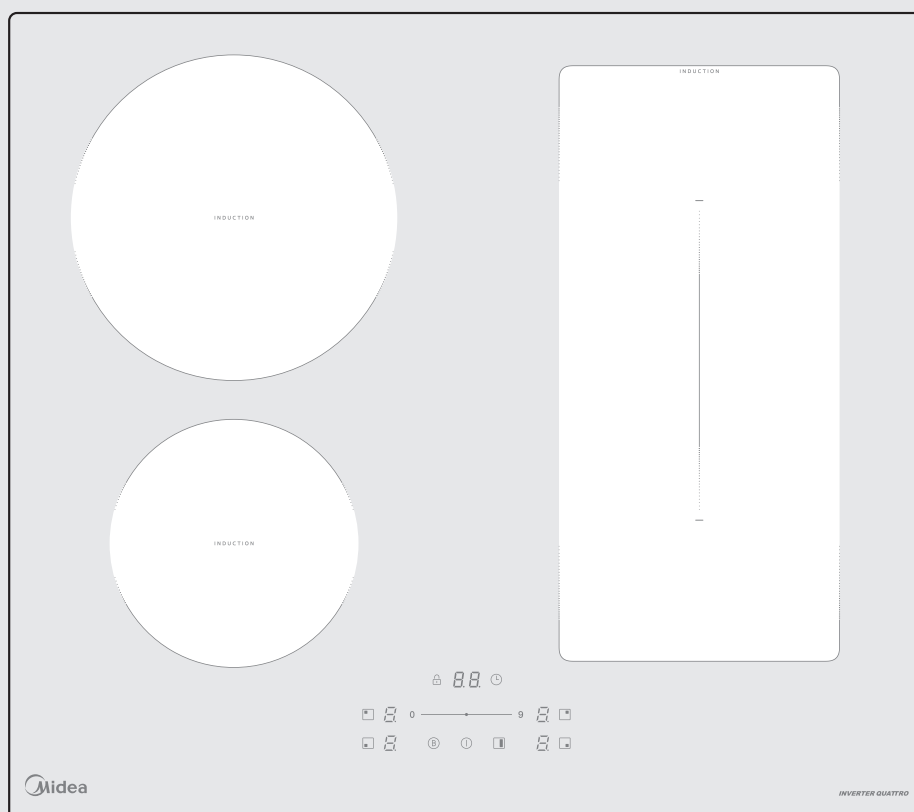




INDUCTION HOB

USER MANUAL

MIH740F38K0

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

PODZIĘKOWANIA

Dziękujemy za wybór produktu Midea! Przed użyciem nowego produktu Midea należy uważnie przeczytać ten podręcznik, aby zrozumieć zasady bezpiecznego korzystania z funkcji i możliwości oferowanych przez zakupione urządzenie.

SPIS TREŚCI

PODZIĘKOWANIA	01
ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	02
SPECYFIKACJE	08
OPIS URZĄDZENIA	09
SKRÓCONY PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA	11
INSTALACJA PRODUKTU	13
OBSŁUGA URZĄDZENIA	17
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	27
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	28
ZNAKI TOWAROWE, PRAWA AUTORSKIE I ZASTRZEŻENIA PRAWNE	31
UTYLIZACJA I RECYKLING	32
OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE OCHRONY DANYCH	33

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Zastosowania urządzenia

Poniższe zalecenia dotyczące bezpieczeństwa ułatwią zapobieganie nieprzewidzianym zagrożeniom lub uszkodzeniom wynikającym z niebezpiecznej lub nieprawidłowej obsługi urządzenia. Po otrzymaniu przesyłki należy sprawdzić opakowanie i urządzenie, aby upewnić się, że nie są widoczne żadne uszkodzenia i można bezpiecznie korzystać z urządzenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy skontaktować się ze sprzedawcą lub dystrybutorem. Modyfikowanie urządzenia jest zabronione, ponieważ może spowodować zagrożenie. Nieprawidłowe użycie urządzenia może spowodować zagrożenie i utratę uprawnień gwarancyjnych.

Opis symboli



Zagrożenie

Ten symbol ostrzega o zagrożeniu zdrowia, a nawet życia osób, związanym z łatwopalnym gazem.



Ostrzeżenie dotyczące napięcia elektrycznego

Ten symbol ostrzega o zagrożeniu zdrowia, a nawet życia osób, związanym z napięciem elektrycznym.



Ostrzeżenie

To słowo ostrzegawcze oznacza średni stopień ryzyka poważnego zranienia, a nawet zgonu, jeżeli nie zostanie zachowana należyta ostrożność.



Przestroga

To słowo ostrzegawcze oznacza niski stopień ryzyka drobnego lub umiarkowanego zranienia, jeżeli nie zostanie zachowana należyta ostrożność.



Uwaga

To słowo ostrzegawcze oznacza ważne informacje, dotyczące na przykład uszkodzenia mienia, ale nie zagrożenia.



Przestrzegaj instrukcji

Ten symbol oznacza, że technik serwisowy powinien obsługiwać i konserwować to urządzenie wyłącznie zgodnie z podręcznikiem użytkownika.

PL

Należy uważnie i dokładnie przeczytać podręcznik użytkownika przed użyciem urządzenia lub oddaniem go do eksploatacji i przechować go w pobliżu miejsca instalacji lub urządzenia!

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj te informacje przed użyciem płyty kuchennej.

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Odłącz urządzenie od źródła zasilania elektrycznego przed rozpoczęciem wykonywania prac związanych z obsługą lub konserwacją urządzenia.
- Podłączenie do odpowiedniego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Modyfikacje domowej instalacji elektrycznej muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Ignorowanie tej porady może spowodować porażenie prądem elektrycznym, a nawet zgon.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Zachowaj ostrożność — krawędzie panelu są ostre.
- Ignorowanie tej przestrogi może spowodować zranienie lub skaleczenia.

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

PL

- Przeczytaj uważnie te zalecenia przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- Nie umieszczaj materiałów ani produktów łatwopalnych na tym urządzeniu.
- Przekaż te informacje osobie instalującej urządzenie, aby umożliwić obniżenie kosztów instalacji.
- Aby zapobiec zagrożeniu, zainstaluj urządzenie zgodnie z podręcznikiem użytkownika.
- To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik zapewniający zupełne odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować anulowanie gwarancji lub odrzucenie roszczeń gwarancyjnych.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych, bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za bezpieczeństwo takich osób zapewni ich nadzór i udzieli wskazówek jak należy obsługiwać urządzenie.
Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się niniejszym urządzeniem.

- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego urządzenia należy powierzyć producentowi, jego serwisowi lub innej osobie o podobnych kwalifikacjach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i osoby z ograniczoną sprawnością motoryczną, sensoryczną lub umysłową albo niedostatecznym doświadczeniem lub wiedzą pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały zagrożenia związane z użyciem urządzenia. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci do zabawy. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją urządzenia mogą być wykonywane przez dzieci wyłącznie pod nadzorem.
- Ostrzeżenie: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Dotyczy to powierzchni płyty kuchennej wykonanej ze szkła/ceramiki lub podobnego materiału chroniącego komponenty pod napięciem.
- Nie używaj myjki parowej.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Nie używaj pary do czyszczenia płyty kuchennej.
- Po użyciu wyłącz pole grzewcze płyty przy użyciu odpowiedniego pokrętki i nie polegaj na detektorze naczyń.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi przy użyciu zewnętrznego minutnika ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zagrożenie pożarem: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

PRZESTROGA: Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania musi być ciągle nadzorowany.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie kuchennej z użyciem tłuszczu lub oleju może spowodować zagrożenie i pożar.

- OSTRZEŻENIE: Urządzenie oraz jego nieosłonięte części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby zapobiec dotknięciu elementów grzewczych.

Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

- OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

NIGDY nie gasić płonącej potrawy za pomocą wody – niezwłocznie wyłączyć urządzenie i nakryć płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

PRZESTROGA: Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania musi być ciągle nadzorowany.

Zagrożenie pożarem: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- OSTRZEŻENIE: Stosuj wyłącznie osłony do płyty kuchennej zaprojektowane przez producenta urządzenia lub wskazane przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie albo osłony zintegrowane z urządzeniem. Użycie osłony niewłaściwego typu może przyczynić się do wywołania wypadku.

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeżeli powierzchnia płyty kuchennej pęknie lub ulegnie uszkodzeniu, natychmiast odłącz urządzenie od sieci elektrycznej (wyłącznikiem ściennym) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Wyłącz płytę kuchenną odłącznikiem przy gnieździe sieci elektrycznej przed rozpoczęciem prac związanych z czyszczeniem lub konserwacją.
- Ignorowanie tej porady może spowodować porażenie prądem elektrycznym, a nawet zgon.

Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby ze stymulatorami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą jednak skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że funkcjonowanie ich implantów nie zostanie zakłócone przez pole elektromagnetyczne.
- Ignorowanie tej porady może spowodować zgon.

Zagrożenie oparzeniem przez gorące elementy

- Podczas użytkowania nieosłonięte części tego urządzenia nagrzewają się, dlatego mogą spowodować oparzenia.
- Nie dopuść do zetknięcia się ciała, odzieży lub przedmiotów innych niż odpowiednie naczynia ze szklaną powierzchnią płyty indukcyjnej przed jej ostygnięciem.
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie dotykaj uchwytów, garnków, ponieważ mogą być gorące. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie znajdują się ponad innymi włączonymi strefami grzewczymi. Uchwyty powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Ignorowanie tej porady może spowodować oparzenia przez gorące ciała stałe, ciecze lub gazy.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odsłonięte, gdy osłona zabezpieczająca jest cofnięta. Używaj ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci.
- Ignorowanie tej przestrogi może spowodować zranienie lub skaleczenia.

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Wykipienie powoduje dym i tłuste rozlewy, które mogą się zapalić.
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczaj i nie pozostawiaj przedmiotów ulegających magnesowaniu (np. kart kredytowych lub kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów lub odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą one zostać uszkodzone przez jego pole elektromagnetyczne.
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj strefy gotowania i płytę kuchenną zgodnie z zaleceniami podanymi w tym podręczniku (przy użyciu panelu dotykowego). Nie polegaj na funkcji wykrywania naczyń, która powinna wyłączyć strefy gotowania po usunięciu naczyń.
- Nie zezwalaj dzieciom na używanie urządzenia do zabawy ani siadanie, stawanie lub wspinanie się na nim.
- Nie przechowuj w szafkach nad urządzeniem przedmiotów, które dzieci uznają za atrakcyjne. Wspinając się na płytę kuchenną, dzieci mogą ulec poważnemu zranieniu.
- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez nadzoru w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby dorosłe z niepełnosprawnością, ograniczającą ich zdolność do korzystania z urządzenia, powinny być przeszkolone przez odpowiedzialną i kompetentną osobę w zakresie korzystania z tego urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że potrafią korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie czy otoczenia.
- Nie naprawiaj i nie wymieniaj żadnej części urządzenia, jeżeli nie jest to wyraźnie zalecane w podręczniku. Wszelkie pozostałe prace serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na płycie kuchennej i nie upuszczaj ich na nią.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami i nie przesuwaj naczyń po powierzchni szklanej płyty indukcyjnej, ponieważ może to spowodować porysowanie szkła.
- Nie używaj zmywaków do szorowania ani środków czyszczących o właściwościach żrących lub ściernych do czyszczenia szklanej płyty kuchennej, ponieważ mogą one spowodować jej porysowanie.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i następujących lokalizacjach: – Pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach oraz innych miejscach pracy.
– Budynki mieszkalne na farmach. – Pomieszczenia używane przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych. – Obiekty oferujące noclegi ze śniadaniem.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie oraz jego nieosłonięte części nagrzewają się podczas użytkowania.

- Należy zachować ostrożność, aby zapobiec dotknięciu elementów grzewczych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy przeczytanie tego podręcznika instalacji/obsługi, który umożliwi zrozumienie zasad prawidłowej instalacji i obsługi urządzenia.

Przed rozpoczęciem instalacji należy przeczytać odpowiednią sekcję podręcznika.

Należy przeczytać uważnie wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa przed użyciem urządzenia i zachować ten podręcznik instalacji/obsługi.

SPECYFIKACJE

Płyta kuchenna	MIH740F38K0
Strefy gotowania	cztery strefy
Napięcie zasilania	220-240 V AC / 50 Hz lub 60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400 W
Wymiary produktu (dł.xszer.xgł.) [mm]	590×520×62
Wymiary do zabudowy (A×B) [mm]	560×490

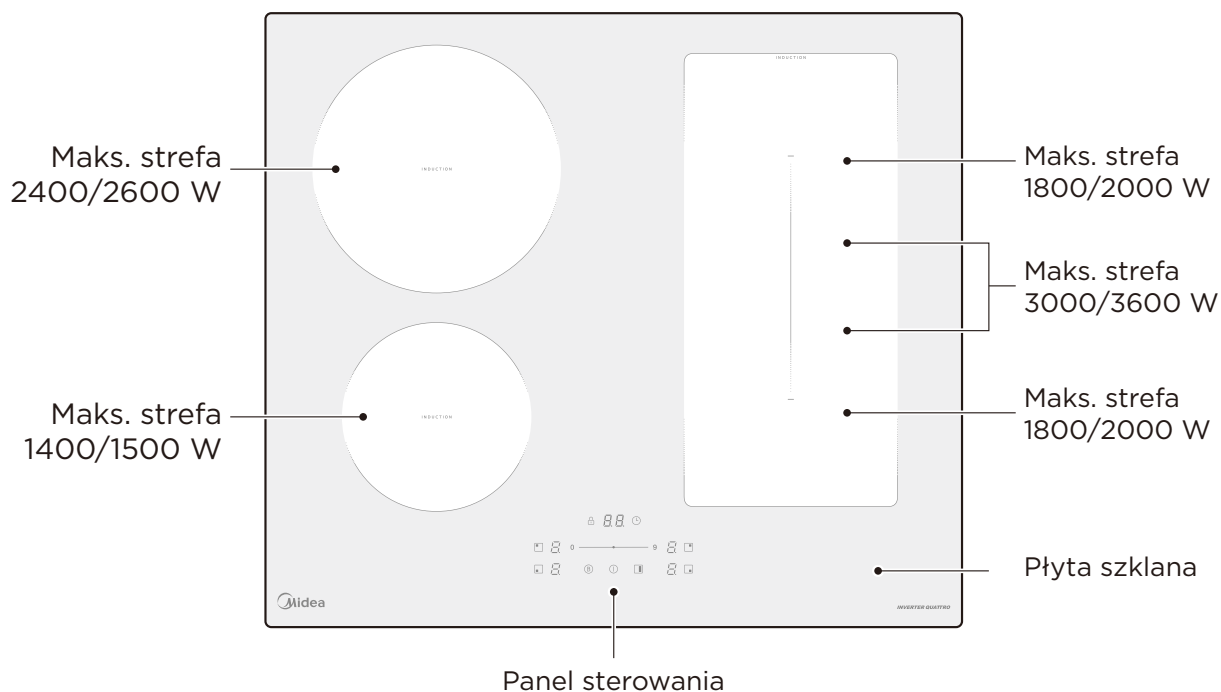
Masa urządzenia i jego wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmieniać specyfikacje i konstrukcję urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

	Symbol	Wartość	Jednostka
Oznaczenie modelu	/	MIH740F38K0	
Typ płyty kuchennej	/	Płyta do zabudowy	
Liczba stref i/lub obszarów gotowania	/	Dwie strefy / jeden obszar	
Technologia grzewcza (strefy i obszary gotowania indukcyjnego, strefy grzewcze promiennikowe, płyty stałe)	/	Strefy i obszary gotowania indukcyjnego	
Średnica powierzchni użytecznej kolistych elektrycznych stref lub obszarów grzewczych do gotowania, zaokrąglona do 5 mm	Ø	Strefa 1: 16,0 Strefa 2: 21,0	cm
Średnica powierzchni użytecznej niekolistych elektrycznych stref lub obszarów grzewczych do gotowania, zaokrąglona do 5 mm	L W	Obszar 1: L: 38,6 W: 18,0;	cm
Zużycie energii na kilogram przez strefę lub obszar gotowania	EC _(gotowanie elektryczne)	Strefa 1: 191,6 Strefa 2: 181,4 Obszar 1: 188,1	Wh/kg
Zużycie energii na kilogram przez płytę kuchenną	EC _(elektryczna płyta kuchenna)	187,0	Wh/kg

Jeżeli przez minutę po włączeniu płyty nie zostanie wykonana żadna operacja związana z jej obsługą, zostanie ona automatycznie przełączona do trybu gotowości, w którym pobierana jest moc 0,5 W.

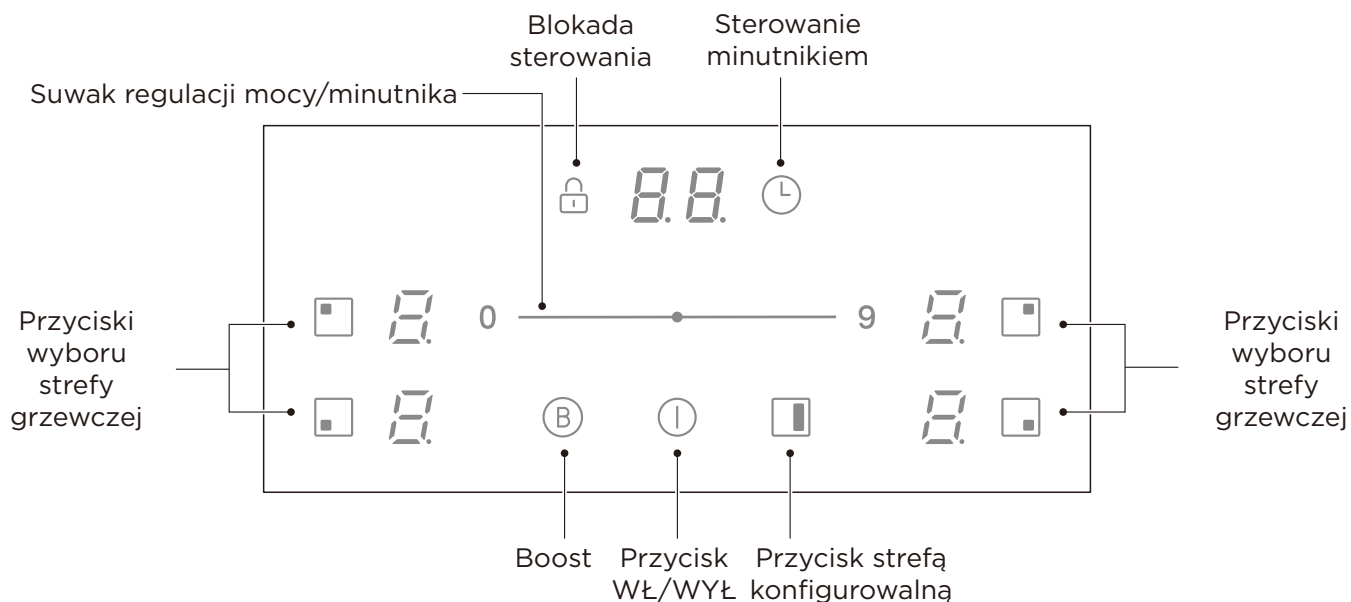
OPIS URZĄDZENIA

Widok z góry



Panel sterowania

PL

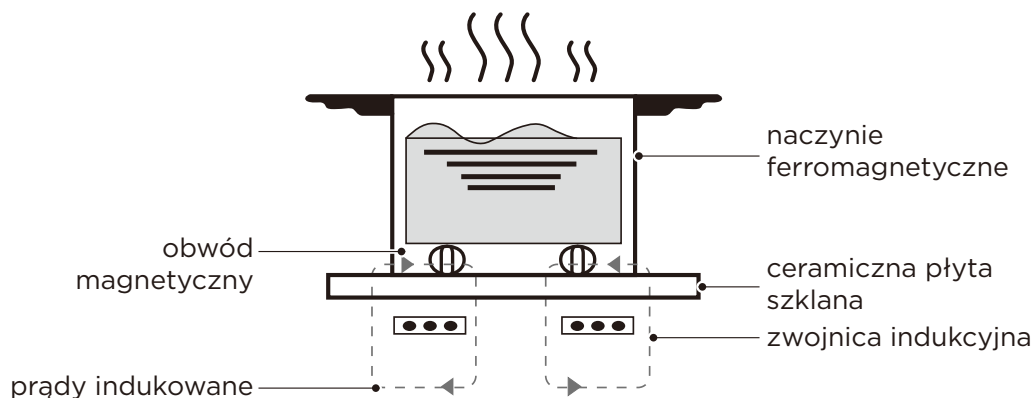


UWAGA

Wszystkie rysunki w tym podręczniku są przeznaczone wyłącznie do celów referencyjnych. W przypadku rozbieżności między rzeczywistym produktem a rysunkiem należy skorzystać ze specyfikacji danego produktu.

Zasada działania

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, efektywna i ekonomiczna technologia. Drgania pola elektromagnetycznego generują ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio przez nagrzewanie szklanej powierzchni. Temperatura szkła wzrasta tylko dlatego, że jest ono ogrzewane przez naczynie.



Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj ten podręcznik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie pozostałości folii ochronnej z płyty indukcyjnej.

SKRÓCONY PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

 Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza po włączeniu funkcji PowerBoost. W bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoczynnie, powodując poważne zagrożenie pożarem.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i zaoszczędzi energię poprzez zatrzymanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu, a następnie zmniejsz moc, gdy jedzenie się podgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu zachodzi poniżej punktu wrzenia w temperaturze około 85°C, gdy pęcherzyki tylko sporadycznie unoszą się do powierzchni gotującej się cieczy. Jest to klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ gwarantuje aromaty bez nadmiernego gotowania produktów spożywczych. Poniżej punktu wrzenia należy też gotować sosy na bazie jajek zagęszczane mąką.
- W przypadku niektórych zadań, takich jak gotowanie ryżu metodą absorpcji, należy wybrać temperaturę wyższą niż najniższe ustawienie, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecany czas.

Obsmażanie steku

Aby przygotować soczyste, aromatyczne steki:

1. Wyjmij mięso z lodówki i pozostaw w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop rozgrzaną patelnię niewielką ilością oleju, a następnie połóż mięso na gorącej patelni.
4. Odwróć stek tylko raz podczas gotowania. Czas gotowania jest zależny od grubości steku i żądanego stopnia jego wysmażenia. Czas może wynosić około 2–8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić stopień jego wysmażenia — im jest twardszy, tym bardziej jest wysmażony.
5. Odłóż stek na ciepły talerz na kilka minut, aby odpoczął i zmiękł przed podaniem.

Smażenie stir fry

1. Wybierz patelnię wok z płaskim dnem lub dużą patelnię, przystosowaną do smażenia indukcyjnego.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie w woku powinno być szybkie. Jeżeli gotujesz duże ilości, przygotuj kilka mniejszych partii produktów spożywczych.
3. Rozgrzej patelnię krótko, a następnie dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż dowolne mięso, odłóż je na bok i utrzymuj w cieple.
5. Usmaż warzywa stir fry. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz ustawienie strefy gotowania, -przełóż mięso ponownie na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są równomiernie podgrzane.
7. Podawaj natychmiast.

Wykrywanie małych przedmiotów

Jeżeli na płycie zostanie pozostawione naczynie o nieodpowiednim rozmiarze lub nieferromagnetyczne (np. aluminiowe) albo inny mały przedmiot (np. nóż, widelec lub klucz), płyta zostanie automatycznie przełączona do trybu gotowości po minucie. Wentylator będzie wciąż chłodził płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

Ustawienia grzania

Poniższe ustawienia są tylko wartościami zalecanymi. Rzeczywiste ustawienia są zależne od kilku czynników takich jak rodzaj używanych naczyń oraz ilość przygotowywanych potraw. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia najlepiej dopasowane do Twoich potrzeb.

Ustawienie temperatury	Zgodność
1-2	• Delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • Topienie czekolady, masła i przygotowywanie potraw, które szybko się przypalają. • Łagodne gotowanie na wolnym ogniu • Powolne nagrzewanie
3-4	• Ogrzewanie • Szybkie gotowanie na wolnym ogniu • Gotowanie ryżu
5-6	• Naleśniki
7-8	• Przysmażanie • Gotowanie makaronu
9	• Smażenie stir fry • Obsmażanie • Doprowadzanie zupy do wrzenia • Gotowanie wody

PL

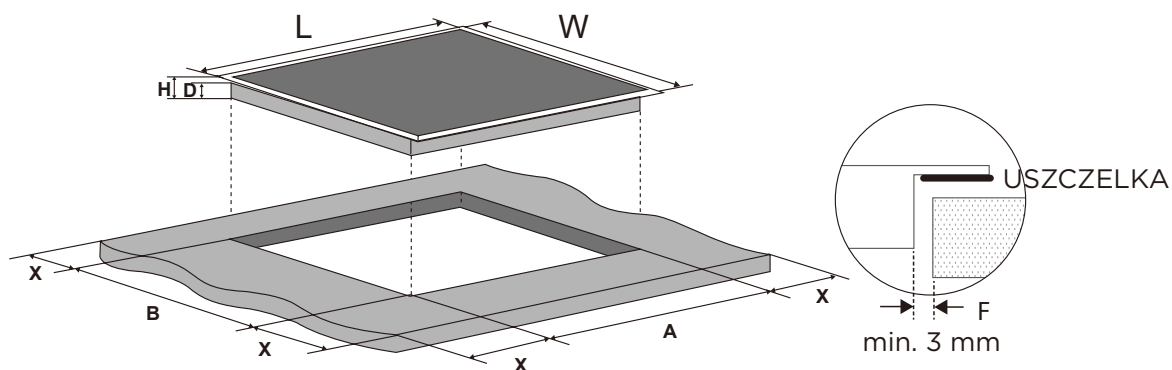
INSTALACJA PRODUKTU

Dobór sprzętu do instalacji

Wytnij otwór w blacie zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.

Aby umożliwić prawidłową instalację i użytkowanie, zachowaj odstęp minimum 5 cm wokół otworu. Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz materiał blatu z izolacją, odporny na wysokie temperatury (nie używaj blatów wykonanych z drewna albo podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych, chyba że są one zaimpregnowane), aby zapobiec porażenia prądem elektrycznym i większym odkształceniom spowodowanych przez promieniowanie ciepłe z płyty kuchennej. Jak przedstawiono poniżej:

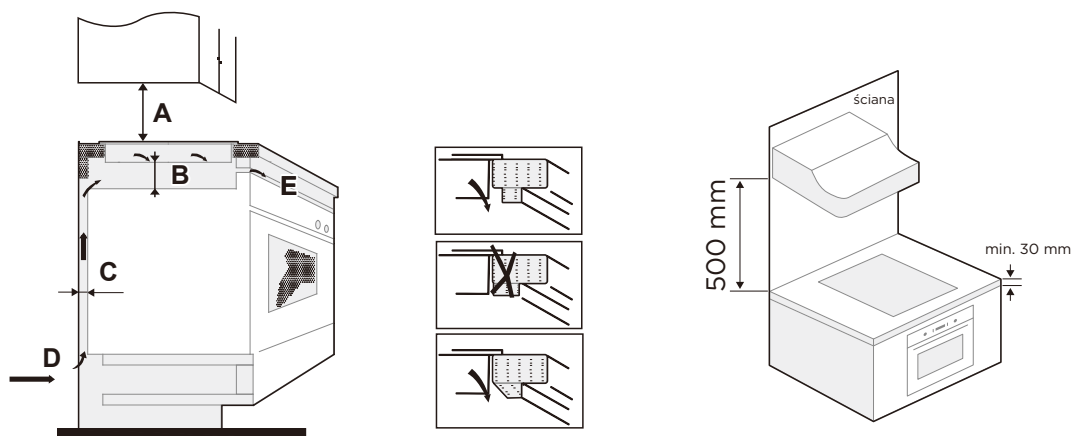
- Uwaga: Należy zachować minimalny zapewniający bezpieczeństwo odstęp płyty kuchennej od wewnętrznych krawędzi blatu wynoszący 3 mm.



L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]	F [mm]
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

Niezależnie od okoliczności należy zapewnić odpowiednią wentylację indukcyjnej płyty kuchennej i upewnić się, że otwory umożliwiające wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Należy upewnić się, że stan techniczny indukcyjnej płyty kuchennej jest prawidłowy. Jak przedstawiono poniżej:

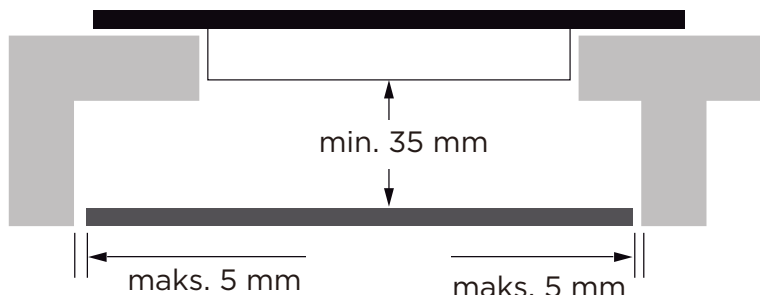
- Uwaga: Minimalna dopuszczalna odległość między płytą kuchenną a szafką nad nią wynosi 500 mm.



A [mm]	B [mm]	C [mm]	D	E
500	min. 50	min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

OSTRZEŻENIE: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Należy zapewnić odpowiednią wentylację indukcyjnej płyty kuchennej i upewnić się, że otwory umożliwiające wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia rozgrzanego dolnego panelu płyty kuchennej lub porażenia prądem elektrycznym podczas pracy, należy umieścić drewnianą izolację, przymocowaną śrubami, w odległości co najmniej 35 mm od dolnego panelu płyty. Należy uwzględnić poniższe wymagania.



⚠ Wokół płyty kuchennej znajdują się otwory wentylacyjne. MUSISZ upewnić się, że te otwory nie są zablokowane przez blat po zainstalowaniu płyty kuchennej

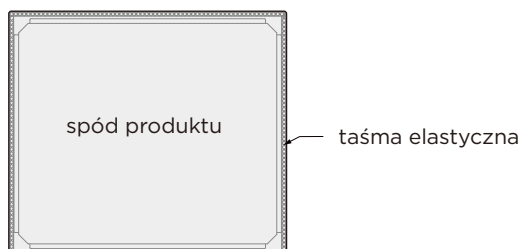
- ⚠ Pamiętaj, że jeżeli klej mocujący plastikowe lub drewniane elementy na meblach nie jest odporny co najmniej na temperaturę 150 °C, może nastąpić oddzielenie okleiny.
- Tylna ściana oraz przylegające i otaczające powierzchnie muszą więc być odporne co najmniej na temperaturę 90°C.

Przed zainstalowaniem płyty kuchennej upewnij się, że spełnione są poniższe wymagania.

- Blat jest prostokątny i wypoziomowany i żadne elementy konstrukcyjne nie blokują przestrzeni wymaganej do instalacji.
- Blat jest wykonany z materiału z izolacją, odpornego na wysokie temperatury.
- Jeżeli płyta kuchenna jest zainstalowana nad piekarnikiem, jest on wyposażony we wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja zostanie wykonana zgodnie ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi odstępów oraz obowiązującymi normami i rozporządzeniami.
- W stałej instalacji wbudowano odpowiedni wyłącznik izolujący zapewniający pełne odłączenie od sieci elektrycznej, zamocowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i rozporządzeniami.
- Wyłącznik izolujący musi być certyfikowany i musi zapewniać przerwę powietrzną o szerokości co najmniej 3 mm na wszystkich przewodach (lub tylko przewodach aktywnych [fazowych], jeżeli zezwalają na to lokalne przepisy dotyczące okablowania).
- Po zainstalowaniu płyty kuchennej wyłącznik izolujący będzie łatwo dostępny dla użytkownika.
- Aby uzyskać więcej informacji dotyczących instalacji, skonsultuj się z lokalnym urzędem nadzoru budowlanego i zapoznaj się z zarządzeniami administracji lokalnej.
- Na ścianach otaczających płytę kuchenną zastosuj wykończenia odporne na wysokie temperatury i łatwe do czyszczenia (takie jak płytki ceramiczne).

Przed zainstalowaniem na blacie należy przykleić pasek uszczelniający do dolnego panelu płyty szklanej:

- Odwróć całe urządzenie, aby uzyskać dostęp do płyty szklanej.
- Wyjmij gąbkowy pasek z woreczka z zamknięciem uszczelniającym i usuń z tylnej strony paska dwustronną taśmę klejącą.
- Przymocuj pasek gąbkowy do tylnego panelu płyty szklanej.
- Pasek gąbkowy nie powinien wystawać poza krawędź płyty szklanej.



Po zainstalowaniu płyty kuchennej upewnij się, że spełnione są poniższe wymagania.

- Przewód zasilający nie jest ułożony w drzwiczkach szafki lub szufladzie.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz zabudowy do podstawy płyty kuchennej.
- Jeżeli płyta kuchenna jest zainstalowana nad szufladą lub przestrzenią w szafce, pod podstawą płyty zamocowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik izolujący jest łatwo dostępny dla użytkownika.

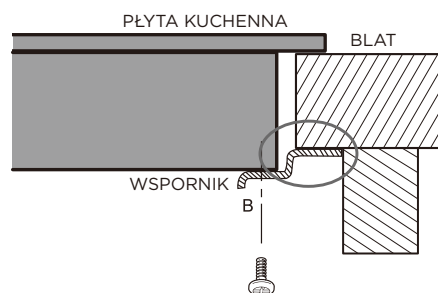
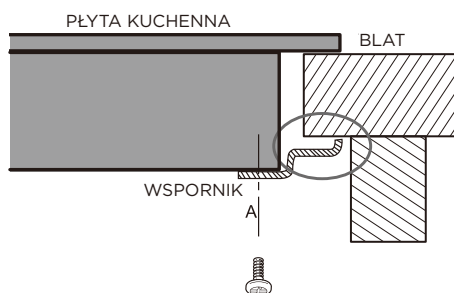
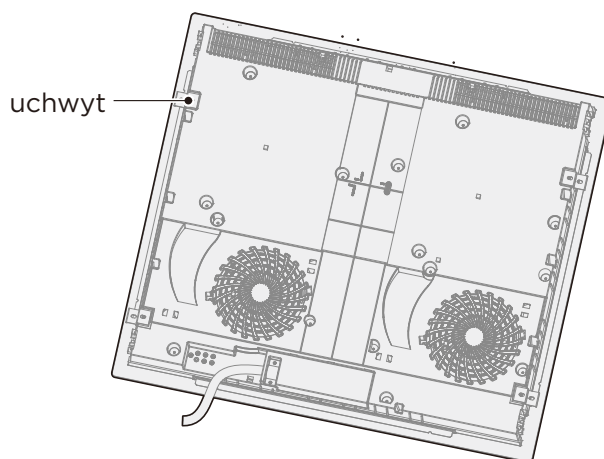
Przed zamocowaniem wsporników

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (można użyć opakowania). Nie wolno naciskać wystających elementów sterujących płyty.

Dostosowanie położenia uchwytów

Aby przymocować płytę kuchenną na blacie, należy przykręcić cztery uchwyty do jej dolnego panelu (zob. rysunek) po zakończeniu instalacji.

Położenie wsporników należy dostosować do grubości blatu.



! Niezależnie od okoliczności uchwyty nie powinny stykać się z wewnętrznymi elementami blatu po instalacji (zob. rysunek).

PRZESTROGI

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nasz profesjonalny personel jest do Państwa dyspozycji. Nie wolno wykonywać tej procedury samodzielnie.
2. Nie wolno instalować płyty kuchennej bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może spowodować uszkodzenie elektronicznych komponentów płyty.
3. Indukcyjną płytę kuchenną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepła, co zapewni jej większą niezawodność.
4. Ściana oraz indukcyjna strefa grzewcza nad powierzchnią stołu muszą być odporne na wysokie temperatury.
5. Aby zapobiec uszkodzeniu, warstwa pośrednia i klej muszą być odporne na wysokie temperatury.
6. Nie używaj myjki parowej.

Podłączanie płyty kuchennej do sieci elektrycznej

! Płyta kuchenna może być podłączana do sieci elektrycznej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
Przed podłączeniem płyty kuchennej do sieci elektrycznej sprawdź, czy spełnione są następujące wymagania:

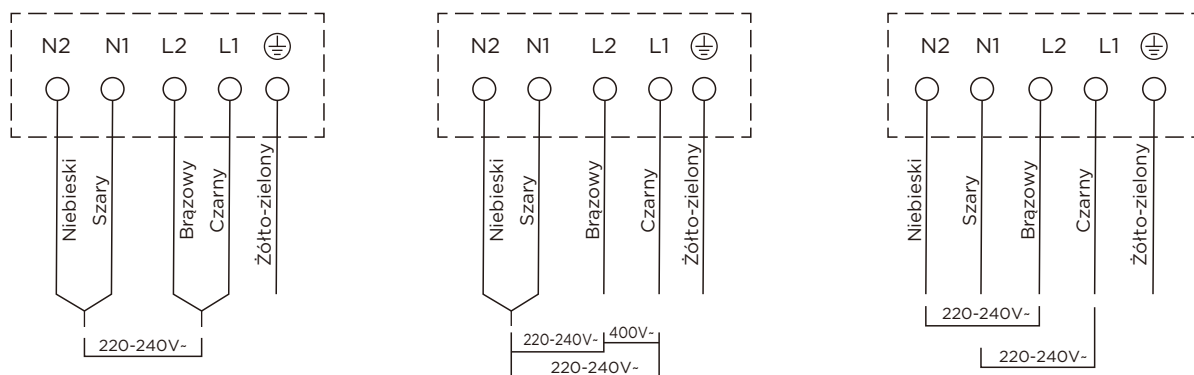
1. Instalacja elektryczna budynku jest przystosowana do mocy pobieranej przez płytę kuchenną.
2. Napięcie jest zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej.
3. Powierzchnie przekroju żył przewodu zasilającego są przystosowane do obciążenia podanego na tabliczce znamionowej.

Aby podłączyć płytę kuchenną do sieci elektrycznej, nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Przewód zasilający nie powinien dotykać żadnych gorących elementów i musi być ułożony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.

! Sprawdź u elektryka, czy domowa instalacja elektryczna nadaje się do użytku bez konieczności wprowadzania zmian.

Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operację tę musi wykonać serwis posprzedażowy przy użyciu specjalistycznych narzędzi, aby uniknąć wszelkich wypadków.
- Jeżeli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik zapewniający przerwę powietrzną o szerokości co najmniej 3 mm na wszystkich przewodach.
- Monter musi upewnić się, że dokonano prawidłowego podłączenia elektrycznego oraz że jest ono zgodne z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zagięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.

! Dolny panel płyty kuchennej i jej przewód zasilający są niedostępne po instalacji.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

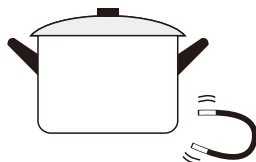
Sterowanie dotykowe

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać nacisku.
- Użyj opuszki palca, a nie jego czubka.
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy dotknięcie zostanie rozpoznane.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie znajduje się na nich żaden przedmiot (np. przybór kuchenny lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę panelu sterowania.



Wybór odpowiednich naczyń kuchennych

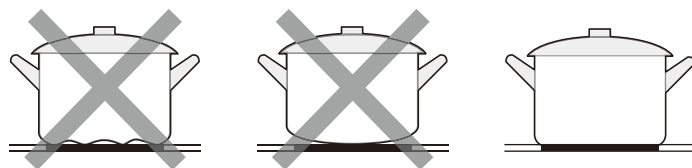
- ⚠
- Używaj wyłącznie naczyń z dnem nadającym się do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
 - Możesz sprawdzić, czy naczynia są odpowiednie, przeprowadzając test magnesem. Zbliż magnes do spodu patelni. Jeżeli zostanie przyciągnięty, oznacza to, naczynie jest przystosowane do gotowania indukcyjnego.
 - Jeżeli nie masz magnesu:



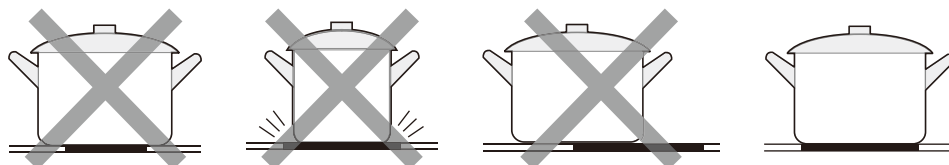
1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Jeżeli ikona  nie miga na wyświetlaczu, a woda jest podgrzewana, oznacza to, że naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów są nieodpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznej podstawy, szkło, drewno, porcelana, ceramika oraz kamionka.
 - Jeżeli obszar ferromagnetyczny pokrywa tylko częściowo spód garnka, nagrzewany będzie tylko ten obszar, a pozostała część spodu nie osiągnie temperatury umożliwiającej gotowanie.
 - Jeżeli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, lecz zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie i wykrywanie naczynia.
 - Jeżeli dno naczynia jest podobne do przedstawionego na poniższych rysunkach, naczynie nie zostanie wykryte.



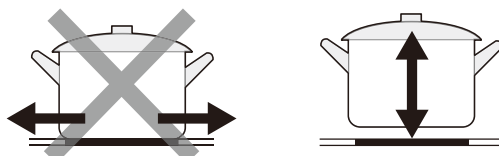
- Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.



- Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak pole grzewcze. Używaj naczyń o średnicy odpowiadającej grafice wybranej strefy. Użycie naczyń o nieco większej średnicy umożliwi najbardziej efektywne wykorzystanie energii. Jeżeli używasz mniejszego naczynia, efektywność może być niższa niż oczekiwana. Naczynie o średnicy mniejszej niż 140 mm nie zostanie wykryte przez płytę kuchenną. Zawsze umieszczaj naczynie w centrum strefy gotowania.



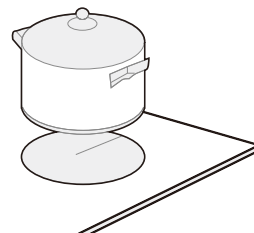
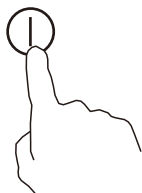
- Zawsze podnoś naczynia z płyty indukcyjnej — nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.



Korzystanie z urządzenia

1. Rozpoczęcie gotowania

1. Dotknij przycisku WŁ/WYŁ. Po włączeniu zasilania brzęczyk zostanie włączony (jeden krótki sygnał dźwiękowy), a na wszystkich segmentach wyświetlacza pojawia się znak „-” lub „- -”, informujący o przełączeniu indukcyjnej płyty kuchennej do trybu gotowości.
2. Umieść odpowiednie naczynie w strefie gotowania, której chcesz użyć.
 - Upewnij się, że spód garnka oraz powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



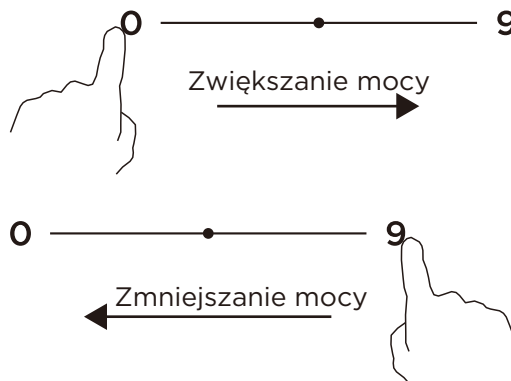
PL

3. Po dotknięciu przycisku wyboru strefy grzewczej jego wskaźnik zacznie migać.



4. Wybierz ustawienie temperatury, dotykając suwaka regulacyjnego.

- Jeżeli nie wybierzesz ustawienia temperatury w ciągu minuty, indukcyjna płyta kuchenna zostanie automatycznie wyłączona. Konieczne będzie rozpoczęcie tej procedury od kroku 1.
- Możesz zmienić ustawienie temperatury w dowolnym czasie podczas gotowania.



Jeżeli na wyświetlaczu miga ikona naprzemiennie z ustawieniem temperatury

Oznacza to, że:

- nie umieszczono naczynia na właściwej strefie gotowania lub
- użyte naczynie nie jest przystosowane do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest zbyt małe lub nie jest ustawione centralnie w strefie gotowania.

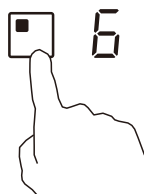
Nie następuje podgrzewanie, jeśli na polu grzewczym nie znajduje się odpowiedni garnek.

Ikona  zostanie automatycznie usunięta z wyświetlacza po minucie, jeżeli odpowiednie naczynie nie zostanie ustawione na strefie gotowania.

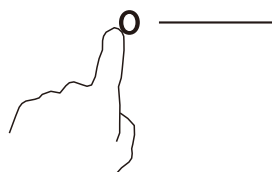
PL

2. Kończenie gotowania

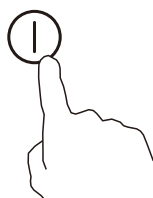
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.



2. Wyłącz strefę gotowania, dotykając suwaka i ustawiając go w położeniu „0”. Upewnij się, że na wyświetlaczu widoczne jest ustawienie „0”.



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



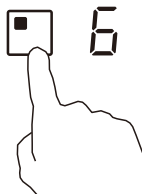
4. Uważaj na gorące elementy.
Symbol „H” wskazuje rozgrzane strefy gotowania. Ten symbol nie będzie wyświetlany, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Ta funkcja umożliwia też oszczędne korzystanie z energii, jeżeli konieczne jest podgrzanie kolejnego naczynia (należy użyć strefy, która wciąż jest gorąca).



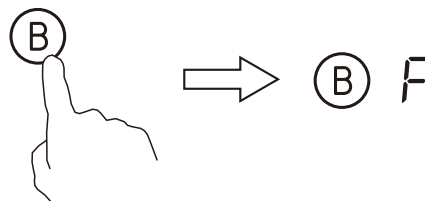
3. Korzystanie z funkcji Boost

Włączanie funkcji Boost

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej.

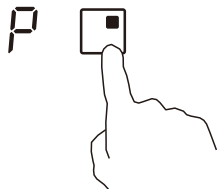


2. Dotknięcie przycisku funkcji Boost (B) powoduje wyświetlenie na wskaźniku strefy symbolu „P” oraz osiągnięcie maksymalnej mocy.

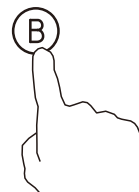


Wyłączanie funkcji Boost

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz wyłączyć funkcję Boost.



2. Dotknięcie przycisku Boost (B) powoduje wyłączenie tej funkcji i powrót strefy gotowania do pierwotnego ustawienia.



Uwaga

- Tę funkcję można włączyć dla dowolnej strefy gotowania.
- Strefa gotowania powraca do pierwotnego ustawienia po pięciu minutach.
- Jeżeli wcześniej ustawiono grzanie „0”, po pięciu minutach zostanie przywrócone ustawienie „9”.

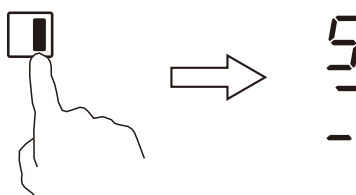
PL

4. Obszar konfigurowalny

- Ten obszar można w dowolnym czasie skonfigurować jako jedną strefę lub dwie oddzielne strefy zależnie od potrzeb związanych z gotowaniem.
- Obszar konfigurowalny składa się z dwóch oddzielnych uzwojeń indukcyjnych, którymi można sterować niezależnie.

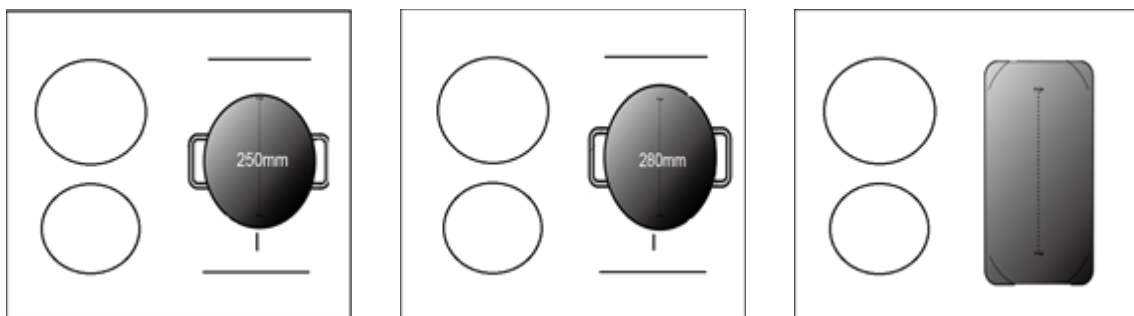
Jako duża strefa

1. Aby przełączyć obszar konfigurowalny do trybu jednej dużej strefy, dotknij przycisku „Obszar konfigurowalny”.



2. Proponujemy następujące zastosowania dużej strefy:

Naczynia kuchenne: średnica 250 mm lub 280 mm (akceptowalne są naczynia prostokątne lub owalne)

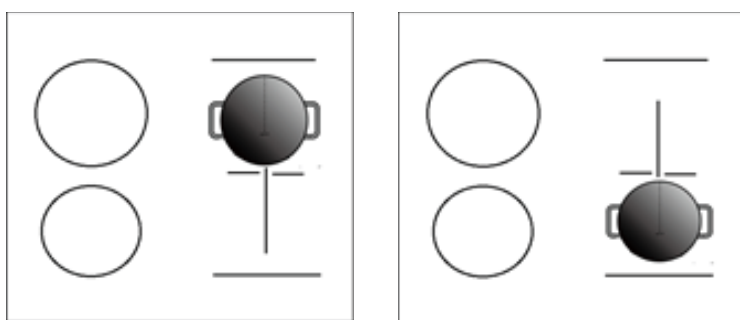


Nie zalecamy innych operacji poza trzema wymienionymi powyżej, ponieważ mogą one wpłynąć na nagrzewanie urządzenia.

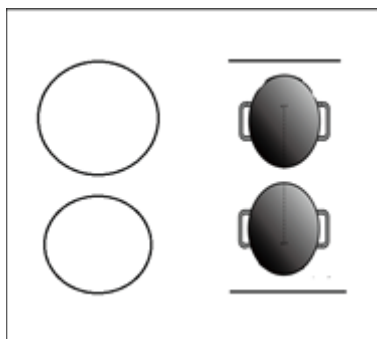
Jako dwie niezależne strefy

Przełączenie obszaru konfigurowalnego do trybu dwóch oddzielnych stref zapewnia dwa sposoby nagrzewania.

(a) Umieść naczynie w prawej górnej lub prawej dolnej strefie obszaru konfigurowalnego.



(b) Umieść naczynia po obu stronach obszaru konfigurowalnego.



PL

Uwaga

Upewnij się, że naczynie jest większe niż 120 mm.

5. Blokowanie sterowania

- Możesz zablokować sterowanie, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu urządzenia (na przykład włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy sterowanie jest zablokowane, wszystkie przyciski są wyłączone oprócz przycisku WŁ/WYŁ.

Aby zablokować sterowanie	
Dotknij przycisku blokady.	Na wskaźniku minutnika zostanie wyświetlony komunikat „Lo”.
Aby odblokować sterowanie	
Dotknij przycisku blokady i przytrzymaj go przez chwilę.	

⚠ Gdy płyta kuchenna jest przełączona do trybu blokady, wszystkie elementy sterujące są zablokowane z wyjątkiem przycisku WŁ/WYŁ . W sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę kuchenną przyciskiem WŁ/WYŁ , jednak po kolejnym uruchomieniu należy najpierw odblokować płytę.

6. Sterowanie minutnikiem

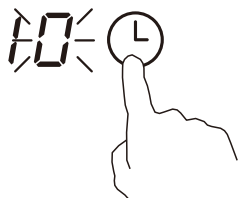
Dostępne są dwie metody korzystania z minutnika:

- Możesz używać minutnika jako czasomierza. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu.
- Możesz skonfigurować wyłączenie jednej lub kilku stref gotowania po określonym czasie. Maksymalny czas minutnika wynosi 99 min.

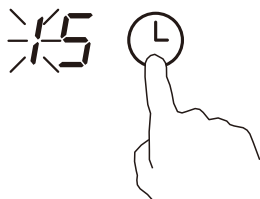
a) Użycie minutnika jako czasomierza

Jeżeli nie wybierasz żadnej strefy gotowania

- Upewnij się, że płyta kuchenna jest włączona.
Uwaga: aby używać minutnika, należy włączyć co najmniej jedną strefę.
Dotknij przycisku minutnika. Na wyświetlaczu minutnika pojawi się ustawienie „10” (cyfra „0” będzie migać).

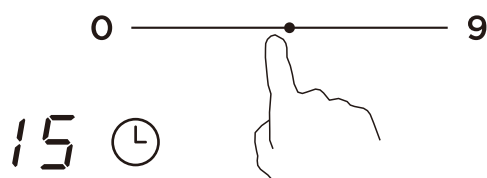


- Naciśnij ponownie przycisk minutnika (cyfra „1” będzie migać).

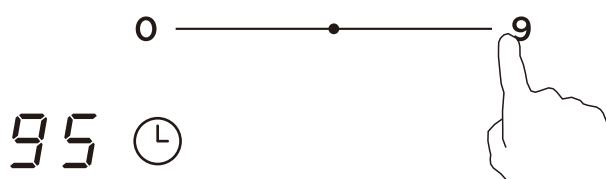


- Natychmiast po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu będzie widoczny pozostały czas.

- Ustaw czas, dotykając suwaka regulacyjnego (np. 5).



- Ustaw czas, dotykając suwaka regulacyjnego (np. 9), aby ustawić czas 95 minut.



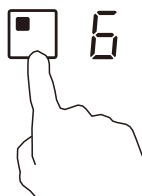
- Po zakończeniu odliczania ustawionego czasu brzęczyk będzie włączony przez 30 sekund, a na wskaźniku minutnika będą widoczne symbole „- -”.



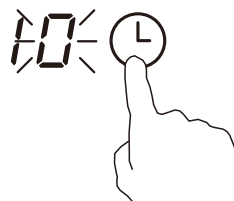
b) Konfigurowanie minutnika do wyłączania jednej strefy gotowania

Ustawianie jednej strefy

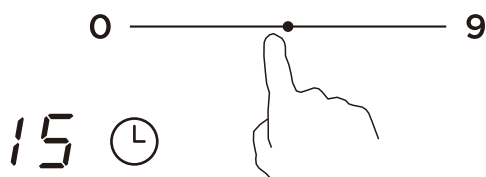
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz skonfigurować minutnik.



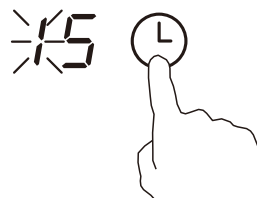
2. Niezwłocznie dotknij przycisku minutnika. Na wyświetlaczu minutnika pojawi się ustawienie „10” (cyfra „0” będzie migać).



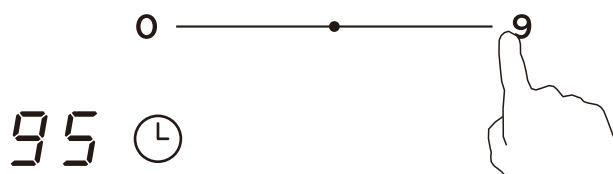
3. Ustaw czas, dotykając suwaka regulacyjnego (np. 5).



4. Naciśnij ponownie przycisk minutnika (cyfra „1” będzie migać).



5. Ustaw czas, dotykając suwaka regulacyjnego (np. 9), aby ustawić czas 95 minut.



6. Natychmiast po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu będzie widoczny pozostały czas.

UWAGA: Obok wskaźnika poziomu mocy zostanie włączony czerwony punkt informujący o wybraniu danej strefy.



7. Po upływie ustawionego czasu odliczania minutnika odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

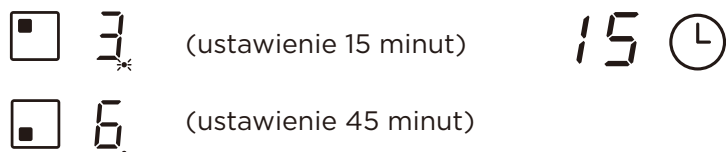


 Pozostałe strefy gotowania będą działać, jeżeli zostały wcześniej włączone.

Powyższe zdjęcia są przeznaczone wyłącznie do celów referencyjnych. Aby uzyskać więcej informacji, skorzystaj ze specyfikacji danego produktu.

Ustawianie kilku stref

1. Kroki ustawiania kilku stref są podobne do kroków ustawiania jednej strefy.
Gdy ustawisz czas jednocześnie dla kilku stref gotowania, kropki dziesiętne odpowiednich stref będą podświetlone. Na wyświetlaczu minutnika widoczne jest minimalne ustawienie czasu. Kropka danej strefy miga. Zobacz poniższy rysunek:



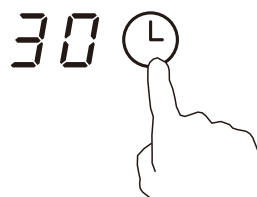
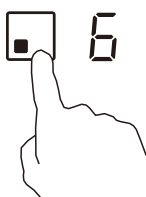
2. Po zakończeniu odliczania minutnika odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Następnie zostanie wyświetlone kolejne minimalne ustawienie czasu, a kropka odpowiadającej strefy będzie migać. Zobacz rysunek po prawej stronie:



Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej. Odpowiednie ustawienie będzie widoczne na wskaźniku minutnika.

c) Anulowanie ustawienia minutnika

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować ustawienie minutnika.
2. Po dotknięciu przycisku minutnika wskaźnik będzie migać.



Aby anulować ustawienie minutnika, dotknij suwaka regulacyjnego i przesun go do położenia „00”.

7. Domyślne ustawienia czasu uruchomienia

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca indukcyjną płytę kuchenną. Urządzenie jest automatycznie wyłączane, jeżeli zapomnisz wyłączyć strefy gotowania. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas uruchomienia [godziny]	8	8	8	4	4	4	2	2	2

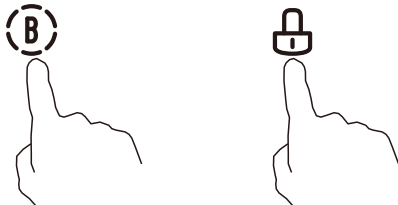
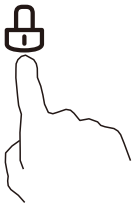
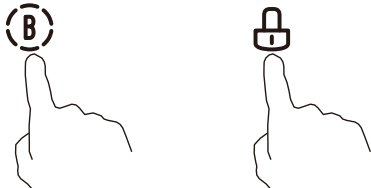
Po usunięciu naczynia indukcyjna płyta kuchenna może natychmiast przestać się nagrzewać i zostanie wyłączona po dwóch minutach.

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

Zarządzanie mocą

- Dostępnych jest kilka ustawień maksymalnej mocy pobieranej przez indukcyjną płytę kuchenną.
- Indukcyjne płyty kuchenne mogą automatycznie ograniczać własny pobór mocy, aby zapobiegać przeciążeniu instalacji.
- Ustawianie naczyń w strefach grzewczych nie jest konieczne. Zaleca się rozpoczęcie ustawiania po 5 sekundach od podłączenia zasilania. Aby aktywować funkcję zarządzania mocą, należy przełączyć do trybu konfigurowania mocy w ciągu 60 sekund.

Przełączanie do funkcji zarządzania mocą

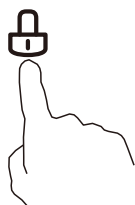
1. Nie włączaj płyty kuchennej. Na tym etapie naciśnij jednocześnie przyciski „Boost” (Wzmocnienie) i „Lock” (Blokady). 	W strefie 1 zostanie wyświetlony symbol „S”.
2. Naciśnij przycisk „Lock” (Blokady). 	W strefie 1 będzie wyświetlany symbol „S”, a w strefie 2 — symbol „E”.
3. Ponownie naciśnij jednocześnie przyciski „Boost” (Wzmocnienie) i „Lock” (Blokady). 	W strefie 1 będzie wyświetlany symbol „S”, a w strefie 2 będzie wyświetlany symbol „E”, a w strefie 3 — symbol „t”. Jednocześnie na wskaźniku minutnika zostanie wyświetlony bieżący tryb maksymalnej mocy (7,4).

Przełączanie na inny poziom

Naciśnij i zwolnij przycisk „Boost” (Wzmocnienie). 	Dostępnych jest sześć poziomów mocy od „7,4” do „2,5”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich. „7,4”: maksymalna moc wynosi 7,4 kW. „6,5”: maksymalna moc wynosi 6,5 kW. „5,5”: maksymalna moc wynosi 5,5 kW. „4,5”: maksymalna moc wynosi 4,5 kW. „3,5”: maksymalna moc wynosi 3,5 kW. „2,5”: Maksymalna moc wynosi 2,5 kW.
---	---

Potwierdzanie funkcji zarządzania mocą

Po wybraniu żadanego ustawienia mocy naciśnij klawisz „Lock” (Blokady).



Gdy wskaźnik minutnika przestanie migać, oznacza to, że pomyślnie ustawiono tryb mocy.

Wyłączanie trybu zarządzania mocą

Po ustawieniu odłącz zasilanie i podłącz je ponownie.

Następnie płyta indukcyjna zostanie wyłączona.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkłe (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez produkty spożywcze lub rozlane na szkłe substancje niezawierające cukru).	1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Nałóż środek do czyszczenia na płytę kuchenną, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty kuchennej.	• Po wyłączeniu zasilania płyty kuchennej wskaźnik „gorącej powierzchni” nie jest wyświetlany, jednak strefa gotowania może nadal być gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Twarde zmywaki do szorowania, niektóre zmywaki nylonowe oraz szorstkie/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub zmywak jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie kuchennej, ponieważ mogą one powodować powstawanie plam na szkłe
Wrzące ciecze, roztopione ciała stałe i gorące napoje z cukrem są rozpryskiwane na szkłe.	Usuwać je natychmiast łopatką do ryb, szpatułką lub skrobakiem z ostrzem do płyt ceramicznych i szklanych, ale zachowaj ostrożność, aby zapobiec oparzeniu przez gorące strefy gotowania: 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej przełącznikiem przy gnieździe sieci elektrycznej. 2. Trzymaj ostrze lub utensylium pod kątem 30° i zeskrób zabrudzenie lub rozlaną substancję na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Usuń zabrudzenia lub rozlaną ciecz za pomocą ściereczki lub ręcznika papierowego. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 w sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkłe” powyżej.	• Niezwłocznie usuwać plamy pozostawione przez stopione lub słodkie produkty spożywcze albo rozlane substancje. Jeżeli dopuścisz do ich ostygnięcia na szkłe, mogą być trudne do usunięcia, a nawet trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Ryzyko skaleczenia: gdy osłona zabezpieczająca jest odsunięta, zachowaj ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez ostrze skrobaka. Używaj ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci.
Rozlane ciecze na przyciskach dotykowych.	1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Zbierz rozlaną ciecz, używając materiału chłonnego. 3. Przetrzyj obszar panelu dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Wytrzyj powierzchnię do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty kuchennej.	• Płyta kuchenna może emitować krótkie sygnały dźwiękowe i wyłączyć się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy zostaną zalane cieczą. Koniecznie wytrzyj do sucha przyciski dotykowe przed ponownym włączeniem płyty kuchennej.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Podczas użytkowania urządzenia mogą występować błędy i usterki. Poniższe tabele zawierają listę możliwych przyczyn i metod usuwania komunikatów o błędach lub usterek. Zaleca się uważne zapoznanie się z poniższą tabelą, co pozwoli na zaoszczędzenie czasu i środków finansowych, które mogą wiązać się ze skorzystaniem z pomocy serwisu.

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że ceramiczna płyta kuchenna jest podłączona do źródła zasilania i jest włączona. Sprawdź, czy w budynku lub okolicy wystąpiła przerwa w dostawie prądu. Jeżeli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Sterowanie jest zablokowane.	Odblokuj sterowanie. Skorzystaj z instrukcji podanych w sekcji „Korzystanie z ceramicznej płyty kuchennej”.
Sterowanie dotykowe reaguje z opóźnieniem lub wcale.	Na panelu sterowania może znajdować się cienka warstwa wody lub prawdopodobnie dotykasz go końcówką palca.	Upewnij się, że przyciski dotykowe są suche i dotykaj ich opuszką palca.
Szkło jest zarysowane.	Naczynia kuchenne o nierównych krawędziach. Używany jest nieodpowiedni, szorstki zmywak lub środek czyszczący.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych”. Zobacz „Konserwacja i czyszczenie”.
Niektóre garnki wydają trzaski lub odgłosy klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują inaczej).	Jest to zachowanie normalne i nie wskazuje na usterkę.
Indukcyjna płyta kuchenna brzęczy cicho podczas pracy przy wysokim ustawieniu mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to zachowanie normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć po obniżeniu ustawienia mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z indukcyjnej płyty kuchennej.	Wbudowany w indukcyjną płytę kuchenną wentylator chłodzący włączył się, aby zapobiec przegrzaniu komponentów elektronicznych. Może nadal działać nawet po wyłączeniu indukcyjnej płyty kuchennej.	Jest to zachowanie normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania indukcyjnej płyty kuchennej wyłącznikiem przy gnieździe sieci elektrycznej, gdy wentylator jest uruchomiony.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Indukcyjna płyta kuchenna nie wykrywa naczynia, ponieważ nie jest ono przystosowane do gotowania indukcyjnego. Indukcyjna płyta kuchenna nie wykrywa naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe dla danej strefy gotowania lub nie jest ustawione na niej centralnie.	Używaj naczyń przystosowanych do płyt indukcyjnych. Zobacz „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych”. Umieść garnek na środku i upewnij się, że jego podstawa odpowiada rozmiarowi pola grzewczego.
Indukcyjna płyta kuchenna lub strefa gotowania została niepodzewanie wyłączona, słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu minutnika gotowania).	Usterka techniczna.	Zanotuj litery i cyfry kodu błędu, wyłącz zasilanie indukcyjnej płyty kuchennej przy użyciu wyłącznika przy gnieździe sieci elektrycznej i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie błędów i inspekcja

Indukcyjna płyta kuchenna jest wyposażona w funkcję diagnostyki automatycznej. Korzystając z tego testu, technik może sprawdzić funkcjonowanie kilku komponentów bez konieczności demontażu lub zdejmowania płyty z blatu.

(1) Rozwiązywanie problemów

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Brak automatycznego przywracania		
E1	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej — przerwa obwodu.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E2	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej — zwarcie.	
Eb	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej.	
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej wróci do normy. Dotknij przycisku WŁ/WYŁ, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E4	Usterka czujnika temperatury IGBT — przerwa obwodu.	Wymień płytę zasilającą.
E5	Usterka czujnika temperatury IGBT — zwarcie.	
E6	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT powróci do normy. Dotknij przycisku WŁ/WYŁ, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie a jeżeli nie, wymień wentylator.
E7	Napięcie zasilania jest niższe niż napięcie znamionowe.	Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe. Włącz zasilanie po ustabilizowaniu się napięcia zasilającego.
E8	Napięcie zasilania jest wyższe niż napięcie znamionowe.	
U1	Błąd komunikacji.	Ponownie włóż złącze łączące płytę wyświetlacza z płytą zasilającą. Wymień płytę zasilającą lub płytę wyświetlacza.

(2) Poszczególne błędy i rozwiązania

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Oświetlenie LED nie jest włączane po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona włożona do gniazda sieci elektrycznej i czy gniazdo funkcjonuje prawidłowo.	
	Błąd połączenia między dodatkową płytą zasilającą a płytą wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Dodatkowa płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED działa nieprawidłowo.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania jest włączany, ale podgrzewanie nie rozpoczyna się.	Wysoka temperatura płyty kuchennej.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Być może wlot lub wylot powietrza jest zablokowany.	
	Wystąpiła usterka wentylatora.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie a jeżeli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Nagrzewanie nagle jest przerywane, a na wyświetlaczu miga symbol „u”.	Nieprawidłowy typ naczynia.	Użyj odpowiedniego naczynia (skorzystaj z podręcznika użytkownika).	Obwód wykrywania naczyń jest uszkodzony, dlatego wymień płytę zasilającą.
	Średnica garnka jest zbyt mała.		
	Kuchenka uległa przegrzaniu.	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk WŁ/WYŁ, aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (na przykład pierwsza i druga strefa) będą wyświetlać symbol „u”.	Usterka połączenia płyty zasilającej i płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Dźwięk silnika wentylatora jest nieprawidłowy.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

PL

W powyższej tabeli przedstawiono typowe objawy i rozwiązywanie często występujących usterek. Nie demontuj urządzenia samodzielnie, ponieważ może to spowodować zagrożenie i uszkodzenie indukcyjnej płyty kuchennej.

ZNAKI TOWAROWE, PRAWA AUTORSKIE I ZASTRZEŻENIA PRAWNE

 Logo, znaki słowne, nazwa handlowa, wygląd handlowy i wszystkie ich wersje są cennymi aktywami Midea Group i/lub jej podmiotów stowarzyszonych („Midea”), w odniesieniu do których firma Midea jest beneficjentem praw do znaków towarowych, praw autorskich oraz innych praw własności intelektualnej, a także wszelkiej wartości firmy pochodzącej z użycia jakiegokolwiek części znaku towarowego Midea. Użycie znaku towarowego Midea do celów komercyjnych bez uprzedniego uzyskania pisemnej zgody od firmy Midea może stanowić naruszenie praw do znaku towarowego lub nieuczciwą konkurencję, w świetle odpowiednich przepisów prawa.

Niniejszy podręcznik został stworzony przez firmę Midea, która zastrzega sobie wszelkie prawa autorskie do niej. Żadna osoba ani podmiot nie może używać, powielać, modyfikować, rozpowszechniać w całości ani w części niniejszego podręcznika, ani łączyć go lub sprzedawać z innymi produktami bez uprzedniego uzyskania pisemnej zgody od firmy Midea.

Wszystkie opisane funkcje i instrukcje były aktualne w dniu przekazania tego podręcznika do druku. Rzeczywisty produkt może jednak różnić się od produktu opisanego w podręczniku ze względu na ulepszone funkcje i konstrukcję.

UTYLIZACJA I RECYKLING

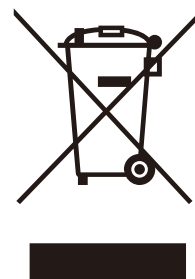
Ważne wskazówki dotyczące środowiska

Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja zużytego produktu:

Ten produkt spełnia wymagania dyrektywy WEEE UE (2012/19/EU). Ten produkt oznaczono symbolem klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Ten symbol oznacza, że nie wolno utylizować tego produktu razem z odpadami z gospodarstw domowych po zakończeniu jego okresu użytkowania. Zużyte urządzenie należy przekazać do oficjalnego punktu zbiórki w systemie recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Aby zlokalizować punkty zbiórki, skontaktuj się z odpowiednim lokalnym urzędem lub sprzedawcą, od którego zakupiono dany produkt. Każde gospodarstwo domowe odgrywa ważną rolę w odzyskiwaniu i recyklingu zużytych urządzeń.

Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia ułatwia zapobieganie potencjalnemu niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzkie.



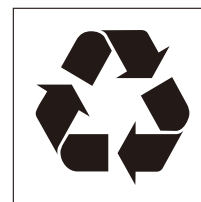
Zgodność z dyrektywą RoHS

Produkt, który Państwo zakupili, jest zgodny z dyrektywą UE RoHS (2011/65/EU). Produkt nie zawiera szkodliwych lub zabronionych materiałów wymienionych w tej dyrektywie.

PL

Informacje dotyczące opakowania

Opakowanie tego produktu wykonano z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie wolno wyrzucać materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami. Należy przekazać je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych, wyznaczonych przez lokalne urzędy.



OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE OCHRONY DANYCH

Aby świadczyć usługi uzgodnione z klientem, zobowiązujemy się do przestrzegania bez ograniczeń wszelkich postanowień obowiązującego prawa dotyczącego ochrony danych osobowych oraz zgodnie z procedurami obowiązującymi w uzgodnionych państwach, w których będą świadczone usługi na rzecz klienta, jak również w stosownych przypadkach postanowień wynikających z ogólnego rozporządzenia o ochronie danych UE (RODO).

Ogólnie rzecz biorąc, przetwarzanie przez nas danych osobowych ma na celu wypełnienie naszego zobowiązania wynikającego z umowy z klientem oraz ze względu na kwestie bezpieczeństwa związane z produktem w celu ochrony praw klienta w związku z pytaniami dotyczącymi gwarancji i rejestracji produktu.

W niektórych sytuacjach pod warunkiem, że zostanie zapewniona odpowiednia ochrona danych, dane osobowe mogą zostać przekazane odbiorcom znajdującym się poza Europejskim Obszarem Gospodarczym.

Dodatkowe informacje są udzielane na żądanie. Można kontaktować się z naszym Inspektorem Ochrony Danych, korzystając z adresu **MideaDPO@midea.com**. Aby skorzystać z przysługujących Państwu praw, takich jak prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania Państwa danych osobowych w celach marketingu bezpośredniego, należy użyć adresu **MideaDPO@midea.com**.

Aby uzyskać więcej informacji, należy zeskanować kod QR.



www.midea.com
© Midea 2022 all rights reserved

MIDEA	Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Str.14, 65760 Eschborn. Germany	kundenservice@midea.com
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 -Milano (MI) 20158 Italy	assistenza@midea.com
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORE 75001 PARIS	service_france@midea.com
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Conavon Court Ground Floor, 12 Blackfriars Street, Salford,Manchester M3 5BQ UK	service_uk@midea.com

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China.

