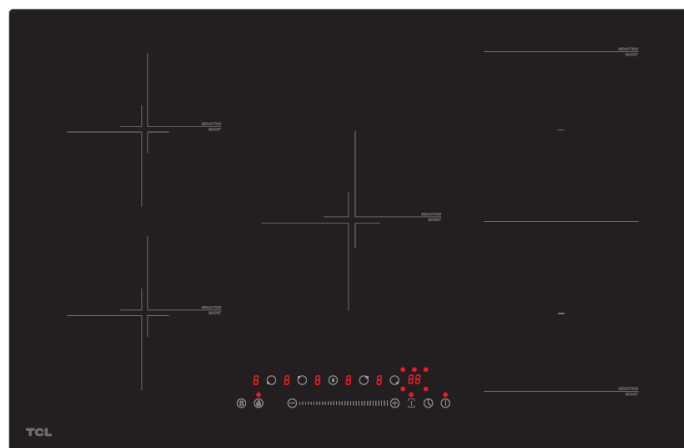
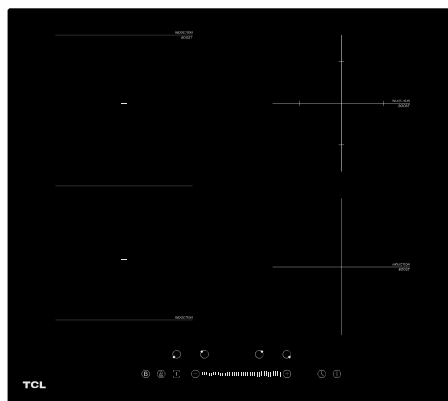
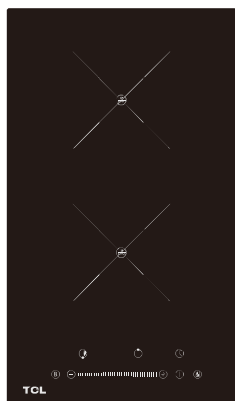


TCL

TI28B2S1

TI59B4S1

TI77B5S1



TCL Płyty indukcyjne do zabudowy Instrukcja Obsługi dla modeli:

TCL TI28B2S1

TCL TI59B4S1

TCL TI77B5S1

PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA.....	2
NIEBEZPIECZEŃSTWO.....	2
OSTRZEŻENIE.....	5
PODSTAWOWE INFORMACJE.....	6
PRZED UŻYCIEM PŁYTY INDUKCYJNEJ.....	9
WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIĄ DO GOTOWANIA.....	10
KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ.....	11
KORZYSTANIE Z FUNKCJI BOOST.....	12
STREFA FLEX.....	14
BLOKOWANIE PANELU STERUJĄCEGO.....	16
KORZYSTANIE Z FUNKCJI TIMER.....	17
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA.....	18
USTAWIENIA TEMPERATURY.....	18
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	19
PORADY I WSKAZÓWKI.....	20
SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	21
WYŚWIETLANIE AWARII I KONTROLA KODÓW BŁĘDÓW.....	21
INSTALACJA – INSTRUKCJA INSTALACJI.....	22
GWARANCJA I SERWIS.....	25

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej marki TCL.

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

W celu prawidłowej instalacji przeczytaj część poświęconą instalacji.

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo osobiste i bezpieczeństwo innych są najważniejsze.

Dlatego przygotowaliśmy dla Ciebie wskazówki dotyczące bezpieczeństwa związanego z tym urządzeniem.

Przeczytaj je i postępuj zgodnie z nimi.

To jest znak ostrzegawczy niebezpieczeństwa:



Wszystkie alerty dotyczące bezpieczeństwa są zgodne ze słowami „niebezpieczeństwo” i „ostrzeżenie”.

Jeśli nie przestrzegasz tych wskazówek, możesz zostać poważnie ranny.

NIEBEZPIECZEŃSTWO



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.

Przed użyciem płyty indukcyjnej TCL przeczytaj poniższe informacje.

Instalacja

Zagrożenie porażenia prądem

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji.
- Podłączenie urządzenia może być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tej porady może spowodować porażenie prądem, śmierć lub zniszczenie urządzenia.

Wyeliminuj zagrożenie

- Uważaj - krawędzie panelu mogą być ostre.
- Nieprzestrzeganie zalecenia może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie instrukcję przed instalacją lub korzystaniem z tego urządzenia.
- Nie wolno na płycie grzewczej umieszczać materiałów łatwopalnych, oraz niczego co może ulec zapaleniu pod wpływem temperatury.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.

- To urządzenie powinno być zainstalowane i uziemione wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka posiadającego stosowne uprawnienia.
- To urządzenie powinno być podłączone do instalacji, która zawiera przełącznik izolujący, bezpiecznik, zapewniający pełne odłączenie od zasilania.
- Niewłaściwe zainstalowanie urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności producenta.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem elektrycznym

- Nie gotuj na pękniętej lub popękanej płycie grzewczej. Jeśli powierzchnia płyty jest zbita lub pęknięta, natychmiast wyłącz urządzenie z zasilania sieciowego i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Należy wyłączyć kuchenkę przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Nieprzestrzeżenie tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Należy pamiętać, że podczas użytkowania płyta grzewcza urządzenia stanie się wystarczająco gorąca aby spowodować oparzenia.
- Nie należy dotykać płyty grzewczej dłońmi lub inną częścią ciała, przed całkowitym wystygnięciem.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać i spowodować oparzenia.
- Należy pamiętać aby dzieci nie dotykały kuchenki w trakcie jej pracy.
- Uchwyty garnków mogą się nagrzewać w trakcie gotowania. Sprawdź, czy uchwyty nie wystają poza inne pola grzewcze, które są włączone. Trzymaj naczynia poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nigdy nie używaj kuchenki jako powierzchni do pracy lub przechowywania gdyż może to spowodować zniszczenie lub porysowanie kuchenki.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani naczyń.
- Nie umieszczaj ani nie zostawiaj żadnych przedmiotów namagnesowanych (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy

MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą na nie oddziaływać jego pola elektromagnetyczne.

- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzewczą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem lub siedzieć, stać lub wspinać się na niego.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą zostać poważnie zranione.
- Nie pozostawiaj dzieci w pomieszczeniu lub bez opieki w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie zalecono to w instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj odkurzacza parowego do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie należy używać patelni z postrzępionymi krawędziami ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni płyty.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie wolno używać zmywaków ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenie porażenia prądem.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - kuchnie w sklepach, biurach i innych miejscach pracy
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach typu mieszkalnego



W trakcie używania urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa aby ograniczyć ryzyko wystąpienia pożaru, porażenia prądem i uszkodzenia lub zniszczenia mienia. Prosimy o przeczytanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa przed użyciem tego urządzenia.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części nagzewają się podczas użytkowania.

Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny samodzielnie obsługiwać urządzenia.

- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru przy wykorzystywaniu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. z pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

- Nie należy używać odkurzacza parowego.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- **UWAGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.

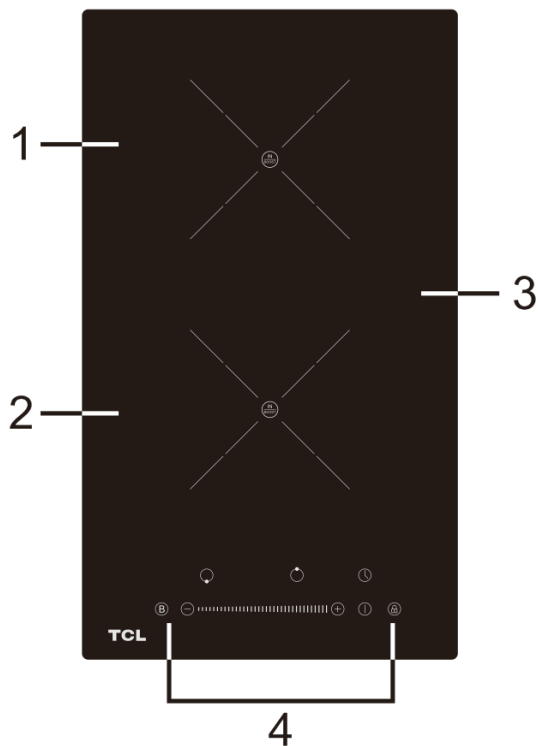
- **OSTRZEŻENIE:** Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować płytę zgodnie z instrukcją instalacji.

- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać naczyń zaprojektowanych przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazanych przez producenta urządzenia w instrukcji użytkowania jako odpowiednie do tego typu kuchenek. Użycie nieodpowiednich naczyń może spowodować wypadki.

To urządzenie zawiera uziemienie tylko do celów funkcjonalnych.

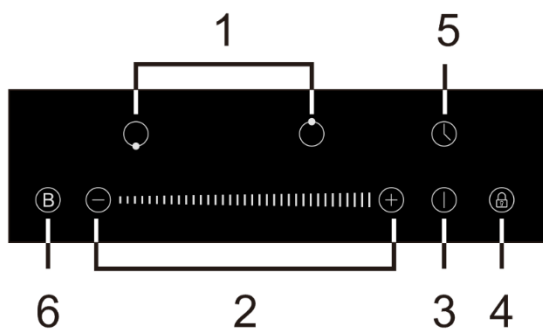
Widok urządzenia

Model : **TCL TI28B2S1**



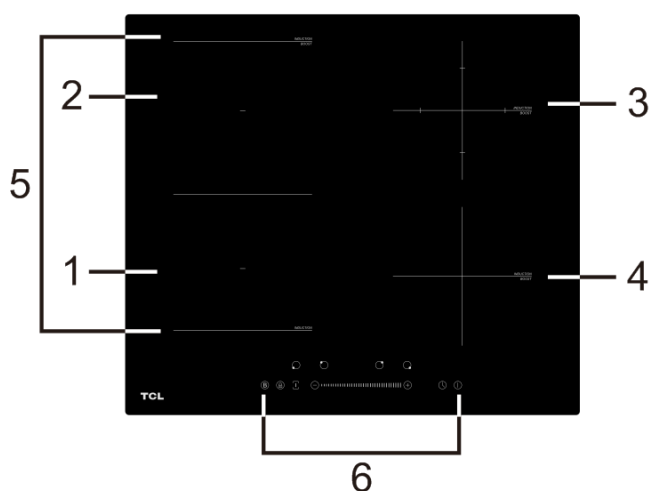
1. 2000W booster do 2500W, tylna strefa gotowania
2. 1600 booster do 2000W, przednia strefa gotowania
3. Płyta indukcyjna

Panel kontrolny



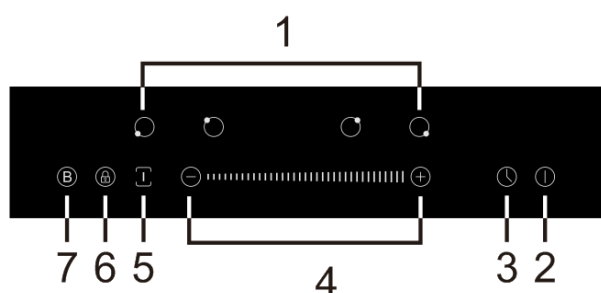
1. Sterowanie wyborem strefy gotowania
2. Sterowanie suwakiem regulacji temperatury / timera
3. Włącznik ON / OFF
4. Przycisk blokady
5. Timer
6. Funkcja Booster

Model : TCL TI59B4S1



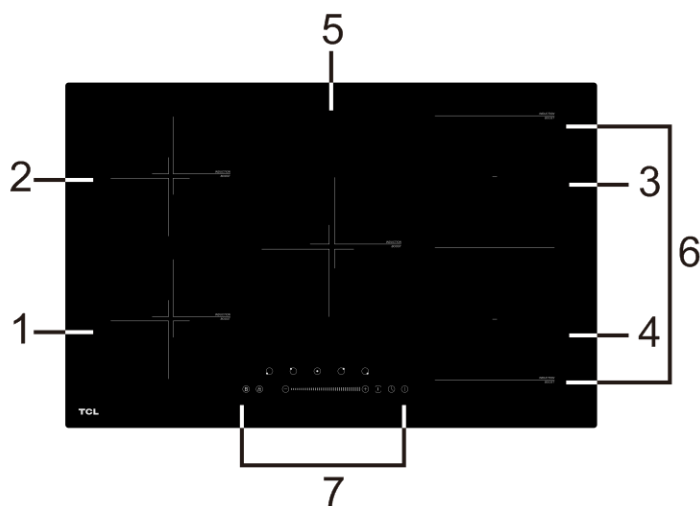
1. 2000W boost do 2500W
2. 1600W boost do 2000W
3. 2000W boost do 2500W
4. 1600W boost do 2000W
5. Strefa flex, 2500W boost do 3000W
6. Panel kontrolny

Panel kontrolny



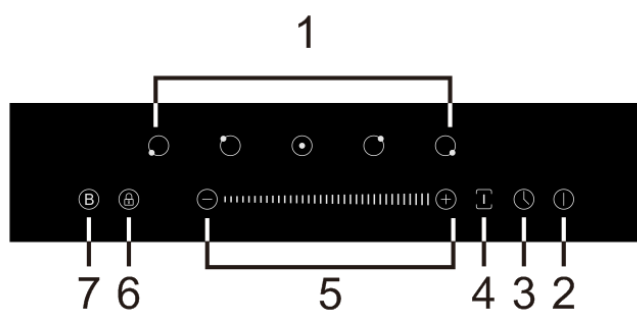
1. Sterowanie wyborem strefy gotowania
2. Włącznik ON/OFF
3. Timer
4. Sterowanie suwakiem regulacji temperatury / timera
5. Przycisk strefy flex
6. Przycisk blokady
7. Funkcja Boost

Model : TCL TI77B5S1



1. 2000W boost to 2300W
2. 1500W boost to 2000W
3. 2000W boost to 2300W
4. 1500W boost to 2000W
5. 2200W boost to 2600W
6. Strefa flex
7. Panel kontrolny

Panel kontrolny

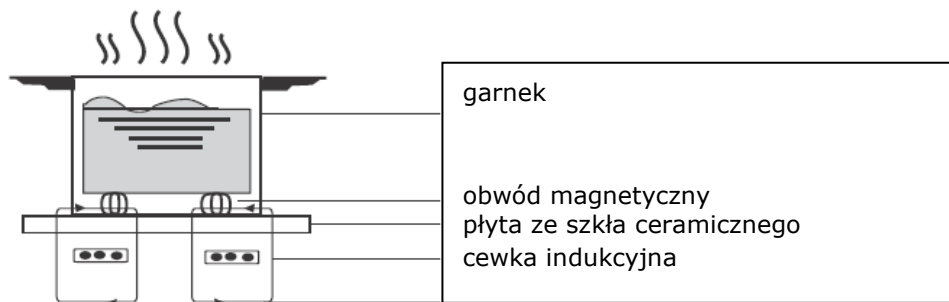


1. Sterowanie wyborem strefy gotowania
2. Włącznik ON/OFF
3. Timer
4. Przycisk strefy flex
5. Sterowanie suwakiem regulacji temperatury / timera
6. Przycisk blokady
7. Funkcja Boost

PRZED UŻYCIEM PŁYTY INDUKCYJNEJ

Słowo na temat gotowania indukcyjnego

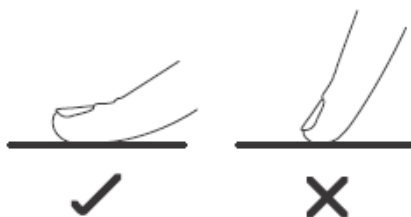
Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych wytwarzających ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio przez ogrzewanie powierzchni szkła. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia nagrzewa się.



- Przeczytaj instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

Korzystanie z przycisków dotykowych

- Kontrolki reagują na dotyk, więc nie musisz ich naciskać.
- Użyj opuszka palca, a nie jej czubka.
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy po każdym dotknięciu.
- Upewnij się, że kontrolki są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnych przedmiotów (np. naczynia lub szmatki). Nawet niewielka ilość wody może utrudniać sterowanie.

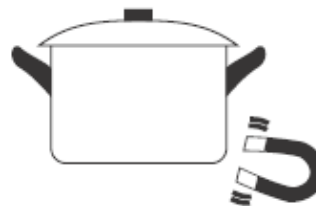


WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA DO GOTOWANIA



- Używaj tylko naczyń z podstawą nadającą się do indukcji

Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu naczynia lub na dnie patelni.

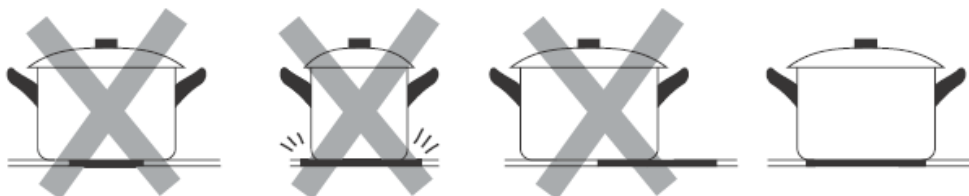


- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynia są odpowiednie, przeprowadzając test magnetyczny. Przysuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli jest przyciągany to oznacza że nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Umieść trochę wody w naczyniu które chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga kontrolka i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.

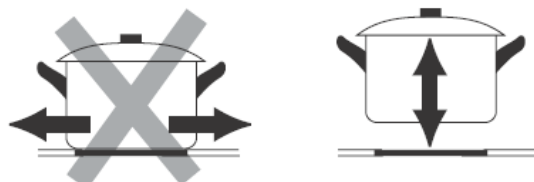
Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywioną podstawą.



Upewnij się, że podstawa garnka jest gładka, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń, których średnica jest tak duża jak grafika wybranej strefy. Przy użyciu garnka zostanie użyta nieco szersza energia przy maksymalnej wydajności. Jeśli korzystasz z naczynia o mniejszej średnicy, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Zawsze wypośrodkuj garnek na polu grzejnym.



Zawsze podnoś naczynie z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo może porysować szkło.




Wymiary paneli

Strefy gotowania są ograniczone, automatycznie dostosowywane do średnicy naczynia. Jednak dno naczynia musi mieć minimalną średnicę zgodnie z odpowiednią strefą gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty kuchennej, umieść naczynie na środku strefy gotowania.

KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ

Aby rozpocząć gotowanie

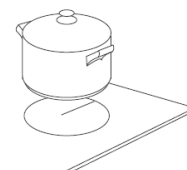
- Po włączeniu zasilania, brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zapalą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, wskazując, że płyta indukcyjna przeszła w tryb gotowości.

1. Dotknij przycisk WŁ./WYŁ. , brzęczyk wyda jeden dźwięk wskazując, że płyta indukcyjna przeszła w tryb gotowości, zaświeci się wskaźnik Zasilania.

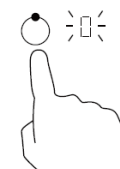


2. Umieść odpowiednie naczynie na strefie gotowania, którą chcesz użyć.

- Upewnij się, że spód naczynia i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.

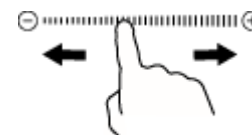


3. Dotknij elementu sterującego wyborem strefy grzewczej a wskaźnik obok przycisku zacznie migać



4. Wybierz ustawienie temperatury, dotykając kontrolki „-” lub „+” lub przesunij suwak ustawień palcem.

- Jeśli nie wybierzesz ustawienia temperatury w ciągu 30 sekund, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał rozpocząć od nowa od kroku 1.



- Możesz zmienić ustawienie temperatury w dowolnym momencie podczas gotowania.

- Przytrzymując jeden z tych przycisków, wartość zwiększy się lub zmaleje.

Po zakończeniu gotowania

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



2. Wyłącz strefę grzewczą, dotykając „-” lub przesuwając suwak ustawień w dół do „0”.



3. Wyłącz całą płytę kuchenną, dotykając przycisku „ Wł./WYŁ.”.



4. Uważaj na gorące powierzchnie

Oznaczenie „H” pokaże, które strefy grzewcze są za gorące aby dotknąć. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używane jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzewać kolejne naczynie, użyj strefy grzewczej, która wciąż jest gorąca.



KORZYSTANIE Z FUNKCJI BOOST

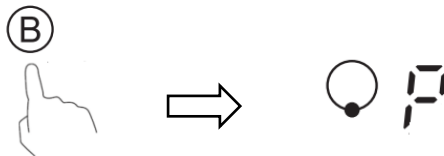
Boost to funkcja polegająca na tym, że jedna strefa rośnie do większej mocy w ciągu jednej sekundy i trwa przez 10 minut. W ten sposób możesz uzyskać mocniejsze i szybsze gotowanie.

Korzystanie z funkcji Boost aby uzyskać większą moc

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wzmocnić, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



2. Dotknij przycisku B(Boost), strefa grzewcza zacznie działać w trybie Boost. Wyświetlacz mocy pokaże „P”, wskazując, że strefa jest aktywna.

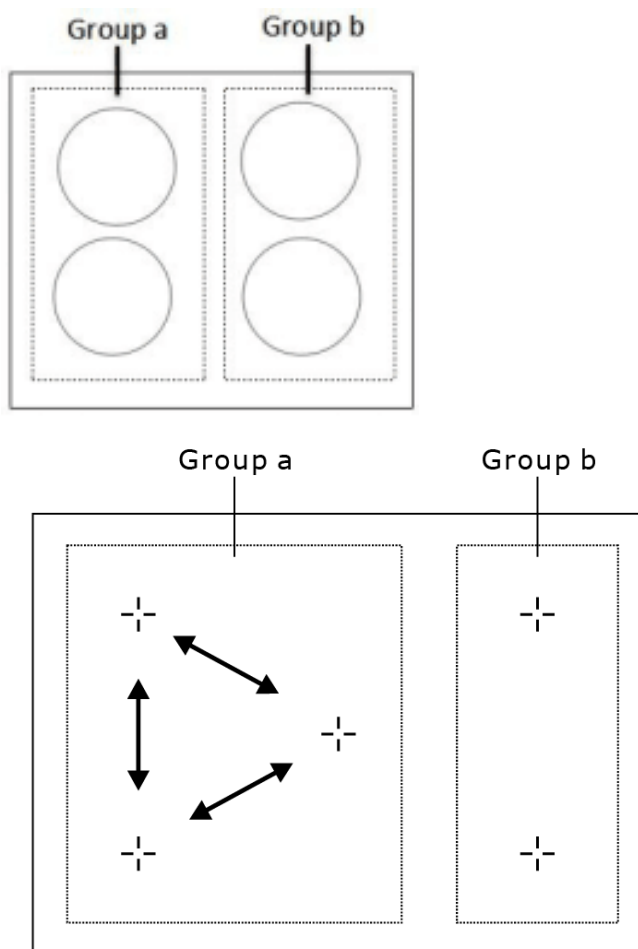


Po ustawieniu funkcji Boost, maksymalna moc będzie działać przez 10 minut. Po 10 minutach strefa powróci do mocy 9

Jeśli chcesz anulować funkcję Boost w ciągu tych 10 minut, dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Dotknij lub przesunij suwak ustawień do nowego ustawienia lub do 0, aby wyłączyć strefę grzewczą.

Ograniczenia mocy przy korzystaniu z funkcji Boost.

Cztery lub pięć stref podzielono na dwie grupy. W jednej grupie, jeśli używasz funkcji Boost w jednej strefie, użyj innej strefy do funkcji Boost w innej grupie.



Funkcja zarządzania energią

- Strefy gotowania są podzielone na dwie grupy. Każda grupa posiada maksymalne obciążenie elektryczne 3500W.

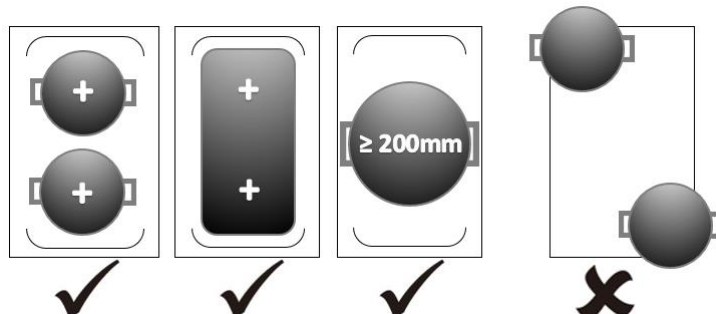
Wyświetlany poziom mocy może różnić się od faktycznego poziomu mocy podczas dzielenia mocy i gotowania przy wysokiej temperaturze. Aby zapobiec przegrzaniu płyty, poziom mocy jest kontrolowany automatycznie.

Strefa Flex

- Ten obszar może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, odpowiednio do potrzeb gotowania w dowolnym momencie.
- obszar Flex składa się z dwóch niezależnych induktorów, które można kontrolować osobno. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, naczynia kuchenne są przenoszone z jednej strefy do drugiej w obrębie obszaru Flex, utrzymując ten sam poziom mocy w strefie, w której naczynie zostało pierwotnie umieszczone, a część, która nie jest objęta sprzętem kuchennym, nie będzie podgrzewana.
- Ważne: Upewnij się, że naczynia do gotowania zostały umieszczone pośrodku pojedynczej strefy grzewczej. W przypadku dużego garnka, owalnych,

prostokątnych i wydłużonych patelni, upewnij się aby umieścić naczynie pośrodku strefy gotowania pokrywającej oba krzyżyki.

Przykłady dobrych i złych umiejscowień patelni:



Jako duża strefa

1. Aby aktywować obszar jako pojedynczą dużą strefę, po prostu naciśnij klawisz strefy Flex.

Zapali się lampka nad klawiszem strefy Flex, co oznacza, że strefa Flex została aktywowana.

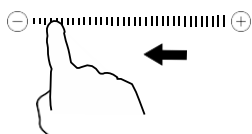


2. Dostosuj ustawienie ciepła, dotykając suwaka.



Jako dwie niezależne strefy

Aby użyć obszaru Flex jako dwóch różnych stref z różnymi ustawieniami mocy, dotknij „-” lub przesunij suwak ustawień w dół do „0”, obszar Flex zamieni się w dwie niezależne strefy grzewcze.




BLOKOWANIE PANELU STERUJĄCEGO

- Możesz zablokować panel sterujący, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przez dzieci przypadkowo włączające strefy grzewcze).
- Gdy panel sterujący jest zablokowany, wszystkie elementy sterujące oprócz sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.



Aby zablokować panel sterujący

Dotknij i przytrzymaj klawisz blokady  przez 3 sekundy. Wskaźnik blokady zaświeci się.

Aby odblokować panel sterujący

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady  przez 3 sekundy.
2. Możesz teraz zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



Gdy płyta grzewcza jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. , zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ.  w nagłych wypadkach, ale w następnej kolejności powinieneś odblokować płytę indukcyjną.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyty indukcyjne TCL zostały wyposażone w czujnik temperatury który monitoruje temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Podczas wykrycia nadmiernej temperatury, płyta indukcyjna automatycznie przestanie działać.

Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym

Kiedy płyta będzie działać przez pewien czas, pozostanie ona nagrzana. Litera „H” pojawia się aby ostrzec Cię byś nie dotykał płyty ponieważ jest gorąca.

Automatyczne wyłączenie

Kolejną funkcją bezpieczeństwa płyty indukcyjnej TCL jest automatyczne wyłączenie. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. Domyślne czasy wyłączenia to 2 godziny.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI TIMER

- Funkcję Timer można ustawić do wyłączenia jednej lub więcej stref grzewczych, każda strefa grzewcza ma indywidualne ustawienie minutnika.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Ustawianie minutnika, aby wyłączyć jedną strefę grzewczą

1. Dotknij kontrolkę minutnika, aż zaświeci się kontrolka czasu żądanej strefy gotowania, wskaźnik symbolu minutnika i strefy gotowania zaczną migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”.



2. Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”, lub przesuwając suwak ustawień minutnika

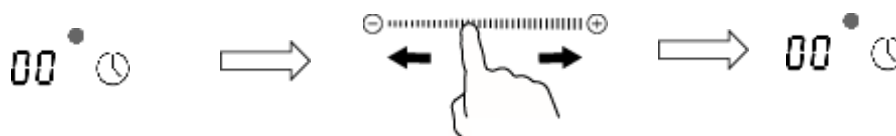
Wskazówka: dotknij kontrolera minutnika „-” lub „+”

Raz aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.

Dotknij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.



3. Dotknij przycisk Timer, aż zaświeci się lampka czasu żądanej strefy gotowania, dotknij „-” lub przesunij suwak ustawień w dół do „00” aby wyłączyć minutnik.



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

5. Po upływie czasu gotowania, odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

Ustawianie minutnika do wyłączenia więcej niż jednej strefy grzewczej

1. Jeśli więcej niż jedna strefa grzewcza korzysta z tej funkcji, pojawi się wskaźnik minutnika

(np. strefa 1# ustawienie 3 minuty, strefa 2# ustawienie 6 minut, wskaźnik minutnika pokazuje „3”.)

Jeśli chcesz sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, dotknij przycisk Timer, aż zaświeci się kontrolka czasu żądanej strefy grzewczej. Timer wskaże ustawiony czas.



(ustaw na 6 minut)



(ustaw na 3 minut)



2. Po upływie czasu gotowania, symbol Timer odpowiedniej strefy gotowania wyłączy się automatycznie.

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Gdy jedzenie się zagotuje, zmniejsz ustawienie mocy.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię, utrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie przy wysokim ustawieniu mocy i zmniejsz ustawienie, gdy jedzenie się zagrzeje.

USTAWIENIA TEMPERATURY

Ustawienia mocy	Zastosowanie
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delikatne podgrzanie dla małych ilości jedzenia• topienie czekolady, masła i żywności, które szybko się topią.• delikatne gotowanie• powolne podgrzewanie

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • odgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie naleśników
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie • gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie • gotowanie zupy • wrzątek

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle indukcyjnym (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie kuchenki. 2. Nałóż środek do czyszczenia płyty, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz zasilanie płyty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gdy zasilanie płyty zostanie wyłączone, nie będzie wskazania „gorącej powierzchni”, ale pole grzejne może nadal pozostać gorące! Zachowaj szczególną ostrożność. • Twarde zmywaki, niektóre nylonowe ścierki i szorstkie / ściernie środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy Twój środek jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj środków czyszczących na płycie: szkło może zostać poplamione.
Pozostałości jedzenia, tłuszcz	<p>Natychmiast usuń je za pomocą zmywaka odpowiedniego do płyt indukcyjnych, ale uważaj na powierzchnie gorącej strefy gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej. 2. Oczyść zabrudzenia ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 3. Wykonaj czynności dla „Codzienne zabrudzenia na szkle” powyżej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuń plamy pozostawione przez resztki jedzenia lub tłuszczu bezzwłocznie po zakończeniu gotowania. Jeśli pozostaną do ostygnięcia na szkle indukcyjnym, mogą być trudne do usunięcia lub nawet na stałe uszkodzić powierzchnię szkła.

Wycieki pod osłonę płyty	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie kuchenki. 2. Wytrzyj do sucha wyciek 3. Przetrzyj obszar panelu sterowania czystą wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj całą płytę do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta indukcyjna może wydawać dźwięki, a sterowanie dotykowe może nie działać, wówczas gdy elementy elektroniczne zostały zalane. Upewnij się, że wytarłeś obszar sterowania dotykiem przed włączeniem kuchenki.
--------------------------	--	--

PORADY I WSKAZÓWKI

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Rozwiązanie
Płyta kuchenna nie działa.	Brak mocy.	<p>Upewnij się, że płyta kuchenna jest podłączona do zasilania i jest włączona.</p> <p>Sprawdź, czy w twoim domu lub okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawach prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko i problem nadal występuje, skontaktuj się z serwisem.</p>
Sterowanie dotykowe nie działa.	Panel sterujący jest zablokowany.	Odblokuj panel sterujący. Patrz sekcja „Korzystanie z ceramicznej płyty kuchennej” w celu uzyskania instrukcji.
Utrudnione korzystanie z panelu sterowania.	Sprawdź czy palec którym dokonujesz sterowania jest suchy i czysty.	Upewnij się, że panel sterowania jest suchy i czysty, oraz że dokonujesz sterowania opuszką palca.
Szkło jest porysowane.	<p>Garnki o szorstkich krawędziach.</p> <p>Nieodpowiednie środki czyszczące, ściereczki lub zmywaki</p>	<p>Używaj naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”.</p> <p>Patrz „Pielęgnacja i czyszczenie”.</p>
Niektóre garnki wydają trzaski.	Niektóre garnki wydają trzaski	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie wskazuje błędu.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Płyta kuchenna	TCL TI28B2S1
Strefy gotowania	2 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~,50-60Hz
Dostępna moc grzejna	3500W
Rozmiar L×W×H(mm)	300X520X55
Wymiary zabudowy A × B (mm)	276X495

Płyta kuchenna	TCL TI59B4S1
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~,50-60Hz
Dostępna moc grzejna	7000W
Rozmiar L×W×H(mm)	590X520X55
Wymiary zabudowy A × B (mm)	576X495

Płyta kuchenna	TCL TI77B5S1
Strefy gotowania	5 stref
Napięcie zasilania	220-240V~,50-60Hz
Dostępna moc grzejna	7200 W
Rozmiar L×W×H(mm)	800X520X55
Wymiary zabudowy A × B (mm)	785x490

WYŚWIETLANIE AWARII I KONTROLA KODÓW BŁĘDÓW

Jeśli pojawi się nieprawidłowość, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w tryb serwisowy i wyświetli odpowiednie kody serwisowe:

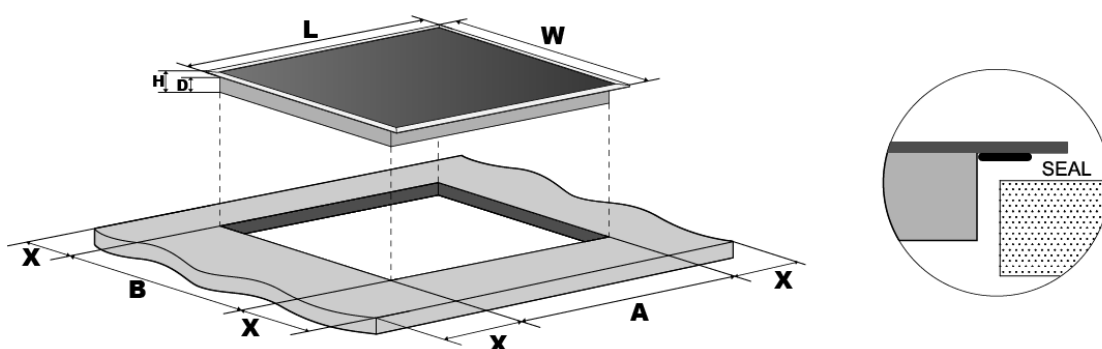
Problem	Prawdopodobne przyczyny	Rozwiązanie
E9/EE	Czujnik temperatury awarii cewki indukcyjnej	Proszę skontaktować się z serwisem
E7/E8	Czujnik temperatury awaria IGBT.	Proszę skontaktować się z serwisem
E2/E3	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy moc zasilania jest normalna. Wyłącz i włącz zasilanie głównym przełącznikiem zasilania.
E0	Wysoka temperatura IGBT	Proszę skontaktować się z serwisem
E1	W obszarze grzewczym nie ma patelni lub odpowiedniego naczynia.	Umieść odpowiednie naczynie w strefie grzewczej.
F	Słaba komunikacja	
H	Wskaźnik ciepła resztkowego	

INSTALACJA – INSTRUKCJA INSTALACJI

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na rysunku.

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

Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych przez promieniowanie ciepłe z płyty grzejnej.

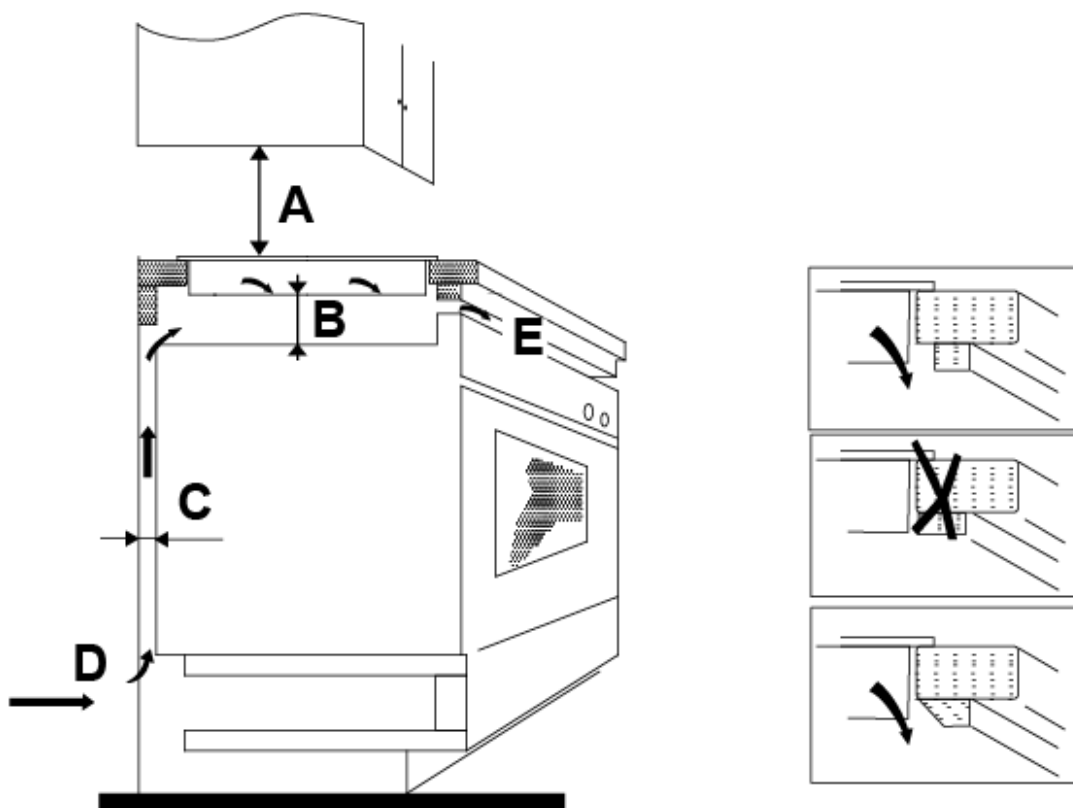


MODEL:	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
TI28B2S1	300	520	55	50	500	268	50 mini
TI59B4S1	590	520	55	50	576	495	50 mini
TI77B5S1	800	520	55	50	785	490	50 mini

W celu właściwego zainstalowania płyty i wentylacji należy każdorazowo upewnić się, że blat kuchenny jest właściwej grubości, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.



Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą grzejącą a szafką nad płytą grzejącą powinna wynosić co najmniej 760 mm.

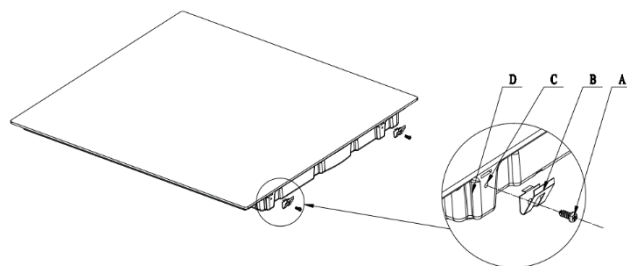


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Kanał wentylacyjny	Wylot powietrza 5 mm

Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

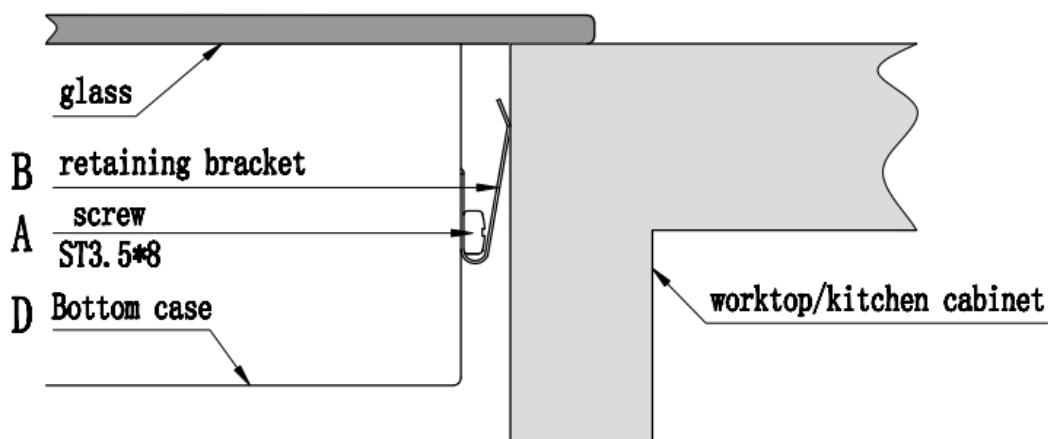
Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie naciskaj na szkło indukcyjne oraz obudowę i elementy wystające z płyty indukcyjnej.

Zamocuj płytę na powierzchni roboczej, przykręcając cztery wsporniki na spodzie płyty (patrz rysunek) po instalacji.



Tylko dla Model : TCL TI59B4S1 & TI77B5S1

Dostosuj pozycję wspornika, aby dopasować ją do różnych grubości powierzchni roboczej.



A	B	C	D
wkręt	wspornik	Otwór wkrętu	podstawa

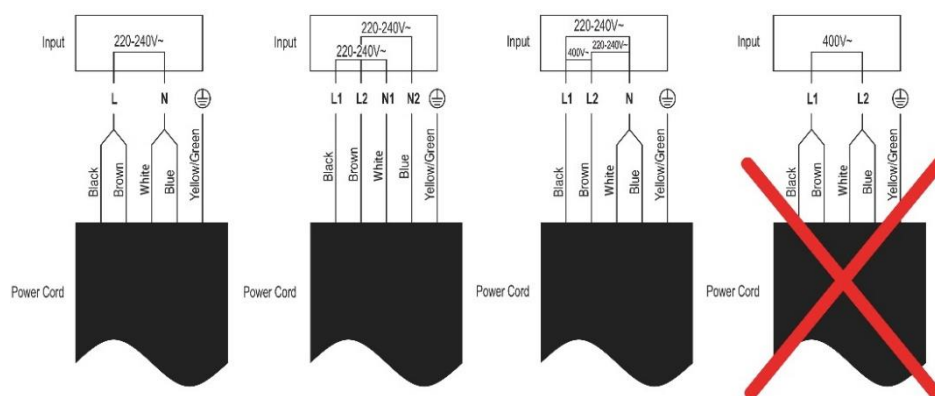
Uwagi

1. Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników z uprawnieniami. Nigdy nie przeprowadzaj operacji montażu samodzielnie.
2. Płyta indukcyjna nie może być montowana do urządzeń chłodzących, zmywarek i suszarek.
3. Płytę indukcyjną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i strefa grzewcza nad powierzchnią roboczą powinny być odporne na podwyższoną temperaturę.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa izolująca i klej użyte do montażu blatów kuchennych muszą być odporne na podwyższoną temperaturę.
6. Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia płyty.
7. Płyta indukcyjna nie może być podłączona tylko do zasilania z impedancją niższą niż 0,427 omów.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

1. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien się tym zająć wykwalifikowany elektryk z uprawnieniami i należy w tym celu skontaktować się z serwisem.
2. Płyta indukcyjna musi zostać podłączona zgodnie z diagramem którego wzór znajduje się na urządzeniu.
3. Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
4. Instalator musi zapewnić prawidłowe połączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
5. Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
6. Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób połączenia pokazano poniżej.



Oświadczenie producenta o zgodności urządzenia z zasadniczymi wymaganiami

GWARANCJA I SERWIS

Niniejszym LIN POLSKA Sp. z o.o. oświadcza, że urządzenia TCL TI28B2S1/ TI59B4S1/ TI77B5S1 są zgodne z zasadniczymi wymaganiami oraz innymi stosownymi postanowieniami dyrektywy 2014/30/EU.



Oznakowanie sprzętu symbolem przekreślonego kontenera na odpady informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Przekazanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego do punktów zbierania przyczynia się do ponownego użycia, recyklingu bądź odzysku sprzętu i ochrony środowiska naturalnego. Składniki niebezpieczne zawarte w sprzęcie elektronicznym mogą powodować długą

utrzymujące się niekorzystne zmiany w środowisku naturalnym, jak również działać szkodliwie na zdrowie



Gwarancja

- 1) Dystrybutor niniejszego produktu gwarantuje prawidłowe działanie produktu w okresie 12 miesięcy od daty zakupu, jednak nie dłużej niż 24 miesięcy od daty produkcji. Gwarancją objęte są jedynie produkty posiadające prawidłowo wypełnioną kartę gwarancyjną (pieczętka punktu sprzedaży) wraz z dowodem zakupu. Naprawy w okresie trwania gwarancji będą wykonywane bezpłatnie. Gdy naprawa będzie niemożliwa nastąpi wymiana produktu na nowy wolny od wad. Dystrybutor dopuszcza możliwość wymiany na inny podobny model urządzenia (o takich samych parametrach lub lepszych) w przypadku, gdy przedmiotowy sprzęt nie jest już dostępny na rynku. W przypadku wymiany okres udzielanej gwarancji biegnie od pierwotnej daty zakupu urządzenia.
- 2) Karta gwarancyjna bez pieczętka sklepu, daty sprzedaży i podpisu sprzedawcy jest nieważna! W przypadku braku ważnej karty gwarancyjnej wszelkie usterki mogą być usunięte przez dystrybutora tylko na koszt nabywcy.
- 3) Gwarancją objęte są wszelkie wady materiałowe i produkcyjne powodujące niemożność korzystania z produktu lub jego wadliwe działanie.
- 4) Uprawniony z gwarancji jest zobowiązany dostarczyć kompletne urządzenie w oryginalnym opakowaniu (zawierające wszystkie akcesoria: ładowarki, uchwyty, kable, karty pamięci oraz karty licencyjne oprogramowania wraz z płytami) do siedziby dystrybutora na własny koszt, wraz z ważną kartą gwarancyjną, dowodem zakupu oraz dokładnym opisem występującej usterki.
- 5) Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych, uszkodzeń powstałych z powodu użytkowania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi lub do innych celów niż określone w opisie urządzenia.
- 6) Gwarancja nie obejmuje materiałów i elementów eksploatacyjnych, ulegających zużyciu w trakcie normalnego użytkowania powyżej 6 miesięcy od daty zakupu (np. baterie, akumulatory, uchwyty, filtry, etc.)
- 7) Gwarancją nie są objęte urządzenia, w których usunięta została plomba zabezpieczająca.
- 8) Serwis dokona naprawy w terminie 14 dni od daty otrzymania urządzenia. Termin może ulec przedłużeniu do 30 dni, jeżeli zajdzie konieczność sprowadzenia od producenta części zapasowych.

9) W przypadku nieuzasadnionej reklamacji (braku zgłaszanej usterki lub zakwalifikowania jej jako nie podlegającej gwarancji), klient ponosi koszty ekspertyzy w wysokości 50 zł netto oraz koszty przesyłki.

10) Niniejsza gwarancja na sprzedany towar nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z art.13 pkt.4 Ustawy o warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz zmianie Kodeksu cywilnego (Dz.U. z 2002r Nr141 , poz. 1176).

11) Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej to terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

W razie jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy o kontakt jak poniżej. Szczegółowe warunki gwarancji i procedura reklamacyjna w oddzielnej części.

IMPORTER/DYSTRYBUTOR:

LIN Polska Sp. z o.o.
Arkuszowa 39
01-934 Warszawa
kontakt@tclpolska.pl

www.tclpolska.pl

www.lin.com.pl

Telefon: +48 883 183 375

Model sprzętu:.....
Data sprzedaży i podpis.....
Numer seryjny:.....

