

**Hisense**

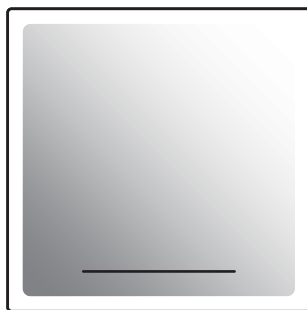
life reimagined

PL

PL

# **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

## **PŁYTA INDUKCYJNA**



Dziękujemy za zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Instrukcja dotycząca zabudowy i podłączenia znajduje się na osobnej kartce.

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.



Aby uzyskać bardziej szczegółowe instrukcje i wskazówki zeskanować kod QR na tabliczce znamionowej.

W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:



#### **INFORMACJA!**

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie



#### **OSTRZEŻENIE!**

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

# Spis treści

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Środki bezpieczeństwa .....</b>                                  | <b>5</b>  |
| <b>2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa .....</b>   | <b>7</b>  |
| 2.1 Przed podłączeniem urządzenia .....                                | 8         |
| <b>3. Montaż płyty indukcyjnej .....</b>                               | <b>9</b>  |
| 3.1 Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym .....                     | 11        |
| 3.2 Montaż uszczelki piankowej .....                                   | 14        |
| <b>4. Podłączenie płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej .....</b>    | <b>15</b> |
| 4.1 Kabel zasilający .....                                             | 15        |
| 4.2 Podłączanie urządzenia .....                                       | 16        |
| <b>5. Opis urządzenia .....</b>                                        | <b>20</b> |
| 5.1 Przed pierwszym użyciem .....                                      | 20        |
| <b>6. Obsługa płyty grzejnej .....</b>                                 | <b>21</b> |
| 6.1 Panel sterowania .....                                             | 21        |
| 6.2 Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej .....                         | 23        |
| 6.3 Automatyczne rozpoznawanie naczynia .....                          | 24        |
| 6.4 Wykrywanie ruchu naczynia .....                                    | 24        |
| 6.5 Włączanie/wyłączanie strefy gotowania .....                        | 25        |
| 6.6 Strefa grzejna z włączonym doładowaniem mocy - "Power boost" ..... | 25        |
| 6.7 Automatyczne podgrzewanie .....                                    | 25        |
| 6.8 Pomostowa strefa gotowania - "Bridge" .....                        | 26        |
| 6.9 Zatrzymanie - "Stop&Go" .....                                      | 27        |
| 6.10 Funkcja pamięci - "Recall function" .....                         | 28        |
| 6.11 Wskaźnik wykrycia naczynia .....                                  | 28        |
| 6.12 Wskaźnik gorącej strefy gotowania .....                           | 28        |
| 6.13 Funkcje programatora czasowego .....                              | 29        |
| 6.14 Ustawienia użytkownika .....                                      | 30        |
| 6.15 Ochrona przed dziećmi .....                                       | 32        |
| 6.16 Dodatkowe funkcje z programami automatycznymi .....               | 33        |
| 6.17 Ograniczenie czasu trwania działania .....                        | 35        |
| 6.18 Automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem .....              | 35        |
| 6.19 Automatyczne wyłączenie .....                                     | 35        |
| 6.20 <b>ConnectLife</b> .....                                          | 36        |
| 6.21 Zarządzanie Wi-Fi .....                                           | 36        |
| 6.22 Podłączanie zewnętrznego okapu - "Hob to Hood" .....              | 37        |
| <b>7. Porady i wskazówki .....</b>                                     | <b>38</b> |
| 7.1 Płyta grzejna .....                                                | 38        |
| 7.2 ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCZEJ .....                 | 38        |
| 7.3 Indukcyjne naczynia kuchenne .....                                 | 39        |
| 7.4 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii .....                     | 40        |
| <b>8. Czyszczenie i konserwacja .....</b>                              | <b>41</b> |
| <b>9. Problemy i błędy .....</b>                                       | <b>42</b> |
| 9.1 Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego .....                       | 44        |
| <b>10. Dane techniczne .....</b>                                       | <b>44</b> |

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| 11. Utylizacja .....                     | 46 |
| 12. Informacje dotyczące zgodności ..... | 47 |

# 1. Środki bezpieczeństwa

**WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA -**  
**Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji i zachowanie jej**  
**na przyszłość.**

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub braku doświadczenia i odpowiedniej wiedzy jedynie pod nadzorem i po odbyciu szkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia oraz zrozumieniu wiążących się z nią zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani pielęgnować urządzenia bez nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć nagrzewających się elementów.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pod nadzorem.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek parowych ani wysokociśnieniowych, gdyż może to spowodować porażenie prądem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony, dla uniknięcia zagrożenia, przez producenta, serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach (dotyczy wyłącznie urządzeń podłączonych kablem zasilającym).

**OSTRZEŻENIE:** W razie pęknięcia powierzchni wyłączyć urządzenie, aby zapobiec możliwości porażenia prądem elektrycznym. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć wszystkie przełączniki pól grzejnych i odkręcić bezpiecznik bądź wyłączyć główny wyłącznik instalacyjny, całkowicie przerywając w ten sposób dopływ energii elektrycznej.

**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na kuchence bez nadzoru z wykorzystaniem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie nakryć płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

**OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach grzejnych kuchenki żadnych przedmiotów.

**UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.

**OSTROŻNIE:** Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie można wykorzystywać go do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

**OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych lub wskazanych jako odpowiednie w instrukcji obsługi przez jej producenta lub też osłon wbudowanych w kuchenkę. Stosowanie nieodpowiednich osłon może prowadzić do wypadków.

Na powierzchni kuchenki nie wolno kłaść żadnych metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one bardzo nagrzewać.

Po użyciu wyłączyć dany element kuchenki przy pomocy sterującego nim regulatora i nie polegać na detektorze garnków.

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może wykonać wyłącznie upoważniony do tego serwisant lub specjalista. Samowolne ingerencje w urządzenie lub wykonywanie nieprofesjonalnych napraw może doprowadzić do wystąpienia ryzyka obrażeń cielesnych lub uszkodzenia produktu.

## **2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa**

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie należy używać go do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczeń, suszenie zwierząt domowych lub innych stworzeń, papieru, tkaniny, ziół itp. ponieważ może to prowadzić do obrażeń ciała lub zagrożenia pożarem.

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może wykonać wyłącznie upoważniony do tego serwisant lub specjalista. Samowolne ingerencje w urządzenie lub wykonywanie nieprofesjonalnych napraw może doprowadzić do wystąpienia ryzyka obrażeń cielesnych lub uszkodzenia produktu.

Jeśli do gniazdka prądu przemiennego w sąsiedztwie urządzenia podłączone jest jeszcze inne urządzenie elektryczne, upewnić się, że kabel zasilający nie wchodzi w kontakt z rozgrzаныmi strefami gotowania.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowanego serwisanta, aby uniknąć zagrożenia.

Użycie płyty szklano-ceramicznej jako miejsca do przechowywania może spowodować jej zarysowania lub inne uszkodzenia. Nigdy nie podgrzewaj potraw w folii aluminiowej lub w plastikowych pojemnikach na płycie grzewczej. Taka folia lub pojemniki mogą się stopić, co może spowodować pożar lub uszkodzenie płyty grzewczej.

Nie należy przechowywać pod urządzeniem przedmiotów wrażliwych na temperaturę, takich jak środki czyszczące lub detergenty, puszki z aerozolem itp.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

## 2.1 Przed podłączeniem urządzenia

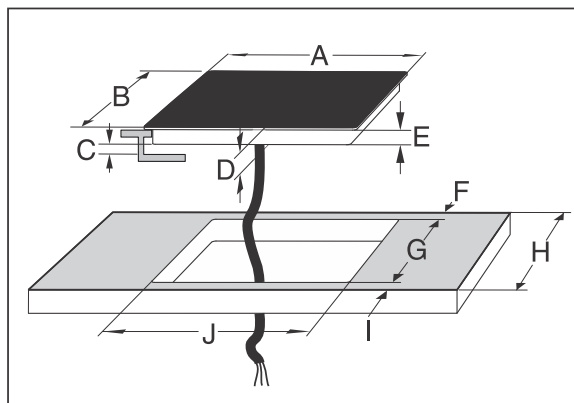


### **OSTRZEŻENIE!**

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

### 3. Montaż płyty indukcyjnej

#### Wymiary montażowe



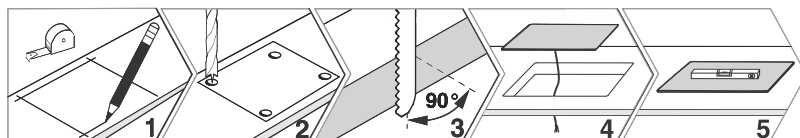
|              | A   | B   | C      | D  | E  | F      | G       | H       | I      | J       |
|--------------|-----|-----|--------|----|----|--------|---------|---------|--------|---------|
| <b>60 cm</b> | 595 | 520 | min.10 | 54 | 50 | min.40 | 490-492 | min.600 | min.50 | 560-562 |
| <b>80 cm</b> | 795 | 520 | min.10 | 54 | 50 | min.40 | 490-492 | min.600 | min.50 | 760-762 |



#### INFORMACJA!

Montaż urządzenia w blacie kuchennym oraz podłączenie do sieci elektrycznej może być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

#### Sposób montażu

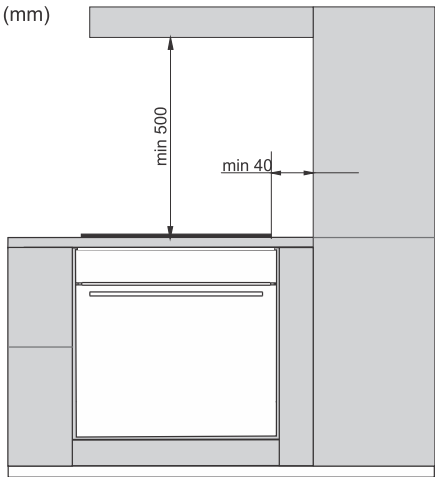


- Odpowiednio zabezpieczyć krawędzie wyciętego otworu.
- Podłączyć płytę indukcyjną do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej).
- Włożyć płytę indukcyjną do wyciętego otworu.
- Fornir lub inne wykończenie mebla kuchennego, w który ma zostać wbudowana płyta grzewcza, należy zabezpieczyć klejem odpornym na wysoką temperaturę (100 °C); w przeciwnym razie może dojść do odbarwienia lub deformacji wykończenia blatu.
- Stosowanie pełnych drewnianych elementów narożnikowych na blatach za strefą gotowania jest dozwolone jedynie wówczas, gdy odstęp pomiędzy elementem narożnikowym a płytą indukcyjną wynosi co najmniej tyle, ile podają plany montażowe.

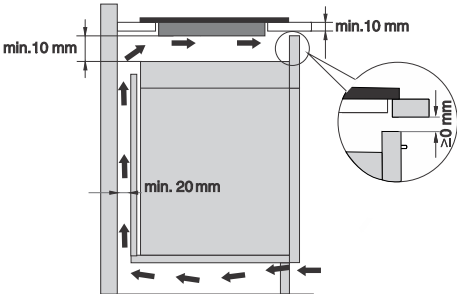


## INFORMACJA!

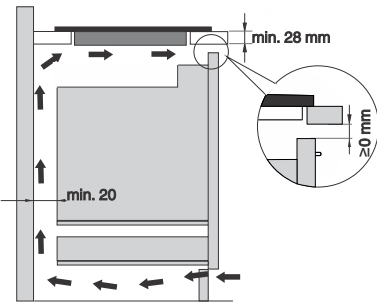
Błat musi być całkowicie wypoziomowany.

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Płyta indukcyjna jest przystosowana do wbudowania w blat kuchenny nad meblem kuchennym o szerokości 600 mm lub większej.</li><li>• Wiszące lub montowane na ścianie elementy kuchenne powinny być zainstalowane na tyle wysoko, aby nie przeszkadzały w pracy.</li><li>• Odległość między płytą indukcyjną a okapem kuchennym powinna być nie mniejsza niż podana w instrukcji montażu okapu kuchennego. Minimalna odległość wynosi 500 mm.</li><li>• Odległość między krawędzią płyty indukcyjnej a sąsiednim wyższym elementem mebli kuchennych powinna wynosić nie mniej niż 40 mm.</li><li>• Minimalna odległość między płytą indukcyjną a tylną ścianą jest podana na rysunku montażowym.</li></ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Dolna szafka z szufladą

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Na całej szerokości szafki w tylnej jej ścianie musi być przewidziany otwór o wysokości co najmniej 140 mm.</li><li>• Należy zapewnić odpowiednią wentylację.</li><li>• Jeżeli pod szafką kuchenną znajduje się szuflada, nie należy jej używać do przechowywania folii aluminiowej ani substancji lub płynów łatwopalnych (np. sprayów). Takie substancje należy przechowywać z dala od płyty grzewczej. Niebezpieczeństwo wybuchu! Nie należy go również używać do przechowywania małych przedmiotów i papieru, ponieważ mogą one zostać zassane.</li></ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Dolna szafka z piekarnikiem**



- W przypadku wyposażonych w wentylator piekarników piekarnik można zamontować pod indukcyjną płytą grzejącą.
- Przed zamontowaniem piekarnika należy zdemonstrować tylną ściankę szafki kuchennej w obszarze otworu do montażu.
- Jeśli pod indukcyjną płytą grzejącą zamontowane są inne urządzenia, nie możemy zagwarantować jej prawidłowego działania.



**INFORMACJA!**

Normalna eksploatacja elementów elektronicznych indukcyjnej płyty grzewczej wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

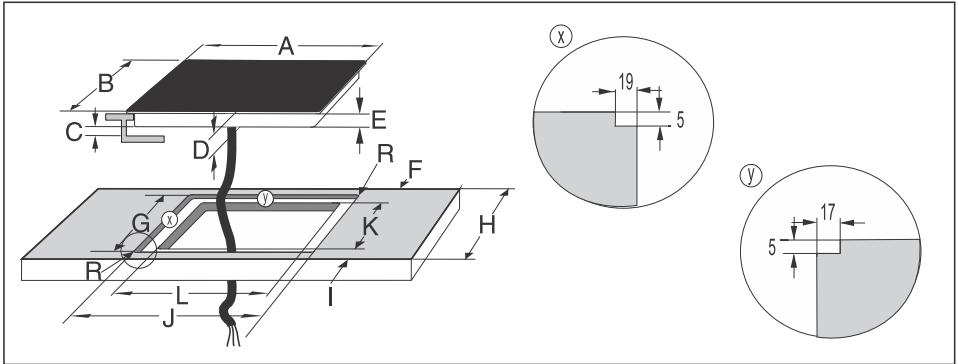


**INFORMACJA!**

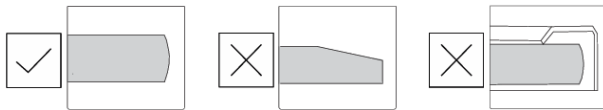
Zalecana wysokość przedniej szczeliny wentylacyjnej wynosi 4 mm.

**3.1 Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym**

**Wymiary montażowe**



|       | A   | B   | C      | D  | E  | F      | G       | H       | I      | J       | K       | L       |
|-------|-----|-----|--------|----|----|--------|---------|---------|--------|---------|---------|---------|
| 60 cm | 595 | 520 | min.10 | 54 | 50 | min.40 | 524-525 | min.600 | min.50 | 599-600 | 490-492 | 560-562 |
| 80 cm | 795 | 520 | min.10 | 54 | 50 | min.40 | 524-525 | min.600 | min.50 | 799-800 | 490-492 | 760-762 |

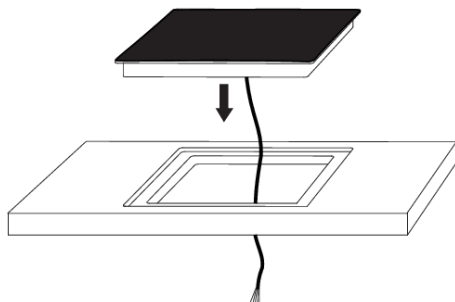


Do płaskiego montażu nadają się urządzenia bez wielopłaszczyznowych krawędzi lub dekoracyjnych ram.

| SZKŁO | WYCIĘCIE |
|-------|----------|
|       |          |

### Sposób montażu

- Urządzenie może być montowane wyłącznie na blacie odpornym na temperaturę i wodę, np. na blacie z (naturalnego) kamienia (marmur, granit) lub litego drewna (krawędzie wzdłuż wycięcia muszą być uszczelnione).
- W przypadku montażu w blacie wykonanym z ceramiki, drewna lub szkła należy zastosować drewnianą ramkę nośną. Ramka nie jest dostarczana wraz z urządzeniem! Urządzenie może być montowane w blacie z innych materiałów tylko po konsultacji z producentem blatu i uzyskaniu jego wyraźnej zgody.
- Wymiar wewnętrzny jednostki podstawowej powinien być co najmniej równy wewnętrznemu wycięciu na urządzenie. Umożliwi to łatwy demontaż urządzenia z blatu.



1. Najpierw przeprowadź przewód zasilający przez wycięcie.
2. Umieść urządzenie na środku wycięcia.
3. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
4. Przetestuj działanie urządzenia.
5. Uszczelnij szczelinę pomiędzy urządzeniem a blatem kuchennym za pomocą silikonowego środka uszczelniającego. Silikonowy środek uszczelniający użyty do uszczelnienia urządzenia musi być odporny na działanie temperatury (co najmniej 160°C).
6. Wygładź silikonową masę uszczelniającą za pomocą odpowiedniego narzędzia. Nie włączaj urządzenia do momentu całkowitego wyschnięcia silikonowego szczeliwa.



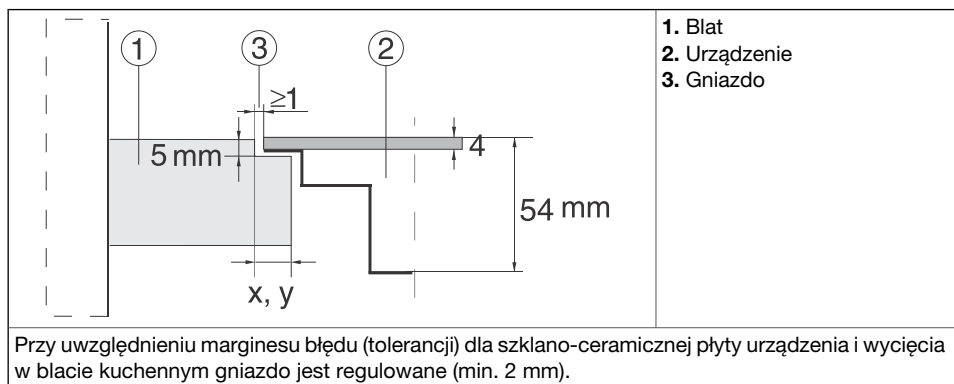
1. Silikonowy środek uszczelniający
2. Taśma uszczelniająca

## Kamienny blat kuchenny

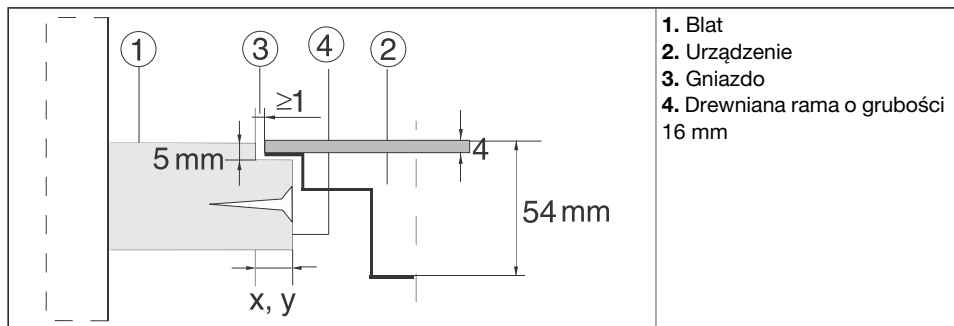


### OSTRZEŻENIE!

Szczególną uwagę zwrócić na wymiary montażowe w przypadku blatów kuchennych wykonanych z (naturalnego) kamienia. Przy wyborze szczeliwa silikonowego zwrócić uwagę na materiał, z którego blat kuchenny jest wykonany, i skonsultować się z jego producentem. Zastosowanie nieprawidłowego szczeliwa silikonowego może doprowadzić do trwałego odbarwienia niektórych części.



## Ceramiczny, drewniany lub szklany blat kuchenny



*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla indukcyjnej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm).  
Zamontować drewnianą ramę 5 mm poniżej górnej krawędzi blatu kuchennego (patrz rysunek).

### Demontaż urządzenia do zabudowy

Należy wyłączyć płytę indukcyjną z prądu. Przy użyciu odpowiedniego narzędzia wyjąć silikonową uszczelkę przylegającą wokół urządzenia. Wyjąć płytę indukcyjną popychając je od dołu do góry.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Nie próbować wyjmować urządzenia od góry blatu kuchennego!



#### **OSTRZEŻENIE!**

Dział serwisu odpowiada tylko za naprawę i serwisowanie płyty indukcyjnej. W przypadku ponownej instalacji (wyrównanej z powierzchnią blatu kuchennego) proszę skonsultować się z lokalnym sprzedawcą kuchni.

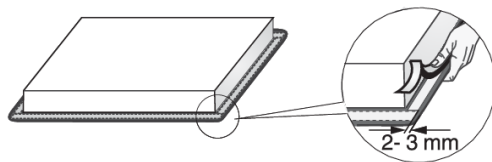


#### **OSTRZEŻENIE!**

W razie zabudowy piekarnika pod zabudowaną na równi z blatem (flush mount) płytą kuchenną, grubość blatu kuchennego powinna wynosić przynajmniej 40 mm.

## 3.2 Montaż uszczelki piankowej

Przed zamontowaniem urządzenia na blacie kuchennym, przymocuj dostarczoną wraz z urządzeniem uszczelkę piankową do dolnej strony płyty szkło-ceramicznej. Niektóre urządzenia są dostarczane z już zamontowaną uszczelką!



1. Zdejmij folię ochronną z uszczelki.
2. Naklej uszczelkę na spodzie płyty, 2-3 mm od krawędzi, wzdłuż całej krawędzi płyty.
3. Uszczelka nie może zachodzić na narożniki.
4. Podczas zakładania uszczelki należy upewnić się, że nie zostanie ona uszkodzona przez ostre przedmioty lub nie będzie miała z nimi kontaktu.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Nie montować urządzenia bez tej uszczelki!

## 4. Podłączenie płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej

- Zabezpieczenie sieci energetycznej musi być zgodne z odpowiednimi przepisami.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- W instalacji elektrycznej powinno znajdować się urządzenie przełączające, które może odłączyć wszystkie bieguny urządzenia od sieci zasilającej, przy czym odstęp między stykami w stanie otwartym powinien wynosić co najmniej 3 mm. Odpowiednie urządzenia obejmują bezpieczniki, wyłączniki ochronne itp.
- Podłączenie powinno być dostosowane do prądu i bezpieczników.
- Po wykonaniu podłączenia elementy przewodzące prąd elektryczny i elementy izolowane muszą zostać zabezpieczone przed kontaktem ze sobą.



### **OSTRZEŻENIE!**

**Urządzenie może zostać podłączone wyłącznie przez uprawnionego do tego specjalistę. Nieprawidłowe podłączenie może doprowadzić do zniszczenia elementów urządzenia. W takim przypadku gwarancja ulega unieważnieniu. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek napraw lub czynności konserwacyjnych odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.**

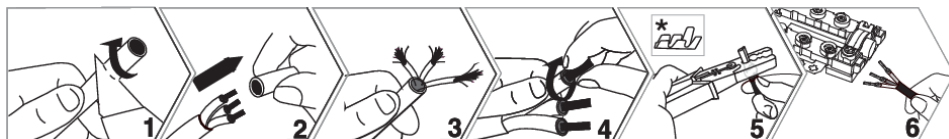


### **OSTRZEŻENIE!**

**Urządzenie można podłączyć do sieci elektrycznej, gdy temperatura urządzenia osiągnie temperaturę pokojową.**

### 4.1 Kabel zasilający

(urządzenie bez kabla zasilającego)



\* tulejki kablowe nie wchodzą w skład zestawu

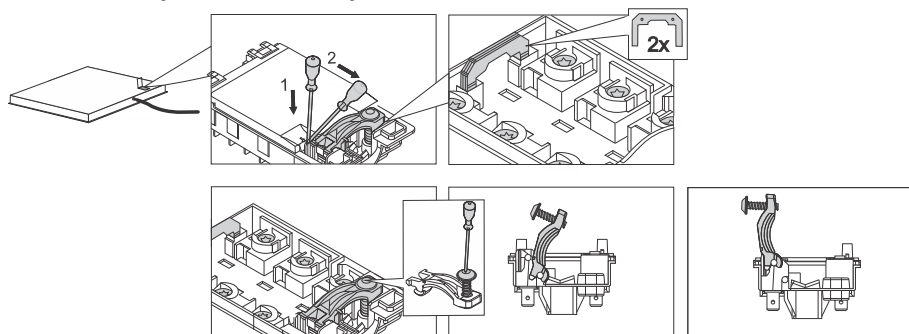


### **INFORMACJA!**

Zalecamy stosowanie tulejek kablowych.

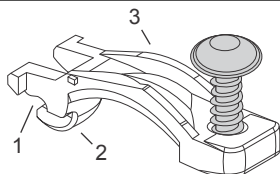
- Do podłączenia mogą być użyte następujące elementy:
- Kable przyłączeniowe w izolacji PVC typu H05 VV-F z żółto-zieloną żyłą ochronną, lub inne równoważne lub lepsze kable.
- Zewnętrzna średnica kabla powinna wynosić co najmniej 8,0 mm.
- Poprowadź kabel zasilający przez mocowanie kabla zabezpieczające przed nadmiernym odkształceniem (zacisk), które

## 4.2 Podłączanie urządzenia



1. Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.
2. Podłącz przewody zgodnie z typem urządzenia. Zworki znajdują się na zacisku przyłączeniowym.
3. Przewód zasilający należy przeprowadzić przez odciążacz przewodu, który zabezpiecza przewód przed wyciągnięciem.
4. W przypadku kabli o mniejszej średnicy należy wyjąć odciążenie kabla ze złącza i umieścić go w niższej pozycji, jak pokazano na poniższym rysunku.

### Złącze

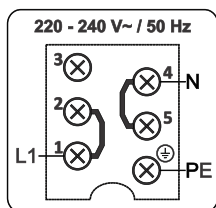


1. Wyższa pozycja (kable o większej średnicy)
2. Niższa pozycja (kable o mniejszej średnicy)
3. Odciążenie kabla

Aby usunąć odciążenie kabla z wyższej pozycji, należy najpierw odkręcić je śrubokrętem, ustawić w pozycji pionowej i siłą wyciągnąć ze wspornika w kierunku, który wskazuje strzałka.

Aby zamocować uchwyt do kabla w niższej pozycji, należy najpierw ustawić go w pozycji pionowej, a następnie siłą przytwierdzić do wspornika.

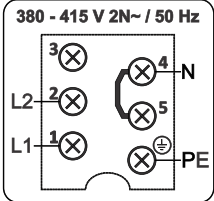
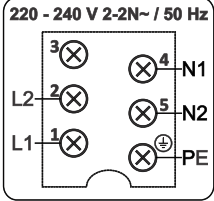
### Schemat połączeń



#### Podłączenie jednofazowe

- Podłączenie jednofazowe (1 1N, 220-240 V~ / 50 Hz):
  - Napięcie pomiędzy linią a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~. Zainstaluj zworkę pomiędzy zaciskami 1 i 2 oraz pomiędzy zaciskami 4 i 5.
  - Obwód powinien być wyposażony w bezpiecznik o wartości do 32 A. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 4 mm<sup>2</sup>.
  - Jeśli bezpiecznik ma wartość mniejszą niż 32 A, można w ustawieniach użytkownika zmniejszyć maksymalne natężenie prądu (sprawdź rozdział Ustawienia mocy maksymalnej "Power management").

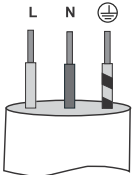
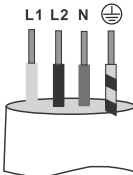
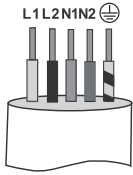
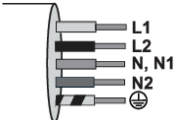
Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| Schemat połączeń                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Podłączenie dwufazowe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 fazy, 1 przewód neutralny (2 1N, 380-415 V~ / 50 Hz): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Napięcie między linią a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~; napięcie między liniami wynosi 380-415 V~. Zainstaluj zworkę pomiędzy zaciskami 4 i 5. Obwód powinien być wyposażony w co najmniej dwa bezpieczniki o wartości co najmniej 16 A każdy. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm<sup>2</sup>.</li> <li>- Jeśli bezpiecznik ma wartość mniejszą niż 16 A, można w ustawieniach użytkownika zmniejszyć maksymalne natężenie prądu (sprawdź rozdział Ustawienia mocy maksymalnej "Power management").</li> </ul> </li> </ul> |
|  | <p><b>Podłączenie 2-fazowe z dwoma przewodami neutralnymi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 fazy, 2 przewody neutralne (2 2N, 220-240 V 2 2N ~ /50 Hz): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Napięcie między fazą a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~; napięcie między fazami wynosi 380-415V~.</li> <li>- Obwód powinien być wyposażony w co najmniej dwa bezpieczniki o wartości co najmniej 16 A każdy. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm<sup>2</sup>.</li> <li>- Jeśli bezpiecznik ma wartość mniejszą niż 16 A, można w ustawieniach użytkownika zmniejszyć maksymalne natężenie prądu (sprawdź rozdział Ustawienia mocy maksymalnej "Power management").</li> </ul> </li> </ul> |

### Podłączenie kabla do instalacji elektrycznej

(urządzenie z kablem)

- Płyta grzejna musi być podłączona bezpośrednio do sieci elektrycznej.
- Urządzenia do odłączania od sieci elektrycznej muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Nie przedłużaj przewodu zasilającego i nie prowadź go przez ostre krawędzie.
- Jeżeli urządzenie jest zainstalowane nad piekarnikiem, upewnij się, że przewód zasilający nigdy nie jest w kontakcie z gorącymi częściami piekarnika.

| Podłączenie<br>jednofazowe                                                                                                                                                                             | Podłączenie dwufazowe                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1x &lt; 32A<br/>220-240 V 50Hz</p>  <p>A</p>                                                                       | <p>2N 2 x 16 A<br/>380-415 V 50Hz</p>  <p>B</p>                                                                                                                                      | <p>2 2N 2 x 16 A<br/>220-240 V 50Hz</p>  <p>C</p>                                                                                                                                                 | <p>L, L1 = brązowy<br/>L2 = czarny<br/>N, N1 = niebieskie<br/>N2 = szare<br/>⊕ = żółto-zielony</p> |
| <p>Jeżeli sieć elektryczna posiada 1 fazę i 1 przewód neutralny, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie A. Napięcie między przewodem fazowym a neutralnym musi wynosić 220-240 V~.</p> | <p>Jeżeli sieć elektryczna posiada 2 fazy i 1 przewód neutralny, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie B. Napięcie między przewodem fazowym a neutralnym musi wynosić 220-240 V~, napięcie pomiędzy przewodami liniowymi musi wynosić 380-415 V.</p> | <p>Jeżeli sieć elektryczna posiada 2 przewody liniowe i 2 przewody neutralne, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie C. Napięcie między przewodem fazowym a neutralnym musi wynosić 220-240 V~, napięcie pomiędzy przewodami liniowymi musi wynosić 380-415 V.</p> |                   |

### Ustawienie maksymalnej mocy - "Power management"



Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej należy je włączyć poprzez dotknięcie przycisku , a następnie przytrzymać przez 3 sekundy przycisk  3 s. Po przytrzymaniu przycisku rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Otworzy się następujące menu . Dotknięcie przycisku  powoduje przejście do dodatkowego menu, w którym za pomocą przycisków < lub > można wybrać maksymalną moc urządzenia. Pierwsza liczba oznacza liczbę faz podłączonych do zacisków listwy przyłączeniowej 1, 2 i 3, a druga i trzecia liczba oznaczają bieżącą wartość dla każdej fazy. Aby zapisać ustawienia, przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy lub dotknij przycisku , jeśli nie chcesz zapisywać ustawień. Po upływie dwóch minut od podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej nie można zmienić ustawień mocy.



#### INFORMACJA!

Jeśli ustawienia mocy strefy gotowania przekroczą maksymalną dozwoloną moc, interfejs użytkownika automatycznie obniży moc do maksymalnej dozwolonej mocy.

| Liczba faz | Natężenie [A] | Całkowita moc [W] | Liczba i przekrój żył przewodu zasilającego                         | Typ połączenia                                                            |
|------------|---------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1          | 32            | 7360              | 3 x 4,0 mm <sup>2</sup>                                             | 1 faza, 1 przewód neutralny                                               |
| 1          | 16            | 3680              | 3 x 4,0 mm <sup>2</sup>                                             | 1 faza, 1 przewód neutralny                                               |
| 1          | 13            | 2990              | 3 x 4,0 mm <sup>2</sup>                                             | 1 faza, 1 przewód neutralny                                               |
| 1          | 12            | 2760              | 3 x 4,0 mm <sup>2</sup>                                             | 1 faza, 1 przewód neutralny                                               |
| 1          | 10            | 2300              | 3 x 4,0 mm <sup>2</sup>                                             | 1 faza, 1 przewód neutralny                                               |
| 2          | 16            | 7360              | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup> albo 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (tylko dla NL) | 2 fazy, 1 przewód neutralny / 2 fazy, 2 przewody neutralne (tylko dla NL) |
| 2          | 13            | 5980              | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup> albo 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (tylko dla NL) | 2 fazy, 1 przewód neutralny / 2 fazy, 2 przewody neutralne (tylko dla NL) |
| 2          | 12            | 5520              | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup> albo 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (tylko dla NL) | 2 fazy, 1 przewód neutralny / 2 fazy, 2 przewody neutralne (tylko dla NL) |
| 2          | 10            | 4600              | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup> albo 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (tylko dla NL) | 2 fazy, 1 przewód neutralny / 2 fazy, 2 przewody neutralne (tylko dla NL) |



#### INFORMACJA!

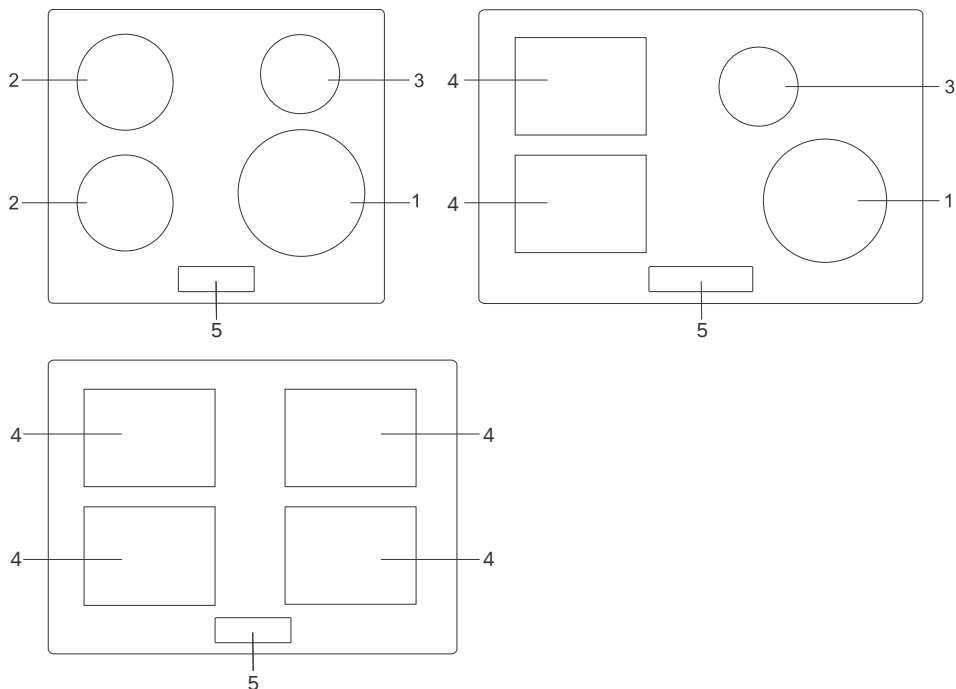
Maksymalna dopuszczalna moc zależy od modelu.

## 5. Opis urządzenia



### INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



1. Strefa gotowania indukcyjnego  $\varnothing$  230 mm - 2300W - 3000W (boost)

2. Strefa gotowania indukcyjnego  $\varnothing$  180 mm - 1400W - 2100W (boost)

3. Strefa gotowania indukcyjnego  $\varnothing$  145 mm - 1200W - 1800W (boost)

4. Strefa gotowania indukcyjnego Bridge 210 x 180 mm - 2300W - 3000W (boost)

5. Panel sterowania płyty grzewczej

### 5.1 Przed pierwszym użyciem

Wyczyścić powierzchnię płyty wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem do ręcznego mycia naczyń. Przy pierwszych użyciach może pojawić się zapach "nowości", który z czasem zniknie.

# 6. Obsługa płyty grzejnej

## 6.1 Panel sterowania

(w zależności od modelu)  
Urządzenie może mieć 3 lub 4 suwaki.



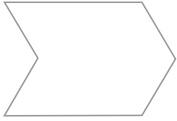
| Przycisk / Wyświetlacz | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej</b><br>S tipko  Przycisk [ikona] służy do włączania i wyłączania urządzenia.                                                                                                                                                                                                                                         |
|                        | <b>Blokada/blokada przed dziećmi</b><br>Urządzenie można zablokować i odblokować, aby zapobiec jego przypadkowemu włączeniu. Dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Urządzenie jest teraz zablokowane.                                                                                                                                         |
|                        | <b>Funkcje programatora czasowego</b><br>- minutnik związany z całą płytą; nie wyłącza pola grzewczego.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                        | - zegar programujący związany z poszczególnym polem grzewczym; po upływie czasu wyłącza pole grzewcze.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                        | <b>Symbol minutnika powiązanego z polem grzewczym</b><br>Aby ustawić minutnik, należy dotknąć częściowo podświetlonego symbolu zegara. Ikona jest w pełni podświetlona i można ustawić czas. Po 5 sekundach rozpocznie się automatyczne odliczanie czasu. Strzałka powyżej lub poniżej zegara świeci się przy bieżącym lub ostatnio wybranym polu grzewczym. |
|                        | <b>Zwiększanie czasu</b><br>- dotknij przycisku, aby zwiększyć ustawienia timera lub programatora czasowego o 1 minutę.<br>- naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć ustawienia timera lub programatora czasowego do żądanej wartości.                                                                                                         |
|                        | <b>Zmniejszanie czasu</b><br>- dotknij przycisku, aby zmniejszyć ustawienia timera lub programatora czasowego o 1 minutę.<br>- naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zmniejszyć ustawienia timera lub programatora czasowego do żądanej wartości.                                                                                                      |
|                        | <b>Szybko</b><br>Dotknij przycisku, aby zwiększyć ustawienia timera lub programatora czasowego o 10 minut.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                        | <b>Anulowanie lub resetowanie ustawień</b><br>Dotknięcie przycisku umożliwia zatrzymanie minutnika i przerwanie bieżących ustawień.                                                                                                                                                                                                                          |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

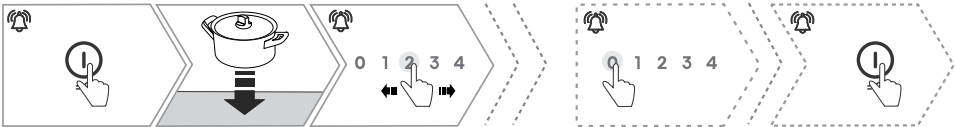
| Przycisk / Wyświetlacz                                                              | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Ustawienia użytkownika</b><br>Dotknij przycisku przez 3 sekundy, aby włączyć ustawienia użytkownika, w których można dostosować głośność, jasność, automatyczne wykrywanie patelni, blokadę przed dziećmi, czas trwania alarmu, sparować okap zewnętrzny (w zależności od modelu) lub przywrócić ustawienia użytkownika do ustawień fabrycznych. Przycisk  jest połączony z przyciskiem  . |
| <b>A</b>                                                                            | <b>Dodatkowe funkcje z programami automatycznymi</b><br>Dotknij przycisku, aby aktywować dodatkowe ustawienia płyty grzewczej: roztopianie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła tuż poniżej temperatury wrzenia, grillowanie, smażenie i wrzenie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | <b>Konfiguracja połączenia Wi-Fi</b> (w zależności od modelu)<br>Gdy interfejs użytkownika jest włączony, a strefy gotowania są wyłączone, przytrzymaj przycisk i zwolnij go, jeśli chcesz wejść do menu wyświetlanego na timerze.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>  </b>                                                                           | <b>Pauza</b><br>Funkcja może służyć do wstrzymania pracy całej płyty grzewczej na okres do 10 minut. W ten sposób można bezpiecznie wyczyścić płytę grzewczą, nie tracąc przy tym swoich ustawień. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby włączyć lub wyłączyć pauzę gotowania, a następnie włącz ją ponownie.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>MELT</b>                                                                         | <b>Roztopianie</b><br>Funkcja umożliwia delikatne roztopianie czekolady i masła. Służy do rozmrażania zamrożonej żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>WARM</b>                                                                         | <b>Utrzymywanie ciepła/rozgrzewanie</b><br>Funkcja ta umożliwia utrzymanie ciepła oraz podgrzewanie już przygotowanych potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>SIMMER</b>                                                                       | <b>Utrzymywanie ciepła tuż poniżej temperatury wrzenia</b><br>Funkcja ta umożliwia utrzymywanie gorących płynów tuż poniżej temperatury wrzenia, co zapobiega szybkiemu wyparowywaniu wody. Zalecane do gotowania potraw z większą ilością wody, np. zup, gulaszów.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>GRILL</b>                                                                        | <b>Grillowanie</b><br>Funkcja ta przeznaczona jest do pieczenia na płycie grillowej lub patelni potraw takich jak mięso, warzywa lub ryby.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>FRY</b>                                                                          | <b>Smażenie</b><br>Funkcja ta służy do gotowania lub smażenia potraw w dużej ilości oleju. Zalecana do ziemniaków, mięsa ryb, ciasta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>BOIL</b>                                                                         | <b>Doprowadzanie do wrzenia/gotowanie w wodzie</b><br>Funkcja ta umożliwia szybkie podgrzanie wody do temperatury wrzenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Mostek</b> (w zależności od modelu)<br>Naciśnięcie tego przycisku umożliwia połączenie stref gotowania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>0:00</b>                                                                         | <b>Wyświetlanie ustawień timera</b><br>Wyświetla ustawienia czasu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A</b>                                                      | <b>Suwak</b><br>Dotknij lub przesuń suwak, aby ustawić moc gotowania lub wyłączyć pole grzejne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| Przycisk / Wyświetlacz                                                                                                                                              | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A                                                                                                                                             | <b>Podświetlenie strefy gotowania</b><br>Gdy funkcja  jest włączona i patelnia znajduje się na strefie, jest ona częściowo podświetlona. Po wybraniu wartości podświetli się całkowicie.                                                                                             |
|   | <b>Wskaźnik gorącej strefy</b><br>Płyta grzewcza jest wyposażona w lampkę kontrolną dla każdej strefy gotowania, wskazującą, że strefa gotowania jest nadal gorąca po wyłączeniu. Chociaż płyta grzewcza jest wyłączona, wskaźnik pozostanie włączony tak długo, jak długo strefa gotowania jest gorąca! Należy unikać dotykania tych stref, gdy wskaźnik się świeci. |

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Legenda skrótu:                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|  |  |  |  |
| krótkie dotknięcie                                                                | długie dotknięcie                                                                 | przesuń                                                                           | sygnał akustyczny                                                                 |
|  |  |  |  |
| krok początkowy                                                                   | krok pośredni                                                                     | czekanie /działanie programu                                                      | krok opcjonalny                                                                   |

## 6.2 Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej



|                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Dotykając  włącz płytę.                                                                                          |
| 2. Na pasku regulacyjnym wskazującym pola grzejne, 0 są częściowo podświetlone. Jeśli naczynie znajduje się już na płycie, 0 jest całkowicie podświetlona, a reszta paska jest podświetlona częściowo. |
| 3. Postawić naczynie na wybranym polu grzejnym, podświetlone 0 na przynależnym pasku regulacyjnym jest całkowicie oświetlone.                                                                          |
| 4. Ustawić moc gotowania, dotykając żądanego poziomu mocy. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Wybrany poziom jest w pełni podświetlony.                                                            |
| 5. Wyłącz płytę, naciskając przycisk  lub dotykając 0 na suwaku, aby wyłączyć tylko wybraną strefę grzewczą.        |



#### INFORMACJA!

Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie uruchomione żadne z pól grzejnych, płyta indukcyjna się wyłączy.

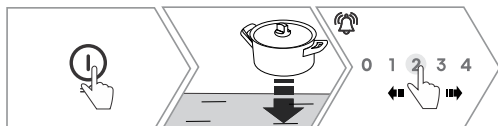


#### INFORMACJA!

Całkowita moc urządzenia jest ograniczona i zależy również od konfiguracji pól grzejnych. W niektórych przypadkach nie można ustawić maksymalnej mocy dla dwóch lub więcej pól grzejnych jednocześnie. Jest to szczególnie widoczne, jeśli ustawiłeś dodatkowy limit mocy urządzenia ze względu na instalację elektryczną w domu.

## 6.3 Automatyczne rozpoznawanie naczynia

Płyta posiada funkcję automatycznego wykrywania obecności naczyni na strefie gotowania.



1. Dotykając  włącz płytę.

2. Umieść naczynie na wybranej strefie gotowania, a płyta automatycznie wykryje obecność naczynia. Przynależny do pola grzejnego pasek regulacyjny zostanie częściowo podświetlony.

3. Ustaw dowolny poziom gotowania. Po wybraniu wartości podświetli się całkowicie.

## 6.4 Wykrywanie ruchu naczynia

Jeśli funkcja ta jest włączona, płyta automatycznie wykrywa obecność naczynia na strefie gotowania. Wszystkie ustawienia mocy i czasu zostaną przeniesione.



1. Przenieś naczynie z jednej aktywnej strefy gotowania do innej wolnej strefy gotowania. Na nowej strefie gotowania zacznie migać przeniesiony poziom mocy oraz symbol , jeśli został wcześniej ustawiony.

2. W ciągu 3 sekund potwierdź przeniesienie ustawień, naciskając jeden z poziomów na suwaku. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

3. Jeśli przeniesienie ustawień nie zostanie potwierdzone po upływie czasu lub po naciśnięciu poziomu 0 na nowej strefie gotowania, ustawienia nie zostaną przeniesione.



### INFORMACJA!

Ruch patelni nie jest wykrywany na polach grzewczych, gdy aktywny jest program automatyczny.

## 6.5 Włączanie/wyłączanie strefy gotowania



1. Dotknij lub przesunij wybrany suwak, aby wybrać żądany poziom mocy.
2. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, a wybrany poziom mocy zostanie w pełni podświetlony.
3. Wyłącz płytę, dotykając 0 na suwaku lub naciskając przycisk , aby wyłączyć całą strefę grzewczą.

## 6.6 Strefa grzejna z włączonym doładowaniem mocy - "Power boost"

Aby móc szybko gotować na wszystkich polach grzejnych, należy dodatkowo włączyć funkcję intensywnego grzania. W ten sposób dzięki dodatkowej mocy pół grzejnych ogrzeje się większe ilości wody. Po włączeniu dodatkowej mocy, po 10 minutach urządzenie automatycznie się wyłączy, a poziom mocy zostanie obniżony do 9. Jeśli płyta kuchenna nie jest zbyt gorąca, można ponownie włączyć zwiększoną moc.



1. Umieść garnek na wybranej strefie gotowania.
2. Ustaw poziom ze zwiększoną mocą.
3. Aby wyłączyć funkcję "Power boost", zmniejsz moc strefy gotowania.

## 6.7 Automatyczne podgrzewanie



Po włączeniu tej funkcji wybrana strefa gotowania będzie przez chwilę podgrzewane z dużą mocą, po czym automatycznie przełączy się na ustawiony poziom. Aby włączyć funkcję, wybierz poziom mocy i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

Automatyczne podgrzewanie można aktywować tylko wtedy, gdy pole grzewcze jest wyłączone.

1. Aby włączyć funkcję, wybierz poziom mocy i przytrzymaj go przez 3 sekundy.
2. Aktywacja potwierdzana jest sygnałem dźwiękowym.
3. Po aktywacji funkcji wybrana strefa gotowania będzie przez chwilę podgrzewane z dużą mocą, po czym automatycznie przełączy się na ustawiony poziom.
4. Aby wyłączyć automatyczne podgrzewanie, zmniejsz moc strefy gotowania.



#### INFORMACJA!

Jeśli zwiększysz moc podczas działania funkcji automatycznej, nowy timer uwzględni czas, który upłynął na poprzednim poziomie. Jeżeli czas ten będzie dłuższy od nowo ustawionego, funkcja automatyczna zostanie automatycznie wyłączona.

| Poziom mocy         | 1  | 2  | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
|---------------------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Czas ogrzewania [s] | 40 | 70 | 120 | 180 | 260 | 430 | 120 | 195 |



#### INFORMACJA!

Automatyczne szybkie nagrzewanie odpowiednie jest do gotowania dań, które najpierw wymagają nagrzania na najwyższej mocy, a które następnie należy pozostawić, aby gotowały się dłuższy czas, bez konieczności stałego kontrolowania przebiegu gotowania. Funkcja automatycznego szybkiego podgrzewania jest odpowiednia dla potraw, które muszą być podgrzewane, a następnie gotowane przez dłuższy czas bez konieczności stałego nadzoru.

## 6.8 Pomostowa strefa gotowania - "Bridge"

(w zależności od modelu)

Strefy gotowania po lewej lub prawej stronie płyty można połączyć w jedno duże pole grzewcze. W strefie tej można umieścić owalne naczynie do pieczenia lub płytę do grillowania



#### UWAGA!

Naczynie musi być wystarczająco duże, aby zakryć środki górnej i dolnej strefy gotowania.

- Maksymalna wielkość naczynia to 40 x 25 cm.
- Aby ciepło mogło się równomiernie rozejść, zalecamy brytfannę z jak najgrubszym dnem.
- Naczynie się podczas gotowania mocno nagrzewa, dlatego należy uważać na ochronę przed oparzeniami.
- Umieszczając blachę do pieczenia na płycie grzewczej, należy uważać, aby nie zakryć nią modułu sterującego.

Pola grzewcze można połączyć, jeśli:

- Oba pola grzewcze są nieaktywne.
- Jedno z pól grzewczych z możliwością mostkowania jest aktywne - ustawiony poziom połączonego pola grzewczego zostaje przeniesiony z aktywnego pola.

- Oba pola grzewcze są aktywne - ustawiony poziom połączonego pola grzewczego zostaje przeniesiony ze pola aktywnego, które pracowało na niższym poziomie. Jeżeli przed połączeniem oba pola grzewcze zostaną ustawione na ten sam poziom, przenoszona będzie taka sama moc.



1. Dotknięcie tego symbolu aktywuje funkcję. Zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy.
2. Ustaw poziom gotowania na dolnym lub górnym suwaku.
3. Wyłącz funkcję, naciskając przycisk lub dotykając 0 na suwaku. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
4. Jeśli włączona zostanie funkcja połączonych pól "Bridge", minutnik się wyłączy. Należy ponownie ustawić czas.

## 6.9 Zatrzymanie - "Stop&Go"

Dzięki funkcji w czasie gotowania można chwilowo przerwać działanie całej płyty kuchennej.



1. Naciśnij przycisk przez 1 sekundę, aby aktywować funkcję. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, przycisk pauzy zacznie migać, a wszystkie ustawione alerty zostaną tymczasowo zatrzymane. Jeśli ustawiony jest minutnik (który jest połączony z całą płytą grzejną), timer będzie nadal działał.
2. Wszystkie przyciski są unieruchomione za wyjątkiem przycisku i .
3. Naciśnięcie przycisku przez 1 sekundę w ciągu 10 minut spowoduje dezaktywację funkcji. Płyta nadal działa z tymi samymi ustawieniami, co przed włączeniem funkcji.



### INFORMACJA!

Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, płyta wyłączy się automatycznie.



### INFORMACJA!

Jeśli włączony jest timer globalny, pozostaje on aktywny po wygaśnięciu w trybie Stop&Go i można go potwierdzić dowolnym przyciskiem.

## 6.10 Funkcja pamięci - "Recall function"

W przypadku wyłączenia interfejsu użytkownika funkcja ta umożliwia przywrócenie ustawień strefy gotowania przy ponownym włączeniu.



1. Uruchom ponownie interfejs użytkownika w ciągu 9 sekund od wyłączenia płyty.
2. Po włączeniu zasilania wskaźnik **II** miga przez 7 sekund.
3. W ciągu 7 sekund od włączenia urządzenia naciśnij i przytrzymaj przycisk **II** przez 1 sekundę, aby przywrócić ustawienia ustawione przed wyłączeniem płyty. Po przywróceniu ustawień zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
4. Jeśli przycisk **II** nie zostanie aktywowany w ciągu 7 sekund lub inny przycisk zostanie aktywowany natychmiast po włączeniu zasilania, ustawień nie można przywrócić.

## 6.11 Wskaźnik wykrycia naczyń



Urządzenie automatycznie wykrywa brak naczyń w aktywnej strefie gotowania. W przypadku braku naczyń cały suwak z ustawioną mocą zacznie migać. W tym czasie odpowiednie timery zostaną tymczasowo wstrzymane w strefie gotowania, w której nie ma naczyń.



### INFORMACJA!

Jeśli naczynie nie zostanie ponownie umieszczone na strefie gotowania w ciągu 2 minut, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a strefa gotowania zostanie wyłączona.

## 6.12 Wskaźnik gorącej strefy gotowania

Płyta jest wyposażona we wskaźnik gorącej strefy gotowania.

Pole grzejne nagrzewa się ,poprzez ciepło zwrotne, oddawane przez naczynie. Po zdjęciu naczyń z płyty lub wyłączeniu pola grzewczego zaświeci się lampka kontrolna ; w tym czasie można wykorzystać to ciepło do utrzymywania ciepła potraw lub topienia naczyń.



### INFORMACJA!

Gdy zniknie, pole grzejne nadal może być gorące.



### OSTRZEŻENIE!

Należy uważać, istnieje niebezpieczeństwo oparzeń!

## 6.13 Funkcje programatora czasowego

Urządzenie umożliwia ustawienie timera odliczającego czas, który jest podłączony do całej płyty grzewczej, lub ustawienie godzin programu, które są podłączone do każdej strefy grzewczej.

### Minutnik związany z całą płytą



Timer  można ustawić tylko przy włączonym interfejsie użytkownika. Po ustawieniu minutnik będzie kontynuował odliczanie czasu nawet po wyłączeniu płyty lub podczas aktywnej funkcji Stop&Go.



#### INFORMACJA!

Po upływie czasu odliczanie czasu można również potwierdzić, gdy płyta jest wyłączona lub wstrzymana. Dotknąć dowolnego przycisku, aby potwierdzić ustawienia.

### Zegar programujący

Po upływie ustawionego zegara programującego , strefa gotowania podłączona do timera zostanie wyłączona i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy można potwierdzić naciśnięciem dowolnego przycisku. Zegar programujący może być ustawiony tylko wtedy, gdy strefa gotowania jest aktywna.



### Ustawienia funkcji czasowej:

1. Dotknięcie przycisku  /  powoduje włączenie ustawień czasu. Wyświetlacz zacznie migać 000.
2. Dotknąć < i >, aby ustawić czas w zakresie od 1 minuty do 9 godzin i 59 minut. Poprzez dotknięcie przycisku  wydłuża się żądany czas o 10 min.
3. Funkcję czasu można potwierdzić ręcznie, dotykając przycisk  /  lub automatycznie po 7 sekundach od ostatniej zmiany żądanego czasu.
4. Po pomyślnym potwierdzeniu funkcji czasowej wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a odpowiednia ikona funkcji czasowej zostanie w pełni podświetlona.
5. Podczas ostatniej minuty odliczania pozostały czas będzie wyświetlany w sekundach.



#### INFORMACJA!

W przypadku korzystania z dwóch lub więcej funkcji czasowych, odpowiedni symbol timera aktualnie wyświetlany na ekranie jest w pełni podświetlony - obok jego znajduje się świecąca strzałka. Inne aktywne symbole timera pozostają w pełni podświetlone, ale nie wyświetlają strzałki. Aby przełączyć wyświetlacz na inną funkcję timera, należy dotknąć odpowiedni przycisk.

## Zmiana funkcji czasu

1. Upewnij się, że funkcja czasu, która ma zostać ustawiona, jest widoczna na wyświetlaczu. Jeśli tak nie jest, naciśnij przycisk funkcji czasu. Przy wybranej funkcji świeci się strzałka.
2. Ponownie dotknij przycisku/ , aby zaczął migać wyświetlacz timera.
3. Zmień dowolnie funkcję czasu, naciskając przyciski < , > lub .
4. Funkcję czasu można potwierdzić ręcznie, dotykając przycisk  /  lub automatycznie po 7 sekundach od ostatniej zmiany żądanego czasu.

## Wyłączanie funkcji czasu

Funkcję czasu można wyłączyć, dotykając jednocześnie < i > lub , gdy jest to pokazane na wyświetlaczu lub gdy funkcja czasu, która ma zostać przerwana, jest ustawiona na 0:00 (patrz zmiana funkcji czasu).

## 6.14 Ustawienia użytkownika

W urządzeniu można ustawić: głośność, jasność, automatyczne wykrywanie naczynia, blokadę przed dziećmi, czas trwania alarmu, podłączenie okapu zewnętrznego (w zależności od modelu), przywrócenie ustawień fabrycznych.



1. Wejść do menu ustawień parametrów, dotykając przez 3 sekundy .
2. Na wyświetlaczu pojawi się SEŁ, a po 2 sekundach pojawi się UOL.
3. Użyj przycisków < i >, aby poruszać się po menu między możliwymi ustawieniami.
4. Dostępne ustawienia wybranego parametru są wyświetlane jako liczby na prawym przednim suwaku, które można wybrać. Aktualnie ustawiona wartość jest w pełni podświetlona.
5. Wyjdź z ustawień użytkownika, naciskając przez 3 sekundy przycisk  (ustawienia zostaną zapisane) lub przycisk  (ustawienia nie zostaną zapisane).



### INFORMACJA!

Wprowadzanie ustawień użytkownika jest wyłączone, jeśli aktywny timer jest podłączony do całej płyty grzewczej.



### INFORMACJA!

Dostęp do ustawień użytkownika jest możliwy dopiero po 5 sekundach od włączenia płyty, gdy przycisk ustawień jest podświetlony.

| Przycisk / Wyświetlacz | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P <sub>ou</sub>        | <b>Ustawianie limitu mocy</b><br>Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej naciśnij przycisk  . Po 2 minutach ustawienie mocy nie będzie już możliwe.                                             |
| Vol                    | <b>Regulacja głośności</b><br>Użyj suwaka, aby ustawić żądany poziom głośności w zakresie od 0 do 3.                                                                                                                                                                                     |
| brh                    | <b>Ustawienie jasności</b><br>Użyj suwaka, aby ustawić żądany poziom podświetlenia w zakresie od 1 do 3.                                                                                                                                                                                 |
| Aut                    | <b>Automatyczne wykrywanie naczyń</b><br>Użyj suwaka, aby włączyć funkcję (1) lub wyłączyć (0).                                                                                                                                                                                          |
| Loc                    | <b>Ustawienie blokady przed dziećmi</b><br>Użyj ustawienia 0 lub 1, aby włączyć lub wyłączyć automatyczną blokadę urządzenia.                                                                                                                                                            |
| dur                    | <b>Ustawienie czasu trwania alarmu</b><br>Użyj suwaka, aby ustawić czas trwania alarmu od 0 do 2.<br>0 = 5 sekund<br>1 = 1 minuta<br>2 = 2 minuty                                                                                                                                        |
| FAC                    | <b>Przywracanie ustawień fabrycznych</b><br>Długie naciśnięcie przycisku 1 aktywuje i przywraca domyślne ustawienia użytkownika.                                                                                                                                                         |
| Hod                    | <b>Tryb okapu</b> (w zależności od modelu)<br>Ustawienie to działa tylko wtedy, gdy płyta grzewcza jest podłączona do okapu kuchennego<br>1 = Ręczny tryb<br>2 = Tryb automatyczny, w którym okap włącza się automatycznie (ustawiony fabrycznie)                                        |
| Sen                    | <b>Czułość okapu</b> (w zależności od modelu)<br>Ustawienie to działa tylko wtedy, gdy płyta grzewcza jest podłączona do okapu kuchennego<br>Można ustawić różne profile powiązanych z czułością okapu lub jego mocą w trybie automatycznym<br>2 = Średnia czułość<br>3 = Wysoka czułość |

## 6.15 Ochrona przed dziećmi

Płytę kuchenną można zablokować przed przypadkowym włączeniem.



### INFORMACJA!

Aby aktywować blokadę przed dziećmi, płyta musi być wyłączona.



1. Dotknij  i przytrzymaj przez 3 sekundy.

2. Na wyświetlaczu funkcji timera pojawi się Loc. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta zostanie zablokowana.

3. Gdy płyta jest zablokowana, dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta zostanie odblokowana.

# 6.16 Dodatkowe funkcje z programami automatycznymi

Urządzenie oferuje sześć dodatkowych funkcji: roztapianie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła tuż poniżej temperatury wrzenia, grillowanie, smażenie i wrzenie.

Dodatkowe funkcje umożliwiają automatyczną regulację temperatury, eliminując konieczność ręcznego dostosowywania poziomu podgrzewania podczas gotowania.



1. Naciśnięcie **A** otwiera dodatkowe menu. Podświetlane numery suwaka na wybranym polu grzejnym zniknie, a dodatkowe funkcje będą wyświetlane.

2. Aby aktywować dodatkową funkcję, należy na nią przycisnąć. Dodatkowe menu zostanie zamknięte po ponownym naciśnięciu przycisku **A** lub automatycznie, jeśli program nie zostanie wybrany po 5 sekundach.

3. Gdy wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, funkcja dodatkowa zostanie aktywowana. Jeśli wybrano program GRILL lub FRY, wyświetlany jest zestaw dodatkowych poziomów temperatury: 1, 2, 3, (4). Dotknięcie cyfry powoduje wybranieżądanego poziomu temperatury. Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i funkcja zostanie aktywowana.

4. Wszystkie dodatkowe funkcje, z wyjątkiem funkcji MELT, składają się z fazy podgrzewania, po której następuje faza utrzymywania temperatury. Podczas osiągnięcia idealnej temperatury ikona wybranej funkcji miga. Po usłyszaniu sygnału dźwiękowego faza podgrzewania jest zakończona, a ikona funkcji pozostaje stale podświetlona.

5. Aktywną funkcję można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając wartość 0 na odpowiednim polu grzejnym.

6. Po aktywacji funkcji dodatkowej na odpowiedniej strefie gotowania można ustawić czas trwania programu. Po upływie ustawionego czasu trwania programu funkcja dodatkowa zostanie wyłączona (aby ją ustawić, patrz „Funkcje czasowe”).

7. Aby zmienić funkcję dodatkową po jej ustawieniu, należy nacisnąć przycisk **A** . Otworzy się menu z dodatkowymi programami. Ustaw żądany program od nowa lub zamknij menu.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MELT</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Roztapianie</b><br>Funkcja umożliwia delikatne roztapianie czekolady i masła. Służy do rozmrażania zamrożonej żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>WARM</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Utrzymywanie ciepła/ogrzewanie</b><br>Funkcja ta umożliwia utrzymanie ciepła/podgrzewanie już przygotowanych potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>SIMMER</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Utrzymywanie ciepła tuż poniżej temperatury wrzenia/gotowanie w wodzie</b><br>Funkcja ta umożliwia utrzymywanie gorących płynów tuż poniżej temperatury wrzenia, co zapobiega szybkiemu wyparowywaniu wody. Zalecane do gotowania potraw z większą ilością wody, np. zup, gulaszów.<br>Po zakończeniu podgrzewania woda osiąga temperaturę umożliwiającą delikatne duszenie. Zalecane do gotowania potraw o zawartości wody powyżej 500 ml. |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| GRILL                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Temperatura | Grillowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 120° C      | Zalecane do grillowania mięsa, warzyw, ryb i jajek przy użyciu do 150 ml oleju. Po zakończeniu podgrzewania naczynie osiągnie idealną temperaturę i będzie gotowe do użycia. Funkcja GRILL nie jest dostępna na małej strefie gotowania o średnicy 145 mm. W zależności od modelu funkcja GRILL może być używana na strefach pomostowych. |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 160° C      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 180° C      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 220° C      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| FRY                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Poziom                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Temperatura | Smażenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 160° C      | Zalecane do smażenia ziemniaków, mięsa, ryb, ciasta i warzyw przy użyciu ponad 150 ml oleju. Po zakończeniu podgrzewania olej na patelni osiągnie idealną temperaturę i będzie gotowy do użycia. Funkcja FRY nie jest dostępna na małej strefie grzewczej o średnicy 145 mm.                                                              |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 180° C      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 200° C      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| BOIL                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Doprowadzanie do wrzenia/gotowanie z wodą                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Funkcja ta umożliwi szybkie podgrzanie wody do temperatury wrzenia. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania woda osiąga odpowiednią temperaturę i jest gotowa do użycia. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania można dodać potrawę. Zalecane do gotowania potraw o zawartości wody powyżej 500 ml. |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



#### INFORMACJA!

Aplikacja ConnectLife zapewnia dostęp do ponad 100 przepisów z instrukcjami oraz umożliwia łatwe monitorowanie stanu gotowania, a także oferuje inne zaawansowane funkcje. W przypadku aktywacji dodatkowej funkcji za pośrednictwem aplikacji jej wyświetlanie w interfejsie użytkownika może różnić się od standardowego widoku. Instrukcja obsługi jest dostępna w aplikacji ConnectLife.



#### INFORMACJA!

Jeśli naczynie zostanie zdjęte ze strefy gotowania podczas aktywnej funkcji dodatkowej, aktywna funkcja zostanie wstrzymana. Wybrana funkcja dodatkowa miga wraz z symbolem A. Jeśli naczynie zostanie odłożone w ciągu 20 sekund, funkcja dodatkowa zostanie wznowiona, w przeciwnym razie zostanie wyłączona.



#### INFORMACJA!

Funkcja dodatkowa pozostaje aktywna, nawet jeśli funkcja pauzy - „Stop&Go” jest używana przez mniej niż 20 sekund. Można ją również przywrócić za pomocą funkcji pamięci.

## 6.17 Ograniczenie czasu trwania działania

Czas gotowania poszczególnych stref grzejnych został ze względów bezpieczeństwa ograniczony do maksimum.

Maksymalny czas gotowania zależy od ostatnio ustawionego poziomu mocy. Jeśli poziom mocy nie zostanie zmieniony, to po osiągnięciu maksymalnego czasu gotowania strefa grzejna zostanie wyłączona automatycznie (patrz tabela poniżej).

| Poziom mocy gotowania         | A** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9   | P*  |
|-------------------------------|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|-----|
| Najdłuższy czas działania (h) | 8   | 8 | 8 | 6 | 6 | 4 | 4 | 2 | 2 | 1,5 | 1,5 |

\* Po 10 minutach poziom mocy zmniejsza się automatycznie do 9, a po 1,5 godziny strefa gotowania zostaje wyłączona.

\*\* Programy automatyczne

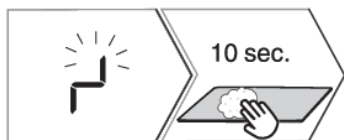
## 6.18 Automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta wyposażona jest w wentylator chłodzący, który chłodzi elementy elektroniczne podczas gotowania. Wentylator może pracować przez pewien czas nawet po zakończeniu procesu gotowania.

Płyta indukcyjna jest również wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które chroni elementy elektroniczne przed uszkodzeniem. Zabezpieczenie działa na wielu stopniach. Gdy temperatura pola grzejnego mocno się podwyższy, automatycznie zmniejszy się jego moc grzania. Jeśli to nie okaże się wystarczające, moc gorących pól się nadal obniża lub też zabezpieczenie przed przegrzaniem zupełnie wyłączy pola grzejne. Gdy płyta się ochłodzi, znowu do dyspozycji będzie całkowita moc płyty kuchennej.

## 6.19 Automatyczne wyłączenie

Gdy w czasie gotowania przyciski uruchamiane są zbyt długo (rozlany płyn lub przedmiot postawiony na przyciskach sensorycznych), wówczas po upływie 10 sekund wyłączone zostaną wszystkie pola grzejne.



1. Na wskaźniku pulsuje  $\text{r}^{\text{L}}$ .

2. W ciągu 5 sekund należy usunąć przedmiot lub wytrzeć rozlaną ciecz z przycisków, aby nie wyłączył się ustawiony poziom pracy. Jeśli w ciągu 10 sekund przedmiot nie zostanie usunięty lub ciecz nie zostanie wytarta, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

## 6.20 ConnectLife

Połączenie urządzenia z aplikacją ConnectLife

**ConnectLife** to platforma inteligentnego domu, która łączy ludzi, urządzenia i usługi. Aplikacja **ConnectLife** zawiera zaawansowane usługi cyfrowe oraz oferuje bezproblemowe rozwiązania, które umożliwiają użytkownikom monitorowanie i kontrolę urządzenia, otrzymywanie powiadomień ze smartfona oraz aktualizację oprogramowania sprzętowego (obsługiwane funkcje różnią się w zależności od urządzenia i regionu/kraju).

Do podłączenia inteligentnego urządzenia potrzebna jest domowa sieć Wi-Fi (obsługiwana jest tylko częstotliwość 2,4 GHz) oraz smartfon z aplikacją **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



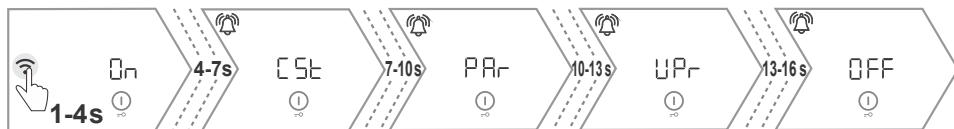
Aby pobrać aplikację **ConnectLife**, należy zeskanować poniższy kod QR lub wyszukać **ConnectLife** w sklepie z aplikacjami.

1. Należy zainstalować aplikację **ConnectLife** i utworzyć konto.
2. W aplikacji **ConnectLife** przejdź do menu "Dodaj urządzenie" i wybierz odpowiedni typ urządzenia. Następnie należy zeskanować kod QR (znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia; można również wpisać ręcznie numer AUID/SN).
3. Aplikacja przeprowadzi Cię przez cały proces podłączania urządzenia do smartfona.
4. Po udanym połączeniu urządzenie może być obsługiwane zdalnie za pośrednictwem aplikacji mobilnej.

## 6.21 Zarządzanie Wi-Fi

(w zależności od modelu)

Aby przejść do ustawień funkcji modułu Wi-Fi, włącz urządzenie i naciśnij przycisk .



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>Włączanie modułu Wi-Fi:</b><br>Przytrzymaj przycisk od 1 do 4 sekund, aby włączyć moduł Wi-Fi. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „On”. Po zwolnieniu przycisku moduł Wi-Fi zostanie aktywowany. Po aktywacji symbol  będzie migać.                                                   |
| 2. | <b>Łączenie urządzenia:</b><br>Po długim dotknięciu (od 4 do 7 sekund) przycisku na wyświetlaczu pojawi się "CSt". Zwolnienie przycisku powoduje aktywację połączenia. Na wyświetlaczu pojawi się 5-minutowy timer. W tym czasie należy zeskanować załączony kod 3D.<br>UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife. |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | <b>Podłączanie dodatkowych użytkowników:</b><br>Aby podłączyć dodatkowych użytkowników, przytrzymaj przycisk (od 7 do 10 sekund), aż na wyświetlaczu pojawi się „PAR”. Zwolnienie przycisku spowoduje wyświetlenie 3-minutowego timera. W tym czasie do urządzenia można podłączyć dodatkowych użytkowników za pomocą aplikacji ConnectLife. Po pomyślnym nawiązaniu połączenia symbol WiFi  pozostanie włączony.<br>UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife. |
| 4. | <b>Usuwanie wszystkich połączonych użytkowników:</b><br>Po długim dotknięciu (od 10 do 13 sekund) przycisku na wyświetlaczu pojawi się UPr. Po zwolnieniu przycisku ikona ustawień użytkownika zaczyna migać. Dotknięcie tego symbolu aktywuje funkcję usuwania. Wyświetlany jest 1-minutowy timer, który działa do momentu odłączenia połączonych użytkowników od urządzenia. Tego ustawienia używa się, aby usunąć wszystkich użytkowników połączonych z aplikacją ConnectLife.                                                                                                                           |
| 5. | <b>Wyłączenie modułu Wi-Fi:</b><br>Po długim dotknięciu (od 13 do 16 sekund) przycisku na wyświetlaczu pojawi się "OFF". Zwolnienie przycisku powoduje wyłączenie modułu Wi-Fi. Po wyłączeniu modułu symbol  gaśnie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## 6.22 Podłączanie zewnętrznego okapu - "Hob to Hood"

(w zależności od modelu)

Podłączone urządzenie umożliwia podłączenie zewnętrznego okapu kompatybilnego z Twoim urządzeniem. Sprawdzić u producenta, które okapy są kompatybilne.

Włączyć interfejs użytkownika i upewnić się, że strefy gotowania nie są aktywne.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Włącz moduł Wi-Fi (patrz rozdział 5.18 Obsługa Wi-Fi).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2. Przed pierwszym użyciem funkcji Hob to Hood należy zaktualizować płytę grzewczą za pomocą aplikacji ConnectLife.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3. Aby sparować urządzenia, przytrzymaj przycisk  (od 7 do 10 sekund), aż na wyświetlaczu pojawi się „PAR”. Zwolnienie przycisku spowoduje wyświetlenie 3-minutowego timera. W tym czasie należy włączyć parowanie na drugim urządzeniu (patrz instrukcja okapu zewnętrznego). Urządzenia zostaną automatycznie połączone. |
| 4. Po pomyślnym nawiązaniu połączenia symbol  pozostanie włączony.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 5. Aby odłączyć urządzenie od okapu, przytrzymaj przycisk  aż pojawi się menu „UPr”. Po zwolnieniu przycisku ikona ustawień użytkownika zaczyna migać. Dotknięcie tego symbolu aktywuje funkcję usuwania. Wyświetlany jest 1-minutowy timer, który działa do momentu odłączenia połączonych użytkowników od urządzenia.   |



### INFORMACJA!

Funkcja „UPr” umożliwia również usunięcie innych połączonych użytkowników w tym samym czasie, co okap.

## 7. Porady i wskazówki

### 7.1 Płyta grzejna

- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Wykorzystywanie płyty do przechowywania przedmiotów może doprowadzić do jej porysowania lub uszkodzenia.
- Nie używać płyty szklano-ceramicznej, jeśli jest pęknięta lub złamana. Jeśli na płytę spadnie ostry przedmiot, może ona pęknąć. Skutki takiego zdarzenia mogą być widoczne natychmiast lub dopiero po pewnym czasie.
- W przypadku pojawienia się widocznych pęknięć na płycie grzewczej należy natychmiast odciąć zasilanie urządzenia.
- Upewnij się, że strefa gotowania i dno naczynia kuchennego są czyste i suche. Pozwoli to na lepsze przewodzenie ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni grzewczej.
- Nie stawiaj pustych naczyń na strefie gotowania, bo może ulec uszkodzeniu.



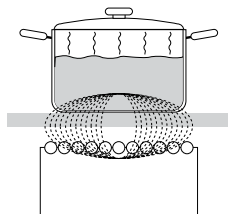
#### **OSTRZEŻENIE!**

Jeśli na rozgrzaną szklano-ceramiczną płytę wysypie się cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, natychmiast wytrzeć płytę lub usunąć cukier przy użyciu skrobaka, nawet jeśli strefa gotowania jest wciąż jeszcze gorąca. Zapobiegnie się w ten sposób uszkodzeniu szklano-ceramicznej powierzchni.

Do czyszczenia rozgrzanej szklano-ceramicznej płyty nie stosować detergentów lub innych środków czyszczących, ponieważ mogłoby to uszkodzić jej powierzchnię.

### 7.2 ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCZEJ

Gotowanie na płycie indukcyjnej różni się od gotowania na tradycyjnym urządzeniu. Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do wytwarzania ciepła. To znaczy, że nie każda patelnia nadaje się do użytku.



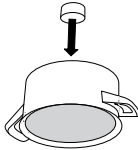
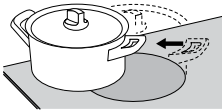
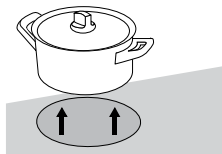
Płyta grzewcza jest wyposażona w indukcyjne strefy gotowania charakteryzujące się wysoką sprawnością. Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w dnie naczynia, gdzie jest ono potrzebne najbardziej. Unika się w ten sposób strat poprzez szklano-ceramiczną powierzchnię. Zużycie energii jest znacznie niższe niż w przypadku konwencjonalnych stref gotowania wyposażonych w grzałki.

Strefa gotowania z ceramiki szklanej nie jest ogrzewana bezpośrednio, lecz jedynie pośrednio przez ciepło wypromieniowywane przez patelnię. Po wyłączeniu strefy gotowania ciepło resztkowe oznaczone jest symbolem .

W indukcyjnych strefach gotowania podgrzewanie jest możliwe dzięki cewce indukcyjnej zamontowanej pod szklano-ceramiczną powierzchnią. Cewka wytwarza pole magnetyczne generujące w dnie ferromagnetycznego naczynia wirujące prądy podgrzewające naczynie.

Indukcja będzie działać prawidłowo, jeśli używane są odpowiednie naczynia.

## 7.3 Indukcyjne naczynia kuchenne

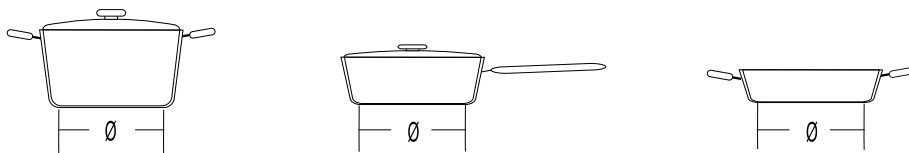
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Test magnesowy: Użyć niewielkiego magnesu do sprawdzenia, czy dno garnka lub rondla jest ferromagnetyczne. Jeśli magnes przyczepia się do dna naczynia, naczynie nadaje się do kuchenki indukcyjnej.</p>                                                |
|   | <p>Pamiętać o ustawieniu garnka lub rondla w środku strefy gotowania.</p>                                                                                                                                                                                  |
|   | <p>Dla uzyskania najlepszych rezultatów powierzchnia ferromagnetyczna denka naczynia musi odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Jeśli powierzchnia grzejna nie rozpozna naczynia, spróbować postawić je w innej strefie grzejnej o mniejszej średnicy.</p> |

| Odpowiednie naczynia        | Nieodpowiednie naczynia                    |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| naczynia wykonane ze stali  | naczynia szklane                           |
| stalowe naczynia emaliowane | naczynia ze stopów stali z miedzianym dnem |
| stalowe naczynia żeliwne    | naczynia ze stopów stali z aluminium dnem  |

- Korzystając z szybkowaru obserwować go aż do osiągnięcia odpowiedniego ciśnienia. Najpierw ustawić maksymalną moc strefy gotowania. Następnie postępując zgodnie z instrukcją producenta szybkowaru zmniejszyć ewentualnie moc grzania.
- Zadbać o to, by w szybkowarze lub też w innym garnku lub rondlu znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Używanie pustych garnków w strefie gotowania może doprowadzić na skutek przegrzania do uszkodzenia zarówno garnka jak i strefy grzejnej.
- Denko niektórych naczyń nie jest całkowicie ferromagnetyczne. W takim przypadku nagrzewać się będzie tylko część magnetyczna, podczas gdy reszta denka pozostanie chłodna.
- W przypadku korzystania ze specjalnych naczyń kuchennych przestrzegać instrukcji producenta.

| Strefa gotowania | Minimalna średnica dna naczynia |
|------------------|---------------------------------|
| Ø 145 mm         | Ø 90 mm                         |
| Ø 180 mm         | Ø 110 mm                        |
| Ø 230 mm         | Ø 110 mm                        |
| Ø 195 x 210 mm   | Ø 110 mm                        |

Dno patelni musi być płaskie.



## 7.4 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Przy zakupie naczyń zwracać uwagę na to, że podana na naczyniu średnica zazwyczaj odnosi się do górnej krawędzi lub pokrywki, która jest przeważnie większa od średnicy dna naczynia.
- Jeśli danie wymaga długiego czasu przyrządzania, użyć szybkowaru. Pamiętać o tym, by w szybkowarze zawsze znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Jeśli na płycie grzewczej postawiony zostanie pusty szybkowar, może się przegrzać, co z kolei może doprowadzić do uszkodzenia zarówno naczynia jak i strefy gotowania.
- W miarę możliwości przykryć garnek odpowiedniej wielkości pokrywką. Używać naczyń odpowiednich do ilości przyrządzanej żywności. Gotowanie w dużym, częściowo wypełnionym garnku będzie pochłaniało znacznie więcej energii.
- Nawet jeśli w strefie gotowania nie ma żadnego garnka lub rondla lub użyte naczynie ma mniejszą średnicę niż strefa gotowania, nie będzie żadnych strat energii.
- Jeśli patelnia jest znacznie mniejsza niż strefa gotowania, istnieje możliwość, że nie zostanie przez strefę gotowania rozpoznana.
- Jeśli w strefie gotowania umieszczony zostanie mniejszy rondel lub garnek i zostanie on rozpoznany, płyta użyje tylko niezbędnej mocy podanej przy rozmiarze naczynia.

## 8. Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu poczekać aż wykonana ze szkła ceramicznego powierzchnia przed przystąpieniem do jej czyszczenia ostygnie. W przeciwnym razie przy kolejnym użyciu płyty wszystkie pozostałe nieczystości wtopią się w rozgrzaną powierzchnię.

Do regularnej konserwacji płyty ze szkła ceramicznego używać specjalnych produktów pielęgnacyjnych, które tworzą na powierzchni powłokę ochronną zapobiegającą przywieraniu do niej zabrudzeń.

Przed każdym użyciem powierzchni ze szkła ceramicznego wytrzeć kurz lub inne zanieczyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię zarówno płyty jak i dna garnka.



### INFORMACJA!

Stalowe druciaki, szorstkie gąbki i posiadające właściwości ściernie proszki czyszczące mogą porysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także uszkodzić agresywne środki czyszczące w aerozolu i nieodpowiednie środki czyszczące w płynie.

Używanie agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub naczyń z szorstkim lub uszkodzonym dnem może doprowadzić do starcia oznaczeń.

Do usuwania niewielkich zanieczyszczeń używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Następnie wytrzeć powierzchnię do sucha.

Do usuwania zacieków wodnych używać delikatnego roztworu octu. Nie używać go jednak do wycierania ramy (dotyczy tylko wybranych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój blask. Nie używać agresywnych środków czyszczących w aerozolu lub środków do usuwania kamienia.

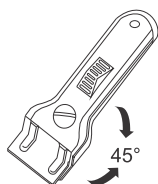
W przypadku trudno usuwalnych zabrudzeń używać specjalnych preparatów przeznaczonych do oczyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie z instrukcją producenta. Każdorazowo po zakończeniu czyszczenia pamiętać o usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ w czasie podgrzewania stref grzejnych mogłyby one uszkodzić powierzchnię ze szkła ceramicznego. Trudno usuwalne zabrudzenia i ślady po przypaleniach usuwać skrobakiem. W czasie używania skrobaka uważać, by się nie skaleczyć.

Natychmiast usuwać skrobakiem z płyty wykonanej ze szkła ceramicznego cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, nawet gdy płyta jest jeszcze gorąca, ponieważ cukier może doprowadzić do trwałego uszkodzenia powierzchni ze szkła ceramicznego.



### INFORMACJA!

Skrobak nie wchodzi w skład wyposażenia urządzenia.



### INFORMACJA!

Używać skrobaka tylko wtedy, gdy zabrudzeń nie da się usunąć przy użyciu mokrej szmatki lub specjalnych preparatów do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

Trzymać skrobak pod odpowiednim kątem (od 45° do 60°). Lekko dociskając skrobak do szkła usuwać brud przesuwając nim po oznaczeniach. Uważać, by plastikowa rączka skrobaka (w niektórych modelach) nie ma kontaktu z rozgrzaną strefą gotowania.



### INFORMACJA!

Nie dociskać skrobaka prostopadle do szkła i nie rysować jego końcówką lub ostrzem powierzchni płyty.

## 9. Problemy i błędy

**W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.**

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik.

W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego rodzaju napraw powinny dokonywać osoby wykwalifikowane lub serwisanci

W przypadku mniejszych zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia sprawdzić w instrukcji, czy jest możliwe samodzielnie usunięcie przyczyny.

Niniejszą instrukcję należy przechować do ponownego użytku lub dla następnego właściciela urządzenia.

Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

| Problem/błąd                                                                                                            | Przyczyna/usuwanie błędu                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.</b>                                           | Aby rozwiązać problem, sprawdź, czy w ustawieniach użytkownika ustawiono prawidłowy limit prądu wejściowego (parametr). Jeśli problem nie ustąpi, należy skontaktować się z najbliższym serwisem.<br> |
| <b>Sygnal dźwiękowy i wyświetlacz</b>  | Na powierzchnię czujnika wylała się woda lub jakiś przedmiot został umieszczony nad czujnikami.<br>Wytrzyj powierzchnię czujnika.                                                                                                                                                      |
| <b>Słaba responsywność przycisków</b>                                                                                   | Należy wyczyścić obszar sterowania urządzenia i dokładnie go wysuszyć. Zdjąć patelnię lub płytę. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Odlączyć urządzenie na jedną minutę od sieci (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik).                                                     |
| <b>Gorące</b>                                                                                                           | Interfejs użytkownika jest zbyt gorący, aby go obsługiwać. Poczekaj, aż interfejs ostygnie.                                                                                                                                                                                            |
| <b>Err</b>                                                                                                              | Urządzenie nie może połączyć się z aplikacją ConnectLife lub rozłączyć się z nią. Należy spróbować przywrócić ustawienia fabryczne.                                                                                                                                                    |
| <b>E20, E47, E48</b>                                                                                                    | Błąd wewnętrzny w elektronice. Odlączyć urządzenie na jedną minutę od sieci (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik).                                                                                                                                                         |
| <b>E42</b>                                                                                                              | Błąd w interfejsie zarządzania. Wyczyścić obszar interfejsu sterującego i odczekać, aż wyschnie. Odlączyć urządzenie na jedną minutę od sieci (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik).                                                                                       |
| <b>E00, E01, E02, E03, E04, E05, E21</b>                                                                                | Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci elektrycznej i czy wszystkie styki przyłączeniowe są dokręcone. Sprawdzić, czy napięcie przyłączeniowe jest prawidłowe.                                                                                                  |
| <b>E18</b>                                                                                                              | Chłodzenie urządzenia nie jest wystarczające. Sprawdzić, czy urządzenie zostało zainstalowane zgodnie z instrukcją.                                                                                                                                                                    |
| <b>E19</b>                                                                                                              | Temperatura pola grzejnego jest zbyt wysoka. Nie podgrzewać pustych naczyń.                                                                                                                                                                                                            |

Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy odłączyć urządzenie na jedną minutę od sieci (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik). Jeżeli błąd wystąpi ponownie, należy skontaktować się z punktem serwisowym. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient.

**OSTRZEŻENIE!**

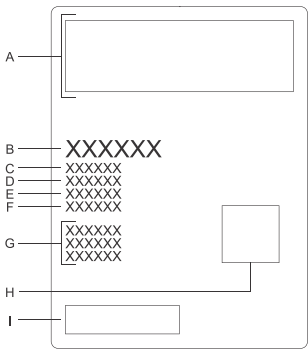
Przed przystąpieniem do naprawy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (poprzez wyjęcie bezpiecznika).

## 9.1 Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego

| Hałas i dźwięki                                 | Przyczyna                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hałas wywołany indukcją                         | Technologia indukcyjna wykorzystuje właściwości niektórych metali w polu elektromagnetycznym. Wywołuje ona tak zwane wirujące prądy, które wymuszają oscylacje cząsteczek. Oscylacje (drgania) te są przekształcane w energię ciepłą. W zależności od rodzaju metalu mogą temu towarzyszyć niegłośnie odgłosy. | Jest to normalne i nie wynika z usterki.                                                                                                                                                                             |
| Brzęczenie przypominające odgłos transformatora | Zdarza się przy gotowaniu przy dużym poziomie mocy. Spowodowane jest to ilością energii przenoszonej z płyty grzewczej na garnek lub rondel.                                                                                                                                                                   | Hałas ten zniknie lub zmniejszy się, gdy zmniejszy się poziom mocy.                                                                                                                                                  |
| Wibracje i trzeszczenie naczyń                  | Hałas ten pojawia się w naczyniach (garnkach lub rondlach) wykonanych z różnych materiałów.                                                                                                                                                                                                                    | Wynika to z wibracji powstających wzdłuż sąsiadujących z sobą powierzchni warstw różnych materiałów. Hałas ten zależy od rodzaju naczynia. Może się on zmieniać w zależności od ilości i rodzaju gotowanej żywności. |
| Hałas wentylatora                               | Prawidłowe działanie elektronicznych komponentów indukcyjnych wymaga kontroli temperatury. Dlatego płyta grzewcza wyposażona jest w wentylator, który chłodzi elektronikę w zależności od wykrytej temperatury.                                                                                                | Jeśli temperatura będzie pozostawać wysoka, wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.                                                                                                            |

## 10. Dane techniczne

(w zależności od modelu)



- A. Schemat połączeń
- B. Znak towarowy
- C. Model
- D. Rodzaj
- E. Kod
- F. Numer seryjny
- G. Dane techniczne
- H. Kod QR
- I. Informacje/symbole zgodności

**Tabliczka znamionowa z podstawowymi informacjami na temat urządzenia znajduje się pod spodem płyty grzewczej. Informacje na temat typu i modelu urządzenia można znaleźć na karcie gwarancyjnej.**

# 11. Utylizacja



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrażania środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

**Symbol** umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłego odpadu domowego. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Prawidłowa **utylicacja** produktu pozwoli zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jakie miałyby miejsce w przypadku nieprawidłowej utylizacji produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat usuwania i przetwarzania produktu, proszę skontaktować się z odpowiednią jednostką samorządu lokalnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, swoim przedsiębiorstwem utylizacji odpadów lub punktem handlowym, w którym produkt został zakupiony.

Zastrzegamy sobie prawo do ewentualnych zmian i błędów w instrukcji obsługi.

## 12. Informacje dotyczące zgodności

|                                      |                                                       |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Typ urządzenia radiowego:            | Moduł HLW3215-TG01                                    |
| <b>Wskaźnik Wi-Fi</b>                |                                                       |
| Zakres częstotliwości pracy:         | 2.4000 GHz - 2.4835 GHz                               |
| Maksymalna moc wyjściowa:            | ≤10 dBm/MHz (EIRP) (Zysk energetyczny anteny <10 dBi) |
| Maksymalny zysk energetyczny anteny: | Zysk: 0dBi                                            |
| <b>Wskaźnik Bluetooth</b>            |                                                       |
| Zakres częstotliwości:               | 2.400 GHz - 2.4835 GHz                                |
| Moc fali nośnej:                     | 6 dBm (≤10 dBm)                                       |
| Typ emisji:                          | F1D                                                   |

Firma oświadcza, że urządzenie z tą funkcją Connectlife jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 2014/53/UE. Szczegółową Deklarację Zgodności znajdziesz pod adresem internetowym <https://auid.connectlife.io> na stronie swojego urządzenia wśród dokumentów dodatkowych.

**Hisense**  
life reimagined



941331-a18

