

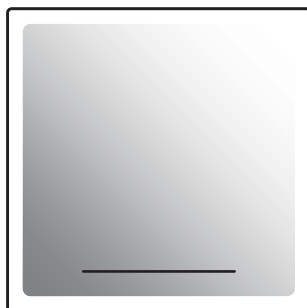
Hisense

life reimagined

PL

PL

**INSTRUKCJA
UŻYTKOWANIA**
PŁYTA INDUKCYJNA



Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

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

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



INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

1. Środki bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

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

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

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

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

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

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

2.1 Przed podłączeniem urządzenia

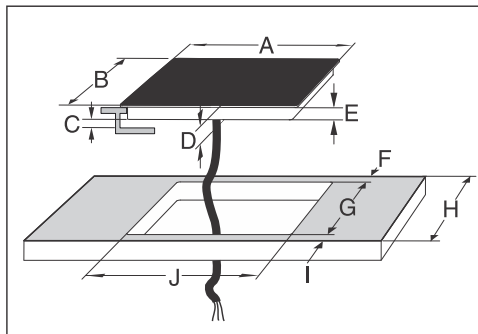


OSTRZEŻENIE!

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

3. Montaż płyty indukcyjnej

Wymiary montażowe



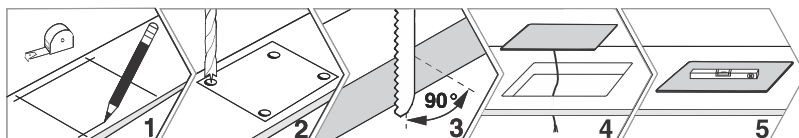
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
60 cm	595	520	min.10	54	50	min.40	490-492	min.600	min.50	560-562
80 cm	795	520	min.10	54	50	min.40	490-492	min.600	min.50	760-762



INFORMACJA!

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

Sposób montażu



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



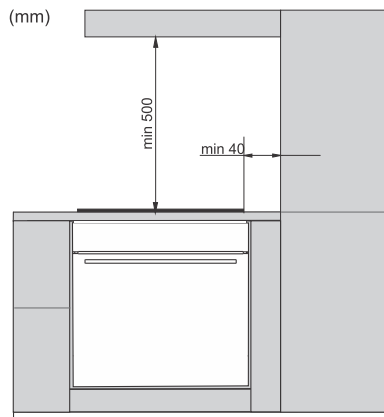
INFORMACJA!

Blat musi być całkowicie wypoziomowany.



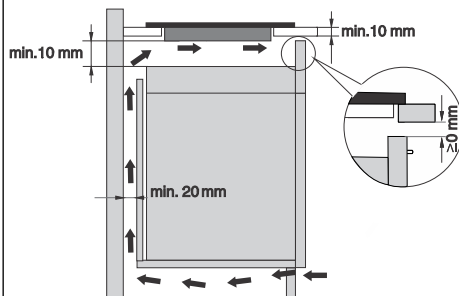
INFORMACJA!

Urządzenie ma już wstępnie zainstalowaną uszczelkę.



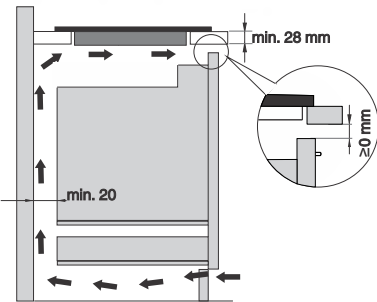
- Płyta indukcyjna jest przystosowana do wbudowania w blat kuchenny nad meblem kuchennym o szerokości 600 mm lub większej.
- Wiszące lub montowane na ścianie elementy kuchenne powinny być zainstalowane na tyle wysoko, aby nie przeszkadzały w pracy.
- Odległość między płytą indukcyjną a okapem kuchennym powinna być nie mniejsza niż podana w instrukcji montażu okapu kuchennego. Minimalna odległość wynosi 500 mm.
- Odległość między krawędzią płyty indukcyjnej a sąsiednim wyższym elementem mebli kuchennych powinna wynosić nie mniej niż 40 mm.
- Minimalna odległość między płytą indukcyjną a tylną ścianą jest podana na rysunku montażowym.

Dolna szafka



- Na całej szerokości szafki w tylnej jej ścianie musi być przewidziany otwór o wysokości co najmniej 140 mm.
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- Jeżeli pod szafką kuchenną znajduje się szuflada, nie należy jej używać do przechowywania folii aluminiowej ani substancji lub płynów łatwopalnych (np. sprayów). Takie substancje należy przechowywać z dala od płyty grzewczej. Niebezpieczeństwo wybuchu! Nie należy go również używać do przechowywania małych przedmiotów i papieru, ponieważ mogą one zostać zassane.

Dolna szafka z piekarnikiem



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



INFORMACJA!

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

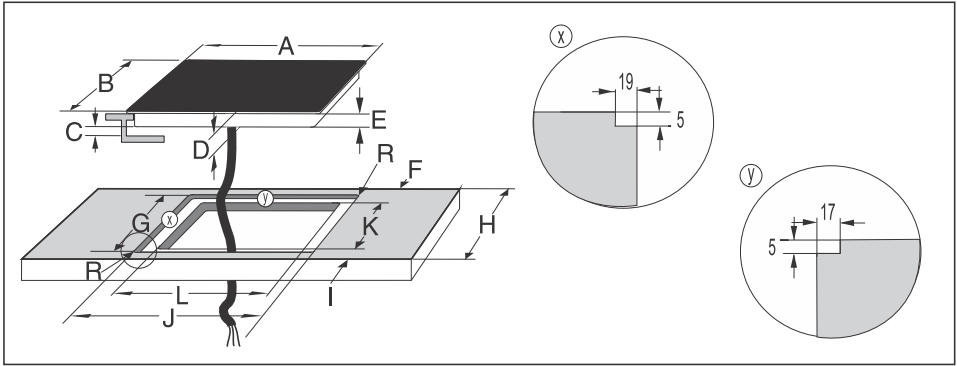


INFORMACJA!

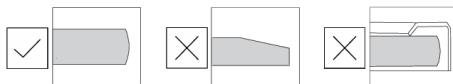
Zalecana wysokość przedniej szczeliny wentylacyjnej wynosi 4 mm.

3.1 Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym

Wymiary montażowe



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



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

SZKŁO	WYCIĘCIE

Sposób montażu

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

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



Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

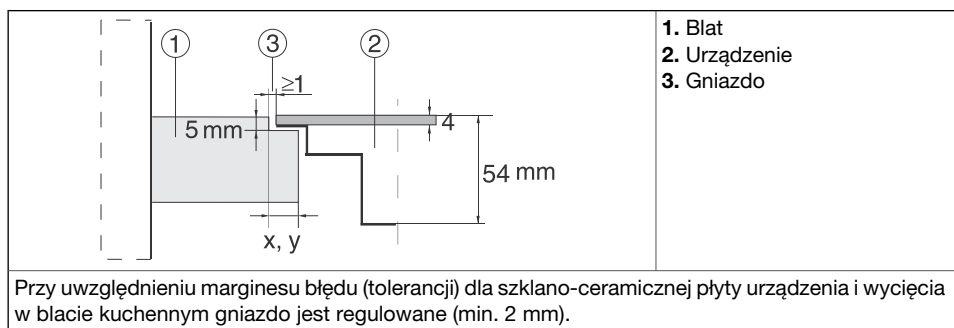
1. Silikonowy środek uszczelniający
2. Taśma uszczelniająca

Kamienny blat kuchenny

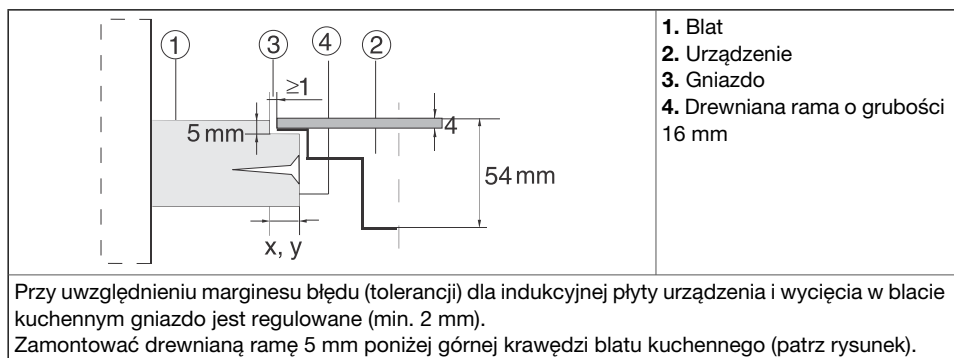


OSTRZEŻENIE!

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



Ceramiczny, drewniany lub szklany blat kuchenny



Demontaż urządzenia do zabudowy

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



OSTRZEŻENIE!

Nie próbować wyjmować urządzenia od góry blatu kuchennego!

**OSTRZEŻENIE!**

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

**OSTRZEŻENIE!**

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

4. Podłączenie płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej

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

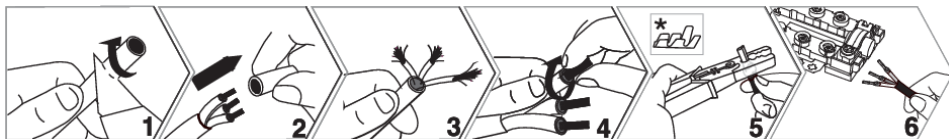


OSTRZEŻENIE!

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

4.1 Kabel zasilający

(urządzenie bez kabla zasilającego)



* tulejki kablowe nie wchodzą w skład zestawu

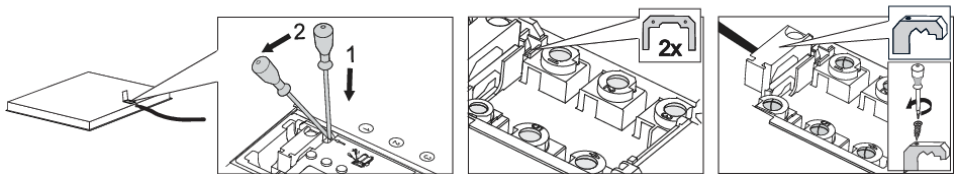


INFORMACJA!

Zalecamy stosowanie tulejek kablowych.

- Do podłączenia mogą być użyte następujące elementy:
- Kable przyłączeniowe w izolacji PVC typu H05 VV-F lub H05V2V2-F z żółto-zieloną żyłą ochronną, lub inne równoważne lub lepsze kable.
- Zewnętrzna średnica kabla powinna wynosić co najmniej 8,00 mm.
- Poprowadź kabel zasilający przez mocowanie kabla zabezpieczające przed nadmiernym odkształceniem (zacisk), które

4.2 Podłączanie urządzenia

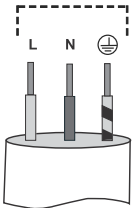
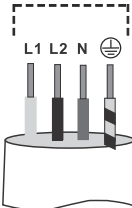
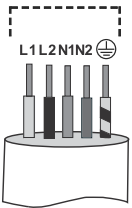
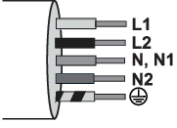


- 1. Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.
- 2. Podłącz przewody zgodnie z typem urządzenia. Zworki znajdują się na zacisku przyłączeniowym.
- 3. Przewód zasilający należy przeprowadzić przez odciążacz przewodu, który zabezpiecza przewód przed wyciągnięciem.

Schemat połączeń	
	Podłączenie jednofazowe (do 32 A) • Podłączenie jednofazowe (1 1N, 220-240 V~ / 50 Hz): - Napięcie pomiędzy linią a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~. Zainstaluj zworkę pomiędzy zaciskami 1 i 2 oraz pomiędzy zaciskami 4 i 5. - Obwód powinien być wyposażony w bezpiecznik o wartości do 32 A. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 4 mm². - Jeśli bezpiecznik ma wartość mniejszą niż 32 A, można w ustawieniach użytkownika zmniejszyć maksymalne natężenie prądu (sprawdź rozdział Ustawienia mocy maksymalnej "Power management").
	Podłączenie dwufazowe (16A) • 2 fazy, 1 przewód neutralny (2 1N, 380-415 V~ / 50 Hz): - Napięcie między linią a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~; napięcie między liniami wynosi 380-415 V~. Zainstaluj zworkę pomiędzy zaciskami 4 i 5. Obwód powinien być wyposażony w co najmniej dwa bezpieczniki o wartości co najmniej 16 A każdy. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm².
	Podłączenie 2-fazowe z dwoma przewodami neutralnymi (16A) • 2 fazy, 2 przewody neutralne (2 2N, 220-240 V 2 2N ~ / 50 Hz): - Napięcie pomiędzy fazami a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~. - Obwód powinien być wyposażony w co najmniej dwa bezpieczniki o wartości co najmniej 16 A każdy. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm².

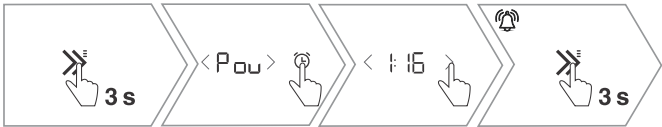
Podłączenie kabla do instalacji elektrycznej
(urządzenie z kablem)

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

Podłączenie jednofazowe	Podłączenie dwufazowe		
1x < 32A 220-240 V 50 Hz  A	2N 2 x 16 A 380-415 V 50Hz  B	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50Hz  C	L, L1 = brązowy L2 = czarny N, N1 = szary ⊕ = żółto-zielony 

Podłączenie jednofazowe	Podłączenie dwufazowe	
Jeżeli sieć elektryczna posiada 1 przewód liniowy i 1 przewód neutralny, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie A.	Jeżeli sieć elektryczna posiada 2 przewody liniowe i 1 przewód neutralny, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie B.	Jeżeli sieć elektryczna posiada 2 przewody liniowe i 2 przewody neutralne, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie C.

Ustawienie maksymalnej mocy - "Power management"



Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej należy je włączyć poprzez naciśnięcie przycisku ⓘ , a następnie przycisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk ≡ . Otworzy się następujące menu P_{OUT} . Naciśnięcie przycisku ⌚ powoduje przejście do dodatkowego menu, w którym za pomocą przycisków < lub > można wybrać maksymalną moc urządzenia. Pierwsza liczba oznacza liczbę faz połączenia, a druga i trzecia liczba oznaczają bieżącą wartość dla każdej fazy. Aby zapisać ustawienia, naciśnij i przytrzymaj przycisk ≡ przez 3 sekundy lub naciśnij przycisk ⓘ , jeśli nie chcesz zapisywać ustawień. Po upływie dwóch minut od podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej nie można zmienić ustawień mocy.



INFORMACJA!

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

Liczba faz	Natężenie [A]	Całkowita moc [W]	Liczba i przekrój żył przewodu zasilającego
1	32	7360	3 x 4,0 mm ²
1	16	3680	3 x 4,0 mm ²
1	13	2990	3 x 4,0 mm ²
1	12	2760	3 x 4,0 mm ²
1	10	2300	3 x 4,0 mm ²
2	16	7360	4 x 1,5 mm ² albo 5 x 1,5 mm ² (tylko dla NL)
2	13	5980	4 x 1,5 mm ²
2	12	5520	4 x 1,5 mm ²
2	10	4600	4 x 1,5 mm ²



INFORMACJA!

Maksymalna dopuszczalna moc zależy od modelu.

5. Obsługa płyty grzewczej

5.1 Panel sterowania

(w zależności od modelu)

Urządzenie może mieć 3 lub 4 suwaki.

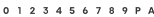


Przycisk/wyświetlacz	Opis
	Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej S tipko Przycisk [ikona] służy do włączania i wyłączania urządzenia. Blokada/blokada przed dziećmi Urządzenie można zablokować i odblokować, aby zapobiec jego przypadkowemu włączeniu. Dotknij przycisku i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Urządzenie jest teraz zablokowane.
	Funkcje programatora czasowego Minutnik związany z całą płytą; nie wyłącza pola grzewczego

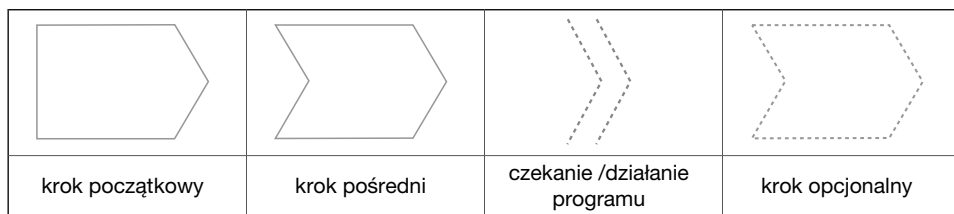
Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Przycisk/wyświetlacz	Opis
	Zegar programujący związany z poszczególnym polem grzewczym; po upływie czasu wyłącza pole grzewcze
	Symbol minutnika powiązanego z polem grzejnym Aby ustawić minutnik, należy dotknąć częściowo podświetlonego symbolu zegara. Ikona jest w pełni podświetlona i można ustawić czas. Po 5 sekundach rozpocznie się automatyczne odliczanie czasu. Strzałka powyżej lub poniżej zegara świeci się przy bieżącym lub ostatnio wybranym polu grzejnym.
	Zwiększanie czasu - Dotknij przycisku, aby zwiększyć ustawienia timera lub programatora czasowego o 1 minutę. - Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć ustawienia timera lub programatora czasowego do żądanej wartości.
	Zmniejszanie czasu - Dotknij przycisku, aby zmniejszyć ustawienia timera lub programatora czasowego o 1 minutę. - Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zmniejszyć ustawienia timera lub programatora czasowego do żądanej wartości.
	Szybko Dotknij przycisku, aby zwiększyć ustawienia timera lub programatora czasowego o 10 minut.
	Anulowanie lub resetowanie ustawień Dotknięcie przycisku umożliwia zatrzymanie minutnika i przerwanie bieżących ustawień.
	Ustawienia użytkownika Dotknij przycisku przez 3 sekundy, aby włączyć ustawienia użytkownika, w których można dostosować głośność, jasność, automatyczne wykrywanie patelni, blokadę przed dziećmi, czas trwania alarmu, sparować okap zewnętrzny lub przywrócić ustawienia użytkownika do ustawień fabrycznych. Przycisk  jest połączony z przyciskiem .
	Funkcje dodatkowe Dotknij przycisku, aby aktywować dodatkowe ustawienia płyty grzewczej: podgrzewanie, roztopianie, wrzenie, gotowanie na wolnym ogniu, grillowanie i smażenie.
	Konfiguracja połączenia Wi-Fi (w zależności od modelu) Gdy interfejs użytkownika jest włączony, a strefy gotowania są wyłączone, przytrzymaj przycisk i zwolnij go, jeśli chcesz wejść do menu wyświetlanego na timerze.
	Pauza Funkcja może służyć do wstrzymania pracy całej płyty grzewczej na okres do 10 minut. W ten sposób można bezpiecznie wyczyścić płytę grzewczą, nie tracąc przy tym swoich ustawień. Naciśnij przycisk, aby włączyć lub wyłączyć pauzę gotowania, a następnie włącz ją ponownie.

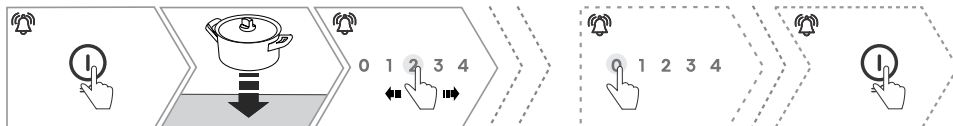
Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Przycisk/wyświetlacz	Opis
WARM	Podgrzewanie/utrzymywanie ciepła Funkcja umożliwia automatyczne podgrzewanie żywności na bazie wody bez mieszania lub dodatkowego utrzymywania ciepła gotowej żywności.
SIMMER	Utrzymywanie ciepła tuż poniżej temperatury wrzenia Funkcja ta umożliwia utrzymywanie gorących płynów tuż poniżej temperatury wrzenia, co zapobiega szybkiemu wyparowywaniu wody. Zalecane do gotowania potraw z większą ilością wody, np. zup, gulaszów.
GRILL	Grillowanie Funkcja grilla pozwoli nam przygotować nie tylko chrupiące, ale także soczyste potrawy. Zalecane do pieczenia mięsa, warzyw, ryb.
FRY	Smażenie Funkcja ta służy do gotowania lub smażenia potraw w dużej ilości oleju. Proces ten pozwala uzyskać chrupiącą, złocistą skórkę. Zalecany do ziemniaków, mięsa, ryb, ciasta.
MELT	Roztapianie Funkcja umożliwia delikatne roztapianie czekolady i masła. Służy do rozmrażania zamrożonej żywności.
BOIL	Doprowadzanie do wrzenia/gotowanie w wodzie Funkcja ta umożliwia szybkie podgrzanie wody do temperatury wrzenia.
	Mostek (w zależności od modelu) Naciśnięcie tego przycisku umożliwia połączenie stref gotowania.
	Wyświetlanie ustawień timera Wyświetla ustawienia czasu.
	Suwak Dotknij lub przesuń suwak, aby ustawić moc gotowania lub wyłączyć pole grzejne.
	Podświetlenie strefy gotowania Gdy funkcja FLUE jest włączona, strefa gotowania zostanie częściowo podświetlona. Wybrana wartość jest całkowicie podświetlona.
	Wskaźnik gorącej strefy Płyta grzewcza jest wyposażona w lampkę kontrolną dla każdej strefy gotowania, wskazującą, że strefa gotowania jest nadal gorąca po wyłączeniu. Chociaż płyta grzewcza jest wyłączona, wskaźnik pozostanie włączony tak długo, jak długo strefa gotowania jest gorąca! Należy unikać dotykania tych stref, gdy wskaźnik się świeci.

			
krótkie dotknięcie	długie dotknięcie	przesuń	sygnał akustyczny



5.2 Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej



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

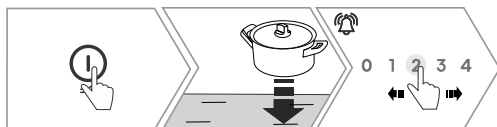


INFORMACJA!

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

5.3 Automatyczne rozpoznawanie naczynia

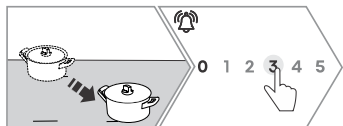
Płyta posiada funkcję automatycznego wykrywania obecności naczyń na strefie gotowania.



1. Dotykając włącz płytę.
2. Umieść naczynie na wybranej strefie gotowania, a płyta automatycznie wykryje obecność naczynia. Przynależny do pola grzejnego pasek regulacyjny zostanie częściowo podświetlony. Po wybraniu wartości wartości podświetli się całkowicie.
3. Ustaw dowolny poziom gotowania.

5.4 Wykrywanie ruchu naczynia

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



1. Przenieś naczynie z jednej aktywnej strefy gotowania do innej wolnej strefy gotowania. Ustawiony poziom mocy i ustawiony czas zaczną migać na nowej strefie gotowania.
2. W ciągu 3 sekund potwierdź przeniesienie ustawień, naciskając jeden z poziomów na suwaku.
3. Jeśli przeniesienie ustawień nie zostanie potwierdzone po upływie czasu lub po naciśnięciu poziomu 0 na nowej strefie gotowania, ustawienia nie zostaną przeniesione.

5.5 Włączanie/wyłączanie strefy gotowania



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

5.6 Strefa grzejna z włączonym doładowaniem mocy - "Power boost"

Aby móc szybko gotować na wszystkich polach grzejnych, należy dodatkowo włączyć funkcję intensywnego grzania. W ten sposób dzięki dodatkowej mocy pól grzejnych ogrzeje się większe ilości wody. Dodatkowa moc działania może być uruchomiona, a następnie sama obniży się na stopień 9. Jeśli płyta kuchenna nie jest zbyt gorąca, można ją po automatycznym wyłączeniu funkcji ponownie uruchomić.



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

5.7 Automatyczne podgrzewanie



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

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8
Czas ogrzewania	40	70	120	180	260	430	120	195

Podczas działania funkcji automatycznej zostanie ona wyłączona, jeśli poziom mocy zostanie zmniejszony. Jeśli poziom mocy zostanie zwiększony podczas działania funkcji automatycznej, nowy ustawiony timer będzie obejmował czas, który już upłynął na poprzednio wybranym poziomie. Jeśli czas, który upłynął, jest dłuższy niż czas, który ma zostać zresetowany, program automatyczny zostanie automatycznie zakończony.

5.8 Pomostowa strefa gotowania - "Bridge"

(w zależności od modelu)

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



UWAGA!

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

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



1. Pola grzejne, które mają zostać połączone, muszą być wyłączone (ustawione na 0), w przeciwnym razie symbol  nie podświetli się.

2. Naciśnij przycisk  przez 1 sekundę, aby aktywować funkcję. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

3. Symbol wybranej strefy gotowania miga przez 1 sekundę.

4. Ustaw poziom gotowania na dolnym lub górnym suwaku.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

5. Wyłącz funkcję, naciskając przycisk  lub dotykając 0 na suwaku. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
6. Jeśli włączona zostanie funkcja połączonych pól "Bridge", minutnik się wyłączy. Należy ponownie ustawić czas.

5.9 Zatrzymanie - "Stop&Go"

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



1. Naciśnij przycisk **II** przez 1 sekundę, aby aktywować funkcję. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, przycisk pauzy zacznie migać, a wszystkie ustawione alerty zostaną tymczasowo zatrzymane. Timer odliczający czas, który jest podłączony do całej płyty grzewczej, nadal działa.
2. Wszystkie przyciski są unieruchomione za wyjątkiem przycisku **II** i .
3. Naciśnięcie przycisku **II** przez 1 sekundę w ciągu 10 minut spowoduje dezaktywację funkcji. Płyta nadal działa z tymi samymi ustawieniami, co przed włączeniem funkcji.



INFORMACJA!

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



INFORMACJA!

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

5.10 Funkcja pamięci - "Recall function"

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



1. Uruchom ponownie interfejs użytkownika w ciągu 9 sekund od wyłączenia płyty.
2. Po włączeniu zasilania wskaźnik **II** miga przez 7 sekund.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

3. W ciągu 7 sekund od włączenia urządzenia aktywuj przycisk **||** , aby przywrócić ustawienia wprowadzone przed wyłączeniem płyty. Po przywróceniu ustawień zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

4. Jeśli przycisk **||** nie zostanie aktywowany w ciągu 7 sekund lub inny przycisk zostanie aktywowany natychmiast po włączeniu zasilania, ustawień nie można przywrócić.

5.11 Wskaźnik wykrycia naczynia



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



INFORMACJA!

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

5.12 Wskaźnik gorącej strefy gotowania

Płyta jest wyposażona we wskaźnik gorącej strefy gotowania.

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



INFORMACJA!

Gdy  zniknie, pole grzejne nadal może być gorące.



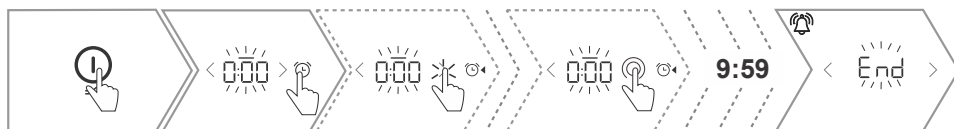
OSTRZEŻENIE!

Należy uważać, istnieje niebezpieczeństwo oparzeń!

5.13 Funkcje programatora czasowego

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

Minutnik związany z całą płytą



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



INFORMACJA!

Po upływie czasu odliczanie czasu można również potwierdzić, gdy płyta jest wyłączona lub wstrzymana. Naciśnij dowolny przycisk, aby potwierdzić.

Zegar programujący

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



Ustawienia funkcji czasowej:

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



INFORMACJA!

W przypadku korzystania z dwóch lub więcej funkcji czasowych, odpowiednia ikona timera aktualnie wyświetlana na ekranie jest w pełni podświetlona. Inne ikony ustawionych funkcji czasowych będą podświetlone do połowy, wskazując, że funkcje są ustawione, ale aktualnie nie są wyświetlane na ekranie. Aby wyświetlić wybraną funkcję ustawionego czasu, kliknij odpowiedni przycisk.

Zmiana funkcji czasu

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

Wyłączanie funkcji czasu

Funkcję czasu można wyłączyć, naciskając jednocześnie lub , gdy jest to pokazane na wyświetlaczu lub gdy funkcja czasu, która ma zostać przerwana, jest ustawiona na 0:00, a następnie potwierdzona (patrz zmiana funkcji czasu).

5.14 Ustawienia użytkownika

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



1. Wejść do menu ustawień parametrów, dotykając przez 3 sekundy .
2. Na wyświetlaczu pojawi się , a po 2 sekundach pojawi się .
3. Użyj przycisków i , aby poruszać się po menu między możliwymi ustawieniami.
4. Dostępne ustawienia wybranego parametru są wyświetlane za pomocą podświetlonej do połowy linii nad wartościami, które można ustawić. Aktualnie ustawiona wartość jest w pełni podświetlona.
5. Wyjść z ustawień użytkownika, naciskając przez 3 sekundy przycisk (ustawienia zostaną zapisane) lub przycisk (ustawienia nie zostaną zapisane).



INFORMACJA!

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

Przycisk/wyświetlacz	Opis
	Ustawianie limitu mocy Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej naciśnij przycisk . Po 2 minutach ustawienie mocy nie będzie już możliwe.
	Regulacja głośności Użyj suwaka, aby ustawić żądany poziom głośności w zakresie od 0 do 3.
	Ustawienie jasności Użyj suwaka, aby ustawić żądany poziom podświetlenia w zakresie od 1 do 3.
	Automatyczne wykrywanie naczynia Użyj suwaka, aby włączyć funkcję (1) lub wyłączyć (0).
	Ustawienie blokady przed dziećmi Użyj ustawienia 0 lub 1, aby włączyć lub wyłączyć automatyczną blokadę urządzenia.
	Ustawienie czasu trwania alarmu Użyj suwaka, aby ustawić czas trwania alarmu od 0 do 2. 0 = 5 sekund 1 = 1 minuta 2 = 2 minuty
	Przywracanie ustawień fabrycznych Długie naciśnięcie przycisku 1 aktywuje i przywraca domyślne ustawienia użytkownika.

5.15 Ochrona przed dziećmi

Płytę kuchenną można zablokować przed przypadkowym włączeniem.



INFORMACJA!

Aby aktywować blokadę przed dziećmi, płyta musi być wyłączona.



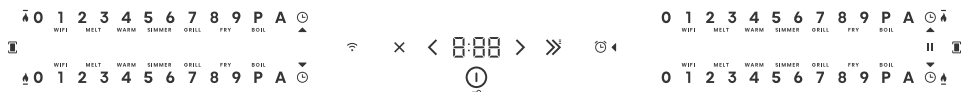
1. Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy.

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

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

5.16 Funkcje dodatkowe

Urządzenie oferuje sześć dodatkowych funkcji: podgrzewanie, roztopianie, wrzenie, gotowanie na wolnym ogniu, grillowanie i smażenie.



1. Naciśnięcie **A** otwiera dodatkowe menu. Pasek suwaka na wybranym polu grzejnym zniknie, a dodatkowe funkcje będą wyświetlane z jasnością 50%.
2. Aby aktywować dodatkową funkcję, należy na nią przycisnąć. Dodatkowe menu zostanie zamknięte po ponownym naciśnięciu przycisku **A** lub automatycznie, jeśli program nie zostanie wybrany po 5 sekundach.
3. Gdy wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, funkcja dodatkowa zostanie aktywowana.
4. Aktywną funkcję można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając wartość 0 na odpowiednim polu grzejnym.
5. Po aktywacji funkcji dodatkowej na odpowiedniej strefie gotowania można ustawić czas trwania programu. Po upływie ustawionego czasu trwania programu funkcja dodatkowa zostanie wyłączona (aby ją ustawić, patrz „Funkcje czasowe”).
6. Aby zmienić funkcję dodatkową po jej ustawieniu, należy nacisnąć przycisk **A**. Otworzy się menu z dodatkowymi programami. Ustaw żądany program od nowa lub zamknij menu.



INFORMACJA!

Jeśli naczynie zostanie zdjęte ze strefy gotowania podczas aktywnej funkcji dodatkowej, aktywna funkcja zostanie wstrzymana. Wybrana funkcja dodatkowa miga wraz z odpowiednim podświetlonym paskiem suwaka. Jeśli naczynie zostanie odłożona w ciągu 20 sekund, funkcja dodatkowa zostanie wznowiona, w przeciwnym razie zostanie wyłączona.



INFORMACJA!

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

5.17 Połączenie urządzenia z aplikacją ConnectLife



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

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



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

1. Należy zainstalować aplikację **ConnectLife** i utworzyć konto.
2. W aplikacji **ConnectLife** należy wejść w menu dodawania urządzeń i wybrać odpowiedni typ urządzenia. Następnie należy zeskanować kod QR (znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia; można również wpisać ręcznie numer AUID/SN).
3. Aplikacja przeprowadzi użytkownika przez cały proces łączenia urządzenia ze smartfonem.
4. Po pomyślnym połączeniu można rozpocząć zdalne sterowanie urządzeniem za pomocą mobilnej aplikacji.

5.18 Zarządzanie wi-fi

(w zależności od modelu)

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



1.	Włączanie modułu Wi-Fi: Naciśnij i przytrzymaj przycisk od 1 do 4 sekund, aby włączyć moduł Wi-Fi. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „On”. Po zwolnieniu przycisku moduł Wi-Fi zostanie aktywowany. Po aktywacji symbol  będzie migać.
2.	Łączenie urządzenia: Po długim dotknięciu (od 4 do 7 sekund) przycisku na wyświetlaczu pojawi się "CSt". Zwolnienie przycisku powoduje aktywację połączenia. Na wyświetlaczu pojawi się 5-minutowy timer. W tym czasie należy zeskanować załączony kod 3D. UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife.
3.	Podłączanie dodatkowych użytkowników: Aby podłączyć dodatkowych użytkowników, naciśnij i przytrzymaj przycisk (od 7 do 10 sekund), aż na wyświetlaczu pojawi się „PAR”. Zwolnienie przycisku spowoduje wyświetlenie 3-minutowego timera. W tym czasie do urządzenia można podłączyć dodatkowych użytkowników za pomocą aplikacji ConnectLife. Po pomyślnym nawiązaniu połączenia symbol Wi-Fi  pozostanie włączony. UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

4.	Usuwanie wszystkich połączonych użytkowników: Po długim dotknięciu (od 10 do 13 sekund) przycisku na wyświetlaczu pojawi się UPr. Po wejściu do menu wyświetlany jest 1-minutowy timer, który działa do momentu odłączenia połączonych użytkowników od urządzenia. Tego ustawienia używa się, aby usunąć wszystkich użytkowników połączonych z aplikacją ConnectLife.
5.	Wyłączenie modułu Wi-Fi: Po długim dotknięciu (od 13 do 16 sekund) przycisku na wyświetlaczu pojawi się "OFF". Zwolnienie przycisku powoduje wyłączenie modułu Wi-Fi. Po wyłączeniu modułu symbol  gaśnie.

5.19 Podłączanie zewnętrznego okapu

(w zależności od modelu)

Podłączone urządzenie umożliwia podłączenie zewnętrznego okapu. Włącz interfejs użytkownika i upewnij się, że strefy gotowania nie są aktywne.

1. Włącz moduł Wi-Fi (patrz rozdział 5.18 Obsługa Wi-Fi).
2. Aby sparować urządzenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk  (od 7 do 10 sekund), aż na wyświetlaczu pojawi się „PAr”. Zwolnienie przycisku spowoduje wyświetlenie 3-minutowego timera. W tym czasie należy włączyć parowanie na drugim urządzeniu (patrz instrukcja okapu zewnętrznego). Urządzenia zostaną automatycznie połączone.
3. Po pomyślnym nawiązaniu połączenia symbol  pozostanie włączony.
4. Aby odłączyć urządzenie od okapu, naciśnij i przytrzymaj przycisk  , aż pojawi się menu „UPr”. Zwolnienie przycisku spowoduje aktywację 1-minutowego timera, który będzie aktywny do momentu odłączenia połączonych użytkowników od urządzenia.



INFORMACJA!

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

6. Porady i wskazówki

6.1 Płyta grzejna

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



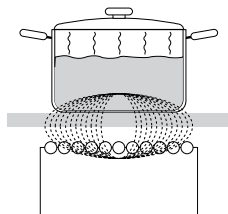
OSTRZEŻENIE!

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

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

6.2 ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCZEJ

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



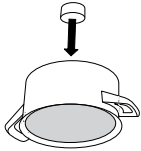
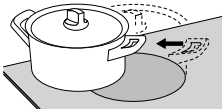
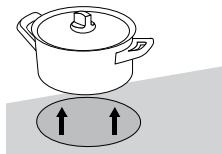
Płyta grzewcza jest wyposażona w indukcyjne strefy gotowania charakteryzujące się wysoką sprawnością. Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w dnie naczynia, gdzie jest ono potrzebne najbardziej. Unika się w ten sposób strat poprzez szklano-ceramiczną powierzchnię. Zużycie energii jest znacznie niższe niż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

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

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

Indukcja będzie działać prawidłowo, jeśli używane są odpowiednie naczynia.

6.3 Indukcyjne naczynia kuchenne

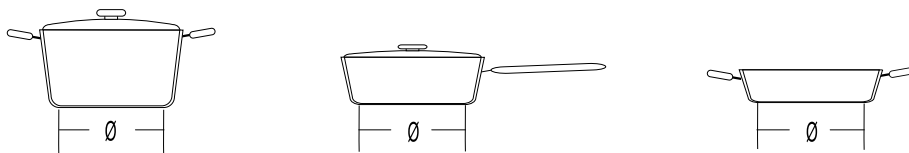
	Test magnesowy: Użyć niewielkiego magnesu do sprawdzenia, czy dno garnka lub rondla jest ferromagnetyczne. Jeśli magnes przyczepia się do dna naczynia, naczynie nadaje się do kuchenki indukcyjnej.
	Pamiętać o ustawieniu garnka lub rondla w środku strefy gotowania.
	Dla uzyskania najlepszych rezultatów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

Odpowiednie naczynia	Nieodpowiednie naczynia
naczynia wykonane ze stali	naczynia szklane
stalowe naczynia emaliowane	naczynia ze stopów stali z miedzanym dnem
stalowe naczynia żeliwne	naczynia ze stopów stali z aluminium dnem

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

Strefa gotowania	Minimalna średnica dna naczynia
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm

Dno patelni musi być płaskie.



6.4 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

7. Konserwacja i czyszczenie

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

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

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



INFORMACJA!

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

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

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

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

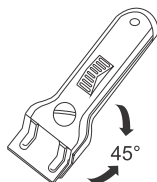
W przypadku trudno usuwalnych zabrudzeń używać specjalnych preparatów przeznaczonych do oczyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie z instrukcją producenta. Każdorazowo po zakończeniu czyszczenia pamiętać o usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ w czasie podgrzewania stref grzejnych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

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



INFORMACJA!

Skrobak nie wchodzi w skład wyposażenia urządzenia.



INFORMACJA!

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

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



INFORMACJA!

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

8. Problemy i błędy

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

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.

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

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

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

Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

Problem/błąd	Przyczyna
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Wezwać serwisanta.
Ciągły sygnał dźwiękowy i wyświetlacz 	Na powierzchnię czujnika wylała się woda lub jakiś przedmiot został umieszczony nad czujnikami. Wytrzyj powierzchnię czujnika.
Wyświetlone zostanie E	Oznacza to, że w czasie pracy urządzenia wystąpił błąd. Odłączyć urządzenie na kilka minut od sieci (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik). Następnie podłączyć płytę ponownie do sieci elektrycznej i włączyć przycisk głównego wyłącznika.
Gorące	Interfejs użytkownika jest zbyt gorący, aby go obsługiwać. Poczekaj, aż interfejs ostygnie.
Err	Urządzenie nie może połączyć się z aplikacją ConnectLife lub rozłączyć się z nią.

Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy zadzwonić do upoważnionego punktu serwisowego. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient.



OSTRZEŻENIE!

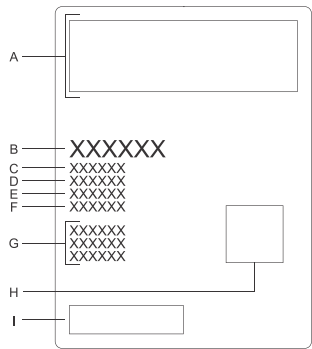
Przed przystąpieniem do naprawy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (poprzez wyjęcie bezpiecznika lub wtyczki z gniazdka w ścianie).

8.1 Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego

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

9. Dane techniczne

(w zależności od modelu)



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

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

10. Utylizacja



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

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu **symbol** wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Zapewnienie prawidłowej **utylicacji** produktu pozwala zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, należy skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

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

11. Informacje dotyczące zgodności

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

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

Hisense
life reimagined



NotDefined-a1

