

concept

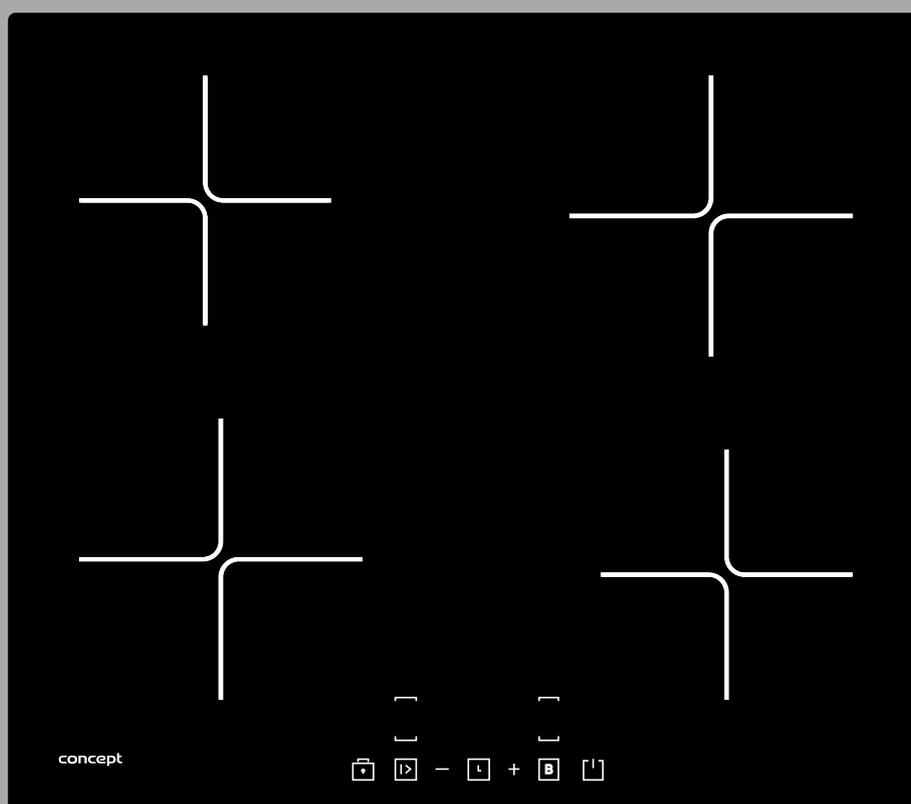
Indukční deska vestavná

Indukčná doska vstavaná

Płyta indukcyjna do zabudowy

iebūvējama indukcijas plīts virsma

Built-in induction plate



IDV1460

CZ

SK

PL

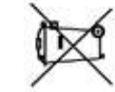
LV

EN

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatulu od prístroja môžete dať do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecúška z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu na recykláciu.

Recyklácia prístroja na konci jeho životnosti:



Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o elektrickom odpade a elektrických zariadeniach (WEEE). Symbol na výrobku alebo jeho obale udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Treba ho odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zariadením správnej likvidácie tohto výrobku zabránite negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie. Likvidácia musí byť vykonaná v súlade s predpismi na likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, u služby na likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Podziękowanie

Điękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu zadowolenia z naszego produktu przez cały czas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem prosimy o uważne przeczytanie całej instrukcji obsługi oraz następne zachowanie jej. Prosimy zadbać o to, aby również inne osoby, które będą obchodzily się z produktem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

SPIS TREŚCI

Podziękowanie
 Parametry techniczne
 Ważne ostrzeżeni
 Opis produktu
 Opis panelu sterowania
 Gotowanie na indukcji
 Pożyteczne wskazówki dotyczące gotowania
 Rady i wskazówki dotyczące oszczędności energii
 Instrukcja obsługi
 Zaawansowane funkcje urządzenia
 Czyszczenie i konserwacja
 Instalacja urządzenia
 Rozwiązywanie problemów
 Komunikaty o błędzie
 Ochrona środowiska

PARAMETRY TECHNICZNE	
Napięcie	220–240 V ~ 50/60 Hz 380–415 V 3N ~ 50/60 Hz
Maks. pobór mocy	7 200 W
Średnica i pobór mocy przez przednie lewe pole grzejne	ø 180 mm, 1 800/2 200 W
Średnica i pobór mocy przez tylne lewe pole grzejne	ø 160 mm, 1 200/1 500 W
Średnica i pobór mocy przez tylne prawe pole grzejne	ø 180 mm, 1 800/2 200 W
Średnica i pobór mocy przez przednie prawe pole grzejne	ø 160 mm, 1 200/1 500 W
Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.)	590 x 520 x 62 mm
Wymiary montażowe (szer. x gł. x wys.)	560 x 490 x 50 mm
Masa	7,8 kg

Producent zastrzega sobie prawo do ewentualnych zmian technicznych, błędów typograficznych oraz odmienności obrazów bez uprzedniego powiadomienia.

WAŻNE PRZESTROGI

Po dostarczeniu płyty indukcyjnej

- Natychmiast po dostarczeniu prosimy o sprawdzenie, czy opakowanie i urządzenie nie zostały uszkodzone w czasie transportu.
- **UWAGA!** Niektóre rogi i krawędzie urządzenia, które po instalacji zostaną ukryte, mogą być ostre! Należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń!
- Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jest ono uszkodzone. Należy jak najszybciej skontaktować się z dostawcą.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i marketingowe.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci lub zutilizować.
- Urządzenie to musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, może być używane tylko w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed instalacją i użyciem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

Podczas instalacji

- Urządzenie jest przeznaczone do zabudowy w wycięciu w blacie mebla kuchennego.
- Uszczelka zamontowana na brzegach płyty grzejnej zapobiega przenikaniu płynów pod płytę grzejną.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w sposób inny niż opisany w niniejszej instrukcji.
- Podczas instalacji urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej.
- Należy upewnić się, że parametry podłączonego napięcia i zabezpieczenia nadmiarowo-prądowego zgadzają się z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy używać dopływu napięcia elektrycznego tylko z uziemieniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w miejscach takich jak:
 - Aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- Przewody zasilające innych urządzeń elektrycznych nie mogą dotykać gorących pól grzejnych. Może to prowadzić do uszkodzenia izolacji kabli, jak też samej płyty grzejnej.
- Nie wolno dotykać gorących pól grzejnych. Ryzyko oparzeń!
- Wskaźnik ciepła resztkowego „H” informuje, czy pola grzejne są nadal gorące. Nie wolno dopuszczać dzieci do urządzenia. Istnieje ryzyko oparzeń!
- Nie wolno dotykać gorących powierzchni podczas używania, jak również wkrótce po użyciu urządzenia.

- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękoma.
- Nie wolno używać urządzenia, które weszło w kontakt z wodą.
- Jeżeli pod urządzeniem znajduje się szuflada, nie wolno w niej przechowywać żadnych folii aluminiowych czy też przedmiotów łatwopalnych lub wybuchowych (np. środków w sprayu). Istnieje ryzyko pożaru lub wybuchu!
- Nie wolno dopuszczać dzieci ani osób ubezwłasnowolnionych do obsługi urządzenia. Urządzenie należy używać poza ich zasięgiem.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Używając urządzenia w pobliżu dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie wolno używać urządzenia jako zabawki.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub zapoznały się z instrukcją bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia.
- W przypadku usterki należy wyłączyć urządzenie oraz odpowiedni wyłącznik instalacyjny.
- Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego w wodzie lub innej cieczy.
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie oraz przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
- Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy zadbać o to, aby wszystkie jego elementy sterujące były wyłączone.
- Nie wolno używać naczyń do gotowania z wygiętym dnem, czy też o mniejszej średnicy dna od zalecanej. Prowadziłoby to do obniżenia sprawności gotowania.
- Jeżeli pomiędzy dnem naczynia i polem grzejnym znajduje się woda, może to prowadzić do powstania pary, a naczynie mogłoby podskoczyć w wyniku działania ciśnienia pary. **UWAGA!** Istnieje ryzyko obrażeń!
- Należy zadbać o to, aby pola grzejne i dna naczyń były suche.
- Nie wolno używać naczyń z ubytkami emalii. W miejscu uszkodzenia emalii powstaje wysoka temperatura, która ogrzewa punktowo płytę grzejną. Grozi to uszkodzeniem płyty grzejnej!
- Nie wolno ustawiać naczyń do gotowania na panelu sterowania czy też na brzegu urządzenia. Mogłoby to spowodować jego uszkodzenie.
- Na urządzeniu nigdy nie wolno używać naczyń do gotowania z tworzyw sztucznych czy też z folii aluminiowej.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów palnych. Istnieje ryzyko pożaru!
- Nie wolno kłaść na urządzeniu jakichkolwiek przedmiotów z metalu.
- W przypadku niezamierzonego włączenia urządzenia, takie przedmioty

- mogłyby ogrzać się bardzo szybko, powodując oparzenia!
- Nie wolno używać urządzenia jako blatu roboczego czy też jako powierzchni do odkładania przedmiotów!
- Należy utrzymywać urządzenie w czystości. Resztki jedzenia mogłyby zapalić się na włączonym urządzeniu i spowodować pożar!
- W trakcie gotowania mogą takie dania jak zupy, sosy lub napoje bardzo szybko ogrzać się i wyciec. Z tego względu zalecamy gotowanie takich dań ostrożnie, wybranie właściwych dla nich ustawień oraz mieszanie przez cały czas ich gotowania.
- Podczas frytowania lub smażenia dań należy ich cały czas pilnować. W przypadku przegrzania oleju istnieje ryzyko pożaru!
- Tłuszcz i olejów nigdy nie wolno ogrzewać bez nadzoru. Przegrzany olej lub tłuszcz może się bardzo szybko zapalić. Istnieje ryzyko pożaru!
- W przypadku zapalenia się oleju nigdy nie wolno gasić go wodą. Naczynie należy natychmiast przykryć pokrywką lub talerzem. Urządzenie należy wyłączyć, a odczekać na ostygnięcie naczynia na nim.
- Nie wolno używać akcesoriów innych niż zalecanych przez producenta.
- Nie wolno używać akcesoriów o uszkodzonym wykonaniu powierzchni, zużytych lub z innymi wadami.
- Do czyszczenia nie wolno używać środków czyszczących wywołujących korozję. Regularna konserwacja i czyszczenie przedłużają żywotność urządzenia.
- Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i pod nadzorem.

UWAGA!

- Urządzenie spełnia wymagania dyrektywy dotyczącej bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej, mimo to w zasięgu urządzenia nie powinny znajdować się osoby z rozrusznikiem serca. Nieprawidłowe działanie mogłoby wystąpić także u innych urządzeń, takich jak np. aparaty słuchowe.
- Do włączonego urządzenia nie wolno zbliżać przedmiotów wrażliwych na działanie pola magnetycznego (kart płatniczych, pamięci USB, dysków twardej itp.).

Eventualne usterki

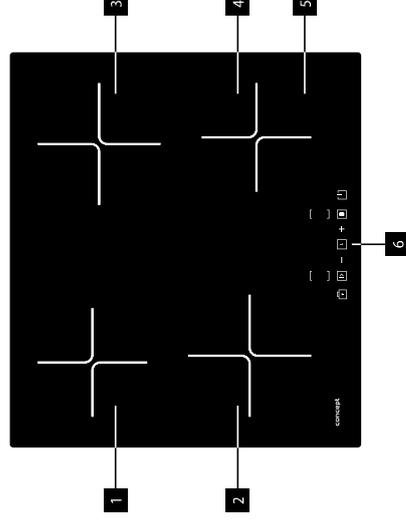
- Napraw urządzenia i ingerencji w niego może dokonywać tylko specjalista posiadający odpowiednie kwalifikacje.
- Podczas napraw i ingerencji urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej. Należy wyłączyć odpowiedni wyłącznik instalacyjny.

- Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Nieprzestrzeganie wskazań producenta może prowadzić do nieobjęcia gwarancją ewentualnej naprawy.

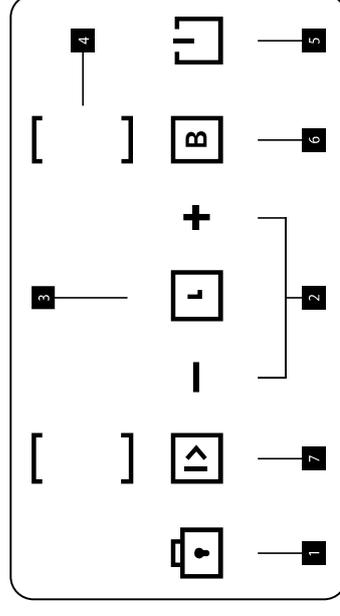
OPIS PRODUKTU

1. Lewe tylne pole grzejne (ø 160 mm)
2. Lewe przednie pole grzejne (ø 180 mm)
3. Prawe tylne pole grzejne (ø 180 mm)
4. Prawe przednie pole grzejne (ø 160 mm)
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania



OPIS PANELU STEROWANIA

1. Przycisk aktywacji/dezaktywacji blokadę dostępu dzieci
2. Przyciski ustawiania stopnia mocy grzejnego
3. Przycisk ustawiania regulatora czasowego
4. Symbol oznaczenia strefy gotowania
5. Przycisk włączenia/wyłączenia
6. Przycisk funkcji POWERBOOST
7. Klawisz funkcyjny pauzy



GOTOWANIE NA INDUKCJI

Co oznacza gotowanie na indukcji?

Gotowanie na indukcji opiera się na zupełnie innej zasadzie niż zwykłe sposoby ogrzewania. Ciepło jest wytwarzane przez indukcję bezpośrednio w naczyniu, przy czym pole grzejne pozostaje zimne. W porównaniu do innych metod ogrzewania, ten sposób ma szereg zalet:

- 1. Oszczędność czasu podczas gotowania i pieczenia**
Ogrzewa się nie płyta szklano-ceramiczna, ale bezpośrednio naczynie. Brak jest dużych strat ciepłych, wobec czego sprawność jest wyższa niż w innych metodach ogrzewania.
- 2. Oszczędność energii**
Udowodniono, że w przypadku gotowania na indukcji zużywa się mniej energii elektrycznej niż w innych metodach gotowania.
- 3. Kontrolowany dopływ ciepła i większe bezpieczeństwo**
Płyta grzejna przekazuje ciepło albo przerywa jego dopływ bezpośrednio po ustawieniu mocy. Gdy tylko zdejmijemy naczynie z płyty grzejnej, ogrzewanie zostaje wstrzymane, bez konieczności uprzedniego wyłączenia pola grzejnego. Po skończeniu gotowania, na płycie szklano-ceramicznej pozostaje tylko ciepło resztkowe pochodzące od naczynia. Mimo to nie zalecamy pozostawianie na płycie jakichkolwiek przedmiotów bez nadzoru.

Uwaga:

Aby zapobiec niezamierzonemu ogrzewaniu, np. po położeniu metalowych narzędzi na płycie grzejnej, system uaktywnia się dopiero od określonej wielkości dna naczynia.

POŻYTECZNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

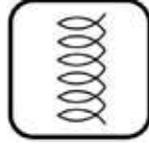
Ustawienia stopni mocy opisanych poniżej są tylko przykładowe. Dokładne ustawienie stopni mocy do gotowania jest uzależnione od kilku czynników, począwszy od użytego naczynia oraz ilości przygotowywanych potraw. Warto wypróbować płytę indukcyjną, aby stopniowo wykryć, które ustawienia stopni mocy najbardziej nam odpowiadają.

Przykładowe ustawienia stopni mocy:

- Stopień 1–2 jest przeznaczony do:**
 - Utrzymywania płynów w stanie umiarkowanego wrzenia,
 - Wolnego ogrzewania bez ryzyka przypalenia,
 - Rozpuszczania masła, czekolady itd.,
 - Rozmrażania,
 - Gotowania małej ilości płynu.
- Stopień 3–4 jest przeznaczony do:**
 - Intensywnego gotowania,
 - Utrzymywania wrzenia większej ilości płynu,
 - Gotowania ryżu,
 - Duszenia potraw.
- Stopień 5–6 jest przeznaczony do:**
 - Naleśników.
- Stopień 7–8 jest przeznaczony do:**
 - Gotowania makaronu.
- Stopień 9 jest przeznaczony do:**
 - Przygotowywania potraw wymagających szybkiego podgrzania i wysokiej temperatury (np. befsztyki, kotlety, smażone ziemniaki itp.),
 - Doprowadzania wody lub zupy do wrzenia,
 - Rozgrzewania potraw przed przelaniem na niższy stopień.

RADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Gotowanie metodą indukcji odbywa się przy wykorzystaniu magnetycznych właściwości materiału do generowania ciepła. Z tego powodu materiał naczyń musi zawierać żelazo. Na dnie garnków lub patelni należy odszukać symbol indukcji (Rys. 1), ewentualnie sprawdzić, przykładowo magnes, czy naczynie jest magnetyczne (Rys. 2).



Rys. 1



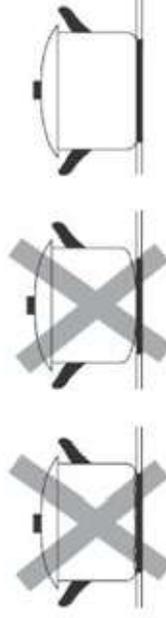
Rys. 2

Jeśli nie mamy możliwości sprawdzenia dna garnków i patelni magnesem:

1. Do naczyń, które chcemy sprawdzić, wlewamy trochę wody.
2. W przypadku, gdy na panelu sterowania przy odpowiednim polu grzejnym nie miga symbol „U”, a woda w naczyniu jest ogrzewana, naczynie nadaje się do gotowania na indukcji.

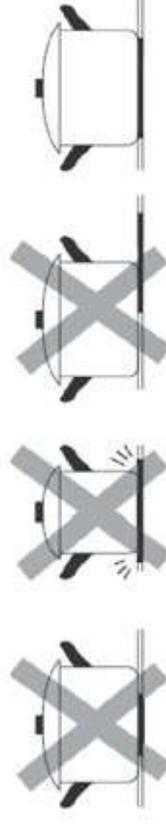
Do gotowania na indukcji nie nadają się naczynia wykonane z wymienionych niżej materiałów:

- czysta stal nierdzewna,
 - aluminium lub miedź,
 - bez podłoża magnetycznego,
 - szkło, drewno, kamionka,
 - porcelana, ceramika itd.
- Nie wolno używać naczyń z wygiętym dnem (Rys. 3), powoduje to zmniejszenie sprawności i wydłużenie czasu gotowania.



Rys. 3

- Na każdym polu grzejnym należy używać naczyń właściwej wielkości. Średnica dna garnka lub patelni winna odpowiadać wielkości pola grzejnego (Rys. 4).



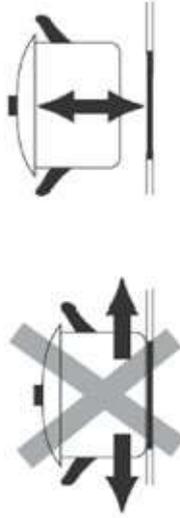
Rys. 4

- Do małej ilości potrawy użyjmy małego garnka. Duży i tylko częściowo napełniony garnek wymaga dużo energii.
- Garnki i patelnie zawsze przykrywamy odpowiednią pokrywką. Gotując bez pokrywki, zużywamy dużo więcej energii.
- Gotujemy potrawy przy małej ilości wody lub tłuszczu. Dzięki temu oszczędzamy energię. Podczas gotowania warzyw zostają zachowane witaminy i składniki mineralne.

- Na początku gotowania ustawiamy najwyższy stopień mocy pola grzejnego, a po nagraniu moc pola grzejnego zmniejszamy.

Przykłady możliwych uszkodzeń

- Szorstkie dna garnków i patelni mogą porysować płytę grzejną. Dlatego należy sprawdzać dna naczyń. Garnków lub patelni z szorstkim dnem nie przesuwamy na płytce grzejnej, ale podnosimy i następnie umieszczamy w nowym miejscu (Rys. 5). W ten sposób unikamy porysowania płyty grzejnej.



Rys. 5

- Sól, cukier i ziarenka piasku (np. po czyszczeniu warzyw) mogą porysować płytę grzejną. Nie wolno używać płyty grzejnej jako blatu roboczego lub powierzchni do odkładania przedmiotów!
- Cukier i potrawy o wysokiej zawartości cukru w kontakcie z płytą grzejną powodują jej uszkodzenie. Wykipiałe potrawy tego rodzaju natychmiast usuwamy skrobakiem do szyb.

UWAGA! Skrobak do szyb jest ostry i może spowodować poranienia!

- Następne uszkodzenia nie wpływają na działanie ani moc płyty grzejnej.



Plamy

Przypieczone resztki cukru lub potraw o wysokiej zawartości cukru.



Rysy

Rysy spowodowane przez ziarenka soli, cukru lub piasku, ewentualnie przez szorstkie dna naczyń.



Zabarwienie

Zabarwienia w kolorze polysku metalowego powstające po użyciu nieodpowiednich środków czyszczących, albo w wyniku ścierania dna naczyń.

Uszkodzenie wzoru

Uszkodzenie powstające w następstwie użycia nieodpowiednich środków czyszczących.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Na płytce grzejnej są oznaczone miejsca – elektryczne pola grzejne, które są przeznaczane tylko do gotowania. Średnice pól grzejnych wywodzi się z najczęściej występujących wymiarów naczyń.
- Ogrzewana jest tylko powierzchnia wewnątrz oznaczonej średnicy pól grzejnych, inne części powierzchni płyty pozostają względnie chłodne i można je wykorzystywać do odstawiania naczyń.
- Przegrzaniu pola grzejnego pod płytą szklano-ceramiczną zapobiega czujnik temperatury.
- Palący się symbol „H”, który może pojawić się w pozycji wskaźnika ustawionej mocy pola grzejnego, sygnalizuje podwyższoną temperaturę pola grzejnego po wyłączeniu (ciepło resztkowe). Symbol zgaśnie, gdy tylko nastąpi schłodzenie pola grzejnego i już nie ma ryzyka oparzenia.
- Wartości mocy poboru pól grzejnych można ustawić w zakresie 9 stopni, które są włączane odpowiednimi przyciskami dotykowymi na panelu sterowania. Po każdym naciśnięciu przycisku zabrzmi piknięcie. Reakcja na naciśnięcie przycisku wynosi 1 sekundę. Przez ten czas należy trzymać palec na odpowiednim przycisku.

Uwaga:

- Sterowanie dotykowe uaktywnia się po przyłożeniu palca do odpowiedniego przycisku na płytce szklano-ceramicznej.
- Do obsługi przycisków dotykowych należy użyć całej opuszki palca, a nie tylko jego koniuszka (Rys. 6).
- Panel sterowania należy utrzymywać w czystości i suchy. Nawet niewielka ilość wody na panelu sterowania może spowodować trudności w obsłudze przycisków. Nie wolno kłaść żadnych przedmiotów na panelu sterowania pola grzejnego.
- Sterowanie dotykowe nie reaguje na ciemne, matowe kolory (do obsługi przycisków nie należy używać czarnych rękawic).
- Należy dopilnować, aby nie doszło do niechcianego włączenia urządzenia. Istnieje ryzyko oparzeń!



Rys. 6

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem używania nowego urządzenia należy go, ze względów higienicznych, przetrzeć wilgotną szmatką.

Włączenie płyty grzejnej

Wciśnij i wciśnij wkład/wyciąg (5) przez 1 sekundę, wóź gorącą płytę.

Włączenie pola grzejnego

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania (5) przez 1 sekundę, aby włączyć płytę. Po włączeniu usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „ u^* ” lub „ u^* ”, co oznacza, że płyta jest w trybie gotowości.
2. Naciśnij, aby wybrać strefę grzejną, której chcesz użyć. Wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie ustaw żądany poziom mocy, naciskając wielokrotnie symbol „ u^* ” (2) lub „ u^* ” (3) dla wybranej strefy grzejnej do wartości 1 do 9.

Uwaga:

- Potrzebny stopień mocy pola grzejnego można zmieniać w dowolnej chwili w trakcie gotowania.
- Jeżeli w ciągu 1 minuty od włączenia płyty indukcyjnej nie ustawimy żadnego potrzebnego stopnia mocy, wtedy płyta indukcyjna automatycznie wyłączy się.
- W przypadku, gdy na wyświetlaczu panelu sterowania (6) pali się symbol „U”, oznacza to, że średnica dna naczynia jest zbyt mała, albo użyte przez nas naczynie nie nadaje się do gotowania na indukcji. Należy zobaczyć dno naczynia, aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania na indukcji.
- Do gotowania użyjemy mniejszego pola grzejnego, albo naczynia o większej średnicy dna, ew. użyjemy naczynia nadającego się do gotowania na indukcji.

Wyłączenie pola grzejnego

1. Gdy strefa grzejna jest włączona, naciśnij kilkakrotnie przycisk „-“ na panelu sterowania (6), aby zmniejszyć moc do „0” i wyłączyć strefę grzejną.
2. Naciśnięcie przycisku do włączenia/wyłączenia (5) spowoduje wyłączenie płyty grzejnej.

Uwaga:

- Po wyłączeniu pola grzejnego na wyświetlaczu może pojawić się symbol „H” ostrzegający przed jeszcze gorącym użytym polem grzejnym, które może spowodować oparzenia.
- Symbol „H” znika, gdy tylko powierzchnia użytego pola grzejnego schłodzi się do bezpiecznej temperatury (nie jest gorąca w dotyku).
- W przypadku, gdy na wyświetlaczu pali się symbol „H”, można wykorzystać ciepło resztkowe np. do podgrzania innego naczynia do gotowania.

Wyłączenie płyty grzejnej

- Naciśnięcie przycisku do włączenia/wyłączenia (5) spowoduje wyłączenie płyty indukcyjnej. Wszystkie ustawienia zostaną wyzerowane.
- Po wyłączeniu płyty indukcyjnej na wyświetlaczu może pojawić się symbol „H”, ostrzegający przed jeszcze gorącymi niektórymi polami grzejnymi, które mogą spowodować oparzenia! Nie wolno dotykać tych pól grzejnych!

Uwaga:

- W przypadku, gdy wszystkie pola grzejne są włączone, a w ciągu 1 minuty nie nastąpi żaden dotyk na panelu sterowania, wtedy płyta indukcyjna automatycznie wyłączy się.
- Automatyczne wyłączenie (ograniczenie czasu gotowania) poszczególnych pól grzejnych jest ustawione ze względów bezpieczeństwa na: 8 godzin (przy ustawionym stopniu mocy 1-3), 4 godziny (przy ustawionym stopniu mocy 4-6) lub 2 godziny (przy ustawionym stopniu mocy 7-9).
- Automatyczne wyłączenie płyty indukcyjnej nastąpi także w przypadku, gdy jakiegokolwiek pole grzejne nawet po 2 minutach nie wykryje żadnego naczynia do gotowania.

ZAAWANSOWANE FUNKCJE URZĄDZENIA

Funkcja POWERBOOST

1. Naciśkając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk do włączenia/wyłączenia (5), włączamy płytę grzejną.
2. Kilkakrotnym naciśnięciem przycisku „+” lub „-” (2) na panelu sterowania ustawiamy dowolny stopień mocy przy wybranym polu grzejnym.
3. Naciśnięcie przycisku (6) spowoduje uaktywnienie funkcji do zwiększenia mocy (POWERBOOST), a na wyświetlaczu panelu sterowania będzie widniał symbol „P” sygnalizujący, że wybrane pole grzejne jest aktywowane przy maksymalnej mocy.
4. Aby wyłączyć funkcję POWERBOOST, należy nacisnąć przycisk (6) lub przycisk „-”. Pole grzejne przejdzie do takiego stopnia mocy, jaki ustawiono przy nim przed uaktywnieniem funkcji POWERBOOST.

Uwaga:

- Z funkcji POWERBOOST można korzystać przy dowolnym polu grzejnym.
- Jeśli w ciągu 5 minut od uaktywnienia funkcji POWERBOOST nie nastąpi żadna zmiana mocy wybranego pola grzejnego, to pole grzejne przejdzie do takiego stopnia mocy, jaki ustawiono przy nim przed uaktywnieniem funkcji POWERBOOST.
- W przypadku, gdy przed uaktywnieniem funkcji POWERBOOST wartość stopnia mocy przy wybranym polu grzejnym ustawiono na „0”, to po 5 minutach braku czynności nastąpi przełączenie mocy pola grzejnego na „9”.

Funkcja pauzy

Dzięki funkcji Pause możesz wstrzymać gotowanie bez konieczności wyłączenia całej płyty.

1. Naciśnij przycisk pauzy (7), wszystkie kontrolki pokażą „11”.
2. Aby anulować tę funkcję, ponownie naciśnij przycisk Pause (7).

Notatka:

Gdy płyta jest w trybie pauzy, sterowanie wszystkimi przyciskami jest wyłączone, z wyjątkiem przycisku On / Off (5). Jeśli nie anulujesz trybu pauzy w ciągu 10 minut, cała tablica wyłączy się automatycznie.

Funkcja Blokady dostępu dzieci

Funkcja zapobiega przypadkowemu włączeniu pól grzejnych.

1. Aby zablokować panel sterowania, należy nacisnąć przycisk do aktywacji/deaktywacji blokady dostępu dzieci (3) i przytrzymać go, dopóki nie zabrzmi sygnał akustyczny.
2. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Lo” (Lock = zablokowane) oznaczający zablokowanie panelu sterowania. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem przycisku do włączenia/wyłączenia (5), który jest dezaktywowany.
3. Aby odblokować panel sterowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania blokady przed dziećmi (3) przez 3 sekundy.
4. Symbol „Lo” znika z wyświetlacza, a panel sterowania jest znowu gotowy do pracy.

Uwaga:

- Jeżeli w czasie aktywnej funkcji blokady dostępu dzieci nastąpi wyłączenie płyty indukcyjnej, wtedy zablokowanie panelu sterowania jest aktywne także po wyłączeniu płyty indukcyjnej. W takim przypadku po włączeniu płyty indukcyjnej blokada dostępu dzieci jest aktywowana, a na wyświetlaczu pojawia się symbol „Lo” (Lock = zablokowane).
- Aby odblokować panel sterowania, należy nacisnąć przycisk do aktywacji/deaktywacji blokady dostępu dzieci (3) i przytrzymać go, dopóki nie zabrzmi sygnał akustyczny. Symbol „Lo” znika z wyświetlacza, a panel sterowania jest znowu gotowy do pracy.

Ustawienie czasu gotowania (funkcja minutnika)

Funkcja można ustawić tylko w sytuacji, gdy nie wybrano pola grzejnego do gotowania.

1. Naciśnij przycisk ustawiania regulatora czasowego (3). Na zegarze zapali się „10”, a „0” zacznie migać.
2. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw, w krokach po 1 minucie, potrzebny czas na wyświetlaczu regulatora. Jeśli chcesz ustawić czas w krokach po 10 minutach, naciśnij ponownie przycisk ustawiania timera (3), wtedy liczba reprezentująca dziesiątki zacznie migać. Użyj przycisków „+” i „-” (2), aby ustawić żądane dziesiątki minut.
3. Aby skasować ustawiony czas gotowania, ustaw wartość na zegarze „00” za pomocą przycisku „-”. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „-”.
4. Po upływie ustawionego czasu gotowania, na wyświetlaczu pojawi się „-”, a przez 30 sekund będzie odbierał sygnał akustyczny.

Uwaga:

Funkcja minutnika działa tylko wtedy, gdy płyta kuchenna jest w użyciu – tj. nie jest konieczne wybieranie określonej strefy grzejnej dla ustawienia, ale konieczne jest gotowanie na niektórych polach grzejnych. W przeciwnym razie tablica wyłączy się automatycznie po 1 minucie, więc sygnał dźwiękowy nie będzie odtwarzany po minucie. Ta funkcja jest ustawiona na płytach dla lepszej efektywności energetycznej.

Funkcja opóźnionego wyłączenia jednego pola grzejnego

Funkcji opóźnionego wyłączenia można użyć do wszystkich pól grzejnych płyty indukcyjnej. Przy każdym polu grzejnym można ustawić inny czas opóźnionego wyłączenia.

1. Naciśnij przycisk wyboru pola grzejnego (4), dla którego chcesz skorzystać z funkcji opóźnionego wyłączenia.
2. Naciśnij przycisk regulatora czasowego (3). Na wyświetlaczu nad przyciskami pojawi się wartość „10”, która będzie migała.
3. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw, w krokach po 1 minucie, potrzebny czas na wyświetlaczu regulatora. Jeśli chcesz ustawić czas w krokach po 10 minutach, naciśnij ponownie przycisk ustawiania timera (3), wtedy liczba reprezentująca dziesiątki zacznie migać. Użyj przycisków „+” i „-” (2), aby ustawić żądane dziesiątki minut.
4. Po ustawieniu czasu opóźnionego wyłączenia w prawym dolnym narożniku wyświetlacza obok ustawionego poziomu mocy zacznie migać kropka.

5. Aby anulować ustawiony czas gotowania, ustaw wartość na zegarze „00” za pomocą przycisku „-”. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „-”.
6. Po upływie ustawionego czasu opóźnionego wyłączenia na wyświetlaczu pojawi się symbol „-”, a odpowiednie pole grzejne, dla którego ustawiono opóźnione wyłączenie, wyłączy się automatycznie.

Funkcja opóźnione wyłączenia kilku pól grzejnych

Aby ustawić opóźnione wyłączenie dla kilku pól grzejnych, należy postępować w taki sam sposób jak w przypadku ustawiania opóźnionego wyłączenia jednego pola grzejnego.

1. Naciśnij przycisk wyboru pola grzejnego (4), dla którego chcesz skorzystać z funkcji opóźnionego wyłączenia.
2. Naciśnij przycisk regulatora czasowego (3). Na wyświetlaczu nad przyciskami pojawi się wartość „10”, która będzie migiała.
3. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw, w krokach po 1 minucie, potrzebny czas na wyświetlaczu regulatora. Jeśli chcesz ustawić czas w krokach po 10 minutach, naciśnij ponownie przycisk ustawiania timera (3), wtedy liczba reprezentująca dziesiątki zacznie migać. Użyj przycisków „+” i „-” (2), aby ustawić żądane dziesiątki minut.
4. Po ustawieniu czasu opóźnionego wyłączenia w prawym dolnym narożniku wyświetlacza obok ustawionego poziomu mocy zacznie migać kropka.
5. Aby anulować ustawiony czas gotowania, ustaw wartość na zegarze „00” za pomocą przycisku „-”. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „-”.
6. Po upływie ustawionego czasu opóźnionego wyłączenia na wyświetlaczu pojawi się symbol „-”, a odpowiednie pole grzejne, dla którego ustawiono opóźnione wyłączenie, wyłączy się automatycznie.
7. Przy odpowiednim polu grzejnym, dla którego jest ustawiony kolejny czas opóźnionego wyłączenia, będzie migiała kropka w prawym dolnym narożniku obok ustawionego stopnia mocy.
8. Po upływie ostatniego ustawionego czasu opóźnionego wyłączenia odpowiedniego pola grzejnego, na wyświetlaczu będzie wyświetlał się symbol „-”, a odpowiednie pole grzejne automatycznie wyłączy się.

Uwaga:

- W przypadku, gdy ustawiono opóźnione wyłączenie tylko dla jednego pola grzejnego, po upływie ustawionego czasu opóźnionego wyłączenia wyłączy się tylko to pole grzejne, dla którego opóźnione wyłączenie ustawiono.
- Inne pola grzejne pozostaną włączone, o ile nie ustawiono dla nich opóźnionego wyłączenia.
- Maksymalny czas opóźnionego wyłączenia, jaki można ustawić, wynosi 99 minut.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Szaba płyty indukcyjnej poza polami grzejnymi nie ogrzewa się, wobec czego w tych miejscach nie powinny się przypalać żadne resztki potraw. Oznacza to, że nie trzeba czekać na całkowite schłodzenie się płyty grzejnej, aby ją wyczyścić.

Do czyszczenia płyty grzejnej nie wolno w żadnym wypadku używać urządzeń wysokociśnieniowych lub parowych, może to spowodować uszkodzenia!

- Płyte grzejną należy pielęgnować wyłącznie środkami przeznaczonymi do powierzchni szklano-ceramicznych.
- W przypadku większych zanieczyszczeń należy nanieść na płytę grzejną środek czyszczący odpychający zanieczyszczenia, który ułatwi czyszczenie powierzchni płyty grzejnej.
- Do czyszczenia należy używać tylko środków czyszczących nadających się do powierzchni szklano-ceramicznych.
- W żadnym wypadku nie wolno używać do czyszczenia: szorstkich gąbek, środków ściernych lub agresywnych środków czyszczących (środki w sprayu do czyszczenia piecyków) oraz środków do usuwania plam.
- Należy utrzymywać panel sterowania w czystości! Trzeba dbać na to, aby panel sterowania był zawsze czysty i suchy.
- Resztki potraw i wody wpływają niekorzystnie na funkcje panelu sterowania, a panel sterowania wtedy nie musi działać w pełni poprawnie.
- Płyte grzejną należy zczyścić po każdym gotowaniu, aby resztki potraw nie przypięły się podczas następnego przyrządzania potraw.

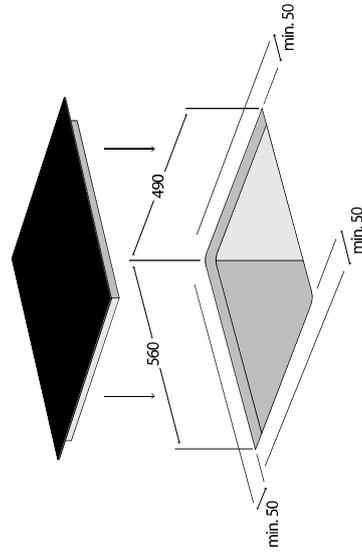
- Płyte grzejną schłodzoną do letniej temperatury oczyszczamy środkiem czyszczącym i ręcznikiem papierowym. Następnie przecieramy płytę grzejną wilgotną szmatką, a miękką szmatką wycieramy do sucha.
- Jeżeli płyta grzejna byłaby zbyt gorąca, mogłoby pojawić się na niej plamy.
- Na płycie grzejnej nigdy nie zostawiamy resztek środka czyszczącego, gdyż mogłoby one zabarwić szabę.
- Zabarwienia w kolorze połysku metalowego pojawiają się po użyciu nieodpowiednich środków czyszczących, albo w wyniku ścierania dna naczyń.
- Takie zabarwienia jest bardzo trudno usunąć. Do czyszczenia należy używać tylko środków czyszczących nadających się do powierzchni szklano-ceramicznych.
- Ewentualnie przypieczone resztki potraw albo warstwę tłuszczu należy usunąć skrobakiem do szyb.
- Płyte grzejną należy zczyścić tylko ostrzem skrobaka. Czyszczenie uchwytem skrobaka mogłoby uszkodzić jej powierzchnię.
- **UWAGA!** Skrobak jest bardzo ostry! Istnieje ryzyko obrażeń! Uszkodzone ostrze należy natychmiast wymienić.
- Po zakończeniu czyszczenia należy zabezpieczyć skrobak, przechowując go poza zasięgiem dzieci.

INSTALACJA URZĄDZENIA

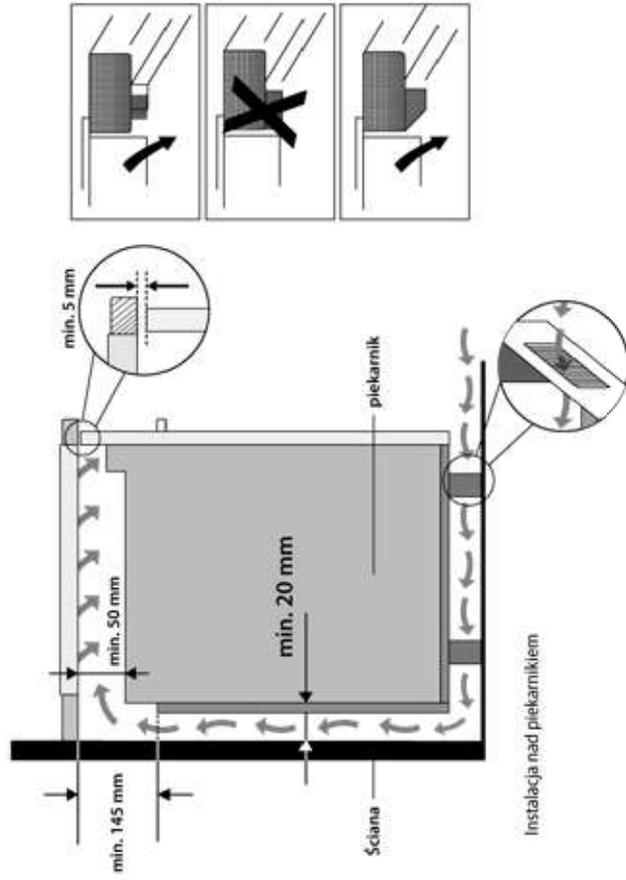
- **Uszkodzenia spowodowane nieprawidłową instalacją nie są objęte gwarancją.**
- Odpowiedzialność za instalację urządzenia ponosi kupujący, a nie producent.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom lub zwierzętom ani za uszkodzenie rzeczy wynikające z nieprawidłowej instalacji.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, należy umieścić go w odpowiednim meblu.
- Urządzenie jest przeznaczone do zainstalowania w typowej zabudowie kuchennej przeznaczonej do urządzeń zabudowywanych albo w odpowiednio dostosowanych meblach o wymiarach pokazanych na Rys. 7.
- Mebel kuchenny musi być wykonany z odpornych termicznie materiałów wytrzymujących temperatury co najmniej do 120°C. Materiały i zastosowane kleje muszą być odporne na ogrzewanie się urządzenia, zgodnie z normą ČSN EN 60335-2-6. Materiały i kleje niespełniające wymagań powyższej normy mogą ulec odkształceniu lub odklejeniu.

Instalację urządzenia należy przeprowadzić w poniższych krokach:

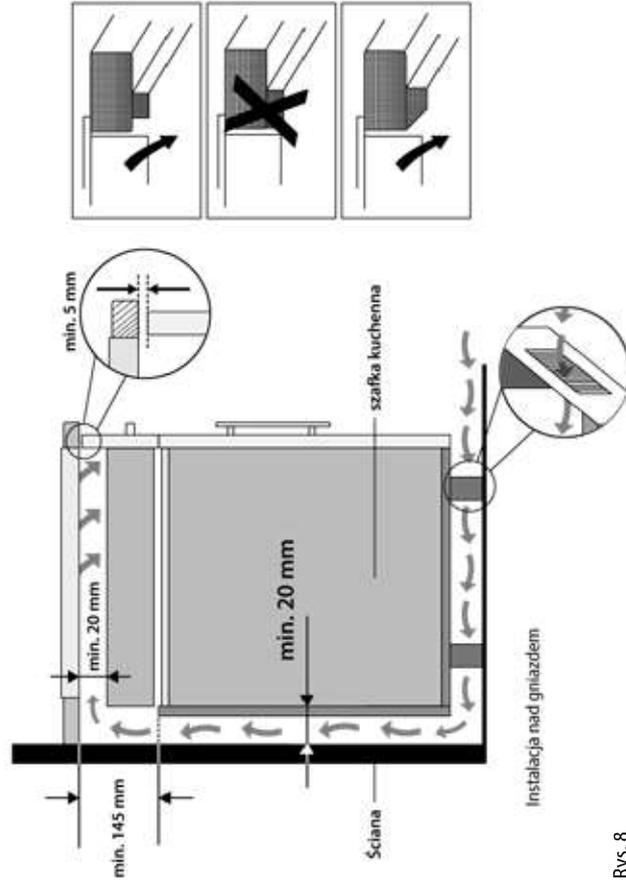
1. Przed pierwszym użyciu urządzenia należy usunąć całe opakowanie i materiały marketingowe.
2. Wymagane wymiary wycięcia w blacie o minimalnej grubości 38–40 mm, wykonanego z materiału żaroodpornego, przedstawiono na rys. 7.
3. Po bokach płyty kuchennej należy zachować odstęp co najmniej 50 mm od otaczających ją przedmiotów i szafek. Należy również zachować odstęp co najmniej 50 mm za płytą.
4. Zalecamy montaż okapu kuchennego nad płytą kuchenną. Minimalna odległość okapu kuchennego nad płytą kuchenną powinna wynosić 550 mm.
5. Jeśli nad płytą kuchenną znajduje się tylko oddzielna szafka bez okapu, minimalna odległość szafki nad płytą kuchenną powinna wynosić 760 mm (rys. 8).
6. Aby zapewnić skuteczną cyrkulację powietrza, urządzenie należy ustawić zgodnie z wymiarami podanymi na rys. 8, a szafka musi być zaprojektowana w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie przepływać do jej dolnej części. Pod płytą kuchenną musi być co najmniej 50 mm odstęp, a za tylną ścianą szafki co najmniej 20 mm (rys. 8).
7. Jeśli pod płytą kuchenną znajduje się urządzenie, między nimi musi być co najmniej 50 mm odstęp.
8. Jeśli płyta kuchenna znajduje się nad szufladą kuchenną, między zawartością szuflady a płytą kuchenną musi być co najmniej 50 mm odstęp.
9. Nasunąć płytę kuchenną na krawędź blatu i przeciągnij kabel zasilający przez blat szafki, tak aby po montażu był dostępny jego zacisk.
10. Ostrożnie umieść płytę kuchenną w wycięciu w blacie. Uważaj, aby nie przycisnąć kabla zasilającego.
11. Na spodzie płyty ceramicznej znajduje się uszczelka, która zapobiega wyciekaniu płynów. Po umieszczeniu płyty w wycięciu w blacie, odstęp między krawędzią blatu a płytą kuchenną nie powinien być mniejszy niż 3 mm (rys. 9).
12. W żądanej pozycji przymocuj płytę grzewczą do blatu od dołu za pomocą dotychczasowych do zestawu klipsów (rys. 10).
13. Podłącz przewód zasilający do listwy zaciskowej, a następnie włącz odpowiedni wyłącznik automatyczny.



Rys. 7

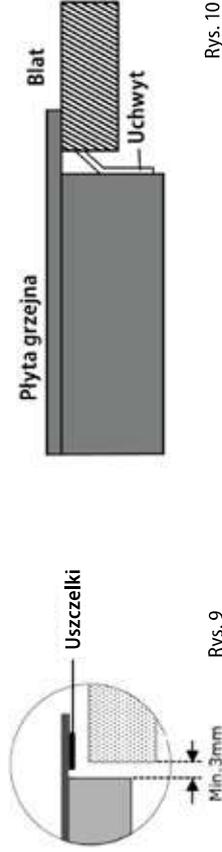


Instalacja nad piekarnikiem



Instalacja nad gniazdem

Rys. 8



Rys. 9

Rys. 10

Demontaż

W razie demontażu urządzenia ważne jest, aby zachować właściwą kolejność kroków:

1. Wyłączyć wyłącznik instalacyjny i odłączyć przewód zasilający od listwy zaciskowej.
2. Poluzować uchwyty mocujące.
3. Wyjąć płytę grzejną, i ostrożnie wyjąć przewód zasilający.

Podłączenie do sieci elektrycznej

- **Podłączenie urządzenia może być wykonane tylko przez specjalistę posiadającego odpowiednie kwalifikacje!**
- Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, musi być zabezpieczone wyłącznikiem instalacyjnym odpowiednim do parametrów zabezpieczenia nadmiarowo-prądowego podanych na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Należy sprawdzić, czy parametry podłączonego napięcia i **zabezpieczenia nadmiarowo-prądowego** są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Szczególnie w przypadku podłączenia jednofazowego (230 V) mogłoby wystąpić przeciążenie zainstalowanego obwodu elektrycznego.
- W przypadku jednofazowego podłączenia płyty grzejnej do sieci elektrycznej (zob. Połączenia listwy zaciskowej urządzenia) nie można korzystać z wszystkich pól grzejnych przy maksymalnej mocy. Płyta grzejna automatycznie zmniejsza pobór mocy przez poszczególne pola grzejne tak, aby zapobiec przeciążeniu mocy odpowiedniego wyłącznika instalacyjnego.
- Do podłączenia do sieci elektrycznej zalecamy użycie oddzielnie zabezpieczonego obwodu elektrycznego.
- **Należy używać tylko instalacji elektrycznych wyposażonych w przewód ochronny PE.**
- Nie wolno używać rozdzielaczy, łączki ani przedłużaczy. Mogłyby one spowodować pożar wynikający z przegrzania.
- Listwa zaciskowa przewodu zasilającego lub odpowiedni wyłącznik instalacyjny urządzenia muszą być łatwo dostępne także po ich zainstalowaniu.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy zacisk ochronny urządzenia jest połączony z przewodem ochronnym sieci elektroenergetycznej rozdzielczej.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody na osobach lub mieniu wskutek brakującego czy nieprawidłowego wykonania połączenia ochronnego.
- Przewód zasilający należy umieścić tak, aby nie stykał się on z gorącymi częściami urządzenia i nie był nieszkatkany lub nadmiernie zginany.
- Odłączenie płyty grzejnej od sieci elektrycznej powoduje wyzerowanie wszystkich ustawionych parametrów oraz zablokowanie układu sterowania płytą grzejną.

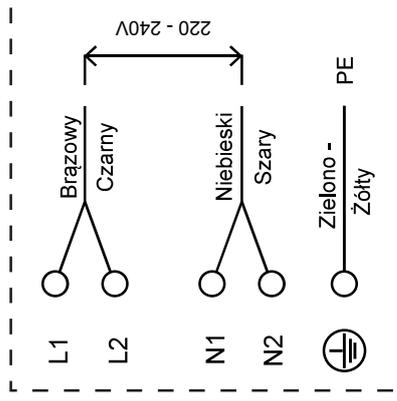
Połączenia listwy zaciskowej urządzenia

- Płyta grzejna jest już fabrycznie wyposażona w przewód zasilający. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego powodującego konieczność jego wymiany, na Rys. 11 lub na Rys. 12 są pokazane połączenia listwy zaciskowej.

- Przewód zasilający należy wymienić na przewód tego samego typu, o odpowiednim przekroju przewodów.
- W celu podłączenia nowego przewodu zasilającego do listwy zaciskowej należy zabezpieczyć przewód przed wyrwaniem z listwy zaciskowej.
- W celu zainstalowania urządzenia w wycięciu w blacie i następnego podłączenia do sieci elektrycznej należy postępować w taki sam sposób, jak opisano wyżej.

Jednofazowe połączenie listwy zaciskowej płyty grzejnej za pomocą 4-żyłowego przewodu zasilającego (230 V)

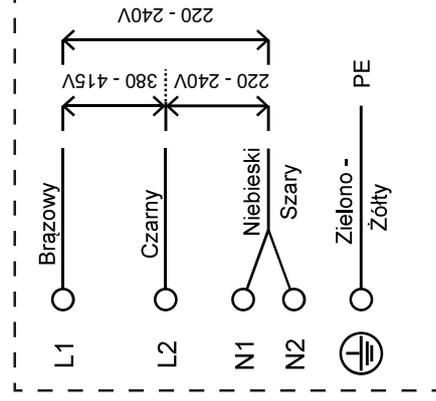
Do podłączenia należy użyć kabla o minimalnym przekroju przewodów 4 mm².



Rys. 11

Dwufazowe połączenie listwy zaciskowej płyty grzejnej za pomocą 4-żyłowego przewodu zasilającego (400 V)

Do podłączenia należy użyć kabla o minimalnym przekroju przewodów 2,5 mm²



Rys. 12

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Opis usterki	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Po włączeniu płyty grzejnej reaguje system zabezpieczenia instalacji elektrycznej domu	Obciążenie prądowe jest za duże dla instalacji elektrycznej domu.	Należy sprawdzić, czy pobór mocy przez wszystkie włączone urządzenia nie przekracza maksymalnego obciążenia instalacji elektrycznej domu. Należy sprawdzić, czy parametry podłączonego napięcia i zabezpieczenia nadmiarowo-prądowego są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
Po naciśnięciu przycisku do włączenia/wyłączenia płyty grzejnej, płyta grzejna się włączy, ale nie działa wyświetlacz przy poszczególnych polach grzejnych	Awaria układu elektronicznego zasilania	Konieczna wymiana układu elektronicznego zasilania. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
	Awaria elektronicznego układu sterowania	Konieczna wymiana elektronicznego układu sterowania. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
	Przegrzanie pola grzejnego	Temperatura pola grzejnego jest za wysoka. Należy sprawdzić, czy działa wentylator chłodzący umieszczony w dolnej części płyty grzejnej. Jeżeli wentylator działa, należy zwrócić się do serwisu.
Po ustawieniu stopnia mocy pola grzejnego, pole grzejne nie ogrzewa	Awaria wentylatora chłodzącego	Konieczna wymiana wentylatora chłodzącego. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
	Awaria układu elektronicznego zasilania	Konieczna wymiana układu elektronicznego zasilania. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Opis usterki	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Pole grzejne ogrzewa, ale wyświetlacz nie działa	Awaria elektronicznego układu sterowania, albo układu elektronicznego zasilania	Należy ponownie nacisnąć przyciski do włączenia i wyłączenia płyty grzejnej, i jeszcze raz wykonać ustawienia poszczególnych pól grzejnych.
Płyta grzejna włącza się w trakcie gotowania	Nastąpiło przypadkowe naciśnięcie przycisku do włączenia/wyłączenia	Należy ponownie nacisnąć przyciski do włączenia i wyłączenia płyty grzejnej, i jeszcze raz wykonać ustawienia poszczególnych pól grzejnych.
	Użyte naczynie nie nadaje się do gotowania na indukcji	Należy sprawdzić, czy użyte naczynie nadaje się do gotowania na indukcji – sprawdzamy przykładowo magnesy do dna naczynia.
	Mniejsza średnica dna naczynia od pola grzejnego	Należy sprawdzić, czy średnica dna naczynia nie jest mniejsza od pola grzejnego.
Po postawieniu naczynia na polu grzejnym, wyświetlacz danego pola grzejnego pokazuje symbol „U” (pole grzejne nie ogrzewa)	Przegrzanie naczynia	Należy pozostawić naczynie do ostygnięcia. Następnie kładziemy naczynie na polu grzejnym i kontynuujemy gotowanie. Jeśli po kolejnym włączeniu i wyłączeniu pola grzejnego nadal pokazuje się na wyświetlaczu przy polu grzejnym symbol „U”, to należy całkowicie wyłączyć płytę grzejną, odczekać przez 20 sekund i ponownie włączyć płytę.
	Awaria głównego układu elektronicznego	Konieczna wymiana głównego układu elektronicznego. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Pęknięcia lub szczeliny na płycie szklano-ceramicznej	Na płytę grzejną upadło naczynie, powodując uszkodzenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej	Należy natychmiast wyłączyć płytę grzejną naciśnięciem przycisku do włączenia/wyłączenia albo odpowiednim wyłącznikiem instalacyjnym, oraz odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Odgłosy robocze urządzeń

Technologia ogrzewania indukcyjnego opiera się o określone właściwości materiałów z metalu, które znajdują się w zasięgu wpływu fal o wysokiej częstotliwości. W pewnych sytuacjach takie wibracje mogą przejawiać się w postaci słabych odgłosów, które nie sygnalizują usterki. Chodzi np. o:

Głębokie burczenie podobne do odgłosów transformatora	Taki odgłos może mieć miejsce podczas gotowania przy wysokim stopniu mocy. Jego przyczyną jest duża ilość energii przenoszonej z płyty grzejnej do naczyń. Taki odgłos zanika lub osłabi się, gdy tylko przełączymy pole grzejne na niższą moc.
Piszczanie	Taki odgłos ma miejsce najczęściej przy pustym naczyniu. Zanika, gdy tylko wlejemy do naczynia wodę albo wiozemy do niego żywność.
Wysokie dźwięki pischczenia	Takie dźwięki mają miejsce przede wszystkim w przypadku naczyń składających się z wielu warstw różnych materiałów, w chwili, gdy włączono maksymalną moc grzewczą. Opisany efekt nie ma wpływu na wynik gotowania. Pischczenie zaniknie lub osłabi się, gdy tylko zmniejszymy moc.
Pęknięcie	Taki odgłos ma miejsce w przypadku naczyń składających się z kilku warstw różnych materiałów. Odgłos jest wywołany przez wibracje na powierzchniach połączonych różnych warstw. Jego pojawienie się jest uzależnione od rodzaju naczynia. Może się zmieniać zależnie od ilości i rodzaju żywności gotowanej w naczyniu.
Odgłos wentylatora	Prawidłowe działanie układu elektronicznego wymaga funkcjonowania w stałe nadzorowanej temperaturze. Do tego celu płyta grzejna jest wyposażona w wentylator, który może przelaczać się w zakresie kilku stopni mocy zależnie od zmierzonej temperatury. Wentylator może pracować także po wyłączeniu płyty grzejnej, jeżeli zmierzona temperatura pozostaje nadal zbyt wysoka.

KOMUNIKATY O BŁĘDZIE

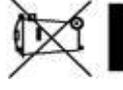
Kod	Opis błędu	Możliwa przyczyna
E1	Utrata sygnału (lusterka PCB)	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
E2/E3	Nieprawidłowo wysokie/niskie napięcie wejściowe	Zatrzymaj gotowanie i poczekaj, aż napięcie wejściowe powróci do normy. Jeśli nie, skontaktuj się z centrum serwisowym.
E4/E5/E6	Awaria termistora	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
E7	Nienormalnie wysoka temperatura	Wyłącz zasilanie, odczekaj 30 minut, a następnie włącz je ponownie. Jeśli nadal nie działa, skontaktuj się z serwisem.
E8/E9	Awaria czujnika IGBT	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
E0	Przegrzanie IGBT	Sprawdź wentylator, jeśli nie działa skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
EE	Awaria wyświetlacza PCB	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Preferujemy recykling materiałów opakowaniowych oraz starych urządzeń elektrycznych.
- Karton od urządzenia można odłożyć w punkcie zbiórki odpadów sortowanych.
- Plastikowe worki z polietylenu (PE) oddajemy w punkcie zbiórki materiałów do recyklingu.

Recykling urządzenia pod skończeniu się jego żywotności:

Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu tego nie wolno traktować jako odpadu komunalnego. Należy przekazać go do punktu zbiórki do recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie prawidłowej utylizacji produktu zapobiega negatywnym wpływom na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzi, jakie mogłyby wynikać z niewłaściwej utylizacji produktu. Utylizację należy wykonać zgodnie z przepisami w sprawie postępowania z odpadami. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu produktu należy zwrócić się do lokalnego urzędu, firmy zajmującej się utylizacją odpadów z gospodarstw domowych lub sklepu, w którym zakupiono produkt.



Ten produkt spełnia wszystkie zasadnicze wymagania dyrektyw EU, które mają do niego zastosowanie.