowa



Pouczenie

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Dysponujemy profesjonalistami, którzy służą Państwu pomocą. Nigdy nie należy wykonywać tej czynności samodzielnie.
2. Płyty grzewczej nie wolno montować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty grzewczej
3. Indukcyjna płyta grzewcza powinna być zainstalowana w sposób umożliwiający optymalne promieniowanie ciepłne, aby zapewnić niezawodne działanie.
4. Ściana i strefa grzania indukcyjnego nad powierzchnią stołu muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa sandwichowa i klej muszą być odporne na wysoką temperaturę.

Podłączanie płyty grzewczej do sieci zasilającej



Płyta może być podłączana do zasilania wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

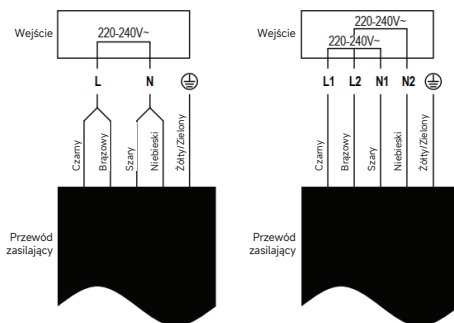
1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez płytę grzejną.
 2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
 3. Przewody zasilające mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej.
- Aby podłączyć płytę grzewczą do sieci zasilającej, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

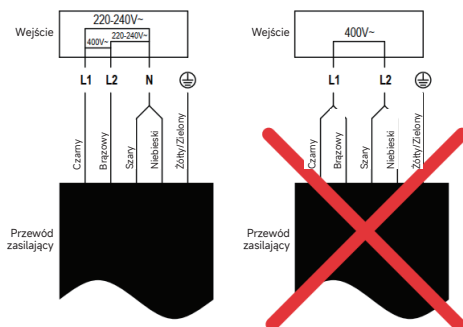
Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekraczała 75°C w żadnym punkcie.



Skontaktuj się z elektrykiem, aby sprawdzić, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez konieczności wprowadzania zmian. Wszelkie zmiany mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika automatycznego. Sposób podłączenia przedstawiono poniżej.





- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność tę musi wykonać serwis posprzedażowy przy użyciu specjalistycznych narzędzi tak, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym odstępem 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że podłączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
- Nie wolno zginać ani ścisnąć kabla.
- Kabel należy regularnie sprawdzać i wymieniać wyłącznie przez autoryzowanych techników.



UTYLIZACJA:
Nie usuwać tego produktu z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczne jest oddzielne zbieranie takich odpadów w celu ich specjalnego przetworzenia.

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać w wyniku nieprawidłowej utylizacji.

Symbol na produkcie oznacza, że nie można go traktować jak zwykłych odpadów domowych. Należy go dostarczyć do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się wywozem śmieci lub sklepem, w którym kupiłeś to urządzenie.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, firmą zajmującą się utylizacją odpadów komunalnych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Zużycie energii w trybie wyłączenia	
Nr modelu	CD37EZ601RDEU
Warunki pracy	tryb wyłączenia
Zastosowana metoda	metoda pobierania próbek (klauzula 5.3.2 EN 50564: 2011 + (WE) nr 1275/2008 i (UE) nr 801/2013 + (UE) 2016/2282) (ważna do 8 maja 2025 r.) Metoda pobierania próbek (klauzula 5. 3.2 EN 50564: 2011+ (UE)2023/826)
Komentarze	Urządzenie jest podłączone do sieci zasilającej i nie działa. Przetącnik urządzenia został ustawiony w pozycji „wyłączonej”.
wartość zadeklarowana w trybie wyłączenia (W)	0,33

Zużycie energii w trybie wyłączenia	
Nr modelu	CD37EZ6P01RDEU
Warunki pracy	tryb wyłączenia
Zastosowana metoda	metoda pobierania próbek (klauzula 5.3.2 EN 50564: 2011 + (WE) nr 1275/2008 i (UE) nr 801/2013 + (UE) 2016/2282) (ważna do 8 maja 2025 r.) Metoda pobierania próbek (klauzula 5. 3.2 EN 50564: 2011+ (UE)2023/826)
Komentarze	Urządzenie jest podłączone do sieci zasilającej i nie działa. Przetącnik urządzenia został ustawiony w pozycji „wyłączonej”.
wartość zadeklarowana w trybie wyłączenia (W)	0,33



Zeskanuj kod QR

♦ **Aby wyświetlić cyfrową instrukcję obsługi**

Producent: Zhiyue Youchuang Technology (Suzhou) Co., Ltd.

Adres: Room 552, Unit 5010, No.282 Dongping Street, Suzhou Industrial Park, Suzhou Area,
Chiny (Jiangsu) Pilotażowa strefa wolnego handlu

Oficjalna strona [www: global.dreametech.com](http://www.global.dreametech.com)

Nr wersji: 250908A1