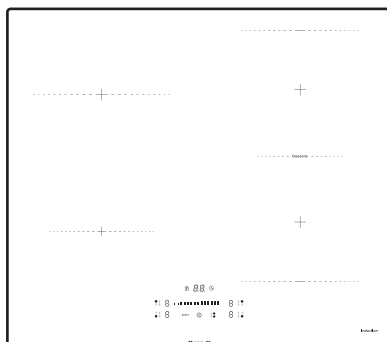


Płyta grzewcza



BPI264DB

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za nabycie produktu **BRANDT** i za okazane zaufanie dla naszej firmy.

Ten produkt zaprojektowano i wyprodukowano dla Państwa, z uwzględnieniem waszego stylu życia i wymogów, by jak najlepiej sprostać waszym oczekiwaniom. Zainwestowaliśmy w niego wiedzę, ducha innowacji i cały entuzjizm, który napędza nas już od ponad 60 lat.

By stale, w jak największym stopniu, spełniać wasze wymagania, mamy dostępną obsługę klienta, gdzie jesteśmy nieustannie gotowi Państwa wysłuchać i odpowiedzieć na wszystkie pytania oraz sugestie.

Można też odwiedzić naszą stronę internetową [**www.brandt.com**](http://www.brandt.com) gdzie dowiedzą się Państwo o najnowszych innowacjach oraz zdobędą dodatkowe, użyteczne informacje.

W **BRANDT** z radością wesprzemy was w codzienności i żywimy nadzieję, że w pełni będziecie się cieszyć z poczynionego zakupu.



Ważne: Przed uruchomieniem urządzenia, przeczytać ten przewodnik odnośnie instalacji i użytkowania, by szybko zapoznać się obsługą urządzenia.

Spis treści

1. Wstęp	5
1.1 Ostrzeżenia bezpieczeństwa	5
1.2 Instalacja	5
1.2.1 Ryzyko porażenia elektrycznego	5
1.2.2 Zagrożenie skaleczeniem	5
1.2.3 Ważne środki bezpieczeństwa	5
1.3 Obsługa i konserwacja	7
1.3.1 Ryzyko porażenia elektrycznego	7
1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia	7
1.3.3 Zagrożenie powodowane przez gorącą powierzchnię	8
1.3.4 Zagrożenie skaleczeniem	8
1.3.5 Ważne środki bezpieczeństwa	8
2.1 Widok z góry	10
2.2 Panel sterowania	10
2.3 Zasada działania	10
2.4 Przed rozpoczęciem użytkowania nowej płyty indukcyjnej	11
2.5 Dane techniczne	11
3. Obsługa produktu	11
3.1 Przyciski dotykowe	11
3.2 Dobór odpowiednich naczyń	11
3.3 Sposób użycia	12
3.3.1 Rozpoczęcie gotowania	12
3.3.2 Zakończenie gotowania	13
3.3.3 Użycie funkcji Boost	14
3.3.4 POLE UNIWERSALNE - DUOZONE	14
3.3.5 Blokowanie przycisków dotykowych	15
3.3.6 Obsługa zegara	16
3.3.7 Domyślny czas pracy	18
4. Wytyczne odnośnie gotowania	19
4.1 Wskazówki odnośnie gotowania	19
4.1.1 Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu	19
4.1.2 Podsmażanie steku	19
4.1.3 Smażenie na dużym ogniu	19
4.2 Detekcja małych przedmiotów	19
5. Ustawienia grzania	20
6. Czyszczenie i konserwacja	20
7. Porady i wskazówki	21
8. Wyświetlacz usterek i inspekcja	22
9. Instalacja	24
9.1 Dobór sprzętu instalacyjnego	24
9.2 Przed instalacją kuchenki zapewnij, co następuje	26
9.3 Po instalacji kuchenki zapewnij	26
9.4 Przed umiejscowieniem wsporników mocujących	26
9.5 Ustalenie położenia wspornika	26

9.6 Ostrożnie.....	27
9.7 Podłączenie płyty indukcyjnej do źródła zasilania	27

1. Wstęp

1.1 Ostrzeżenia bezpieczeństwa

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytać te informacje przez użyciem kuchenki.

1.2 Instalacja

1.2.1 Ryzyko porażenia elektrycznego

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji na urządzeniu, odłączyć je od źródła zasilania.
- Bardzo ważne i obowiązkowe jest zapewnienie dobrej instalacji uziemienia.
- Do zmian w domowej instalacji elektrycznej dopuszcza się wyłącznie wykwalifikowanego elektryka.
- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub śmierci.

1.2.2 Zagrożenie skałeczeniem

- Uwaga - brzegi panelu są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może skutkować zranieniem lub skałeczeniami.

1.2.3 Ważne środki bezpieczeństwa

- Uważnie przeczytać instrukcję przed rozpoczęciem instalacji lub użytkowania urządzenia.
- Nie umieszczać materiałów ani produktów palnych na urządzeniu.
- Udostępnić te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację, bo może to obniżyć koszty instalacji.
- By uniknąć zagrożeń, urządzenie należy instalować zgodnie z instrukcją instalacji.
- Urządzenie może prawidłowo zainstalować i uziemić tylko osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik, zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.

- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia z tytułu gwarancji lub odpowiedzialności.
- To urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osób nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia kabla, należy go wymienić u producenta, w serwisie lub zlecić to innym osobom posiadającym stosowne uprawnienia, by uniknąć niebezpieczeństwa.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, umysłowych lub oceny oraz przez osoby niedoświadczone, o ile są pod nadzorem lub otrzymały przeszkolenie dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz jakie są zagrożenia. Nie wolno małym dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- Ostrzeżenie: Jeśli na powierzchni pojawiają się pęknięcia, to kuchenkę trzeba wyłączyć, aby uchronić się przed porażeniem elektrycznym, ponieważ powierzchnia z płyty szklano-ceramicznej lub podobnego materiału chroni części pod napięciem.
- Nie należy czyścić urządzenia myjką parową.
- Nie kłaść na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, bo mogą się nagrzać.
- Do czyszczenia kuchenki nie używać myjki parowej.
- Po zakończeniu użytkowania kuchenki wyłączyć ją przyciskami dotykowymi, a nie polegać na czujniku obecności naczyń.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania przez zewnętrzny zegar lub pilot.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na płycie. UWAGA: Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania nadzorować stale.

OSTRZEŻENIE: Smażenie na tłuszczu lub oleju bez kontroli może być niebezpieczne i spowodować pożar.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać.

Trzeba zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny się zbliżać do kuchenki, jeśli nie są pod stałym nadzorem osoby dorosłej.

- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na tłuszczu lub oleju bez kontroli może być niebezpieczne i spowodować pożar.

NIGDY nie gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie i zdusić płomień pokrywką lub kocem.

UWAGA: Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania nadzorować stale.

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na płycie.

- **OSTRZEŻENIE:** Korzystać wyłącznie z zabezpieczenia płyty indukcyjnej zaprojektowanego przez producenta kuchenki lub wskazanego przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako właściwe, albo z zabezpieczenia zabudowanego na urządzeniu. Użycie nieodpowiedniego zabezpieczenia może powodować wypadki.

1.3 Obsługa i konserwacja

1.3.1 Ryzyko porażenia elektrycznego

- Nie gotować na kuchence z rozbitą lub popękaną powierzchnią. Jeśli powierzchnia kuchenki zostanie rozbita lub pojawią się na niej pęknięcia, to natychmiast wyłączyć zasilanie sieciowe (przełącznik na ścianie) i skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji kuchenkę wyłączyć przełącznikiem na ścianie.
- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub śmierci.

1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia

- Urządzenie spełnia wymagania norm bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi elektrycznymi implantami (jak pompy insulinowe) muszą się skonsultować

ze swoim lekarzem lub producentem implantu przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, by mieć pewność, że pole elektromagnetyczne nie będzie oddziaływać na implant.

- W przeciwnym wypadku może dojść do śmierci.

1.3.3 Zagrożenie powodowane przez gorącą powierzchnię

- Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać na tyle, by powodować oparzenia.
- Nie dopuszczać do zetknięcia się części ciała, odzieży ani przedmiotów nie będących stosownymi naczyniami kuchennymi — ze szkłem indukcyjnym, zanim jego powierzchnia nie ostygnie.
- Chronić dzieci.
- Rączki rondli mogą być gorące w dotyku. Sprawdzać czy rączki rondli nie wychodzą na inne powierzchnie grzewcze niż te, na których znajdują się rondle.
- Chronić dzieci przed dostępem do rączek rondli.
- W przeciwnym wypadku może dojść do oparzeń.

1.3.4 Zagrożenie skałeczeniem

- Cofnięcie osłonki bezpieczeństwa odsłania ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do kuchenki. Używać z zachowaniem maksymalnej ostrożności oraz bezpiecznie przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może skutkować zranieniem lub skałeczeniami.

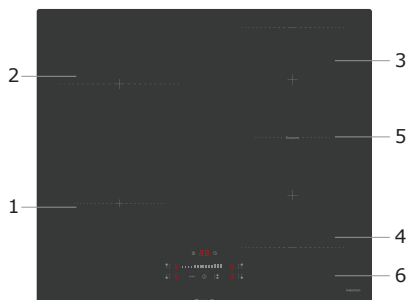
1.3.5 Ważne środki bezpieczeństwa

- Nigdy nie zostawiać działającego urządzenia bez nadzoru. Kipiąca zawartość powoduje dymienie, a tłuste wycieki mogą się zapalić.
- Nigdy nie korzystać z kuchenki jako blatu roboczego, albo do przechowywania rzeczy.
- Nigdy nie zostawiać przedmiotów ani przyborów kuchennych na kuchence.
- Nie umieszczać ani nie zostawiać żadnych magnesowalnych przedmiotów (np. karty kredytowe, karty pamięci), bądź sprzętu elektronicznego (np. komputery, odtwarzacze MP3) w pobliżu kuchenki, gdyż może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używać płyty do ogrzewania domu.
- Zawsze po użyciu wyłączyć pola grzewcze i kuchenkę tak, jak opisano w niniejszej instrukcji (tzn. przyciskami dotykowymi). Nie polegać na funkcji wykrywania naczynia, jako wyłączeniu pól grzewczych, po zdjęciu naczyń.

- Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem, ani na siedzenie, stanie lub wspinanie się na nie.
- Nie przechowywać przedmiotów, będących obiektem zainteresowania dzieci, w szafkach nad kuchenką. Dzieci wspinające się na kuchenkę mogą doznać poważnych zranień.
- Nie pozostawiać dzieci samych albo bez nadzoru w pobliżu działającej kuchenki.
- Dzieci lub dorośli z niepełnosprawnościami ograniczającymi zdolność obsługi kuchenki powinni zostać w niej przeszkoleni przez odpowiedzialną i kompetentną osobę. Instruktor winien mieć pewność, że przeszkolone osoby mogą korzystać z kuchenki bez narażania siebie lub otoczenia na niebezpieczeństwo.
- Nie naprawiać ani nie wymieniać części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszelkie inne prace serwisowe winien przeprowadzać wykwalifikowany technik.
- Nie umieszczać i nie zrzucać ciężkich przedmiotów na kuchenkę.
- Nie stawać na kuchence.
- Nie używać naczyń z nierównymi krawędziami, ani nie przeciągać naczyń po powierzchni szkła indukcyjnego, by nie zarysować szkła.
- Do czyszczenia kuchenki nie używać zmywaków ani innych środków do czyszczenia o właściwościach ściernych, bo mogą zarysować szkło indukcyjne.
- Urządzenie jest przeznaczone do użycia w gospodarstwach domowych i innych zastosowaniach, takich jak: -kuchenki dla personelu w sklepach, biurach i miejscach pracy; - gospodarstwa wiejskie; - dla klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych; - miejsca oferujące nocleg i śniadanie.
- OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać.
- Trzeba zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny się zbliżać do kuchenki, jeśli nie są pod stałym nadzorem osoby dorosłej.

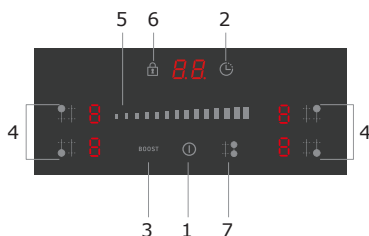
2. Wstępna informacja o produkcie

2.1 Widok z góry



1. Pole maks. 1400/1500W
2. Pole maks. 2400/2600W
3. Pole maks. 1800/2000W
4. Pole maks. 1800/2000W
5. Pole maks. 3000/3600W
6. Płyta szklana
7. Panel sterowania

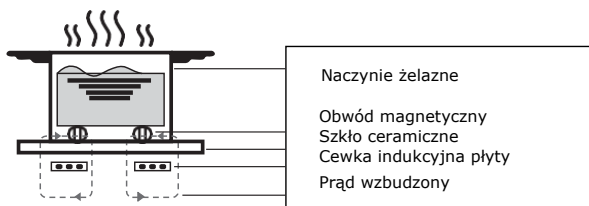
2.2 Panel sterowania



1. Przełącznik wł/wył
2. Zegar
3. Boost
4. Przyciski dotykowe wyboru pola grzewczego
5. Suwak dotykowy mocy / zegara
6. Przycisk dotykowy blokady
7. Przycisk dotykowy DuoZone

2.3 Zasada działania

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczne, technologicznie zaawansowane, efektywne i ekonomiczne. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generujących ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się od gorącego naczynia.



2.4 Przed rozpoczęciem użytkowania nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytać niniejszy przewodnik, zwracając szczególną uwagę rozdział „Ostrzeżenia bezpieczeństwa”.
- Usunąć folię ochronną, która może wciąż być na płycie.

2.5 Dane techniczne

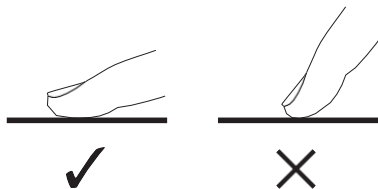
Płyta indukcyjna	BPI264DB
Pola grzewcze	4 pola
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400W
Wymiary produktu dł×szer×wys(mm)	590X520X62
Wymiary pod zabudowę A×B (mm)	560X490

Ciężar i wymiary są przybliżone. Jako że nieustannie ulepszamy nasze produkty, możemy zmieniać specyfikacje techniczne i konstrukcje bez uprzedzenia

3. Obsługa produktu

3.1 Przyciski dotykowe

- Przyciski reagują na dotyk, nie trzeba ich więc naciskać.
- Dotykaj opuszką, a nie końcem palca.
- O zarejestrowanym dotknięciu każdorazowo świadczy krótki sygnał.
- Dopilnuj, by przyciski były stale czyste, suche i by ich nie przykrywały żadne przedmioty (np. przybory kuchenne albo serwetka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić operowanie przyciskami.



3.2 Dobór odpowiednich naczyń

- ⚠ Stosuj wyłącznie odpowiednie naczynia, z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu albo dnie naczynia.
- Można sprawdzić czy naczynie jest odpowiednie przez przeprowadzenie testu. Zbliź magnes do dna naczynia. Jeśli będzie przyciągany, to naczynie nadaje się do indukcji.
- W przypadku braku magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli nie będzie migać na wyświetlaczu i woda się zagotuje, to naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się do indukcji: czysta stal nierdzewna, aluminium albo miedź bez magnetycznego dna, szkło, drewno, porcelana, ceramika, glina.



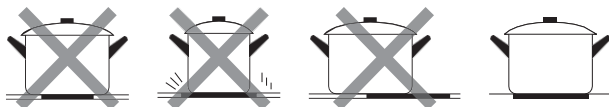
- Jeżeli część ferromagnetyczna tylko częściowo przykrywa dno naczynia, nagrzej się tylko obszar ferromagnetyczny, reszta dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.
- Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inny materiał, np. aluminium, może to mieć wpływ na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia.
- Jeśli podstawa patelni jest podobna do poniższej ilustracji, patelnia może nie zostać wykryta.



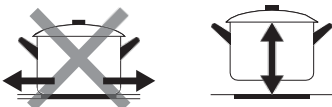
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami ani z pokrzywionym dnem.



Sprawdź czy dno naczynia jest gładkie, płasko leży na szkło i wielkością odpowiada polu grzewczemu. Używaj naczyń o takiej samej średnicy, jak graficzny obrys wybranego pola grzewczego. Jeśli naczynie będzie trochę większe, to zużycie energii będzie najbardziej wydajne. W przypadku użycia mniejszego naczynia, wydajność może być niższa od oczekiwanej. Naczynia o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą zostać niewykryte przez płytę. Zawsze staraj się ustawić naczynie na środku pola grzewczego.

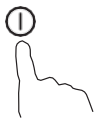
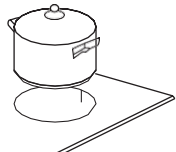


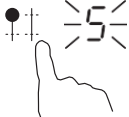
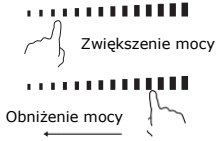
Gdy zdejmujesz naczynia, zawsze odrywaj je od kuchenki, a nie przesuwaj po płycie, żeby nie zarysować szkła.



3.3 Sposób użycia

3.3.1 Rozpoczęcie gotowania

Dotknij przycisk wł/wył. Po włączeniu zasilania, raz zabrzmi brzęczyk, a na wszystkich wyświetlaczach pokaże się „-” albo „-”, wskazując na stan czuwania płyty indukcyjnej.	
Położ odpowiednie naczynie na wybranym polu grzewczym. • Dopilnuj by dno naczynia i powierzchnia grzewcza były czyste i suche.	

Gdy dotkniesz przycisk wyboru pola grzewczego, zamiga kontrolka obok danego kluczyka.	
Wybierz ustawienie mocy dotykając suwaka. • Jeśli nie wybierzesz ustawień grzania w ciągu 1 minuty, to płyta indukcyjna samoczynnie się wyłączy. Trzeba będzie zacząć jeszcze raz, od kroku 1. • Ustawienie mocy można modyfikować w dowolnym czasie podczas gotowania.	

Jeśli miga wyświetlane naprzemiennie z ustawieniem grzania

To oznacza, że:

- naczynia nie umieszczono we właściwym polu grzewczym, albo
- używane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego, albo
- naczynie jest zbyt małe, albo nie jest wystarczająco na środku pola grzewczego.

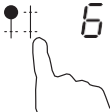
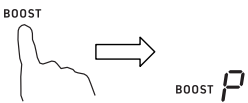
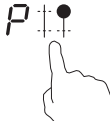
Podgrzewanie nie będzie miało miejsca, o ile właściwe naczynie nie znajdzie się w polu grzewczym.

Wyświetlanie  samoczynnie zniknie po 1 minucie, jeśli nie położysz właściwego naczynia.

3.3.2 Zakończenie gotowania

Dotknij przycisk wyboru pola grzewczego, by dane pole wyłączyć.	
Wyłącz pole grzewcze, przesuwając dotykem suwak na „I”. Sprawdź czy na pewno wyświetla się „0”	
Wyłącz całą kuchenkę, dotykając przycisk wł/wył.	
Uważaj na gorące powierzchnie H wskazuje, które pola grzewcze są gorące w dotyku. Symbol zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do temperatury bezpiecznej. Można też tego użyć do oszczędzania energii — jeśli chcesz podgrzewać kolejne naczynia, to użyj pola, która jest jeszcze gorąca.	

3.3.3 Użycie funkcji Boost

Uruchomienie funkcji Boost	
Dotknij przycisk wyboru pola grzewczego.	
Dotknij przycisk boost boost, wtedy kontrolka pola wyświetli „P” i moc wzrośnie dla maksimum.	
Wyłączenie funkcji Boost	
Dotknij przycisk wyboru pola grzewczego, by wyłączyć funkcję Boost	
Dotknij przycisk „Boost” boost, by wyłączyć funkcję Boost, wtedy pole grzewcze wróci do oryginalnego ustawienia.	

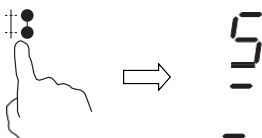
- Funkcja działa w każdym polu grzewczym.
- Pole grzewcze wraca do oryginalnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli oryginalne ustawienie grzania wynosiło 0, to po 5 minutach wróci do 9.

3.3.4 POLE UNIWERSALNE - DUOZONE

- Tego pola można użyć jako pola pojedynczego, albo jako dwóch różnych pól, zależnie od potrzeb.
- Na pole uniwersalne składają się dwie niezależne cewki, którymi można odrębnie sterować.

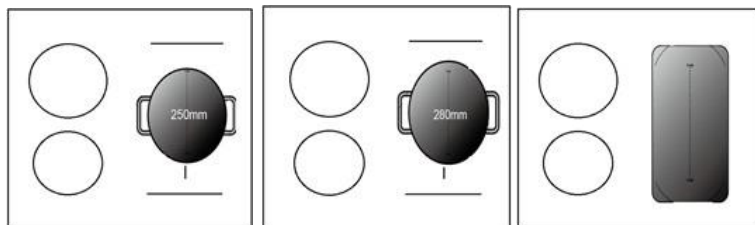
Jako jedno duże pole

1. By uruchomić DuoZone jako jedno duże pole, dotknij przycisk DuoZone.



2. Odnosnie dużego pola sugerujemy, co następuje:

Naczynia kuchenne: Naczynia o średnicy 250mm lub 280mm (dopuszczalne naczynia kwadratowe i owalne)

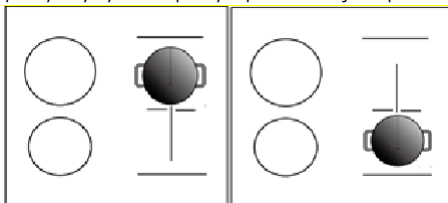


Nie zalecamy żadnych innych, poza wymienionymi trzema, bo może to spowodować zagrzanie się kuchenki.

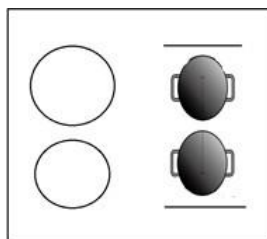
Jako dwa niezależne pola

Dzięki użyciu pola uniwersalnego jako dwóch niezależnych pól, masz możliwość korzystania z dwóch ustawień mocy.

(a) Połóż naczynie na prawym tylnym albo prawym przednim rejonie pola uniwersalnego.



(b) Połóż dwa naczynia po obydwu stronach pola uniwersalnego.



Ważne: Naczynie musi być większe 120mm.

3.3.5 Blokowanie przycisków dotykowych

- Można zablokować przyciski dotykowe w ochronie przed nieupoważnionym użyciem (np. przypadkowe włączenie pól grzewczych przez dzieci).
- Przy blokadzie przycisków, wszystkie są wyłączone, z wyjątkiem przełącznika wł/wył.

Aby zablokować przyciski:	
Dotknij przycisk blokowania	Na zegarze pojawi się „Lo”
Aby odblokować przyciski:	
Dotknij i chwilę przytrzymaj przycisk blokady.	



Kiedy kuchenka działa w trybie blokady, wtedy wszystkie przyciski są zablokowane z wyjątkiem przełącznika w/wył ①, zawsze można kuchenkę wyłączyć przełącznikiem w/wył ① gdyby wystąpiło jakieś zagrożenie, ale dla normalnego, kolejnego działania, trzeba ją najpierw odblokować.

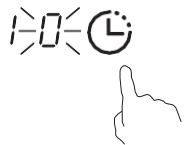
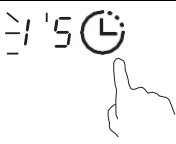
3.3.6 Obsługa zegara

Zegara można używać na dwa sposoby:

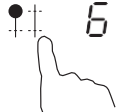
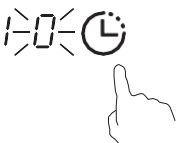
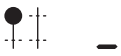
- Można go użyć jako minutnika. W takim wypadku, po upływie nastawionego czasu, zegar nie wyłączy żadnego pola grzewczego.
- Można go też tak ustawić, by po upływie nastawionego czasu wyłączał jedno lub więcej pól grzewczych. Maksymalna nastawa zegara to 99 min.

a) Użycie zegara jako minutnika

Jeśli nie wybierasz żadnego pola grzewczego

Sprawdź czy kuchenka jest włączona. Ważne: do użycia minutnika musi być aktywne przynajmniej jedno pole grzewcze.	
Dotknij przycisk zegara. Wskaźnik minutnika zacznie migać i na wyświetlaczu zegara pojawi się „10”.	
Ustaw czas dotykając suwaka (np. 5).	
Ponownie dotknij przycisk zegara, zacznie migać „1”.	
Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz zegar jest ustawiony na 95 minut.	
Po ustawieniu czasu, natychmiast rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu będzie widać pozostały czas.	
Po upływie ustawionego czasu, przez 30 sekund zadźwięczy brzęczyk i kontrolka zegara wyświetli „- -”.	

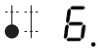
b) Użycie zegara do wyłączenia pola grzewczego

Ustawienie jednego pola	
Dotknij przycisk wyboru pola grzewczego, by wybrać pole, dla którego chcesz ustawić zegar.	
Wkrótce potem dotknij przycisk zegara, kontrolka minutnika zacznie migać i na wyświetlaczu zegara pojawi się „10”.	
Ustaw czas dotykając suwaka (np. 5).	
Ponownie dotknij przycisk zegara, zacznie migać „1”.	
Ustaw czas dotykając suwaka (np.9), teraz zegar jest ustawiony na 95 minut.	
Po ustawieniu czasu, natychmiast rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu będzie widać pozostały czas. WAŻNE: Zapalenie się czerwonej kropki obok kontrolki poziomu mocy wskazuje, które pole wybrano.	
Gdy upłynie czas gotowania, wtedy samoczynnie wyłączy się odpowiednie pole grzewcze.	

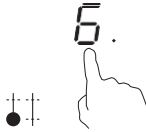


Pozostałe pola będą nadal działać, jeśli je wcześniej włączono.

Powyższe ilustracje mają charakter wyłącznie orientacyjny, faktyczny produkt może się różnić.

Ustawienie kilku pól:	
Kroki ustawiania kilku pól są podobne do ustawiania jednego pola; Gdy ustawisz czas dla kilku pól grzewczych jednocześnie, zapalą się kropki odpowiednich pól. Wyświetlacz minut pokazuje zegar minutowy. Miga kropka odpowiedniego pola. Wygląda to jak niżej:	
 3 (ustawiono na 15 minut)	
 6 (ustawiono na 45 minut)	
Gdy upłynie czas odliczany przez zegar, odpowiednie pole się wyłączy. Następnie pokaże się nowy zegar minutowy i będzie migać kropka odpowiedniego pola.	  (ustawiono na 30 minut)
Dotknij panel wyboru pola grzewczego, to na kontrolce zegara pokaże się odpowiedni zegar.	

C) Odwołanie zegara

Dotknij przycisk wyboru pola grzewczego, by wybrać pole, dla którego chcesz odwołać zegar.	
Dotknij przycisk zegara, kontrolka zacznie migać.	
Dotknij suwaka, ustaw zegar na „00” i w ten sposób zegar zostanie odwołany.	

3.3.7 Domyślny czas pracy

Automatyczne wyłączanie to funkcja bezpieczeństwa w płycie indukcyjnej Samoczynnie się wyłącza, jeśli zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślny czas pracy dla różnych poziomów mocy przedstawia poniższa tabela:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zegar domyślnego czasu pracy (godzin)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu naczynia, płyta natychmiast przestaje grzać i samoczynnie się wyłącza po 2 minutach.



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

4. Wytyczne odnośnie gotowania



Zachowaj ostrożność w trakcie smażenia, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewa, szczególnie przy użyciu funkcji PowerBoost. W ekstremalnie wysokiej temperaturze olej i tłuszcz samoistnie się zapalają, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

4.1 Wskazówki odnośnie gotowania

- Gdy potrawa zaczyna wrzeć, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Użycie pokrywki skraca czas gotowania i pozwala oszczędzać energię przez zatrzymywanie ciepła.
- Minimalizuj ilość oleju i tłuszczu, by skrócić czas gotowania.
- Zaczynaj gotowanie na wysokim ustawieniu, a potem je obniż, gdy potrawa się zagrzeje.

4.1.1 Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu ma miejsce poniżej punktu wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy pojedyncze pęcherze dopływają do powierzchni gotowanej cieczy. To bardzo ważne dla zup i delikatnych gulaszy, bo smak uzyskuje się nie rozgotowując potrawy. Podobnie, poniżej temperatury wrzenia powinno się przyrządzać sosy na bazie jajek i mąki.
- Niektóre czynności, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, by zapewnić właściwe ugotowanie potrawy w zalecanych czasie.

4.1.2 Podsmażanie steku

By przyrządzić soczysty, aromatyczny stek:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed przyrządzeniem.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj stek z obydwu stron olejem. Skrop gorącą patelnię niewielką ilością oleju i ułóż mięso na patelni.
4. Obrób stek tylko raz w czasie smażenia. Dokładny czas obróbki termicznej zależy od grubości steku i pożądanego stopnia usmażenia. Trwa od 2 do 8 minut na każdej stronie. Naciśnij stek, by ocenić jak dobrze jest usmażony — im twardszy, tym mocniej usmażony.
5. Pozostaw stek na ciepłej płycie na kilka minut, by odpoczął i zmiękł przed podaniem.

4.1.3 Smażenie na dużym ogniu

1. Wybierz wok nadający się do indukcji, z płaskim dnem, albo dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być wykonane szybko. Jeśli masz do usmażenia duże ilości potrawy, to podziel ją sobie na mniejsze partie.
3. Krótko podgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki stołowe oleju.
4. Najpierw usmaż mięso i odłóż na bok, utrzyj ciepłe.
5. Następnie usmaż warzywa, mieszając. Gdy będą już gorące, ale wciąż chrupkie, obniż nastawę, włóż mięso z powrotem do patelni i dodaj sos.
6. Delikatnie mieszaj składniki, by równomiernie się zagrzały.
7. Podawaj natychmiast.

4.2 Detekcja małych przedmiotów

Jeśli na płycie pozostanie naczynie nieodpowiedniej wielkości albo niemagnetyczne (np. z aluminium), albo jakiś inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), to płyta samoczynnie przejdzie na 1 minutę w stan czuwania. Wentylator będzie chłodził płytę przez kolejną 1 minutę.

5. Ustawienia grzania

Poniższe ustawienia mają charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od naczyń jakich używasz i ilości przyrządzanej potrawy. Eksperymentuj z kuchenką indukcyjną, by znaleźć najlepsze ustawienia dla siebie.

Ustawienie grzania	Zastosowanie
1 - 2	• delikatne zagrzanie małych ilości produktów • topienie czekolady, czas gotowania nie powinien przekraczać 30 minut masła i szybko przypalające się potrawy • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • powolne podgrzewanie
3 - 4	• odgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• duszenie • gotowanie makaronu
9	• smażenie na dużym ogniu • podsmażanie • doprowadzanie zupy do wrzenia • wrzenie wody

6. Czyszczenie i konserwacja

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia szkła (odciski palców, ślady, plamy po potrawach, rozlane ciecze niezawierające cukru na szkle)	1. Wyłącz zasilanie kuchenki. 2. Zastosuj środek do mycia płyt póki jest jeszcze ciepła (ale nie gorąca!) 3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub papierowym ręcznikiem. 4. Włącz z powrotem zasilanie kuchenki.	• Przy wyłączonym zasilaniu, nie będzie się świeciła kontrolka 'gorąca powierzchnia', ale pole grzewcze może być wciąż gorące! Zachowaj szczególną ostrożność. • Twarde zmywaki, niektóre zmywaki nylonowe i silne/ścierające środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze sprawdzaj etykietę, czy dany środek czyszczący albo zmywak jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj resztek z czyszczenia płyty, bo szkło może się od nich zabarwić.

Wykipiała ciecz, pozostałości stopionych potraw i gorące rozlane ciecze zawierające cukier	Natychmiast usuwaj szpatułką, albo skrobakiem żyłkowym, przeznaczonym do płyt indukcyjnych, tylko uważaj na gorące pola grzewcze: 1. Wyłącz zasilanie kuchenki przełącznikiem na ścianie. 2. Trzymaj skrobak lub inne narzędzie pod kątem 30° i zeskrób zanieczyszczenie albo rozlaną zawartość w kierunku ostygniętego miejsca na kuchence. 3. Zbierz zanieczyszczenie lub rozlaną zawartość ręcznikiem kuchennym albo papierowym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 z punktu 'Codzienne zabrudzenia szkła' powyżej.	• Jak najszybciej usuwaj plamy po roztopionych i zawierających cukier albo rozlanych produktach. Jeśli pozostaną na szkle i wystygną, to może być je trudno usunąć, a nawet mogą trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Zagrożenie skałeczeniem: cofnięcie osłonki bezpieczeństwa odsłania ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do kuchenki. Używaj z zachowaniem maksymalnej ostrożności oraz bezpiecznie przechowuj poza zasięgiem dzieci.
Rozlania obejmujące przyciski dotykowe	1. Wyłącz zasilanie kuchenki. 2. Namocz rozlany materiał 3. Wytrzyj miejsce z przyciskami dotykowymi czystą, wilgotną gąbką albo szmatką. 4. Wytrzyj miejsce do sucha papierowym ręcznikiem. 5. Włącz z powrotem zasilanie kuchenki.	• Kuchenka może wydać dźwięk i samoczynnie się wyłączyć, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich rozlana ciecz. Musisz najpierw wytrzeć miejsce z dotykowymi przyciskami, zanim z powrotem włączysz kuchenkę.

7. Porady i wskazówki

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić
Nie udaje się włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Sprawdź czy kuchenka jest podłączona do źródła zasilania i czy jest włączona. Sprawdź czy jest awaria zasilania w twoim domu albo dzielnicy. Jeśli po sprawdzeniu wszystkiego problem pozostaje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Przeczytaj zalecenia z punktu 'Użytkowanie kuchenki indukcyjnej'.
Operowanie przyciskami sprawia trudność.	Być może przyciski pokrywa cienka warstwa wody, albo dotykasz przycisków koniuszkiem palca.	Dopilnuj, by powierzchnia przycisków była sucha i dotykaj ich opuszką palca.
Szkło jest zarysowane.	Naczynia mają ostre krawędzie. Nieodpowiedni zmywak albo środki o właściwościach ścierających.	Używaj naczyń o płaskim, gładkim dnie. Zob. 'Dobór odpowiednich naczyń'. Zob. 'Czyszczenie i konserwacja'.

Z niektórych naczyń wydobywają się trzaski albo stuki.	Przyczyną może być konstrukcja naczyń (warstwy zbudowane z różnych metali odmiennie wibrują).	To normalne zjawisko i nie świadczy o usterce.
Kuchenka wydaje cichy, szumiący dźwięk w czasie pracy na ustawieniu wysokiej mocy	Sprawia to technologia indukcyjnego gotowania.	To normalne, ale ten dźwięk powinien cichnąć lub całkiem zniknąć przy obniżeniu ustawienia.
Słychać wentylator z kuchenki.	Wentylator chłodzący, wbudowany w płytę indukcyjną, chroni elektronikę przed przegrzaniem. Może nadal działać, mimo wyłączenia kuchenki.	To normalne i nie wymaga interwencji. Kiedy pracuje wentylator, nie wyłączaj zasilania kuchenki przełącznikiem na ścianie.
Naczynia się nie grzeją i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń, ponieważ nie nadaje się ono do indukcji. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń, ponieważ jest zbyt małe jak na pole grzewcze, albo nie jest umieszczone odpowiednio na środku pola.	Używaj naczyń dostosowanych do gotowania indukcyjnego. Zob. punkt 'Dobór odpowiednich naczyń'. Wyśrodkuj naczynie na polu i sprawdź, czy jego rozmiar pasuje do pola.
Kuchenka albo pole grzewcze nieoczekiwanie wyłączyło się samoczynnie, słychać brzęczyk i wyświetla się kod błędu (zwykle naprzemiennie z migającą jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu zegara).	Usterka techniczna.	Zapisz litery i cyfry błędu, wyłącz zasilanie kuchenki przełącznikiem na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

8. Wyświetlacz usterek i inspekcja

Kuchenka indukcyjna posiada funkcję samodiagnostyki. Dzięki temu testowi, technik może sprawdzić działanie bez demontażu albo zdjęcia płyty.

Usuwanie usterek

- 1) Kod błędu pojawiający się w czasie użycia przez klienta i rozwiązanie;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Brak samonaprawy		
E1	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej--otwarty obwód.	Sprawdź podłączenie, albo wymień czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E2	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej--zwarcie.	
Eb	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej	
E3	Czujnik wysokiej temperatury płyty ceramicznej.	Poczekaj aż temperatura płyty ceramicznej wróci do normy.

		Dotknij przycisk „wł/wył” w celu zrestartowania urządzenia.
E4	Usterka czujnika temperatury IGBT --otwarty obwód.	Wymień płytkę sterowania
E5	Usterka czujnika temperatury IGBT --zwarcie	
E6	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj aż temperatura IGBT wróci do normy. Dotknij przycisk „wł/wył” by zrestartować urządzenie. Sprawdź czy wentylator działa bez zakłóceń. Jeśli nie, to wymień wentylator.
E7	Napięcie zasilania jest poniżej znamionowego poziomu napięcia:	Sprawdź czy zasilanie jest normalne.
E8	Napięcie zasilania jest powyżej znamionowego poziomu napięcia.	Włącz zasilanie, gdy będzie normalne.
U1	Błąd komunikacji.	Ponownie połącz płytkę wyświetlacza z płytką sterowania. Wymień płytkę sterowania albo wyświetlacza.

2) Konkretnie usterki i rozwiązania

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
LED się nie zapala po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania.	Brak dopływu zasilania.	Sprawdź czy wtyczka tkwi mocno w gniazdku i czy gniazdko jest sprawne.	
	Usterka dodatkowej płytki sterowania i płytki wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Dodatkowa płytką sterowania jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytkę sterowania.	
	Płytką wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają, albo wyświetlanie LEDowe nie jest normalne.	Płytką wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Kontrolka trybu gotowania się zapala, ale nie ma grzania.	Wysoka temperatura kuchenki.	Może temperatura otoczenia jest zbyt wysoka. Wlot lub wylot powietrza może być zastawiony.	
	Coś jest nie w porządku z wentylatorem.	Sprawdź czy wentylator działa bez zakłóceń; jeśli nie, to go wymień.	
	Płytką sterowania jest uszkodzona.	Wymień płytkę sterowania	
Grzanie nagle się zatrzymuje, a na wyświetlaczu miga „E”.	Niewłaściwy typ naczynia.	Użyj właściwego naczynia (zob. informacje w instrukcji obsługi).	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony, wymień płytkę sterowania.
	Za małą średnicą naczynia.		

	Kuchenka się przegrzała;	Urządzenie uległo przegrzaniu. Poczekaaj aż temperatura wróci do normy. Dotknij przycisk „wł/wył”, by zrestartować urządzenie.	
Pola grzewcze po tej samej stronie (jak pierwsze i drugie pole) będą wyświetlać „U”.	Usterka połączenia płytki sterowania i płytki wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płytką wyświetlacza w części odpowiadającej za komunikację jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytkę sterowania.	
Silnik wentylatora wydaje nietypowe dźwięki.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyżej podano określenie i inspekcje najczęstszych usterek.

Nie demontuj urządzenia samodzielnie, by uniknąć zagrożeń oraz uszkodzenia kuchenki.

9. Instalacja

9.1 Dobór sprzętu instalacyjnego

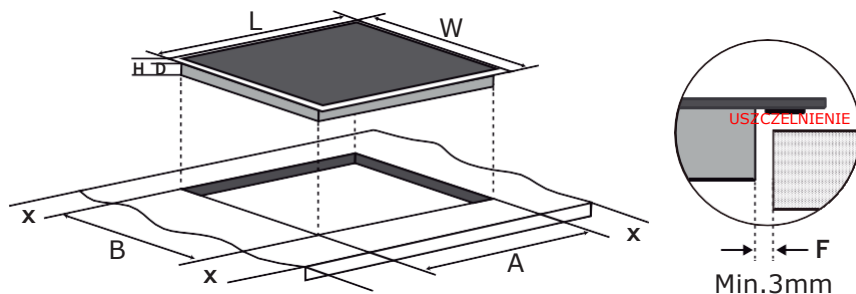
Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.

Dla celów instalacji i użytkowania należy zabezpieczyć minimum 5 cm wolnej przestrzeni wokół otworu.

Grubość powierzchni roboczej musi wynosić co najmniej 30mm. Zapewnij żaroodporny materiał izolacyjny (drewno i podobne materiały włókniste lub higrroskopijne nie nadają się na powierzchnię roboczą, chyba że zostaną zaimpregnowane), by uniknąć porażenia elektrycznego i dużych odkształceń powodowanych przez promieniowanie ciepłe z płyty. Jak pokazano poniżej:



Ważne: Bezpieczny odstęp między bokami kuchenki a wewnętrznymi powierzchniami blatu musi wynosić co najmniej 3mm.

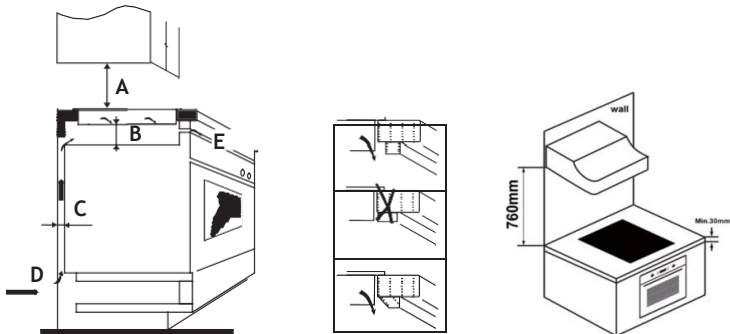


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bezwzględnie zapewnij dobrą wentylację kuchenki, wlot i wylot kuchenki nie mogą być zastawione. Dopilnuj by kuchenka była w dobrym stanie technicznym. Jak pokazano poniżej:



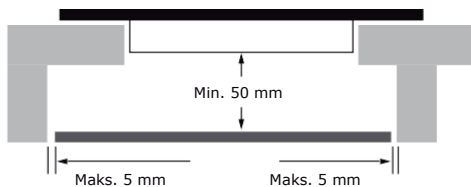
Ważne: Bezpieczny odstęp między płytą kuchenki a szafkami nad nią musi wynosić co najmniej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5mm

OSTRZEŻENIE: Zapewnij odpowiednią wentylację

Zapewnij dobrą wentylację kuchenki, wlot i wylot kuchenki nie mogą być zastawione. Aby zapobiec przypadkowemu dotknięciu rozgrzanego spodu kuchenki, albo doznaniu porażenia elektrycznego w trakcie działania kuchenki, trzeba koniecznie wstawić drewnianą wkładkę, mocowaną śrubami, w odległości co najmniej 50mm od spodu kuchenki. Wypełnij poniższe wymogi.



Wokół zewnętrznej powierzchni kuchenki znajdują się otwory wentylacyjne. MUSISZ dopilnować, by otwory nie były zastawione blatem, kiedy wstawisz kuchenkę na miejsce.



- Klej, który łączy plastik lub drewno w meblach, musi być odporny na temperaturę co najmniej 150°C, by nie odkleiły się panele.

- Tylina ściana, powierzchnie przyległe i otaczające muszą wytrzymać temperaturę 90°C.
-

9.2 Przed instalacją kuchenki zapewnij, co następuje

- Powierzchnia robocza jest prostopadła i wypoziomowana, bez przeszkadzających elementów konstrukcyjnych.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału żaroodpornego, izolacyjnego.
- Jeśli kuchenkę instaluje się nad piekarnikiem, to piekarnik musi mieć wbudowany wentylator.
- Instalacja spełnia wszelkie wymogi względem zachowania odstępów i inne stosowne normy i przepisy.
- Odpowiedni wyłącznik, zapewniający pełne odłączenie od sieci zasilania, jest zabudowany w stałej instalacji elektrycznej, zamontowany i umiejscowiony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami.
- Wyłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną na wszystkich biegunach (albo we wszystkich nieaktywnych [fazach] przewodnikach, o ile lokalne przepisy zezwalają na taką odmianę wymogów).
- Klient musi mieć łatwy dostęp do wyłącznika po zainstalowaniu kuchenki.
- W przypadku wątpliwości przy instalacji, skonsultuj się z lokalnymi instytucjami i przepisami technicznymi.
- Na powierzchniach otaczających kuchenkę zastosuj żaroodporne i łatwo zmywalne wykończenia (np. płytki ceramiczne).

9.3 Po instalacji kuchenki zapewnij

- Brak dostępu do kabla siłowego przez drzwiczki albo szuflady szafek.
- Wystarczający przepływ świeżego powietrza z spoza zabudowy do spodu kuchenki.
- Jeśli kuchenka jest instalowana nad szufladą albo szafką, to zapewnij barierę termiczną pod spodem kuchenki.
- Klient musi mieć dostęp do wyłącznika.

9.4 Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

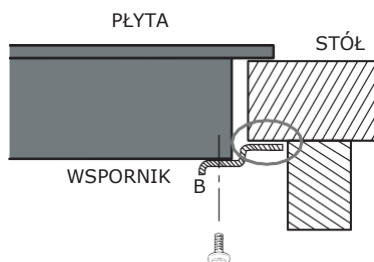
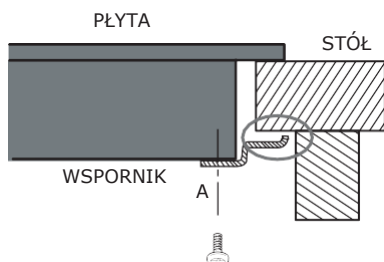
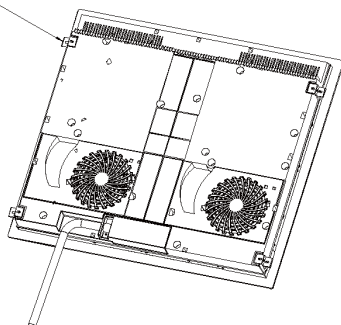
Umieść urządzenie na stabilnej, gładkiej powierzchni (wykorzystaj opakowanie). Nie wywieraj siły na przyciskach wystających z płyty indukcyjnej.

9.5 Ustalenie położenia wspornika

Zamocuj płytę na powierzchni roboczej, za pomocą śrub 4 wsporników, na spodzie płyty (zob. ilustracja) po instalacji.

Dopasuj położenie wspornika do różnych grubości blatu stołu.

Wspornik



W żadnym wypadku wsporniki po instalacji nie mogą stykać się z wewnętrznymi powierzchniami blatu (zob. ilustrację).

9.6 Ostrożnie

1. Tylko wykwalifikowany personel lub technicy mogą instalować płytę indukcyjną. Mamy do dyspozycji wykwalifikowany personel Nigdy nie wykonuj tej czynności samodzielnie.
2. Kuchenki nie wolno instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką, ponieważ wilgoć mogłaby uszkodzić elektronikę kuchenki.
3. Kuchenkę indukcyjną trzeba zainstalować w taki sposób, by zapewnić dobre promieniowanie ciepłe, optymalizujące jej niezawodność.
4. Ściana i indukowane pole grzewcze nad powierzchnią stołu winny być żaroodporne.
5. By uniknąć uszkodzeń, warstwa środkowa i klej winny być żaroodporne.
6. Nie należy czyścić urządzenia myjką parową.

9.7 Podłączenie płyty indukcyjnej do źródła zasilania



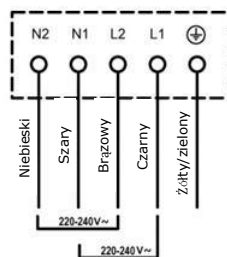
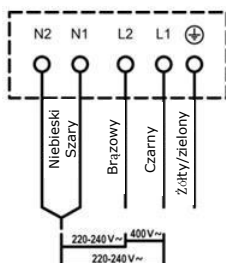
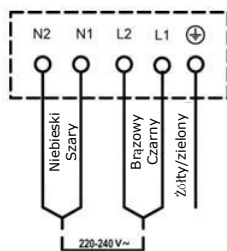
Podłączenia płyty indukcyjnej do sieci zasilania może dokonać wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany personel. Przed podłączeniem kuchenki do źródła zasilania, sprawdź czy:

1. Sieć zasilania w domu zapewnia parametry energii elektrycznej wymaganej przez kuchenkę.
2. Napięcie odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej

3. Odcinki kabla zasilania wytrzymują obciążenie podane na tabliczce znamionowej.
Do podłączenia płyty indukcyjnej do sieciowego źródła zasilania nie używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.
Kabel siłowy nie może stykać się z żadnymi gorącymi częściami, ani nie może być umiejscowiony tak, by jego temperatura w jakimkolwiek punkcie przekraczała 75°C.



Skonsultować się z elektrykiem, czy instalacja zasilania w domu nie wymaga żadnych zmian.
Wszelkich zmian może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.



- ☒ Jeśli kabel jest uszkodzony lub ma być wymieniony, to by uniknąć wypadków, czynność tę musi wykonać serwisant, posiadający specjalne narzędzia.
- ☒ Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci zasilania, trzeba zainstalować wyłącznik omnipolarny z minimalną szczeliną między stykami wynoszącą 3mm.
- ☒ Technik instalacji musi zapewnić prawidłowe podłączenie elektryczne, zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- ☒ Kabel nie może być zagięty ani ściśnięty.
- ☒ Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany przez upoważnionego technika.



Spód płyty indukcyjnej i kabel siłowy po instalacji są niedostępne.

 Prawidłowa utylizacja produktu	Taki symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można traktować jak odpadów domowych, lecz należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Dzięki prawidłowej utylizacji tego produktu pomagasz zapobiec potencjalnemu, negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, który mógłby mieć miejsce przy nieprawidłowej utylizacji. Po więcej informacji odnośnie recyklingu tego produktu udaj się do lokalnego urzędu, przedsiębiorstwa obsługującego wywóz odpadów domowych, albo do sklepu, gdzie kupiłeś produkt.
--	---

Serwis

Wszelkie konserwacje urządzeń winny być zlecane:

- dystrybutorowi,
- innemu wykwalifikowanemu mechanikowi, który jest autoryzowanym agentem dla urządzeń tej marki.

Przy umawianiu usługi serwisowej, podaj dane swojego sprzętu (model, typ i numer seryjny).

Te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej producenta, zamocowanej na urządzeniu.

Brandt

Oficjalny dystrybutor marki Brandt w Polsce:

RANKOR AGD, sp. z o. o.

Wincentego Styczyńskiego 22, 41-500 Chorzów
Polska

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny

tel: +48 603 749 562

email: serwis@rankor-agd.pl

Sprzedaż części zamiennych:

tel: +48 603 749 562

email: serwis@rankor-agd.pl

www.agd-rankor.pl