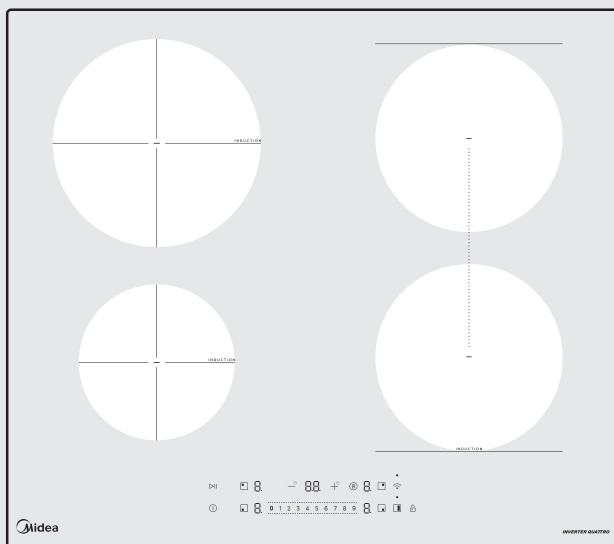




Płyta indukcyjna
TRENDLINE

PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

MIH744BE325GK

Informacje ostrzegawcze: Należy uważnie przeczytać podręcznik użytkownika przed użyciem tego urządzenia i zachować go do celów referencyjnych.

Wygląd i dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia ze względu na konieczność ulepszania produktu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji należy skontaktować się ze sprzedawcą lub producentem.

Powyższa ilustracja ma charakter poglądowy. Standardem jest wygląd rzeczywistego produktu.

SPIS TREŚCI

1	Instrukcje bezpieczeństwa	6	9.2	Wyłącznik czasowy	27
1.1	Przeznaczenie.....	6	9.2.1	Używanie minutnika jako wyłącznika czasowego.....	28
1.1.1	Wyjaśnienie symboli	6	9.2.2	Anulowanie minutnika wyłączania.....	28
2	Dane techniczne.....	14	10	Funkcja Boost	29
3	Naczynia.....	17	10.1	Aktywowanie funkcji Boost.....	29
3.1	Wybór naczyń	17	10.2	Anulowanie funkcji Boost	29
3.2	Umieszczanie naczyń kuchennych	17	11	Pole mostka.....	29
3.3	Przesuwanie naczyń.....	18	11.1	Aktywowanie pola mostka	29
3.4	Wykrywanie naczyń kuchennych... ..	18	11.1.1	Używanie pola mostka jako jednego dużego pola	29
4	Informacje ogólne o urządzeniu ...	19	11.1.2	Używanie pola mostka jako dwóch niezależnych pól.....	30
4.1	Panel sterowania	20	12	Połączenie Wi-Fi	30
4.1.1	Używanie panelu dotykowego.....	20	12.1	Parowanie urządzenia z aplikacją..	31
4.2	Gotowanie indukcyjne.....	21	12.2	Resetowanie połączenia WI-FI	31
4.3	Pola grzejne.....	21	13	Funkcja połączenia okapu z płytą	31
4.4	Wyświetlacz ciepła resztkowego..	22	13.1	Nawiązywanie połączenia między okapem a płytą	31
5	Przed pierwszym użyciem	22	13.2	Resetowanie połączenia między okapem a płytą	31
5.1	Czyszczenie urządzenia po raz pierwszy.....	22	14	Testowanie naczyń.....	32
6	Instrukcje korzystania	23	14.1	Testowanie naczyń za pomocą magnesu	32
6.1	Włączanie urządzenia	23	14.2	Testowanie naczyń bez magnesu ..	32
6.2	Wyłączanie urządzenia.....	23	15	Ustawienia	33
6.3	Ustawianie poziomu mocy	23	15.1	Dostosowywanie ustawień	33
6.4	Tabela gotowania, wskazówki dotyczące gotowania, poziomy mocy i ich znaczenie.....	23	15.1.1	Przywracanie ustawień fabrycznych.....	33
6.5	Zaczynj gotować	25	15.1.2	Regulacja zarządzania mocą	34
6.6	Kończenie gotowania	25	15.1.3	Testowanie jakości naczyń kuchennych	34
6.7	Wskazówki na temat gotowania ...	25	15.1.4	Włączanie sygnału dźwiękowego	35
7	Zabezpieczenie przed dziećmi.....	26	15.1.5	Wyłączanie sygnału dźwiękowego.....	35
7.1	Aktywowanie zabezpieczenia przed dziećmi.....	26	15.2	Przegląd domyślnych czasów pracy	36
7.2	Wyłącz blokadę rodzicielską	26	16	Czyszczenie i konserwacja	36
8	Tryb wstrzymania.....	26	16.1	Środek czyszczący	36
8.1	Wchodzenie w tryb wstrzymania ..	26	16.2	Czyszczenie urządzenia	36
8.2	Wyjście z trybu wstrzymania	26			
9	Sterowanie Minutnikiem	27			
9.1	Minutnik odliczający	27			
9.1.1	Używanie minutnika odliczającego.....	27			
9.1.2	Anulowanie odliczania	27			

16.2.1	Czyszczenie codziennych zabrudzeń	37	19.3	Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gulaszu z soczewicy	55
16.2.2	Czyszczenie żywności, która wykipiła z naczyń	37	19.4	Owsianka ryżowa	55
16.2.3	Czyszczenie panelu sterowania	37	19.5	Gotowanie ryżu	56
17	Rozwiązywanie problemów	38	19.6	Smażenie naleśników, crêpes	56
17.1	Wyświetlanie błędów i kontrola	42	19.7	Smażenie schabu	57
17.2	Określone awarie i ich rozwiązania	44	19.8	Smażenie frytek w głębokim oleju	57
18	Instalacja produktu	46	20	Znaki towarowe, prawa autorskie i oświadczenie prawne	58
18.1	Bezpieczna instalacja produktu	46	21	Utylizacja i recykling	59
18.2	Przed zainstalowaniem urządzenia	46	21.1	Ważne wskazówki dotyczące środowiska	59
18.3	Odległość bezpieczeństwa	47	21.2	Zgodność z dyrektywą RoHS	59
18.4	Wymiary urządzenia	47	21.3	Informacje o opakowaniu	59
18.5	Metoda instalacji	48	22	Informacja o ochronie danych	60
18.5.1	Standardowa metoda instalacji	48			
18.5.2	Metoda montażu na równi z powierzchnią roboczą	48			
18.6	Wentylacja	48			
18.6.1	Montaż nad szufladą	49			
18.6.2	Montaż nad piekarnikiem	49			
18.7	Mocowanie uszczelki	50			
18.8	Lokalizacja uchwytów mocujących	50			
18.9	Wkładanie uchwytów mocujących	50			
18.10	Wkładanie urządzenia	51			
18.11	Instalacja ochrony bariery termicznej	51			
18.12	Środki ostrożności	51			
18.13	Podłączanie urządzenia	52			
18.14	Typ połączenia	53			
18.14.1	220–240 V 1N – 32 A	53			
18.14.2	220–240 V / 380–415 V 3N – 16 A	53			
18.14.3	220–240 V 2L + 2N – 16 A	53			
18.15	Po zainstalowaniu urządzenia	53			
19	Testowe dania	54			
19.1	Topienie czekolady, kuwertura	54			
19.2	Sos beszamelowy	54			

1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1.1 Przeznaczenie

Następujące wytyczne dotyczące bezpieczeństwa mają na celu zapobieganie nieprzewidzianym zagrożeniom lub uszkodzeniom wynikającym z niebezpiecznej lub nieprawidłowej obsługi urządzenia. Po otrzymaniu przesyłki sprawdź opakowanie i urządzenie, aby upewnić się, że wszystko jest nienaruszone i zapewnia bezpieczną eksploatację. Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenia, skontaktuj się ze sprzedawcą lub dealerem. Proszę pamiętać, że modyfikacje lub zmiany w urządzeniu nie są dozwolone ze względów bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użycie może spowodować zagrożenia i utratę roszczeń gwarancyjnych.

1.1.1 Wyjaśnienie symboli

Symbol	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE To słowo ostrzegawcze oznacza zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które może spowodować zgon lub poważne zranienie, jeżeli nie zostanie zachowana należyta ostrożność.
	PRZESTROGA To słowo ostrzegawcze oznacza zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które może spowodować drobne lub umiarkowane zranienie, jeżeli nie zostanie zachowana należyta ostrożność.
	UWAGA To słowo ostrzegawcze wskazuje na ważne informacje (np. uszkodzenia mienia), ale nie niebezpieczeństwo.
	Ten symbol oznacza pojedynczy, nienumerowany krok instrukcji.
	Ten symbol oznacza wynik jednego lub więcej poprzednich kroków instrukcji.
	Ten symbol oznacza wskazówkę lub poradę.

Przeczytaj uważnie i dokładnie te wskazówki dotyczące obsługi przed użyciem/uruchomieniem urządzenia i zachowaj je w bezpośrednim sąsiedztwie miejsca instalacji lub urządzenia do późniejszego wykorzystania!

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj te informacje przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

Montaż

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Podłączenie do dobrego systemu okablowania jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w instalacji elektrycznej w domu muszą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Uwaga — krawędzie panelu są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia przeczytaj uważnie niniejsze instrukcje.
- Na tym urządzeniu nie wolno w żadnym wypadku umieszczać materiałów ani produktów łatwopalnych.
- Udostępnij te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie to musi być zainstalowane zgodnie z niniejszymi instrukcjami montażu.
- To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia gwarancyjne lub odpowiedzialności.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych ani przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że używają go pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby nie bawiły się 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 od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji wykonywanej przez użytkownika bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Dotyczy to powierzchni urządzenia ze szkła ceramicznego lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.

- Na powierzchni urządzenia nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia urządzenia.
- Po użyciu wyłącz płytę urządzenia za pomocą jego panelu sterowania i nie polegaj na wykrywaczu naczyń.
- Niniejszego urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego licznika czasu lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- **UWAGA:** proces gotowania należy nadzorować. Proces krótkotrwałego gotowania należy nadzorować bez przerwy.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. 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.
UWAGA: proces gotowania należy nadzorować. Proces krótkotrwałego gotowania należy nadzorować bez przerwy.
Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- **OSTRZEŻENIE:** Stosuj wyłącznie osłony do płyty grzewczej 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.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na uszkodzonym lub pękniętym urządzeniu. Jeśli powierzchnia urządzenia stłucze się lub popęka, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania (wyłącznik ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz urządzenie wyłącznikiem ściennym.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak 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 pole elektromagnetyczne nie będzie mieć wpływu na ich implanty.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować śmiercią.

Niebezpieczeństwo gorącej powierzchni

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzeją się do temperatury mogącej powodować oparzenia.
- Nie dopuszczaj do kontaktu ciała, ubrania ani jakiegokolwiek innego przedmiotu ze szkłem płyty indukcyjnej, dopóki powierzchnia nie ostygnie.

- Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie znajdują się ponad innymi włączonymi strefami grzewczymi. Uchwyty powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować oparzenia i poparzenia.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Ostrze skrobaka do szkła jest odsłonięte po wycofaniu osłony zabezpieczającej. Używaj ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

PL

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Wykipienie powoduje dym i tłuste rozlewy, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej ani do przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj żadnych magnetycznych przedmiotów (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ jego pole elektromagnetyczne może mieć na nie wpływ.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj strefy grzewcze oraz urządzenie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą panelu dotykowego). Nie polegaj na funkcji wykrywania naczyń, aby wyłączyć strefę grzewczą po ich zdjęciu.

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani siadać, stać lub wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na urządzenie mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych ani bez opieki w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością ograniczającą ich zdolność do korzystania z urządzenia powinny pozostać pod nadzorem odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która przeszkoli je w zakresie jego użytkowania. Instruktor powinien być przekonany, że potrafią korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie czy otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszelkie pozostałe prace serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na urządzenie.
- Nie stawaj na urządzeniu.
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po szklanej powierzchni płyty indukcyjnej, ponieważ może to porysować szkło.
- Nie używaj druciaków ani innych silnych ściernych środków czyszczących do czyszczenia urządzenia, ponieważ mogą one porysować szkło płyty indukcyjnej.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych lokalizacjach takich jak
 - Pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - Budynki mieszkalne na farmach;

- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- Obiekty oferujące noclegi ze śniadaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- W celu uzyskania informacji dotyczących instalacji zapoznaj się z rozdziałem „Montaż produktu”. *Zobacz rozdział „Instalacja produktu” na stronie 46*

2 DANE TECHNICZNE

Urządzenie	MIH744BE325GK
Pola grzejne	4 pola
Napięcie zasilające	220-240 V~ 50 Hz lub 60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400 W
Wymiary produktu szer. × gł. × wys.	590 x 520 x 58 mm
Wymiary do zabudowy szer. × gł.	560 × 480-490 mm

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

PL

	Symbol	Wartość	Jednostka
Model	-	MIH744BE325GK	-
Typ urządzenia	-	Płyta indukcyjna do zabudowy	-
Liczba pól grzewczych i/lub obszarów	-	5	-
Technologia grzewcza (pola i obszary gotowania indukcyjnego, pola grzewcze promiennikowe, płyty stałe)	-	Gotowanie indukcyjne	-
Średnica użytecznej powierzchni pola grzewczego	Ø	Lewe przednie: 150	mm
Średnica użytecznej powierzchni pola grzewczego	Ø	Lewe tylne: 210	mm
Średnica użytecznej powierzchni pola grzewczego	Ø	Prawe przednie: 180	mm
Średnica użytecznej powierzchni pola grzewczego	Ø	Prawe tylne: 180	mm

Dane techniczne

	Symbol	Wartość	Jednostka
W przypadku nieokrągłych pól grzewczych lub obszarów gotowania: długość i szerokość użytecznej powierzchni dla ogrzewanego prądem pola lub obszaru do gotowania, w zaokrągleniu do 5 mm	Dł. × szer.	390 × 180	mm
Zużycie energii na każde pole grzewcze	EC ¹⁾	Lewe przednie: 186,7	Wh/kg
Zużycie energii na każde pole grzewcze	EC ¹⁾	Lewe tylne: 178,6	Wh/kg
Zużycie energii na każde pole grzewcze	EC ¹⁾	Prawe przednie: 179,6	Wh/kg
Zużycie energii na każde pole grzewcze	EC ¹⁾	Prawe tylne: 177,8	Wh/kg
Zużycie energii na obszar gotowania	EC ¹⁾	Pole mostka: 193,3	Wh/kg
Zużycie energii płyty grzewczej	EC ²⁾	183,2	Wh/kg
Maksymalna moc na pole grzewcze	EC ¹⁾	Lewe przednie: 1200/1500	W
Maksymalna moc na pole grzewcze	EC ¹⁾	Lewe tylne: 2300/2500	W
Maksymalna moc na pole grzewcze	EC ¹⁾	Prawe przednie: 1800/2000	W
Maksymalna moc na pole grzewcze	EC ¹⁾	Prawe tylne: 1800/2000	W
Maksymalna moc na obszar gotowania	EC ¹⁾	Pole mostka: 3000/3700	W
¹⁾ Gotowanie elektryczne			
²⁾ Płyta elektryczna			

Jeżeli po włączeniu urządzenia nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie automatycznie wyłączy się po minucie, a pobór energii w trybie wyłączenia wynosi 0,3 W.

Dane opracowane zgodnie z normą EN 60350-2 oraz rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014.

Deklaracja zgodności

Firma Midea Italia S.r.l
niniejszym oświadcza, że
przedmiotowe urządzenie
jest zgodne z zasadniczymi
wymaganiami oraz innymi
odpowiednimi postanowieniami
dyrektywy RED 2014/53/UE.

Pasma częstotliwości pracy:

2402-2480 MHz

Maksymalna moc: 2500 mW

3 NACZYNIA

Jakość naczyń znacząco wpływa na efektywność i jakość procesu gotowania.

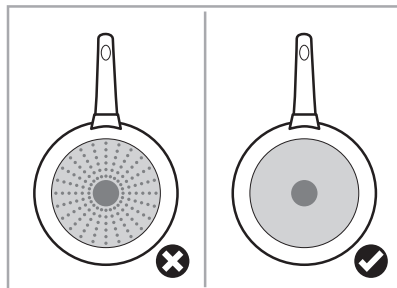
3.1 Wybór naczyń

● UWAGA

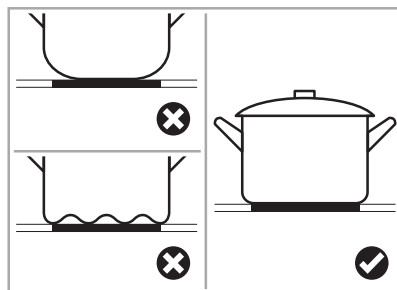
Nieodpowiednie naczynia mogą uszkodzić urządzenie lub spowodować jego nieprawidłowe działanie.

- ▶ Używaj wyłącznie naczyń z dnem nadającym się do gotowania indukcyjnego.
- ▶ Szukaj symbolu indukcyjnego na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- ▶ Naczynia wykonane z następujących materiałów są nieodpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznej podstawy, szkło, drewno, porcelana, ceramika oraz kamionka.
- ▶ Jeśli część ferromagnetyczna pokrywa tylko częściowo spód naczynia, nagrzeje się tylko obszar ferromagnetyczny. Reszta dna może nie osiągnąć wystarczającej temperatury do gotowania.
- ▶ Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, lecz zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się oraz wykrywanie naczyń.
- ▶ Zarysowany spód oraz ostre krawędzie naczyń mogą porysować szklaną powierzchnię.

- ▶ Utrzymuj urządzenie w czystości, aby uniknąć zarysowań.
- ▶ Naczynia z niejednorodnym dnem mogą nie zostać wykryte.



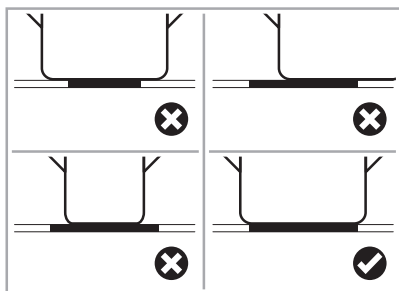
- ▶ Nie używaj naczyń z zaokrąglonym dnem ani z postrzępionymi krawędziami.



3.2 Umieszczanie naczyń kuchennych

- ▶ Zawsze umieszczaj naczynie na środku strefy grzewczej.
- ▶ Używanie nieco szerszego naczynia może pomóc zmaksymalizować efektywność energetyczną. Jeśli użyjesz mniejszego naczynia, wydajność może być niższa niż oczekiwano.

1. Upewnij się, że spód naczynia jest gładki, przylega płasko do szkła i ma zalecany rozmiar dla strefy grzewczej. *Zobacz rozdział „Strefy grzewcze” na stronie 21*
2. Używaj naczyń o średnicy mieszczącej się w zalecanym zakresie dla wybranej strefy grzewczej. *Zobacz rozdział „Strefy grzewcze” na stronie 21*

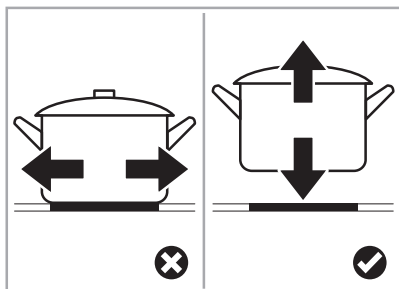


3.3 Przesuwanie naczyń

UWAGA

Nieprawidłowe użytkowanie może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego awarię.

- ➊ Zawsze podnoś naczynie ze szklanej powierzchni. Nie przeciągaj go, ponieważ może to porysować szkło.

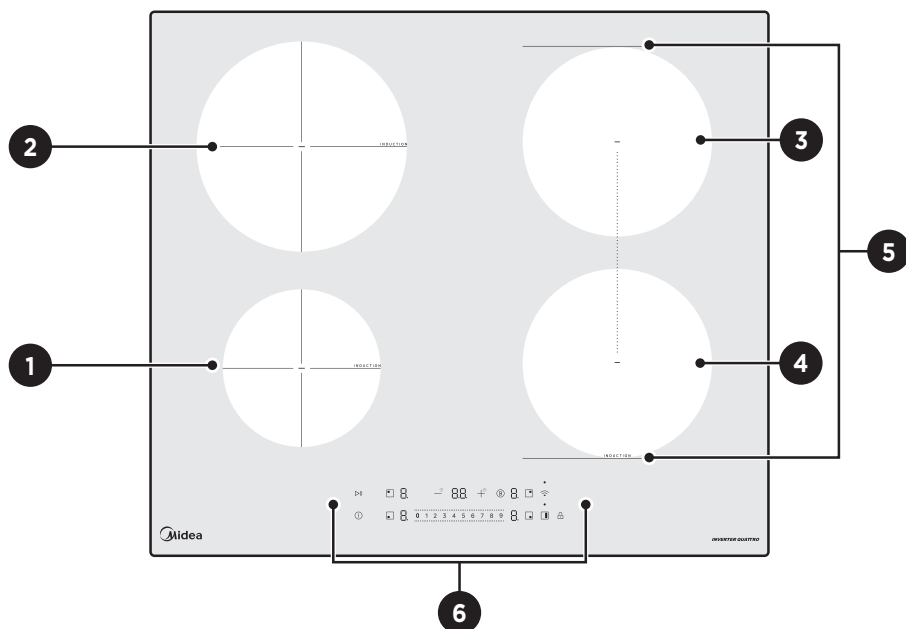


3.4 Wykrywanie naczyń kuchennych

- ➊ Możesz sprawdzić, czy naczynia są kompatybilne z indukcją, przeprowadzając ich test. *Zobacz rozdział „Test naczyń” na stronie 32*
- ➋ Gdy na urządzeniu ustawisz naczynie o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczne (np. aluminiowe) albo inny mały przedmiot (np. nóż, widelec lub klucz), w ciągu 1 minuty urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości. Wentylator będzie dalej chłodził urządzenie przez kolejną 1 minutę.

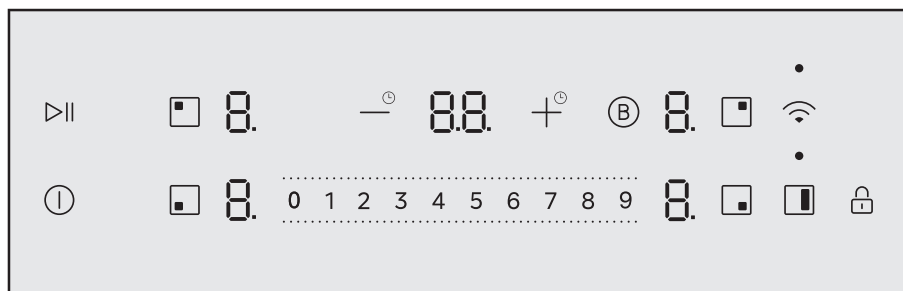
4 INFORMACJE OGÓLNE O URZĄDZENIU

Przegląd urządzenia i jego elementów:



Pozycja	Znaczenie	Maksymalna moc w W	Ø mm
1	Lewa przednia strefa grzewcza	1200/1500	150
2	Lewa tylna strefa grzewcza	2300/2500	210
3	Prawa tylna strefa grzewcza	1800/2000	180
4	Prawa przednia strefa grzewcza	1800/2000	180
5	Pole mostka	3000/3700	Pole mostka 390 x 180
6	Panel sterowania	-	-

4.1 Panel sterowania



Symbol	Znaczenie
	Włączanie/wyłączanie
	Sterowanie wstrzymaniem
	Wybierz lewą tylną strefę grzewczą
	Wybierz lewą przednią strefę grzewczą
	Wybierz prawą tylną strefę grzewczą
	Wybierz prawą przednią strefę grzewczą
	Ustawianie minutnika
	Sterowanie funkcją Boost
	Sterowanie Wi-Fi
	Regulatory mocy

Symbol	Znaczenie
	Pole mostka
	Zabezpieczenie przed dziećmi

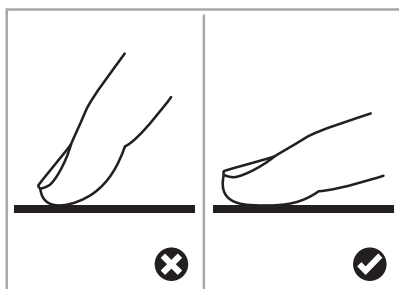
PL

i Wszystkie ilustracje w niniejszej instrukcji służą wyłącznie celom wyjaśniającym. W przypadku wszelkich rozbieżności między rzeczywistym obiektem a ilustracją na rysunku należy kierować się rzeczywistym obiektem.

4.1.1 Używanie panelu dotykowego

- i** Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać nacisku.
- i** 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 utrudniać obsługę elementów sterujących.

- Użyj poduszki palca, nie jego czubka.



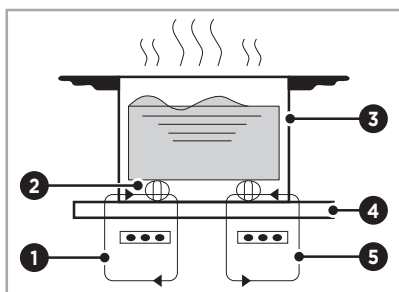
- ✓ Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowane dotknięcie.

PL

4.2 Gotowanie indukcyjne

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa poprzez drgania elektromagnetyczne, które generują ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio przez nagrzewanie szklanej powierzchni.

- ❗ Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że naczynie w końcu je ogrzewa.

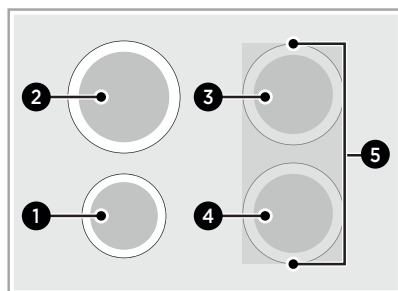


Pozycja	Znaczenie
1	Prądy indukowane
2	Obwód magnetyczny
3	Żeliwny garnek
4	Płyta szklano-ceramiczna
5	Cewka indukcyjna

4.3 Pola grzejne

Strefy grzewcze są automatycznie dostosowywane do średnicy naczynia, do pewnego limitu.

- ❗ Aby uzyskać najlepszą wydajność urządzenia, dno naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiadającą danej strefie gotowania.



Pozycja	Strefa Ø mm	Podstawa Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210

Pozycja	Strefa Ø mm	Podstawa Ø mm
3	180	140-180
4	180	140-180
5	Pole mostka 390 x 180	250

4.4 Wyświetlacz ciepła resztkowego

Każda strefa grzewcza zawiera wskaźnik ciepła resztkowego.

- ❗ Wskaźnik wyłącza się, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej w dotyku temperatury.
- ❗ Nie dotykaj strefy grzewczej, zanim wskaźnik ciepła resztkowego nie zgaśnie.

Symbol	Znaczenie
H	Strefa grzewcza jest bardzo gorąca.
h	Strefa grzewcza jest gorąca.

- ❗ Możesz również wykorzystać ciepło resztkowe jako funkcję oszczędzania energii.
- ❗ Jeśli chcesz wykorzystać ciepło resztkowe, umieść dodatkowe naczynie na wciąż gorącej strefie grzewczej.

5 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi, a w szczególności instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie urządzenia po raz pierwszy

1. Usuń wszelkie folie ochronne i naklejki.
 2. Usuń wszelkie pozostałości opakowania z powierzchni urządzenia.
 3. Przetrzyj powierzchnię wilgotną szmatką.
- ❗ Dalsze informacje dotyczące czyszczenia i konserwacji:
Zobacz rozdział „Czyszczenie i konserwacja” na stronie 36

PL

6 INSTRUKCJE KORZYSTANIA

6.1 Włączanie urządzenia

- ▶ Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk [].
- ✓ Brzęczyk wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich ekranach będzie wyświetlane wskazanie [-] lub [--].
- ✓ Urządzenie jest w trybie czuwania.
- i Brzęczyk możesz wyłączyć w ustawieniach. *Zobacz rozdział „Ustawienia” na stronie 33*

6.2 Wyłączanie urządzenia

- ▶ Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk [].

6.3 Ustawianie poziomu mocy

- i Jeśli nie wybierzesz poziomu mocy w ciągu 1 minuty, urządzenie wyłączy się automatycznie. *Zobacz rozdział „Włączanie urządzenia” na stronie 23*
- i Możesz zmienić ustawienie poziomu mocy w dowolnym momencie podczas gotowania.
- ▶ Aby wybrać poziom mocy, naciśnij przyciski regulacji mocy [].

6.4 Tabela gotowania, wskazówki dotyczące gotowania, poziomy mocy i ich znaczenie

- i Tabela pokazuje, który poziom mocy jest odpowiedni dla danego rodzaju potraw. Czas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości jedzenia.
- i Poeksperymentuj z urządzeniem, aby znaleźć ustawienia, które najlepiej Ci odpowiadają.

Poziom	Cel i danie	Czas w minutach	Wskazówki
1	Rozpuszczanie: Czekolada, masło, miód	15-30	Mieszaj od czasu do czasu.
1-2	Utrzymywanie temperatury: Sos holenderski	15-45	Dodaj 1-2 łyżki wody. Użyj pokrywki.
2-3	Smażenie delikatnych potraw: Omlet, jajka, sosy Podgrzewanie: Sosy	5-15 -	Niskie poziomy na indukcji pozwalają na precyzyjne dostosowanie idealnej niskiej temperatury. Użyj pokrywki.

Poziom	Cel i danie	Czas w minutach	Wskazówki
3-4	Smażenie delikatnych potraw: Jajka sadzone Gotowanie na wolnym ogniu: Ryż, makaron, ziemniaki	5-15 10-30	Najpierw doprowadź wodę do wrzenia na wyższym poziomie, a następnie ustaw na ten poziom, aby gotować na wolnym ogniu.
4-5	Gotowanie na parze: Ziemniaki, warzywa Duszenie: Dania duszone, zupy	20-60 60-120	Dodaj kilka łyżek wody do gotowania na parze. Użyj pokrywki. Użyj maksymalnie 3 l cieczy. W przypadku większej ilości, wybierz wyższy poziom.
4-6	Smażenie na patelni: Naleśniki	5-45	Obróć po 1 minucie.
5-7	Duszenie: Ilości większe niż 3 litry Delikatne smażenie na patelni: Kiełbasy, sznycle, kotlety szwajcarskie, klopsy	60-120 5-45	Regularnie przewracaj lub mieszaj.
7-8	Smażenie na patelni: Mięso, steki, placki ziemniaczane, polędwica wieprzowa	5-10	Regularnie obracaj, aby uzyskać równomierny efekt gotowania.
9	Gotowanie: Woda, makaron Smażenie w woku: Mięso Smażenie głębokie: Frytki, smażone owoce	5-20 5-10 15-60	Poczekaj na nagrzanie suchego naczynia i dodaj olej dopiero na kilka sekund przed smażeniem na patelni.
Ⓑ	Szybkie nagrzewanie: Większa ilość wody	5	Nie zaleca się używania pustego naczynia.

6.5 Zaczynij gotować.

1. Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk [①].
 2. Upewnij się, że spód naczynia oraz powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.
 3. Umieść odpowiedni garnek na strefie grzewczej, której chcesz użyć. *Zobacz rozdział „Wybór naczynia” na stronie 17*
 4. Naciśnij przycisk wyboru strefy grzewczej dla tej, której używasz, np. [■].
- PL ✓ Wskaźnik obok przycisku wyboru strefy grzewczej miga, np. [9].
5. Ustaw poziom mocy. *Zobacz rozdział „Ustawianie poziomu mocy” na stronie 23*

6.6 Kończenie gotowania

⚠ Ostrzeżenie — ryzyko poparzeń

Ciepło resztkowe może powodować poparzenia.

- 🕒 Poczekać, aż strefy grzewcze ostygną.
- 👉 Nie dotykaj żadnych części urządzenia, zanim nie ostygną.

1. Naciśnij przycisk wyboru strefy, którą chcesz wyłączyć, np. [■].
2. Zmniejsz ustawienie poziomu mocy do [0] lub naciśnij i przytrzymaj przycisk [0], aby wyłączyć strefę grzewczą.
- ✓ Panel sterowania wyświetla wskazanie [■].
3. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk [①].

6.7 Wskazówki na temat gotowania

⚠ Ostrzeżenie - ryzyko skaleczenia

Przy bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoczynnie.

- 👉 Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się rozgrzewają, szczególnie jeśli używasz funkcji wzmocnienia.
- 🔥 Gdy jedzenie zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie mocy.
- 🔥 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.

7 ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Możesz zablokować panel sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu, np. przypadkowemu włączeniu stref grzewczych przez dzieci.

- ❗ Gdy panel sterowania jest zablokowany, wszystkie elementy sterujące — oprócz [①] — są wyłączone.
- ❗ W sytuacji awaryjnej zawsze możesz wyłączyć urządzenie za pomocą [①], jednak przed kolejną czynnością należy najpierw odblokować urządzenie.

7.1 Aktywowanie zabezpieczenia przed dziećmi

- ➡ Aby aktywować zabezpieczenie przed dziećmi, naciśnij przycisk [] na co najmniej 3 sekundy.
- ✔ Wszystkie wskaźniki urządzenia wyświetlą wskazanie [L].

7.2 Wyłącz blokadę rodzicielską.

- ➡ Aby wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, naciśnij i przytrzymaj przycisk [] na co najmniej 3 sekundy.

8 TRYB WSTRZYMANIA

Możesz wstrzymać ogrzewanie zamiast wyłączyć urządzenie.

- ❗ Po wejściu w tryb wstrzymania wszystkie elementy sterujące, z wyjątkiem [①], są nieaktywne.
- ❗ W nagłym wypadku zawsze można wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku [①].
- ❗ Jeśli nie wyjdiesz z trybu wstrzymania i aktywacji, urządzenie wyłączy się po 10 minutach.

8.1 Wchodzenie w tryb wstrzymania

- ➡ Aby wejść w tryb wstrzymania, naciśnij przycisk [].
- ✔ Wszystkie wskaźniki urządzenia wyświetlą [''].

8.2 Wyjście z trybu wstrzymania

- ➡ Aby wyjść z trybu wstrzymania, naciśnij przycisk [].

PL

9 STEROWANIE MINUTNIKIEM

Urządzenie jest wyposażone w minutnik, który może być używany jako minutnik odliczający oraz wyłącznik czasowy.

9.1 Minutnik odliczający

Możesz używać minutnika do odliczania czasu.

- i** W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu.

PL

9.1.1 Używanie minutnika odliczającego

- i** Nie wybrano żadnej strefy grzewczej.
- i** Urządzenie jest włączone.
- 1. Aby aktywować strefę grzewczą, naciśnij przycisk wyboru tej strefy, np. [].
- 2. Naciśnij przycisk [] lub [], jeśli wskaźnik strefy grzewczej nie miga.
- ✓ Panel sterowania wyświetla [] lub [].
- 3. Aby ustawić czas, naciśnij przycisk [] lub [].
- i** Naciśnij przycisk [] lub [] raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę.
- i** Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku [] lub [] spowoduje ciągłe zmniejszanie lub zwiększanie czasu, aż wyświetli się liczba całkowita, po czym nastąpi krótkie zatrzymanie.

- ✓ Odliczanie rozpocznie się natychmiast po ustawieniu czasu.
- ✓ Panel sterowania wyświetla pozostały czas, a wskaźnik minutnika miga 5 razy.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu, panel sterowania pokazuje [--], a brzęczyk emituje sygnał przez 30 sekund.

9.1.2 Anulowanie odliczania

- i** Aby anulować odliczanie, naciśnij przycisk [] i przytrzymaj go, aż na panelu sterowania pojawi się [] lub naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski [] i [].
- ✓ Odliczanie zostało anulowane, a panel sterowania wyświetla [--].

9.2 Wyłącznik czasowy

Możesz ustawić minutnik, aby wyłączył jedną lub więcej stref grzewczych po upływie ustawionego czasu.

- i** Minutnik można ustawić na maksymalnie 99 min.

9.2.1 Używanie minutnika jako wyłącznika czasowego

1. Aby aktywować strefę grzewczą, naciśnij przycisk wyboru tej strefy, np. [].
2. Press [] or [] immediately.

- ✓ Panel sterowania wyświetla wskazanie [].
- 3. Aby ustawić czas, naciśnij przycisk [] lub [].
- i Naciśnij przycisk [] lub [] raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę.
- i Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku [] lub [] spowoduje ciągłe zmniejszanie lub zwiększanie czasu, aż wyświetli się liczba całkowita, po czym nastąpi krótkie zatrzymanie.
- ✓ Odliczanie rozpocznie się natychmiast po ustawieniu czasu.

- ✓ Panel sterowania wyświetla pozostały czas, a wskaźnik minutnika miga 5 razy.
- ✓ [•] obok wskaźników poziomu mocy świeci się na czerwono.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu odpowiednia strefa grzewcza automatycznie się wyłączy.
- i Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.
- i Aby ustawić minutnik wyłączania dla większej liczby stref grzewczych, powtórz czynność, aktywując inne strefy. PL

9.2.2 Anulowanie minutnika wyłączania

- ▶ Aby anulować minutnik wyłączenia, naciśnij przycisk [] i przytrzymaj go, aż na panelu sterowania pojawi się wskazanie [] lub naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski [] i [].
- ✓ Wyłącznik czasowy został anulowany, a panel sterowania wyświetla wskazanie [--].

10 FUNKCJA BOOST

Funkcja Boost nagrzewa naczynia szybciej niż maksymalny poziom mocy.

- ❗ Funkcja może działać na dowolnym polu grzejnym.
- ❗ Pole grzewcze wraca do poziomu po 5 minutach.
- ❗ Jeśli oryginalne ustawienie mocy grzania wynosi [0], po 5 minutach powróci do [9].
- ❗ Aby zapobiec przeciążeniu, urządzenie automatycznie zmniejszy moc wcześniej ustawionej(-ych) strefy (stref) grzewczej(-ych), dając priorytet najnowszej wybranej funkcji Boost.

10.1 Aktywowanie funkcji Boost

1. Naciśnij przycisk wyboru pola grzewczego, np. [■].
 2. Naciśnij przycisk sterowania funkcją Boost [Ⓑ].
- ✔ Wskaźnik pola grzewczego pokazuje [b], a poziom mocy osiąga maksimum.

10.2 Anulowanie funkcji Boost

1. Naciśnij pole grzewcze, dla którego chcesz anulować funkcję Boost, np. [■].
 2. Ustaw regulatory mocy [0 - 9] na wymagany poziom.
- ✔ Pole grzewcze wróci do ustawień pierwotnych.

11 POLE MOSTKA

Pola mostka można używać jako obszaru połączonego lub jako dwóch oddzielnych pól, w zależności od potrzeb w danym momencie.

- ❗ Tego rodzaju pole składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, którymi można sterować oddzielnie.

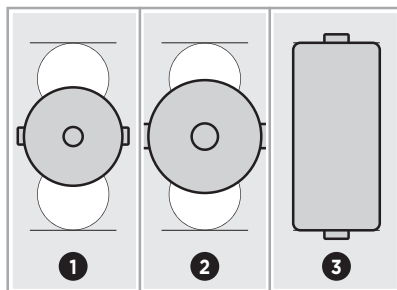
11.1 Aktywowanie pola mostka

1. Aby aktywować pole mostka jako jedno duże pole, naciśnij przycisk [■].
- ✔ Panel sterowania pokazuje wskazanie [■] i [9], a symbol [•] świeci się cały czas.

11.1.1 Używanie pola mostka jako jednego dużego pola

Użyj jednej z następujących trzech opcji, aby jak najlepiej wykorzystać ogrzewanie.

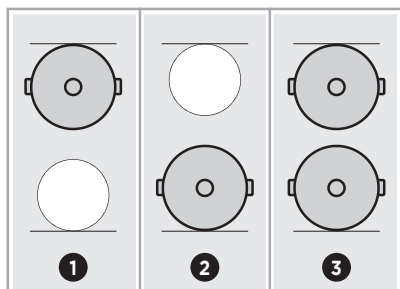
- ➡ Umieść naczynie na polu mostka.



Pozycja	Średnica podstawy w mm
1	250
2	280
3	390 × 180

11.1.2 Używanie pola mostka jako dwóch niezależnych pól

1. Upewnij się, że średnica naczynia jest większa niż 140 mm.
2. Umieść naczynie na polu mostka.



12 POŁĄCZENIE WI-FI

Aby korzystać z funkcji Wi-Fi, należy pobrać aplikację Smart Home i zainstalować ją na urządzeniu przenośnym. Następnie zarejestruj urządzenie, postępując zgodnie z instrukcjami dostępnymi bezpośrednio w aplikacji.

i Podczas łączenia produktu z siecią upewnij się, że telefon komórkowy znajduje się jak najbliżej produktu. Zgodnie z wskazówkami dostępnymi w aplikacji, jeśli produkt obsługuje tylko komunikację Wi-Fi 2,4 GHz, należy zwrócić uwagę, aby do połączenia wybrana była sieć 2,4 GHz. Produkt obsługuje funkcję Bluetooth, która jest używana wyłącznie do funkcji sieciowej.

i Aplikacja wykorzystuje funkcję Bluetooth w telefonie do połączenia się z SSID urządzenia i skonfigurowania usług sieciowych.

i W miarę aktualizacji technologii wykorzystanych w produkcie zawartość aplikacji SmartHome może ulec zmianie, a treści rzeczywiście wyświetlane w aplikacji będą miały znaczenie nadrzędne.

i Aplikację „SmartHome” można znaleźć w sklepie z aplikacjami na urządzenia mobilne, skąd można ją pobrać, aby jej później używać.

12.1 Parowanie urządzenia z aplikacją

- ❗ Urządzenie musi być w trybie gotowości. *Zobacz rozdział „Włączanie urządzenia” na stronie 23*
- 1. Podczas konfiguracji sieci włącz funkcje Bluetooth w swoim smartfonie, aby ułatwić proces parowania.
- 2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk [], aż włączy się brzęczyk, a na panelu sterowania pojawi się wskazanie [], po czym puść go.
- ✔ Proces parowania rozpocznie się i potrwa około 10 minut.
- ✔ Symbol [•] miga powoli podczas oczekiwania na proces parowania.
- ✔ Symbol [•] miga szybko podczas procesu parowania.
- ✔ Gdy proces parowania zakończy się pomyślnie, symbol [•] pozostanie włączony.
- ✔ Gdy proces parowania nie powiedzie się, symbol [•] pozostanie wyłączony.

12.2 Resetowanie połączenia WI-FI

- ➡ Naciśnij jednocześnie [] i przytrzymaj, aż panel sterowania wyświetli [].

13 FUNKCJA POŁĄCZENIA OKAPU Z PŁYTĄ

13.1 Nawiązywanie połączenia między okapem a płytą

- ❗ Urządzenie musi być w trybie gotowości. *Zobacz rozdział „Włączanie urządzenia” na stronie 23*
- ➡ Naciśnij przyciski [] i [] jednocześnie i przytrzymaj je przez co najmniej 3 s.
- ✔ Panel sterowania wyświetla [] przez około 2 sekundy, a funkcja połączenia okapu z płytą zaczyna nawiązywać połączenie.

13.2 Resetowanie połączenia między okapem a płytą

- ➡ Naciśnij jednocześnie przyciski [] oraz [] i przytrzymaj je, aż na panelu sterowania pojawi się wskazanie [].

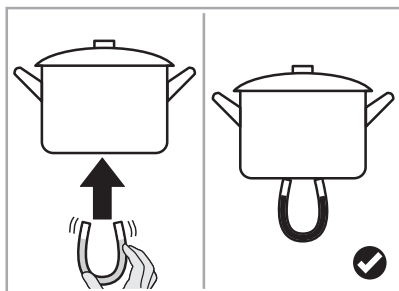
14 TESTOWANIE NACZYŃ

Przed testowaniem upewnij się, że rozmiar spodu naczynia odpowiada rozmiarowi używanego pola grzewczego. *Zobacz rozdział „Wybór naczyń” na stronie 17*

14.1 Testowanie naczyń za pomocą magnesu

Możesz sprawdzić, czy naczynia są odpowiednie, przeprowadzając test magnesem.

- ➊ Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia.



- ➋ Jeżeli naczynie jest przyciągane, nadaje się do używania na płycie indukcyjnej.

14.2 Testowanie naczyń bez magnesu

1. Wlej 250 ml wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Zaczynij gotować. *Zobacz rozdział „Rozpoczęcie gotowania” na stronie 25*
 3. Sprawdź, czy wskaźnik [H] miga na panelu sterowania.
- ➋ Jeżeli wskaźnik [H] nie miga na panelu sterowania, a woda się podgrzewa, naczynie jest odpowiednie.

- ➋ Jeżeli wskaźnik [H] miga, naczynie nie jest odpowiednie i nie następuje podgrzewanie.
- ➌ Jeśli nie umieścisz odpowiedniego naczynia na polu grzewczym w ciągu 1 minuty, wskaźnik [H] zniknie automatycznie.
- ➌ Naczynia mogą nie nadawać się do użytku z następujących powodów.
 - Nie umieszczono naczynia na właściwym polu grzewczym.
 - Używane naczynie nie nadaje się do płyt indukcyjnych. *Zobacz rozdział „Wybór naczyń” na stronie 17*
 - Naczynie jest zbyt małe lub nie jest prawidłowo wyśrodkowane na polu grzewczym. *Zobacz rozdział „Umieszczanie naczyń kuchennych” na stronie 17*

15 USTAWIENIA

Możesz dostosować różne ustawienia zgodnie ze swoimi potrzebami.

15.1 Dostosowywanie ustawień

- ❶ Urządzenie musi być wyłączone.
- ❶ Rozpocznij zmianę ustawień w ciągu 15 sekund od włączenia urządzenia. Po upływie 15 sekund bez interakcji użytkownika wyłącz urządzenie, a następnie powtórz procedurę.
- ❶ Po 30 sekundach bez interakcji użytkownika urządzenie wyłączy interfejs ustawień bez ich zapisywania.
- ❶ Aby dostosować dowolne ustawienie, urządzenie musi być w trybie ustawień.
- 1. Aby przełączyć urządzenie w tryb ustawień, naciśnij raz [①], a następnie naciśnij [⏏] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.
- ✔ Wszystkie wskaźniki pokazują [L].
- 2. Naciśnij [②] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.
- ✔ Na panelu sterowania zostanie wyświetlone [c] w dolnym lewym wskaźniku, a [L] zniknie.
- 3. Naciśnij [②].
Na panelu sterowania zacznie migać ✔ [c3].
- ✔ Urządzenie jest w trybie ustawień.
- 4. Naciśnij wielokrotnie [⏏], aż na panelu sterowania pojawi się żądane ustawienie.

❶ Dostępne ustawienia:

Symbol	Znaczenie
	Przywracanie ustawień fabrycznych
	Ustawienia zarządzania mocą
	Testowanie jakości naczyń kuchennych
	Ustawienia sygnału dźwiękowego

- 5. Naciśnij wielokrotnie [②], aż na panelu sterowania pojawi się żądane ustawienie.
- 6. Aby zapisać ustawienie, naciśnij [⏏] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.
- ❶ Jeżeli naciśniesz [①] po wybraniu wymaganego ustawienia, urządzenie wyłączy się bez zapisywania.

15.1.1 Przywracanie ustawień fabrycznych

- ❶ Urządzenie jest w trybie ustawień. *Zobacz rozdział „Dostosowywanie ustawień” na stronie 33.*
- 1. Naciśnij wielokrotnie [⏏], aż na panelu sterowania zacznie migać [c0].
- 2. Aby przywrócić ustawienia fabryczne, naciśnij wielokrotnie [②], aż na panelu sterowania pojawi się [!].
- ❶ Jeżeli nie chcesz resetować ustawień, naciśnij wielokrotnie [②], aż na panelu sterowania pojawi się [0].

3. Aby zapisać ustawienie, naciśnij [] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.

✔ Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłączy się po zakończeniu konfiguracji.

15.1.2 Regulacja zarządzania mocą

Możliwe jest ustawienie maksymalnego poziomu mocy płyty indukcyjnej, wybierając spośród różnych zakresów mocy.

❗ To urządzenie jest w stanie automatycznie ograniczać poziom mocy, aby pracować z mniejszą mocą w celu uniknięcia ryzyka przeciążenia.

❗ Na polach grzejnych nie trzeba ustawiać żadnych naczyń.

❗ Urządzenie jest w trybie ustawień. *Zobacz rozdział „Dostosowywanie ustawień” na stronie 33*

1. Naciśnij wielokrotnie [], aż na panelu sterowania zacznie migać [].

✔ Na panelu sterowania zostanie wyświetlony bieżący poziom mocy, np. [74].

2. Aby dostosować poziom mocy, naciśnij wielokrotnie [], aż na panelu sterowania pojawi się wymagany poziom mocy.

3. Aby zapisać ustawienie, naciśnij [] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.

✔ Wszystkie wskaźniki pokazują [-].

❗ Dostępne ustawienia:

Symbol	Maksymalna moc w kW
74	7,4
65	6,5
55	5,5
45	4,5
34	3,4
25	2,5

PL

15.1.3 Testowanie jakości naczyń kuchennych

❗ Urządzenie jest w trybie ustawień. *Zobacz rozdział „Dostosowywanie ustawień” na stronie 33*

1. Naciśnij wielokrotnie [], aż na panelu sterowania zacznie migać [].

2. Aby przełączyć w tryb testowania, naciśnij wielokrotnie [], aż na panelu sterowania pojawi się [].

3. Umieść naczynie na polu grzewczym.

4. Naciśnij odpowiedni przycisk wyboru pola grzewczego i przytrzymaj go przez co najmniej trzy sekundy, np. [].

✔ Po 12 sekundach na panelu sterowania pojawi się poziom jakości od 0 (niski) do 10 (wysoki).

i Im wyższy poziom jakości, tym lepsza jakość naczyń kuchennych.

5. Aby zakończyć test, naciśnij [] i przytrzymaj go przez sekundę.

i Dostępne ustawienia:

Symbol	Znaczenie
	Nie przełączaj w tryb testowania jakości naczyń. Ustawienie domyślne: []
	Przełącz w tryb testowania jakości naczyń.

PL

15.1.4 Włączanie sygnału dźwiękowego

i Urządzenie jest w trybie ustawień. *Zobacz rozdział „Dostosowywanie ustawień” na stronie 33*

1. Naciśnij wielokrotnie [], aż na panelu sterowania zacznie migać [].
2. Aby włączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij wielokrotnie [], aż na panelu sterowania pojawi się [].
3. Aby zapisać ustawienie, naciśnij [] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.

✓ Wszystkie wskaźniki pokazują [-].

15.1.5 Wyłączanie sygnału dźwiękowego

i Urządzenie jest w trybie ustawień. *Zobacz rozdział „Dostosowywanie ustawień” na stronie 33*

1. Naciśnij wielokrotnie [], aż na panelu sterowania zacznie migać [].
 2. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij wielokrotnie [], aż na panelu sterowania pojawi się [].
 3. Aby zapisać ustawienie, naciśnij [] i przytrzymaj przez co najmniej trzy sekundy.
- ✓ Wszystkie wskaźniki pokazują [-].

15.2 Przegląd domyślnych czasów pracy

Automatyczne wyłączenie jest funkcją zabezpieczającą urządzenia. Urządzenie wyłącza się automatycznie, jeżeli zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	Czas w godz.
1-3	8
4-6	4
7-9	2

- i** Po usunięciu naczynia urządzenie może natychmiast przestać się nagrzewać, a po 2 minutach automatycznie się wyłącza.

16 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Aby urządzenie działało wydajnie przez długi czas, ważne jest, aby czyścić je i konserwować ostrożnie.

16.1 Środek czyszczący

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia.

- ▶ Nie używaj ściernych gąbek.
- ▶ Nie używaj ostrych ani ściernych środków czyszczących.
- ▶ Nie używaj środków czyszczących zawierających alkohol.
- ▶ Zawsze zapoznawaj się z treścią etykiety, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub gąbka ścierna są odpowiednie.

16.2 Czyszczenie urządzenia

Czyść urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec przypalaniu się resztek potraw.

⚠ Ostrzeżenie — ryzyko poparzeń

Ciepło reszkowe może powodować poparzenia.

- ▶ Poczekaj z czyszczeniem, aż pola grzewcze ostygną.
- ▶ Nie dotykaj żadnych części urządzenia, zanim nie ostygną.

⚠ Ostrzeżenie — ryzyko skałeczenia

Ostrze w skrobaku do szkła jest bardzo ostre.

- ▶ Nigdy nie zdejmuj osłony zabezpieczającej skrobaka do szkła.
- ▶ Używaj skrobaka do szkła z najwyższą ostrożnością.
- ▶ Zawsze przechowuj go w bezpiecznym miejscu niedostępnym dla dzieci.

● UWAGA

Nieprawidłowe czyszczenie może spowodować uszkodzenie powierzchni urządzenia.

- ❶ Nigdy nie pozostawiaj na urządzeniu pozostałości środków czystości, ponieważ szkło może się odbarwić.
- ❷ Natychmiast usuń z powierzchni szklanej żywność, która wykpiiała z naczyń, roztopione resztki żywności i inne gorące plamy roztopionego cukru.

16.2.1 Czyszczenie codziennych zabrudzeń

Poniżej przedstawiono sposób czyszczenia codziennych zabrudzeń ze szkła, np. odcisków palców, śladów i plam po jedzeniu lub po rozlaniu substancji niezawierających cukru.

1. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk [①].
2. Nałóż środek czyszczący, gdy szkło jest jeszcze ciepłe, ale nie gorące.
3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
4. Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk [①].

16.2.2 Czyszczenie żywności, która wykpiiała z naczyń

- ❶ Natychmiast usuń ze szkła resztki żywności, która wykpiiała z naczyń, roztopione resztki żywności i inne gorące plamy roztopionego cukru za pomocą łopatki, szpatułki lub skrobaka do szkła odpowiedniego do urządzeń z szybą ceramiczną.

1. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk [①].
2. Trzymaj ostrze lub przyrząd pod kątem 30° i zeskrób zabrudzenie lub rozlaną substancję na chłodny obszar urządzenia.
3. Usuń zabrudzenia lub rozlaną ciecz za pomocą ściereczki lub ręcznika papierowego.
4. Nałóż środek czyszczący, gdy szkło jest jeszcze ciepłe, ale nie gorące.
5. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
6. Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk [①].

16.2.3 Czyszczenie panelu sterowania

Poniżej przedstawiono sposób czyszczenia rozlanych substancji z panelu sterowania.

- ❶ Urządzenie może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączyć się, a panele dotykowe mogą nie działać, gdy zostaną zalane cieczą. Pamiętaj, aby wytrzeć panel sterowania do sucha przed ponownym włączeniem urządzenia.
1. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk [①].
 2. Zbierz rozlaną ciecz, używając materiału chłonnego.
 3. Przetrzyj obszar panelu dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką.
 4. Dokładnie wytrzyj powierzchnię papierowym ręcznikiem.
 5. Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk [①].

17 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Eksplatacja urządzenia może powodować błędy i usterki. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny i uwagi dotyczące rozwiązania komunikatu o błędzie lub usterki. 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	Rozwiązanie
Nie można włączyć urządzenia.	Zasilanie zostało przerwane.	1. Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do zasilania i włączone. 2. Sprawdź, czy w okolicy nie ma przerw w dostawie prądu. 3. Jeżeli po wykonaniu tych czynności problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Blokada rodzicielska jest włączona.	▶ Wyłącz blokadę rodzicielską. <i>Zobacz rozdział „Wyłączanie blokady rodzicielskiej” na stronie 26</i>
Sterowanie dotykowe reaguje z opóźnieniem lub wcale.	Na panelu sterowania może znajdować się cienka warstwa wody lub prawdopodobnie dotykasz go końcówką palca.	1. Upewnij się, że obszar panelu dotykowego jest suchy. 2. Używaj czubka palca podczas naciskania przycisków sterujących. <i>Zobacz rozdział „Używanie panelu dotykowego” na stronie 20</i>

PL

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Szkło jest zarysowane.	Naczynia mają szorstkie krawędzie.	▶ Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. <i>Zobacz rozdział „Wybór naczyń” na stronie 17</i>
	Użyto nieodpowiednich, ściernych środków do szorowania lub środków czyszczących.	▶ Używaj wyłącznie odpowiednich środków czyszczących. <i>Zobacz rozdział „Czyszczenie i konserwacja” na stronie 36</i>
PL 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.
Urządzenie wydaje cichy szum podczas pracy z wysokim ustawieniem mocy grzania.	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 dochodzący z urządzenia.	Wbudowany w urządzenie wentylator chłodzący włączył się, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu urządzenia.	❗ Jest to zachowanie normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania urządzenia za pomocą wyłącznika nadprądowego, gdy wentylator pracuje.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Garnki nie nagrzewają się, a na panelu sterowania pojawia się [E].	Urządzenie nie wykrywa naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do płyt indukcyjnych.	▶ Używaj naczyń przystosowanych do płyt indukcyjnych. <i>Zobacz rozdział „Wybór naczyń” na stronie 17</i>
	Urządzenie nie wykrywa naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe dla wybranego pola grzewczego lub nie jest na niej umieszczone prawidłowo.	▶ Umieść garnek na środku i upewnij się, że jego podstawa odpowiada rozmiarowi pola grzewczego. <i>Zobacz rozdział „Umieszczanie naczyń kuchennych” na stronie 17</i>
Urządzenie lub pole grzewcze wyłączyło się niespodziewanie, słysząc sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu minutnika gotowania).	Jest to usterka techniczna.	1. Zapisz kod błędu składający się z liter i cyfr. 2. Wyłącz zasilanie urządzenia za pomocą wyłącznika nadprądowego i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Połączenie Wi-Fi nie może zostać nawiązane.	Nazwy SSID routera do połączeń bezprzewodowych są nieodpowiednie.	❗ Produkt otwiera porty sieciowe TCP 6444, UDP 6445 oraz losowy port sieciowy UDP w celu wykrycia urządzenia i konfiguracji sieci. ❗ Jeśli w nazwie SSID używane są znaki specjalne, znaki interpunkcyjne lub spacje, może to uniemożliwić wyświetlenie tej nazwy w dostępnych sieciach do połączenia w aplikacji. ▶ Używaj wyłącznie wartości alfanumerycznych w przypadku nazw SSID routera do połączeń bezprzewodowych. ✔ Jeśli SSID się pojawi, możesz go użyć, w przeciwnym razie zaloguj się do routera i zmień nazwę SSID.
	Nazwa routera lub połączenia bezprzewodowego oraz hasło do połączenia bezprzewodowego zostały zmienione.	▶ Powtórz powyższy proces, aby ponownie połączyć się z siecią.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Sieć jest niestabilna.	Do routera do połączeń bezprzewodowych podłączona jest duża liczba urządzeń.	▶ Zmniejsz liczbę urządzeń w sieci. ❗ Firma Midea nie może podać konkretnego ograniczenia liczby urządzeń, ponieważ zależy to od jakości routera oraz wielu innych czynników.

17.1 Wyświetlanie błędów i kontrola

Urządzenie jest wyposażone w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik może sprawdzić działanie kilku elementów bez demontażu lub wyciągania urządzenia z powierzchni roboczej.

PL

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
E1	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej – przerwa w obwodzie	▶ Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E2	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie	
E7	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej	
[1	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej	1. Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej wróci do normy. 2. Naciśnij [ⓘ], aby ponownie uruchomić urządzenie.
E3	Awaria czujnika temperatury IGBT – przerwa w obwodzie	▶ Wymień płytę zasilającą.
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT – zwarcie	

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
E2	Wysoka temperatura IGBT	1. Poczekaj, aż temperatura IGBT powróci do normy. 2. Naciśnij [①], aby ponownie uruchomić urządzenie. 3. Sprawdź, czy wentylator działa prawidłowo. 4. Gdy wentylator nie obraca się swobodnie, wymień wentylator.
PL EL	Napięcie zasilania jest niższe niż napięcie znamionowe.	1. Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe. 2. Gdy zasilanie jest prawidłowe, naciśnij [①], aby ponownie uruchomić urządzenie.
EH	Napięcie zasilania jest wyższe niż napięcie znamionowe.	
EU	Błąd komunikacji	1. Ponownie włóż złącze łączące płytę wyświetlacza z płytą zasilającą. 2. Wymień płytę zasilającą lub płytę wyświetlacza.
EF	Błąd przepiętnienia	1. Sprawdź, czy na panelu sterowania znajduje się woda. 2. Gdy na panelu sterowania znajduje się woda, usuń ją i wytrzyj panel.

17.2 Określone awarie i ich rozwiązania

Błąd	Problem	Rozwiązanie
Diody LED nie świecą się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania.	▶ Sprawdź, czy wtyczka jest mocno włożona do gniazdka oraz czy gniazdko działa 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 świeci, ale podgrzewanie nie rozpoczyna się.	Wysoka temperatura urządzenia	❗ Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub otwór wentylacyjny może być zablokowany.
	Wystąpiła usterka wentylatora.	1. Sprawdź, czy wentylator działa prawidłowo. 2. Gdy wentylator nie obraca się swobodnie, wymień wentylator.
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	▶ Wymień płytę zasilającą.

Błąd	Problem	Rozwiązanie
Podczas pracy podgrzewanie nagle się zatrzymuje, a na panelu sterowania miga [𐀀].	Typ garnka jest nieprawidłowy.	▶ Wybierz odpowiednie naczynia kuchenne. <i>Zobacz rozdział „Wybór naczyń” na stronie 17</i>
	Średnica garnka jest zbyt mała.	
	Kuchenka uległa przegrzaniu, a urządzenie jest przegrzane.	1. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. 2. Jeżeli temperatura jest prawidłowa, naciśnij [①], aby ponownie uruchomić urządzenie.
Pola grzewcze po tej samej stronie (na przykład pierwsze i drugie pole) będą wyświetlać [𐀀].	Obwód wykrywania garnka jest uszkodzony.	▶ Wymień płytę zasilającą.
	Błąd połączenia między płytą zasilającą a płytą 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.

i W powyższej tabeli przedstawiono typowe objawy i rozwiązywanie często występujących usterek. Nie demontuj urządzenia samodzielnie, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia sprzętu.

18 INSTALACJA PRODUKTU

- i** Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję instalacji.
- i** Podłączenie urządzenia może wykonać wyłącznie licencjonowany specjalista.
- i** Nieprawidłowa instalacja, otwarcie urządzenia, podłączenie lub montaż mogą skutkować unieważnieniem gwarancji na produkt.
- i** Wyłącz zasilanie przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac.
- i** Po instalacji upewnij się, czy użytkownik nie ma dostępu do elementów elektrycznych oraz przewodu zasilającego płyty grzewczej.
- i** Nigdy nie używaj przedmiotowego urządzenia na łodziach ani w pojazdach.

18.1 Bezpieczna instalacja produktu

Przestrzegaj tych instrukcji bezpieczeństwa podczas instalacji urządzenia.

Ostrzeżenie - niebezpieczeństwo: magnetyzm

Stałe magnesy w urządzeniu mogą wpływać na implanty elektryczne, np. rozruszniki serca lub pompy insulinowe.

- ⓘ** Upewnij się, że implanty będą miały wpływ na pole elektromagnetyczne.

Ostrzeżenie - ryzyko obrażeń

Części mogą mieć ostre krawędzie.

- ⓘ** Zawsze noś rękawice ochronne.

18.2 Przed zainstalowaniem urządzenia

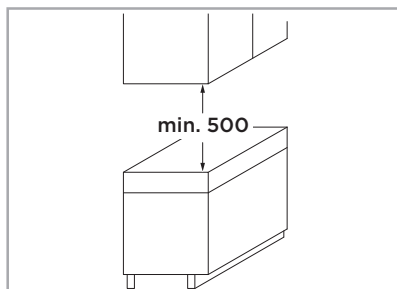
Przed zainstalowaniem urządzenia upewnij się, czy spełnione są następujące warunki.

- i** Powierzchnia robocza jest prostopadła i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi przestrzeni.
- i** Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na ciepło i izolowanego.
- i** Jeśli urządzenie zostanie zainstalowane nad piekarnikiem, piekarnik musi być wyposażony we wbudowany wentylator chłodzący.
- i** Montaż będzie zgodny ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi odstępów oraz obowiązującymi normami i przepisami.
- i** W stałe okablowanie wbudowany jest odpowiedni wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego, który jest zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

- i** Wyłącznik izolacyjny musi być zatwierdzonego typu i zapewniać rozwarście styków powietrznych na 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach czynnych (fazowych), jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagań).
- i** Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu urządzenia.
- i** W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnym organem budowlanym oraz zapoznać się z przepisami prawa miejscowego.
- i** Używaj odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń na powierzchniach ścian otaczających urządzenie, np. płytek ceramicznych.
- i** Nie używaj drewna ani podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych jako powierzchni roboczej, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym oraz większej deformacji spowodowanej promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej, chyba że materiał jest impregnowany.
- i** Zwróć uwagę na informacje dotyczące odległości między płytą wyciągową a urządzeniem podane w instrukcji montażu płyty wyciągowej.
- i** Wszystkie wymiary na rysunkach podano w mm.

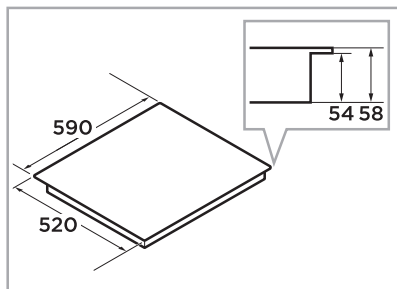
18.3 Odległość bezpieczeństwa

- i** Odległość bezpieczeństwa między urządzeniem a szafką nad urządzeniem powinna wynosić co najmniej 500 mm.



18.4 Wymiary urządzenia

Urządzenie posiada następujące wymiary.



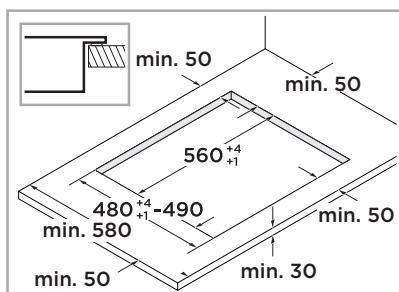
18.5 Metoda instalacji

Istnieją 2 metody instalacji. W standardowej metodzie instalacji urządzenie zachodzi na powierzchnię roboczą. W instalacji na równi z powierzchnią roboczą urządzenie i powierzchnia robocza znajdują się na tym samym poziomie.

- ❶ W celu instalacji i użytkowania należy zachować minimalną przestrzeń wokół otworu równą 50 mm.

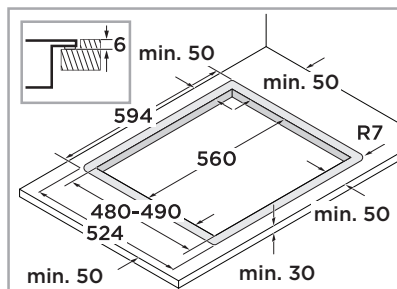
18.5.1 Standardowa metoda instalacji

- ❶ Upewnij się, czy grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm.
- ❷ Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

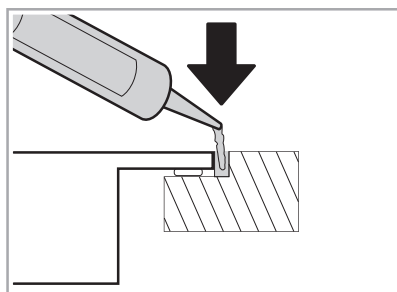


18.5.2 Metoda montażu na równi z powierzchnią roboczą

- 1. Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.



- 2. Pamiętaj o prawidłowym uszczelnieniu przeciętych powierzchni blatów roboczych.

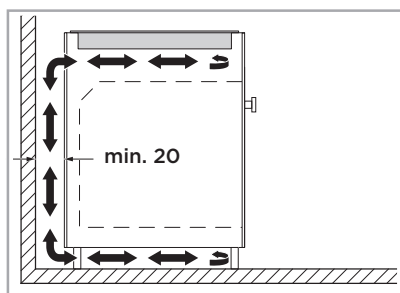


18.6 Wentylacja

Wentylacja w dolnej części urządzenia wymaga dostatecznego dopływu świeżego powietrza. W razie potrzeby dostosuj urządzenia do tego celu.

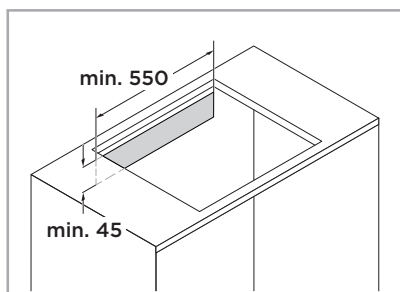
- ❶ W każdej sytuacji upewnij się, że urządzenie jest dobrze wentylowane.
- ❷ Upewnij się, że urządzenie jest w dobrym stanie technicznym.

1. Zachowaj minimalny odstęp między tyłem urządzenia a ścianą w kuchni.

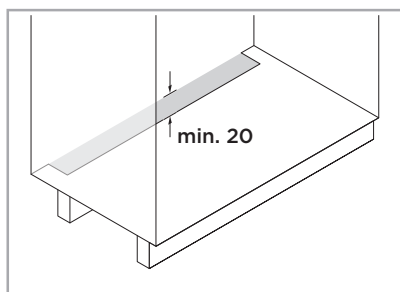


PL

2. Upewnij się, czy otwór u góry z tyłu urządzenia jest niezastłonięty.



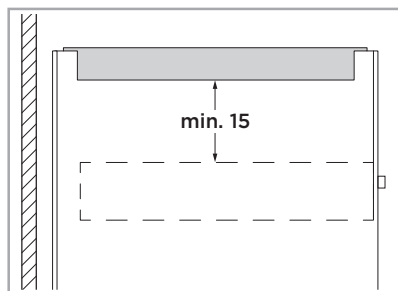
3. Jeśli odstęp od tylnej ścianki urządzenia jest mniejszy niż 20 mm, wykonaj otwór od spodu.



- ❗ Nie uszczelniaj hermetycznie dolnej podstawy.

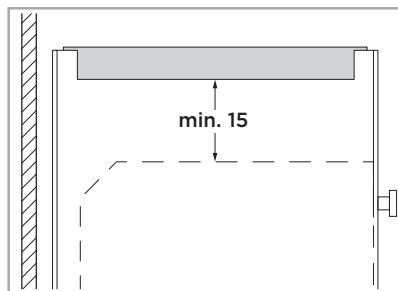
18.6.1 Montaż nad szufladą

- ❗ Aby zapewnić odpowiednią wentylację, odstęp między powierzchnią roboczą a górną częścią szuflady musi wynosić 15 mm.



18.6.2 Montaż nad piekarnikiem

- ❗ Aby zapewnić odpowiednią wentylację, odstęp między powierzchnią roboczą a górną częścią piekarnika musi wynosić 15 mm.
- ❗ Jeśli odstęp między płytą a piekarnikiem trzeba zwiększyć, zapoznaj się z instrukcją montażu piekarnika.

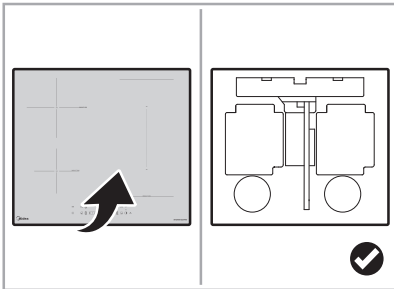


18.7 Mocowanie uszczelki

Przed osadzeniem urządzenia w blacie należy przymocować uszczelkę do tylnej strony płyty szklanej.

- ❗ Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni, np. na opakowaniu.

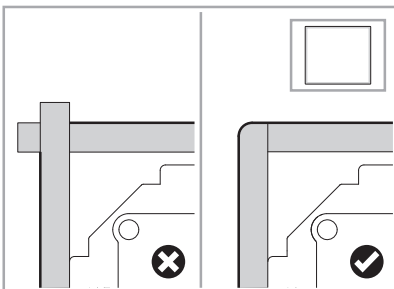
1. Obróć urządzenie na plecy.



2. Wyjmij uszczelkę z woreczka samoszczelnego się i oderwij dwustronną taśmę klejącą, założoną z tyłu uszczelki.

3. Przymocuj uszczelkę do tylnej części urządzenia.

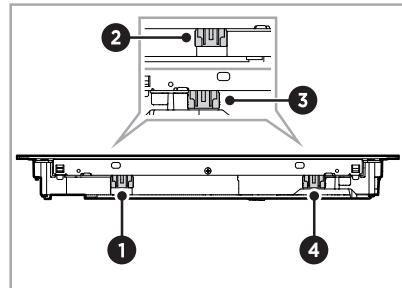
- ❗ Uszczelka nie powinna wystawać poza krawędź płyty szklanej.



18.8 Lokalizacja uchwytów mocujących

Otworki na uchwyty mocujące znajdują się po bokach urządzenia.

- ❶ Zlokalizuj otwory na uchwyty mocujące.

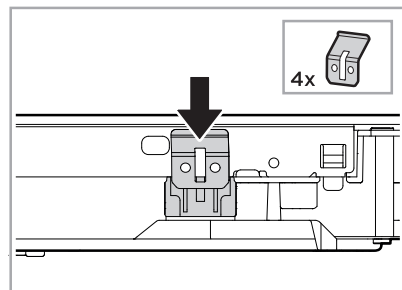


18.9 Wkładanie uchwytów mocujących

Przymocuj urządzenie do powierzchni blatu, wkładając 4 uchwyty po bokach urządzenia.

- ❗ W żadnym wypadku uchwyty nie mogą stykać się z wewnętrznymi powierzchniami blatu po instalacji.

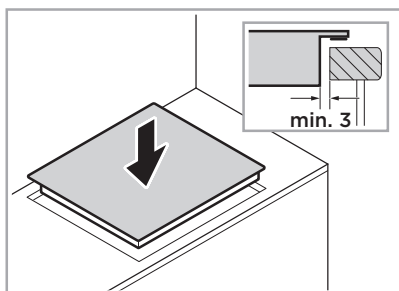
- ❶ Włóż uchwyty mocujące.



18.10 Wkładanie urządzenia

- i** Wokół zewnętrznej części urządzenia znajdują się otwory wentylacyjne. Upewnij się, że te otwory nie zostaną zablokowane przez blat podczas ustawiania urządzenia na miejscu.
- i** Odległość bezpieczeństwa między bokami urządzenia a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.

1. Włóż urządzenie.

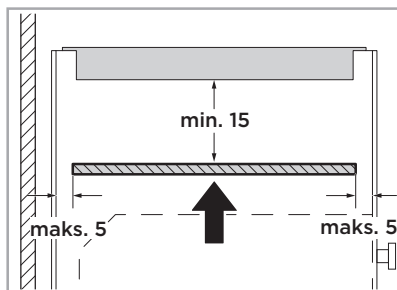


2. Wyśrodkuj urządzenie.

18.11 Instalacja ochrony bariery termicznej

- i** Jeśli urządzenie jest instalowane nad piekarnikiem, szufladą lub szafką, poniżej podstawy urządzenia instaluje się barierę termiczną.
- i** Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzanej spodniej części urządzenia lub nieoczekiwanego porażenia prądem elektrycznym podczas pracy, należy umieścić drewnianą wkładkę, mocowaną śrubami, w minimalnej odległości 15 mm od spodniej części urządzenia.

- i** Włóż drewnianą płytę do mebla i przymocuj ją za pomocą śrub.



18.12 Środki ostrożności

- i** Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy do dyspozycji specjalistów. Nigdy nie wykonuj tej operacji samodzielnie.
- i** Urządzenie nie będzie instalowane bezpośrednio nad zmywką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę urządzenia.
- i** Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać lepsze rozpraszanie ciepła, co zwiększy jej niezawodność.
- i** Ściana oraz indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu muszą wytrzymać działanie ciepła.
- i** Aby uniknąć jakichkolwiek uszkodzeń, warstwa przekładkowa i klej muszą być odporne na wysoką temperaturę.
- i** Nie wolno używać myjki parowej.

- i** Urządzenie może być podłączane wyłącznie do zasilania o odpowiedniej impedancji systemu nieprzekraczającej 0,288 Ω .

18.13 Podłączanie urządzenia

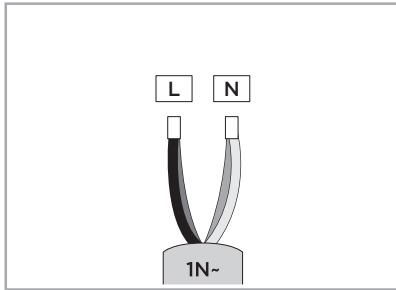
- i** To urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka.
- i** Upewnij się, że instalacja elektryczna w domu jest przystosowana do poboru mocy tego urządzenia.
- i** Upewnij się, że napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
- i** Upewnij się, że przekroje przewodów zasilających są odpowiednie do obciążenia określonego na tabliczce znamionowej.
- i** Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęźników do podłączania urządzenia do sieci elektrycznej, ponieważ mogą one powodować przegrzanie i zagrożenie pożarowe.
- i** Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ułożony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.
- i** Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operację tę musi wykonać serwis posprzedażowy przy użyciu specjalistycznych narzędzi, aby uniknąć wszelkich wypadków.

- i** Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny o rozwarciu styków co najmniej 3 mm.
- i** Monter musi upewnić się, że dokonano prawidłowego podłączenia elektrycznego oraz że jest ono zgodne z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa.
- i** Przewód nie może być zagięty ani ściśnięty.
- i** Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.
- i** Dolna powierzchnia oraz przewód zasilający urządzenia nie są po montażu dostępne.
- i** Sprawdź u elektryka, czy domowa instalacja elektryczna nadaje się do użytku bez konieczności wprowadzania zmian. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

18.14 Typ połączenia

Urządzenie odpowiada klasie ochrony 2.

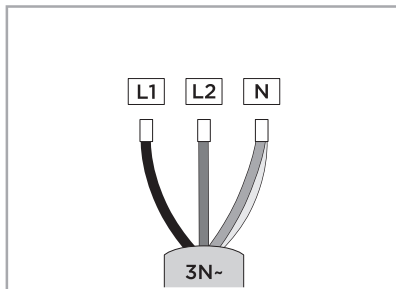
18.14.1 220-240 V 1N - 32 A



PL

Pozycja	Kolor
L	Czarny + brązowy
N	Niebieski + szary

18.14.2 220-240 V / 380-415 V 3N - 16 A

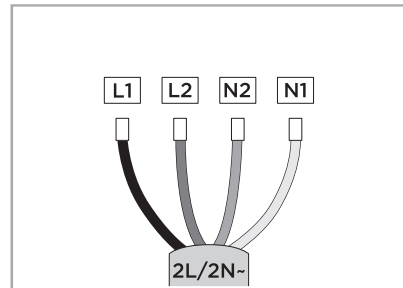


Pozycja	Kolor
L1	Czarny
L2	Brązowy

Pozycja Kolor

N	Niebieski + szary
---	-------------------

18.14.3 2 x 220-240 V 2L + 2N - 16 A



Pozycja Kolor

L1	Czarny
L2	Brązowy
N2	Niebieski
N1	Szary

18.15 Po zainstalowaniu urządzenia

Po zainstalowaniu urządzenia upewnij się, czy spełnione są następujące warunki.

- i** Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki ani szuflady.
- i** Upewnij się, czy do podstawy urządzenia dopływa odpowiednia ilość świeżego powietrza z zewnątrz szafki.
- i** Wyłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

19 TESTOWE DANIA

Te zalecenia dotyczące ustawień są przeznaczone dla instytutów badawczych w celu ułatwienia testowania naszych urządzeń.

19.1 Topienie czekolady, kuwertura

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø16 cm bez pokrywki	150 g ciemnej czekolady (55 % kakao)	Gotowanie: Poziom mocy 1

19.2 Sos beszamelowy

Temperatura mleka: 7°C

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø16 cm bez pokrywki	40 g masła 40 g mąki 500 ml mleka o zawartości tłuszczu 3,5% - szczypta soli	1. Roztop masło, wymieszaj z mąką i solą, a następnie podgrzej mieszankę. 2. Dodaj mleko do zasmażki i doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. 3. Gdy sos beszamelowy zacznie się gotować, pozostaw go na polu grzewczym jeszcze przez dwie minuty. • Czas nagrzewania: ok. 6 min przy poziomie mocy 2 • Czas nagrzewania: ok. 6,5 min. przy poziomie mocy 7 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 2

PL

19.3 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gulaszu z soczewicy

Przepis zgodnie z normą DIN 44550

Temperatura początkowa: 20°C

Podgrzewanie bez mieszania

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø16 cm z pokrywką	• Ilość: 450 g	• Czas nagrzewania: ok. 1,5 min przy poziomie mocy 9 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 1
Garnek Ø 20 cm z pokrywką	• Ilość: 800 g	• Czas nagrzewania: ok. 2,5 min przy poziomie mocy 9 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 1

PL

19.4 Owsianka ryżowa

Temperatura mleka: 7°C

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø16 cm bez pokrywki	• 190 g ryżu krótkoziarnistego • 40 g cukru • 750 ml mleka o zawartości tłuszczu 3,5% • 1 g soli	1. Dodaj składniki do mleka i podgrzewaj, ciągle mieszając. • Czas nagrzewania: ok. 8 min przy poziomie mocy 8 2. Gdy mleko osiągnie temperaturę około 95°C, wybierz zalecany poziom mocy i pozostaw do gotowania na małym ogniu przez około 50 min. • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 2

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø 20 cm bez pokrywki	• 250 g ryżu krótkoziarnistego • 120 g cukru • 1000 ml mleka o zawartości tłuszczu 3,5% • 1,5 g soli	• Czas nagrzewania: ok. 8 min przy poziomie mocy 8 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 2

19.5 Gotowanie ryżu

Przepis zgodnie z normą DIN 44550

Temperatura wody: 20°C

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø16 cm z pokrywką	• 125 g ryżu długoziarnistego • 300 g wody • 1 szczypta soli	• Czas nagrzewania: ok. 2,5 min przy poziomie mocy 9 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 2
Garnek Ø 20 cm z pokrywką	• 250 g ryżu długoziarnistego • 600 g wody • 1 szczypta soli	• Czas nagrzewania: ok. 2,5 min przy poziomie mocy 9 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 2

19.6 Smażenie naleśników, crêpes

Przepis zgodnie z normą DIN EN 60350-2

Temperatura wody: 20°C

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø 24 cm bez pokrywki	• 55 g ciasta na naleśniki	• Czas nagrzewania: ok. 1,5 min przy poziomie mocy 9 • Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 7

19.7 Smażenie schabu

Początkowa temperatura polędwicy: 7°C

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø 24 cm bez pokrywki	3 polędwiczki wieprzowe, łączna waga ok. 300 g, grubość 1 cm 15 g oleju słonecznikowego	- Czas nagrzewania: ok. 1,5 min przy poziomie mocy 9 - Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 7

19.8 Smażenie frytek w głębokim oleju

PL

Naczynia	Składniki	Przygotowanie
Garnek Ø 20 cm bez pokrywki	200 g mrożonych frytek, o grubości 1 cm 2 l oleju słonecznikowego	- Czas nagrzewania: Poziom mocy 9, aż temperatura oleju osiągnie 180°C - Gotowanie na wolnym ogniu: Poziom mocy 9

20 ZNAKI TOWAROWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE

Logo  Midea, znaki słowne, nazwa handlowa, wygląd handlowy i wszystkie ich wersje są cennymi aktywami firmy Midea Group i/lub jej podmiotów powiązanych („Midea”), do których firmie Midea przysługują znaki towarowe, prawa autorskie i inne prawa własności intelektualnej oraz wszelka wartość firmy wynikająca z używania dowolnej części znaku towarowego firmy Midea. Używanie znaku towarowego firmy Midea do celów komercyjnych bez uprzedniej pisemnej zgody firmy Midea może stanowić naruszenie praw do znaku towarowego lub nieuczciwą konkurencję, co jest sprzeczne z obowiązującymi przepisami prawa.

Niniejsza instrukcja została opracowana przez firmę Midea, która zastrzega sobie wszelkie prawa autorskie do jej treści. Żadna osoba ani podmiot nie może używać, kopiować, modyfikować, rozpowszechniać w całości ani w części niniejszej instrukcji obsługi, ani łączyć jej lub sprzedawać z innymi produktami bez uprzedniej pisemnej zgody firmy Midea.

Wszystkie opisane funkcje i wskazówki były aktualne w chwili wydruku niniejszej instrukcji.

Jednak rzeczywisty produkt może się różnić ze względu na udoskonalone funkcje i wzornictwo.

PL

21 UTYLIZACJA I RECYKLING

21.1 Ważne wskazówki dotyczące środowiska

Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja produktu:

Produkt ten jest zgodny z dyrektywą UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (2012/19/UE). Ten produkt posiada symbol klasyfikacyjny dotyczący zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Symbol ten oznacza, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych po zakończeniu jego okresu użytkowania. Zużyte urządzenie należy zwrócić do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Aby znaleźć te systemy zbiórki, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Każde gospodarstwo domowe odgrywa ważną rolę w odzyskiwaniu i recyklingu starych urządzeń. Właściwa utylizacja zużytego urządzenia pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.



PL

21.2 Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupiony produkt jest zgodny z dyrektywą UE RoHS (2011/65/EU). Nie zawiera on szkodliwych i zabronionych substancji określonych w dyrektywie.

21.3 Informacje o opakowaniu

Materiały opakowaniowe produktu są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi Krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie należy wyrzucać materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi. Należy je zanieść do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez lokalne władze.



22 INFORMACJA O OCHRONIE DANYCH

W celu świadczenia usług uzgodnionych z klientem zobowiązujemy się przestrzegać bez ograniczeń wszystkich przepisów obowiązującego prawa o ochronie danych, zgodnie z uzgodnionymi krajami, w których będą świadczone usługi na rzecz klienta, a także, w stosownych przypadkach, z rozporządzeniem ogólnym o ochronie danych osobowych (RODO).

Zasadniczo dane przetwarzamy w celu realizacji naszych zobowiązań wynikających z umowy z klientem oraz zapewnienia bezpieczeństwa produktu, tj. ochrony praw klientów związanych z gwarancją i rejestracją produktu.

W niektórych przypadkach, lecz wyłącznie pod warunkiem zapewnienia odpowiedniej ochrony danych osobowych, takie dane mogą być przekazywane odbiorcom znajdującym się poza Europejskim Obszarem Gospodarczym.

PL

Dodatkowe informacje są udzielane na żądanie. Kontakt z naszym inspektorem ochrony danych jest możliwy za pomocą poczty elektronicznej pod adresem MideaDPO@midea.com. Aby skorzystać ze swoich praw, takich jak prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych w celach marketingu bezpośredniego, należy skontaktować się z nami za pomocą poczty elektronicznej pod adresem MideaDPO@midea.com. Aby uzyskać więcej informacji, zeskanuj kod QR.

Midea Italia S.r.l. a socio unico

Viale Luigi Bodio 29/37

20158 Milano Italia

www.midea.com



www.midea.com

© Midea 2022 Wszelkie prawa zastrzeżone.

MIDEA	Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Calle 14, 65760 Eschborn, Niemcy	kundenservice@midea.com
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 - Mediolan (MI) 20158 Włochy	assistenza@midea.com
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORÉ 75001 PARYŻ	service france@midea.com
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Planta Baja, Callejón Conavon, Calle 12 Blackfriars, Salford, Manchester M3 5BQ Wielka Brytania	service uk@midea.com

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd
19, Calle Sanle, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, Chiny.

