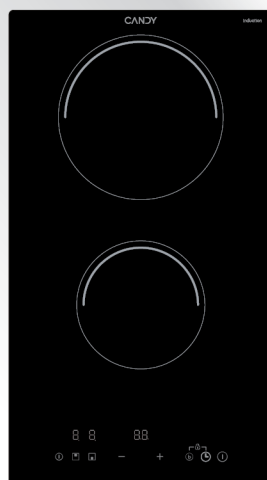


CANDY

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Návod k obsluze indukční varné desky	ČEŠTINA
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld	DEUTSCH
Εγχειρίδιο οδηγιών για επαγωγική εστία	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
Manual de Instrucciones para placa de inducción	ESPAÑOL
Induktsioonpliidiplaadi kasutusjuhend	EESTI
Manuel d'instruction pour plaque à induction	FRANÇAIS
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione	ITALIANO
Indukcinės kaitlentės naudojimo instrukcija	LIETUVIŲ K.
Indukcijas plīts virsmas lietošanas instrukcija	LATVIEŠU
Instructiehandleiding voor inductiekookplaat	NEDERLANDS
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Manual de instrucțiuni pentru plită cu inducție	ROMÂNĂ
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели	РУССКИЙ
Návod na obsluhu pre indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhhalno ploščo	SLOVENŠČINA
Uputstvo za upotrebu indukcionne ploče	SRPSKI
Посібник з експлуатації індукційної варильної панелі	УКРАЇНСЬКА
دليل التعليمات للموقد الحثي	العربية



CID 30/1



SPIS TREŚCI

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA-----	2
SPECYFIKACJA -----	7
PRZEGLĄD PRODUKTU-----	8
INSTRUKCJA OBSŁUGI-----	10
INSTRUKCJA SZYBKIEGO STARTU -----	18
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA -----	20
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW -----	21
INSTALACJA -----	24
UTYLIZACJA I RECYKLING-----	28

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Poniższe wytyczne dotyczące bezpieczeństwa mają na celu zapobieganie nieprzewidzianym zagrożeniom lub szkodom wynikającym z niebezpiecznej lub nieprawidłowej obsługi urządzenia. Po otrzymaniu urządzenia należy sprawdzić opakowanie i urządzenie, aby upewnić się, że wszystko jest w stanie nienaruszonym, co zapewnia bezpieczną obsługę. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy skontaktować się ze sprzedawcą lub handlowcem. Należy pamiętać, że modyfikacje lub zmiany w urządzeniu są niedozwolone ze względów bezpieczeństwa. Użycie niezgodne z przeznaczeniem może spowodować zagrożenie i utratę roszczeń gwarancyjnych.

Objaśnienie symboli

	Zagrożenie Ten symbol oznacza, że skrajnie łatwopalny gaz stwarza zagrożenie dla życia i zdrowia osób.
	Ostrzeżenie przed napięciem elektrycznym Ten symbol oznacza, że napięcie stwarza zagrożenie dla życia i zdrowia osób.
	Ostrzeżenie Ten znak ostrzegawczy oznacza zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.
	Ostrożnie Ten znak ostrzegawczy oznacza zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które może spowodować lekkie lub umiarkowane obrażenia.
	Uwaga Ten znak ostrzegawczy oznacza ważne informacje (np. szkody materialne), ale nie oznacza niebezpieczeństwa.
	Postępuj zgodnie z instrukcjami Ten symbol oznacza, że technik serwisowy powinien obsługiwać i konserwować to urządzenie wyłącznie zgodnie z instrukcjami obsługi.

Przed użyciem/przekazaniem do użytku urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi i przechowuj ją w bezpośrednim sąsiedztwie miejsca instalacji lub urządzenia do późniejszego wykorzystania!

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj te informacje przed użyciem płyty grzewczej.

INSTALACJA

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Ryzyko skaleczenia

- Uważaj - krawędzie paneli są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.

- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty kuchennej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

OBSŁUGA I KONSERWACJA

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na zepsutej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej złamie się lub pęknie, natychmiast wyłącz urządzenie za pomocą zasilania sieciowego (wyłącznik ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz płytę kuchenną przy ścianie.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie będą narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować śmierć.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Trzymaj z dala od dzieci.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne.
- Dopilnuj, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

Ryzyko skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać ani pozostawiać żadnych przedmiotów, które można namagnesować (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ ich pole elektromagnetyczne może mieć na nie wpływ.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczyń w celu wyłączenia stref gotowania po zdjęciu naczyń.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę kuchenną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.

- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do innych podobnych zastosowań:
 - Powierzchnie kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - Użytkowanie w domkach mieszkalno-gospodarczych;
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
 - Miejsca typu bed and breakfast.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

Gratulujemy zakupu nowej płyty ceramicznej.

Zalecamy poświęcenie trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać.

Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

SPECYFIKACJA

Płyta do gotowania	CID 30/1
Strefy gotowania	2 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3500 W
Rozmiar produktu dł. × szer. × wys. (mm)	288×520×59
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	268×500

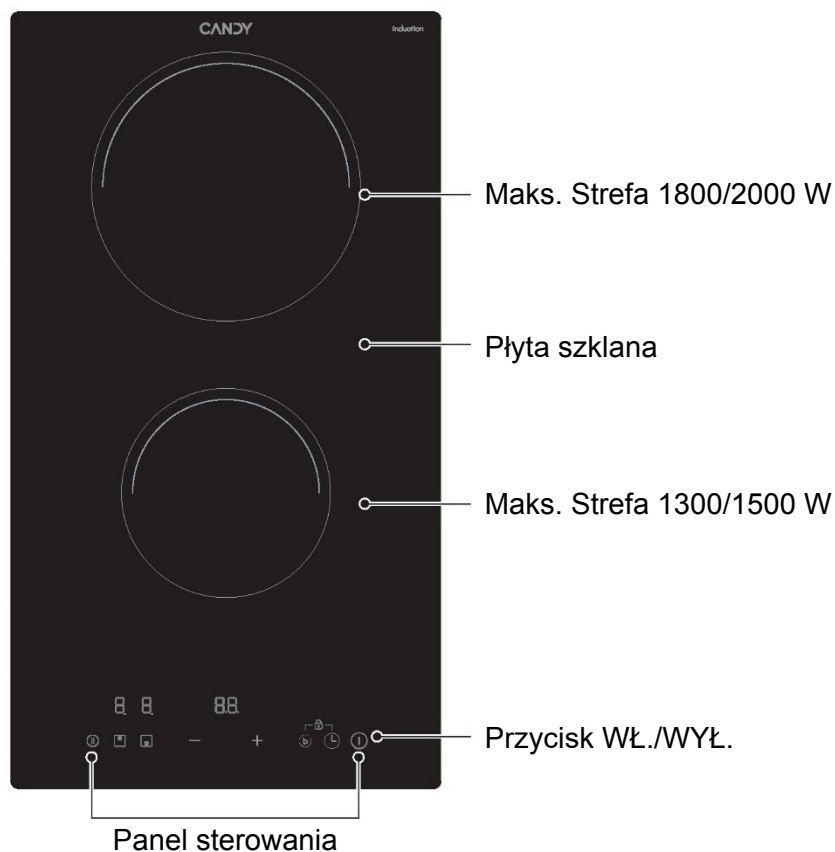
Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu	-	CID 30/1	
Rodzaj płyty	-	Wbudowana płyta grzewcza	
Liczba stref i/lub obszarów gotowania	-	2 strefy	
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i pola grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty pełne)	-	Indukcyjne strefy gotowania	
W przypadku okrągłych stref lub obszarów gotowania: średnica powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną grzejną strefę gotowania, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	Strefa1: 16,0 Strefa2: 18,0	cm
W przypadku nieokrągłych stref lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną grzejną strefę gotowania, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	L, W	Nie dotyczy	cm
Zużycie energii dla strefy lub obszaru gotowania w przeliczeniu na kg	EC _{gotowanie elektryczne}	Strefa1: 194,4 Strefa2: 183,7	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg	EC _{płyta elektryczna}	189,1	Wh/kg

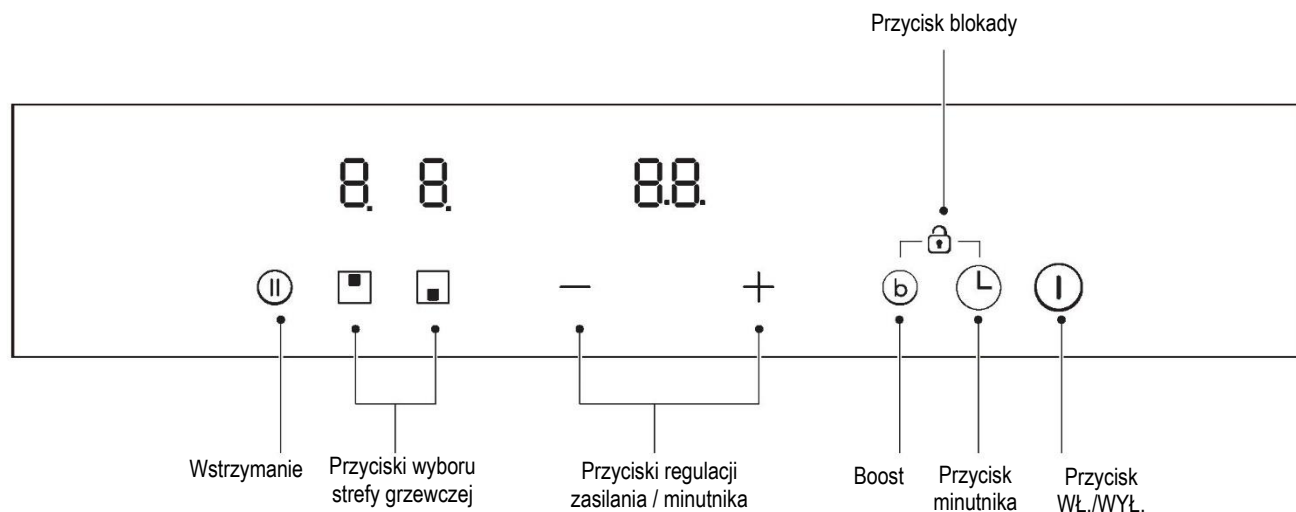
Dane określone zgodnie z normą EN 60350-2 i rozporządzeniami Komisji (UE) nr 66/2014.

PRZEGLĄD PRODUKTU

Widok z góry



Panel sterowania

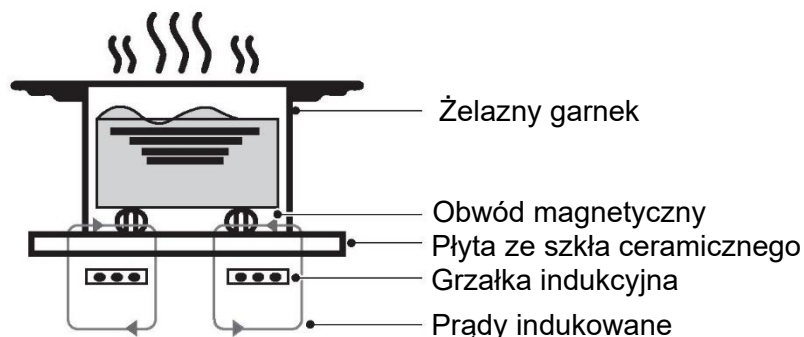


UWAGA

Wszystkie zdjęcia w tej instrukcji służą wyłącznie celom poglądowym. Rozbieżność dotyczy tylko ilustracji, a nie rzeczywistego przedmiotu.

Teoria działania

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że oddziałuje na nie gorąca patelnia.



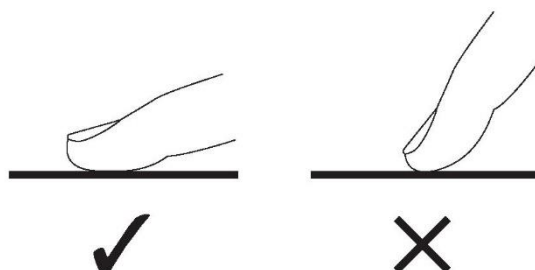
Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na Twojej płycie ceramicznej.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Panel obsługi dotykowej

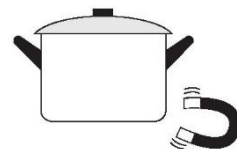
- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



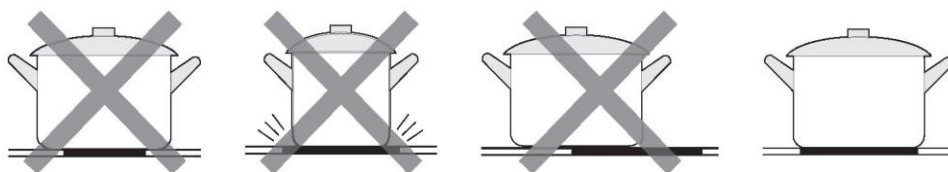
Wybór odpowiedniego naczynia



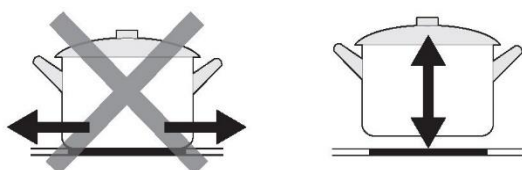
- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego.
Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu.
Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia.
Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.
- Niektóre garnki i patelnie dostępne na rynku nie nadają się do gotowania na indukcji, ponieważ mają tylko część dna z materiału ferromagnetycznego, a pozostałe części z innego materiału. Obszary te mogą nagrzewać się na różnych poziomach lub z mniejszą mocą. W niektórych przypadkach, gdy dno jest wykonane głównie z materiałów nieferromagnetycznych, płyta może nie rozpoznać naczynia i nie włączyć pola grzejnego.
- Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



- Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. Używając nieco szerszego naczynia, energia zużyta zostanie z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszych naczyń, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.



- Zawsze zdejmuj patelnie z płyty ceramicznej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



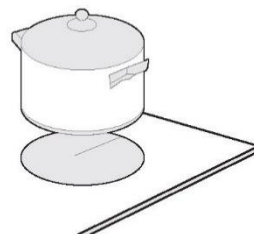
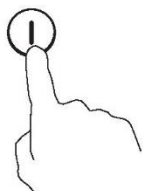
- Strefy gotowania są, do pewnego stopnia, automatycznie dopasowywane do średnicy naczynia. Jednak dno tego naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiednią dla danej strefy gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.

Strefa gotowania	Średnica dna naczyń indukcyjnych	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

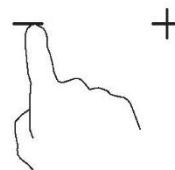
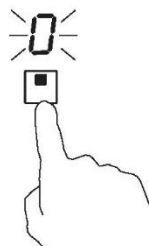
Użycie

1. Rozpocznij gotowanie

1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. przez jedną sekundę. Po włączeniu rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „+”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.
2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.
 - Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



3. Dotykając kontrolki wyboru strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
4. Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku „-” lub „+”.
 - Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
 - Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.



Jeśli wyświetlacz miga  na przemian z ustawieniem mocy grzania

To znaczy że:

- nie ustawiłeś naczynia na właściwej strefie gotowania lub
- naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest za małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane w strefie gotowania.

Grzanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiedni garnek.

2. Zakończ gotowanie

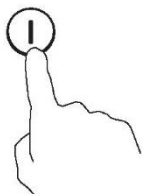
1. Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć.



2. Wyłącz strefę grzejną, przewijając w dół do „0” lub dotykając jednocześnie przycisków „-” i „+”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.



3. Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



4. Uważaj na gorące powierzchnie „H” wskaże, która strefa gotowania jest gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.



3. Blokowanie kontroli

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby zablokować sterowanie	
Dotknij przycisku blokady	Wskaźnik timera pokaże „Lo”.
Aby odblokować sterowanie	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę.	

⚠ Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. ①
W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku WŁ./WYŁ. ①, ale podczas kolejnego działania należy najpierw odblokować płytę.

4. Przyciski minutnika

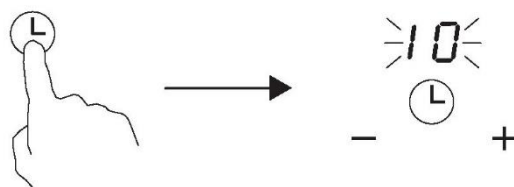
Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

- Możesz go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić go tak, aby wyłączało jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu. Maksymalny licznik czasu to 99 min.

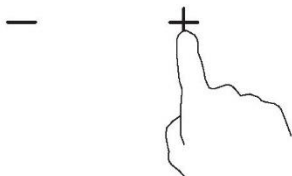
Używanie minutnika jako regulatora czasu

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzejnej

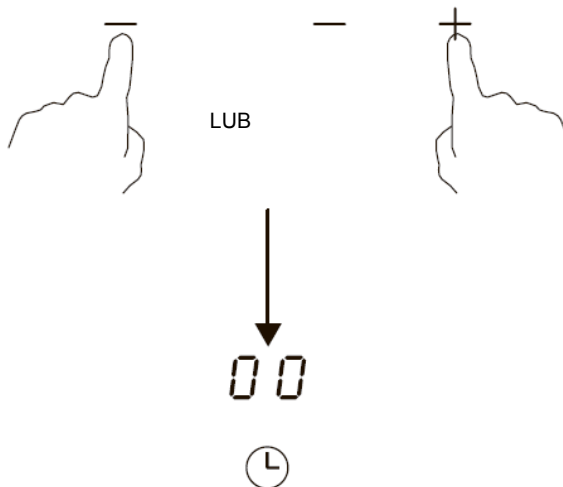
1. Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona.
Uwaga: możesz użyć regulatora czasu, jeśli co najmniej jedna strefa powinna być aktywna.
2. Dotknij przycisków minutnika. Wskaźnik regulatora czasu zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”.



3. Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika
Wskazówka: Dotknij przycisku „-” lub „+” minutnika, aby raz zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.



4. Jednoczesne dotknięcie „-” i „+” powoduje anulowanie minutnika, a na wyświetlaczu minutowym pojawi się „00”.



5. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund. Jeśli dotkniesz przycisku minutnika podczas migania wskaźnika minutnika, wskaźnik natychmiast przestanie migać.



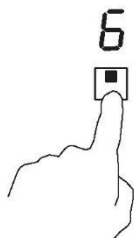
6. Brzęczyk włączy się przez 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -” po zakończeniu ustawiania czasu.



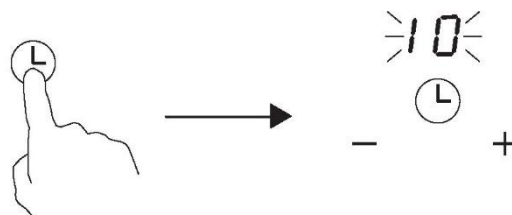
Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

Ustaw jedną strefę

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.



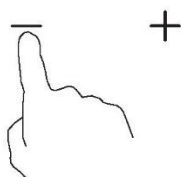
2. Dotknij przycisku minutnika, wskaźnik regulatora czasu zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”.



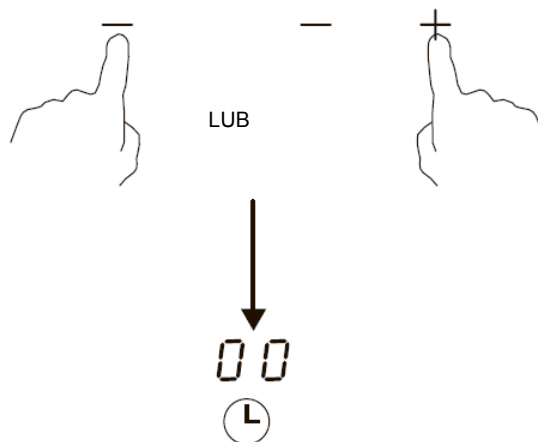
3. Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika.

Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.

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



4. Jednoczesne dotknięcie „-” i „+” powoduje anulowanie minutnika, a na wyświetlaczu minutowym pojawi się „00”.



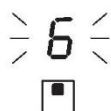
5. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund. Jeśli dotkniesz przycisku minutnika podczas migania wskaźnika minutnika, wskaźnik natychmiast przestanie migać.

6. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.



💡 UWAGA

Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.

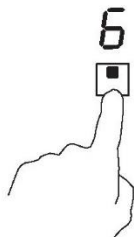


⚠ Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

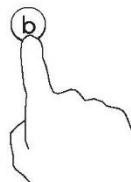
5. Korzystanie z funkcji Boost

Aktywuj funkcję Boost

1. Dotknij przycisku strefy grzewczej.

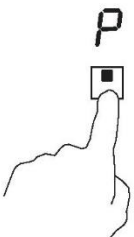


2. Dotknij przycisku Boost. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „p”.

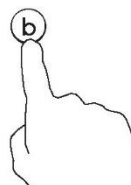


Anuluj funkcję Boost

1. Dotknij przycisku strefy grzewczej, dla której chcesz anulować funkcję Boost.



2. Wyłącz strefę gotowania, dotykając przycisku Boost. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.



- Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania jest równe 0, po 5 minutach nastąpi powrót do 9.

6. Tryb wstrzymania

- Możesz wstrzymać ogrzewanie zamiast wyłączać płytę.
- Po wejściu w tryb wstrzymania wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby przejść do trybu wstrzymania

Dotknij przycisku „Wstrzymanie”.

Wskaźnik wyświetli “||”.

Aby wyjść z trybu wstrzymania

Ponownie dotknij przycisku „Wstrzymanie”.



Gdy płyta jest w trybie pauzy, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. ①, płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. ① w sytuacji awaryjnej. Płyta grzewcza wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie wyłączysz trybu pauzy.

7. Domyślne czasy pracy

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca Twojej płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przerwać ogrzewanie, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.



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

INSTRUKCJA SZYBKIEGO STARTU



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz PowerBoost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoczynnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy żywność się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, Gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, kiedy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię gotującego płynu. Jest kluczem do pysznych zup i delikatnych gulaszu, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania potraw. Powinieneś również gotować sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecanym czasie.

Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

1. Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzej patelnię z ciężką podstawą.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie połóż mięso na rozgrzaną patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steku i tego, jak chcesz go przyrządzić. Czas może wynosić około 2-8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak jest upieczony – im bardziej jędrny, tym bardziej „dobrze wysmażony”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i zmiękł przed podaniem.

Do smażenia metodą stir-frying

1. Wybierz kompatybilny z płytą ceramiczną płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie metodą stir-frying powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa metodą stir-frying. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższym poziomie, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są podgrzane.
7. Podawaj od razu.

Wykrywanie małych przedmiotów

- W przypadku pozostawienia na płycie naczynia nieodpowiedniego rozmiaru lub niemagnetycznego naczynia (np. aluminium) lub innego małego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza), płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie utrzymywał gotowanie na płycie indukcyjnej jeszcze przez 1 minutę.

Ustawienia ogrzewania

Poniższe ustawienia są tylko wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależać od kilku czynników, w tym naczynia i ilości przyrządzanej potrawy. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Ustawienia podgrzewania	Stosowność
1 - 2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić • delikatne gotowanie • powolne podgrzewanie
3 - 4	• odgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• sautéing • gotowanie makaronu
9	• podsmażanie • pieczenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkle nie od cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Opłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Gdy zasilanie płyty grzewczej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa grzewcza może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ściernie środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się poplamieć.
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyletką odpowiedniego do kuchenek ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz płytę grzejną, wyjmując wtyczkę z gniazdka ściennego. 2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.	• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Ryzyko skaleczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
Przecieki na dotykowe elementy sterujące	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką 3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Eksplatacja urządzenia może prowadzić do usterek i awarii. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny i wskazówki dotyczące rozwiązywania komunikatów o błędach lub awarii. Zaleca się uważne przeczytanie poniższych tabel, aby zaoszczędzić czas i pieniądze poniesione w przypadku kontaktowania się z centrum serwisowym.

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta ceramiczna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty ceramicznej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterek.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu zegara gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie i kontrola awarii

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku elementów bez demontażu lub zdejmowania płyty z powierzchni roboczej.

1. Kod błędu pojawia się podczas korzystania przez klienta z & Solution;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
	Brak automatycznego odzyskiwania	
E1	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej--otwarty obwód.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płytki ceramicznej.
E2	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej-zwarcie.	
E7	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej	
C1	Wysoka temperatura czujnika płytki ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E3	Awaria czujnika temperatury IGBT--otwarty obwód.	Wymień płytę zasilającą.
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT--zwarcie	
C2	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
EL	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym, jak zasilanie zostanie przywrócone.
EH	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
UE	Błąd komunikacji.	Ponownie podłącz połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. Wymień płytę stopnia mocy lub płytę wyświetlacza.

2. Konkretna awaria i rozwiązanie

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Awaria dodatkowej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Dodatkowa płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytkę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania zapala się, ale ogrzewanie się nie włącza.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub odpowietrznik mogą być zablokowane.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Podczas pracy grzanie nagle się zatrzymuje, a na wyświetlaczu miga „u”.	Nieprawidłowy rodzaj patelni.	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz instrukcja obsługi.)	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony, wymienić płytę zasilającą.
	Średnica naczynia jest za mała.		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (takie jak strefa pierwsza i druga) będą wyświetlać „u”.	Awaria płyty zasilającej i płyty wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Silnik wentylatora brzmi nieprawidłowo.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

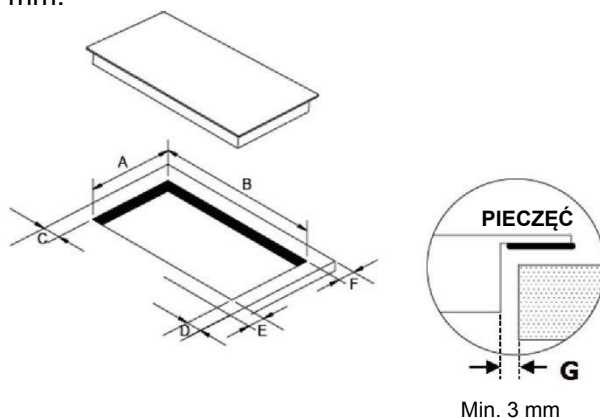
INSTALACJA

Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło i izolowany materiał powierzchni roboczej (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być używane jako materiał powierzchni roboczej, chyba że są impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

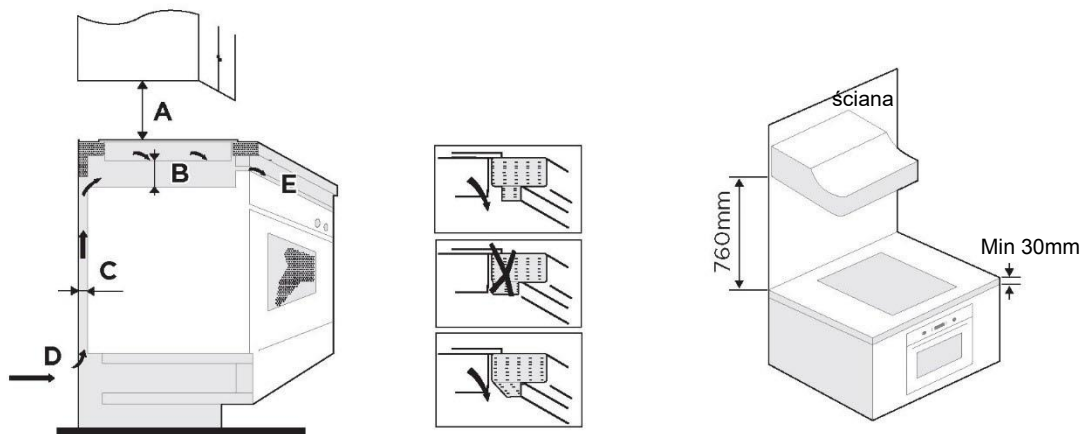
! Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	min. 3 mm

W każdym przypadku upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej.

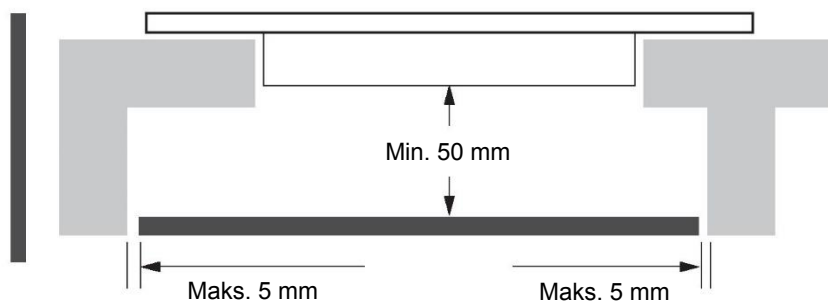
! Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejącą a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

OSTRZEŻENIE: Zapewnij odpowiednią wentylację

Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzonym dnem płyty lub nieoczekiwanego porażenia prądem podczas pracy, konieczne jest umieszczenie drewnianej wkładki, mocowanej śrubami, w minimalnej odległości 50 mm od spodu płyty. Postępuj zgodnie z poniższymi wymaganiami.



- ⚠ Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. **MUSISZ** upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat podczas umieszczania płyty na miejscu.
- ⚠
 - Należy pamiętać, że klej łączący plastik lub drewno z meblami musi być odporny na temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć odklejenia się boazerii.
 - Tylna ściana, przylegająca i otaczająca powierzchnie muszą zatem wytrzymać temperaturę 90°C.

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z żaroodpornego i izolowanego materiału.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące prześwitu oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
Wyłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną separacji styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmienność wymagań).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejnej.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę kuchenną.

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

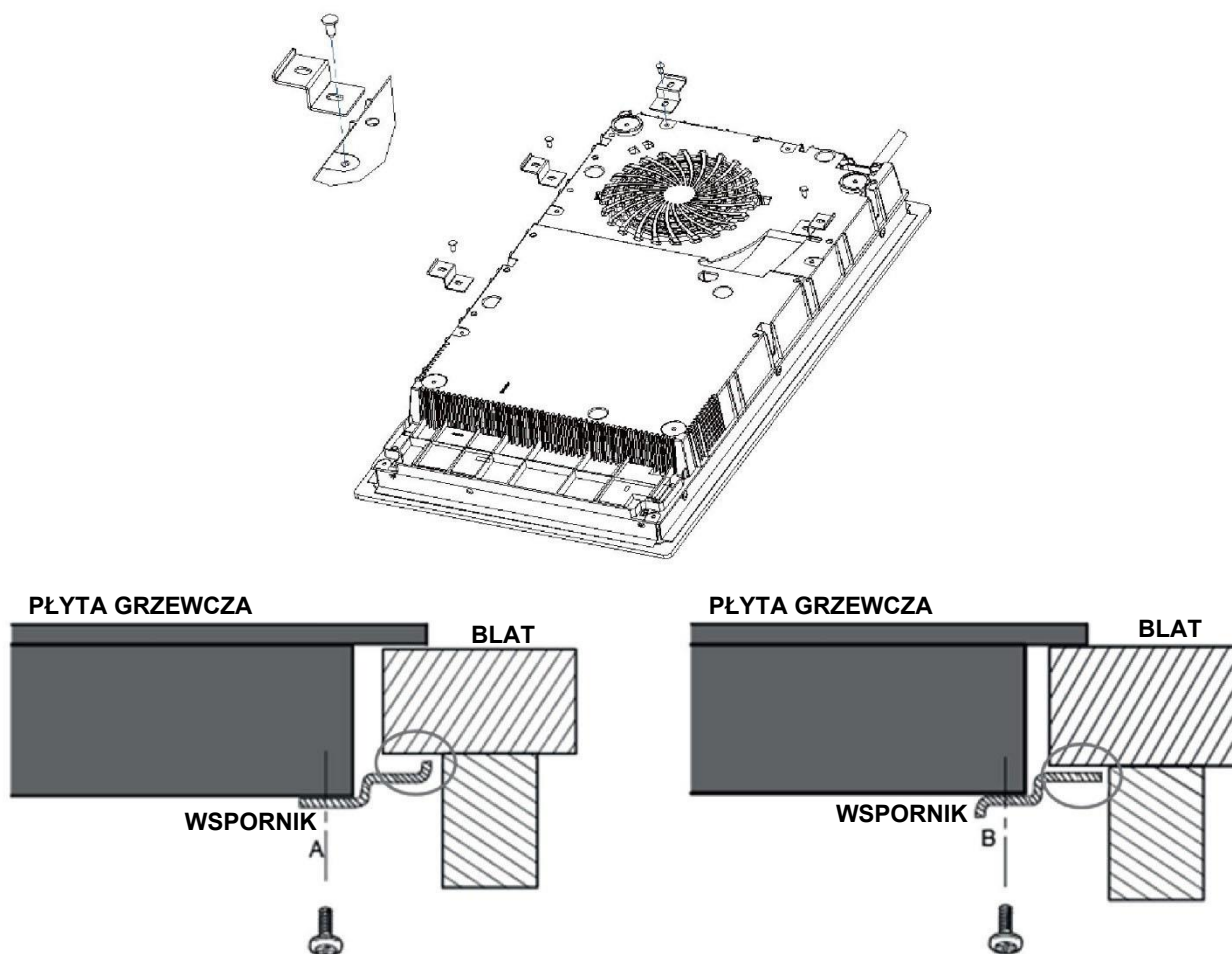
Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

Regulacja położenia wspornika

Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu roboczego za pomocą 4 wsporników przykręconych do dolnej płyty (patrz rysunek).

Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.



! W żadnym wypadku po zamontowaniu wsporniki nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu (patrz rysunek).

UWAGI

1. Indukcyjna płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Indukcyjną płytę grzejną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płyta ta może być podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

1. instalacja elektryczna w domu jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia płyty do zasilania sieciowego nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.

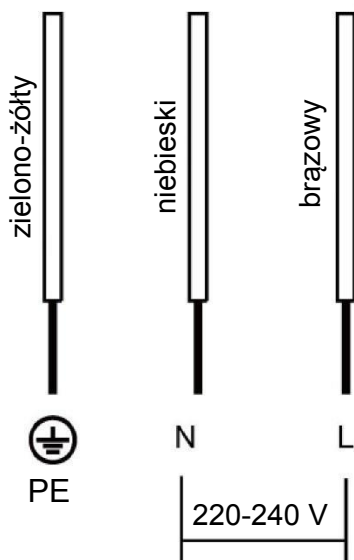


Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez zmian.

Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym.

Sposób połączenia przedstawiono poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność tę musi wykonać agent posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.
- Żółto-zielony przewód kabla zasilającego musi być podłączony do uziemienia zarówno zacisków zasilania, jak i urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z użytkowania urządzenia, które nie jest uziemione lub ma wadliwą ciągłość uziemienia.
- Jeśli urządzenie posiada gniazdko elektryczne, należy je zainstalować w taki sposób, aby gniazdko było dostępne.



Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty kuchennej nie są dostępne po instalacji.

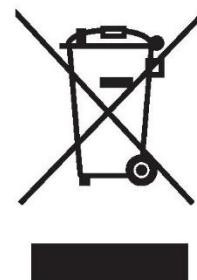
UTYLIZACJA I RECYKLING

Ważne instrukcje dotyczące ochrony środowiska

Zgodność z dyrektywą ZSEE i przepisami dot. utylizacji odpadów:

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą UE ZSEE (2012/19/UE). Ten produkt jest oznaczony symbolem zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE).

Ten symbol oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Zużyte urządzenie należy zwrócić do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Aby uzyskać informacje na temat miejsc zbiórek, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Każde gospodarstwo domowe odgrywa ważną rolę w odzyskiwaniu i recyklingu starego urządzenia. Właściwa utylizacja zużytego urządzenia pomaga zapobiec ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.



Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupiony produkt jest zgodny z dyrektywą UE RoHS (2011/65/UE). Nie zawiera materiałów szkodliwych i zabronionych określonych w Dyrektywie.

Informacje o opakowaniu

Materiały opakowaniowe produktu zostały wyprodukowane z materiałów nadających się do recyklingu, zgodnie z krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska.

Nie wyrzucać materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi odpadami. Zabierz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

