

Hisense

life reimagined

PL (PL)

Instrukcja użytkowania

Indukcyjna płyta grzewcza z
wyciągiem

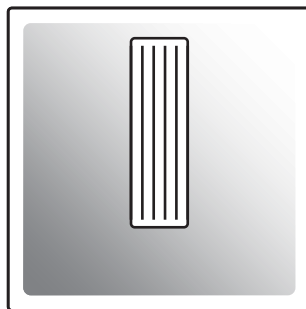
HEH6443BSCWF

HEH6443BSCWF1

HEH8443BSCWF

HEH8443BSCWF1

HEH8443BSRWF



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.

Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na naszej stronie internetowej.

www.hisense.com



INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

Spis treści

1. Środki bezpieczeństwa	4
1.1 Użytkowanie pochłaniacza	6
2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	8
2.1 Ogranicznik czasu gotowania	8
2.2 Funkcja „otwarte okno”	8
3. Montaż	9
3.1 Bezpieczeństwo	9
3.2 Przygotowanie do montażu	11
3.3 Do zabudowy	21
3.4 Montaż na równo	28
4. Obsługa płyty grzejnej	30
4.1 Panel sterowania	30
4.2 Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej	32
4.3 Automatyczne rozpoznawanie naczynia	33
4.4 Wykrywanie ruchu naczynia	33
4.5 Włączanie/wyłączanie strefy gotowania	34
4.6 Strefa grzejna z włączonym doładowaniem mocy - "Power boost"	34
4.7 Automatyczne podgrzewanie	35
4.8 Strefa Bridge Induction	36
4.9 Zatrzymanie - 'Stop&Go'	37
4.10 Funkcja pamięci - "Recall function"	37
4.11 Ochrona przed dziećmi	38
4.12 Wskaźnik gorącej strefy gotowania	38
4.13 Funkcje programatora czasowego	38
4.14 Ustawienia użytkownika	40
4.15 Obsługa modułu odciążu	42
4.16 Dodatkowe funkcje z programami automatycznymi	44
4.17 ConnectLife	46
4.18 Zarządzanie wi-fi	46
5. Porady i wskazówki	48
5.1 Płyta grzejna	48
5.2 ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCZEJ	48
5.3 Indukcyjne naczynia kuchenne	49
5.4 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	50
6. Konserwacja i czyszczenie	51
6.1 Czyszczenie filtra przeciwłuszczowego	52
6.2 Wymiana filtrów recyrkulacyjnych	52
7. Problemy i błędy	54
7.1 Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego	57
8. Dane techniczne	58
8.1 Informacje dotyczące rozporządzenia	58
8.2 Informacje dotyczące zgodności	60
9. Aspekty środowiskowe	61
9.1 Utylizacja urządzenia i opakowania	61

1. Środki bezpieczeństwa

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ DOKŁADNIE I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!

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.

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 lub przedmiotów zawierające metal, takich jak noże, widelce, łyżki, i pokrywki, mogą się one bardzo nagrzewać.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

Nigdy nie umieszczaj urządzeń (takich jak Airfryer) na płycie grzewczej. Urządzenie może się zapalić, jeśli płyta zostanie przypadkowo włączona.

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.

1.1 Użytkowanie pochłaniacza

Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.

RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Unikać ryzyka porażenia prądem; przed czyszczeniem urządzenia upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

Nie używać urządzenia odsysającego powietrze, jeśli filtr tłuszczowy nie został prawidłowo zamontowany!

Aby uniknąć zapalenia się gorącego tłuszczu, należy smażyć wyłącznie pod stałym nadzorem.

Przy czyszczeniu lub wymianie filtrów tłuszczowych, lub węglowych postępować zgodnie z instrukcją obsługi!

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

W przypadku nieprzestrzegania wskazówek dotyczących czyszczenia lub wymiany filtrów tłuszczowych i/lub węglowych istnieje ryzyko pożaru.

Tłuszcz odkładający się w metalowych filtrach tłuszczowych może spowodować pożar. Nigdy nie należy flambirować na strefie gotowania przy włączonym pochłaniaczu. Wysoki płomień może spowodować pożar. Urządzenie należy zawsze używać z metalowym filtrem tłuszczowym. Filtr tłuszczowy należy regularnie czyścić.

Przeegrzany tłuszcz lub olej może spowodować pożar. Należy zawsze nadzorować podgrzewanie tłuszczu i oleju. Nigdy nie gasić ognia wodą; zawsze używać koca gaśniczego, pokrywy lub talerza.

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.

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.

2.1 Ogranicznik czasu gotowania



OSTRZEŻENIE!

Ogranicznik czasu gotowania jest funkcją zabezpieczającą Twoje urządzenie do gotowania. Załączy się, jeśli zapomnisz o wyłączeniu płyty grzewczej.

W zależności od wybranego ustawienia czas gotowania będzie ograniczony w następujący sposób:

Ustawienia	Strefa gotowania wyłącza się automatycznie po (godzinach):
Pomoc w gotowaniu	8
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	4
7 - 8	2
9	1,5



UWAGA!

Ogranicznik czasu gotowania dla danej strefy gotowania zostaje zresetowany po zmianie przez użytkownika poziomu gotowania danej strefy.



UWAGA!

Zegary związane ze strefą gotowania mają pierwszeństwo przed ogranicznikiem czasu gotowania.

2.2 Funkcja „otwarte okno”

Jeżeli jest zalecane, aby urządzenie odsysające powietrze, które znajduje się w pomieszczeniu z kominkiem, mogło być używane tylko przy otwartym oknie (kuchennym), to należy zainstalować czujnik okienny. Funkcja „otwarte okno” jest automatycznie aktywowana po podłączeniu do urządzenia czujnika „otwartego okna”. Patrz rozdział „Podłączenie czujnika „otwartego okna”.”

3. Montaż

3.1 Bezpieczeństwo

Uszkodzone części mogą być wymieniane tylko na części oryginalne. Producent może jedynie zagwarantować zgodność z wymogami bezpieczeństwa części oryginalnych.

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

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac naprawczych należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

Jeżeli instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia nie będą przestrzegane, producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody.

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

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

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.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie życia, niebezpieczeństwo zatrucia na skutek cofania się gazów powstałych ze spalania!

Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych. Nie podłączaj uszkodzonego urządzenia.

Powietrze nie może być odprowadzane do przewodu kominowego, który służy do odprowadzania spalin z urządzeń spalających gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze tylko do pomieszczenia).

Okapy inne urządzenia odprowadzające opary kuchenne mogą wpływać na bezpieczną pracę urządzeń spalających gaz lub inne paliwo (również tych znajdujących się w innych pomieszczeniach) poprzez cofanie się gazów spalinowych. Spaliny mogą potencjalnie prowadzić do zatrucia się tlenkiem węgla. Po zainstalowaniu okapu lub innego urządzenia odciągającego opary, działanie urządzeń z odciąganiem spalin musi być sprawdzone przez kompetentną osobę w celu upewnienia się, że gazy spalinowe nie przedostają się z powrotem.

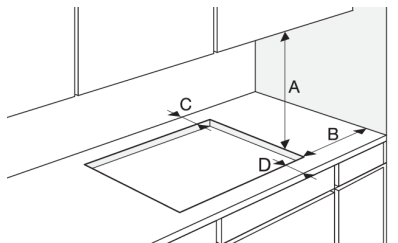
Należy zawsze zapewnić odpowiednią wentylację!

Przy jednoczesnej pracy urządzenia odsysającego i urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4×10^{-5} barów).

Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.

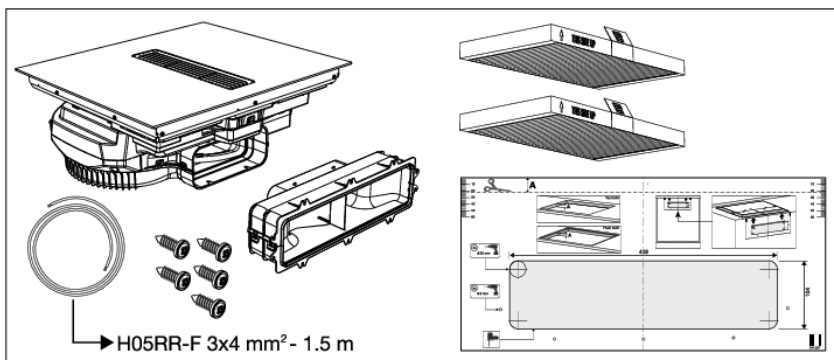
3.2 Przygotowanie do montażu

Wolna przestrzeń wokół urządzenia

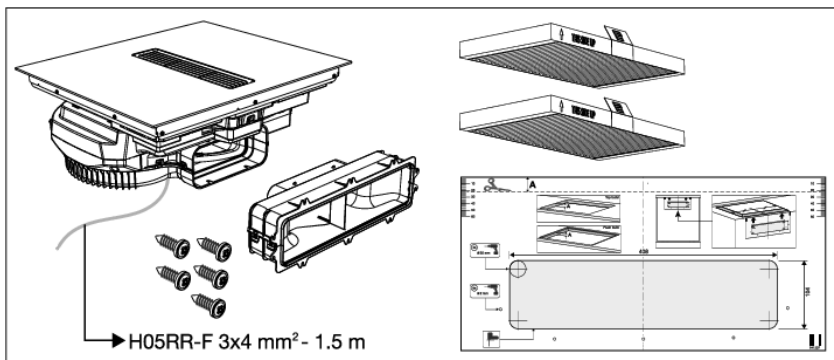


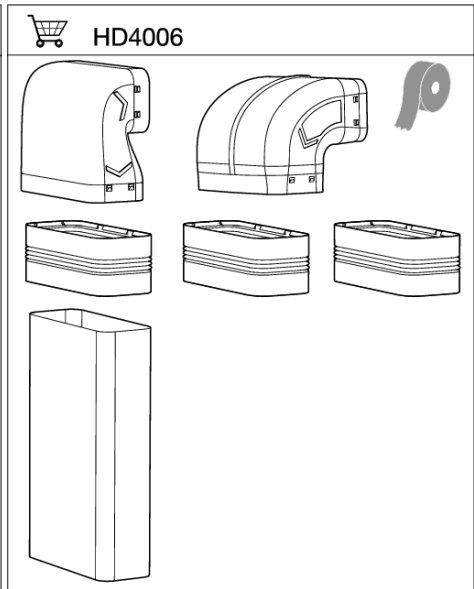
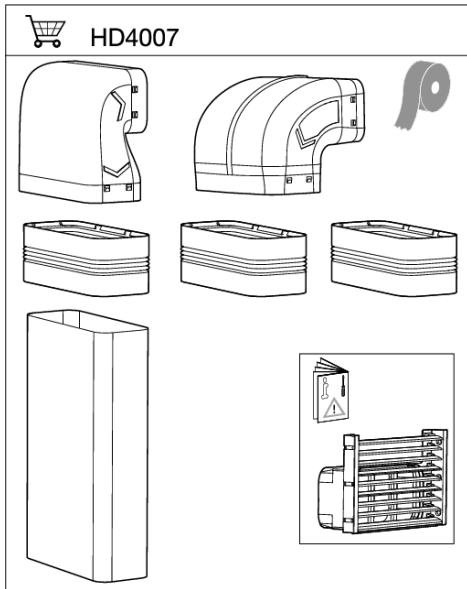
A	≥ 500 mm
B	≥ 40 mm
C	≥ 40 mm
D	≥ 50 mm

Urządzenia bez fabrycznie zainstalowanego przewodu zasilającego

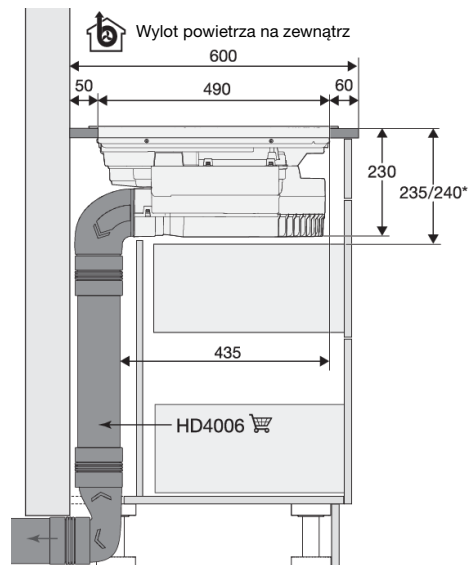
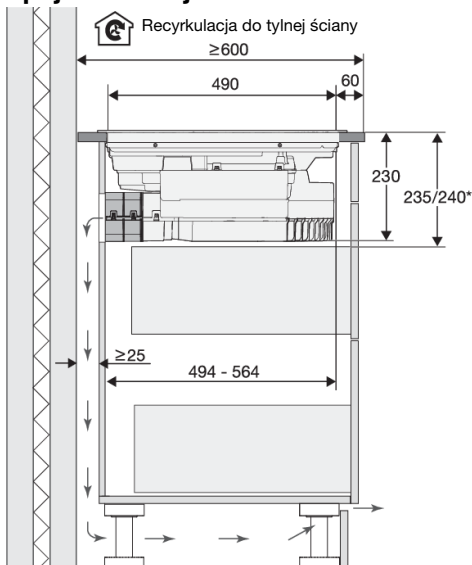


Urządzenia z fabrycznie zainstalowanym przewodem zasilającym





Opcje instalacji

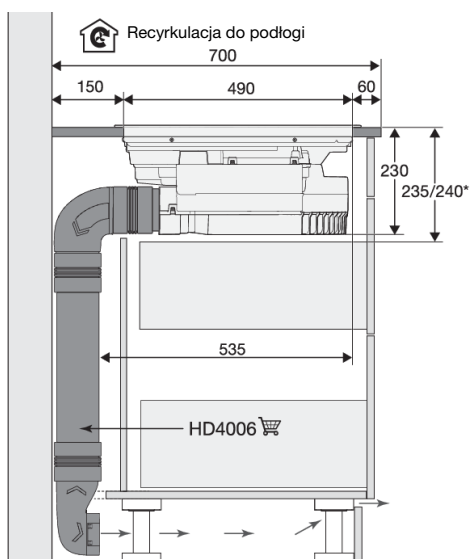
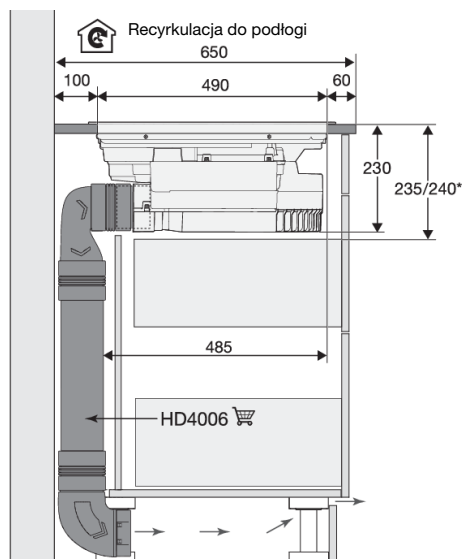
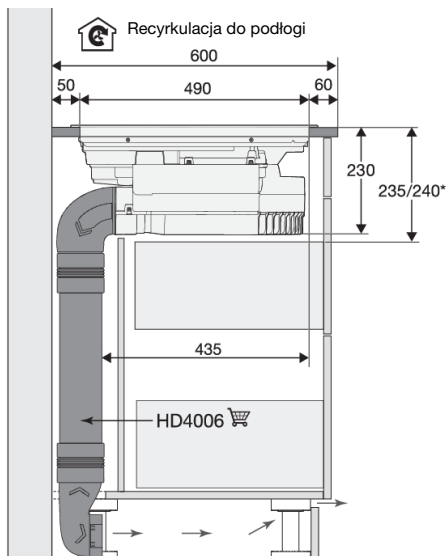
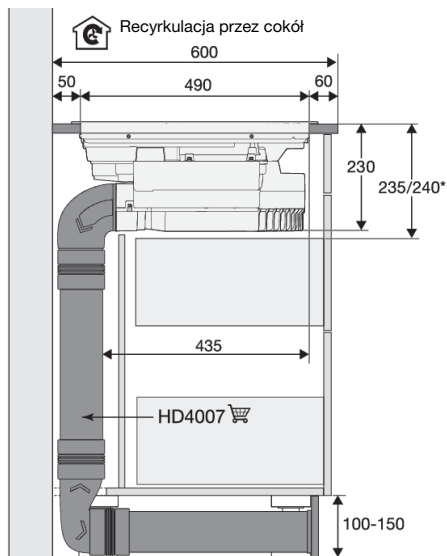


*Montaż w płaszczyźnie



INFORMACJA!

Jeśli używana jest opcja recykulacji przez tylną ścianę szafki kuchennej, ściany zewnętrzne powinny być odpowiednio izolowane, aby w jak największym stopniu ograniczyć kondensację oparów powstających podczas gotowania.



*Montaż w płaszczyźnie

- Ściany oraz blat kuchenny w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperatury co najmniej do 105 °C.
- Blat kuchenny, na którym montowana będzie płyta grzewcza, powinien być płaski.

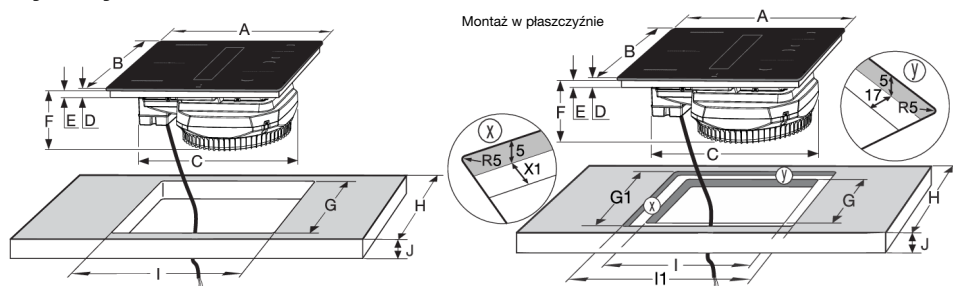


INFORMACJA!

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

**INFORMACJA!**

Dodatkowe przewody i akcesoria można znaleźć na stronie internetowej maintainlife.com lub uzyskać w lokalnym serwisie.

**Wymiary**

Płyta grzejna Szerokość	A	B	C	D	E	F	G1	G	H	I1	I	J	X1
60 cm	600	520	557	46	42	230	524	490	≥600	604	560	≥ 10	22
83 cm	830	520	557	46	42	230	524	490	≥600	834	750	≥ 10	42

**INFORMACJA!**

Błat musi być wystarczająco wytrzymały, aby zapewnić bezpieczne korzystanie z płyty. W razie wątpliwości należy skonsultować się z producentem blatu.

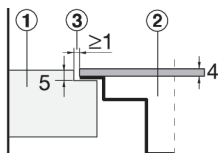
Montaż w płaszczyźnie

Urządzenie można zamontować wyłącznie w blacie kuchennym odpornym na temperaturę i wodę, np. w blacie wykonanym z (naturalnego) kamienia (marmuru, granitu) lub litego drewna (z uszczelnionymi krawędziami wzdłuż wycięcia). Montaż w blacie kuchennym wykonanym z ceramiki, drewna lub szkła wymaga zastosowania drewnianej ramy pomocniczej. Urządzenie można zamontować w blacie kuchennym wykonanym z innych materiałów po skonsultowaniu się i uzyskaniu wyraźnej zgody jego producenta. Wewnętrzne wymiary podstawowego urządzenia powinny odpowiadać co najmniej wymiarom wewnętrznego wycięcia na urządzenie. Dzięki temu urządzenie będzie można łatwo wyjąć z blatu kuchennego.



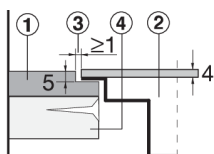
INFORMACJA!

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.



Kamienny blat kuchenny

1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo



Ceramiczny, drewniany lub szklany blat kuchenny

1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo
4. Rama drewniana, grubość 16 mm

Biorąc pod uwagę margines błędu (tolerancję) dla płytki szklano-ceramicznej urządzenia oraz wycięcia w blacie, szczelina może być regulowana (min. 2 mm).



OSTRZEŻENIE!

Dział serwisu jest odpowiedzialny wyłącznie za naprawę i serwisowanie płyty grzewczej. W celu ponownego zainstalowania płyty grzewczej do montażu powierzchniowego należy skonsultować się z wyspecjalizowanym sprzedawcą sprzętu kuchennego.

Podłączenie elektryczne

- Urządzenie należy uziemić.
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi przepisami.
- Płyta grzejna musi być podłączona bezpośrednio do sieci elektrycznej.
- Przed instalacją upewnij się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość) oraz dostosowanie urządzenia są zgodne.
- Napięcie, częstotliwość, moc i kraj, dla którego urządzenie zostało zaprojektowane, są podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna w domu zapewnia prawidłowe uziemienie.
- Jeżeli urządzenie stacjonarne nie jest wyposażone w przewód zasilający i wtyczkę lub w inny sposób odłączenia od sieci elektrycznej, posiadający separację styków na wszystkich biegunach, który zapewnia pełne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, sposoby odłączenia muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania. Dotyczy to również urządzeń z przewodem zasilającym i wtyczką, jeżeli wtyczka nie jest łatwo dostępna po zainstalowaniu urządzenia. Wymaganie to spełnia zastosowanie wyłącznika sieciowego odłączającego wszystkie bieguny zasilania z co najmniej 3-milimetrową separacją styków, który jest wbudowany w stałe okablowanie.

- Przewód zasilający powinien swobodnie zwisać i nie powinien być prowadzony w szufladzie.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Twojej sieci zasilającej.
- Podłączenie powinno być dostosowane do prądu i bezpieczników.
- Urządzenie nie powinno być podłączane do sieci elektrycznej za pomocą adaptera wielogniazdkowego lub przedłużacza, ponieważ nie można zagwarantować bezpiecznego użytkowania sprzętu.
- Po wykonaniu podłączenia elementy przewodzące prąd elektryczny i elementy izolowane muszą zostać zabezpieczone przed kontaktem ze sobą.

OSTRZEŻENIE!

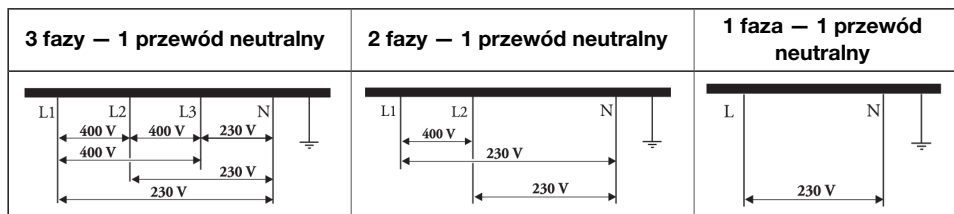
Nie należy testować poprawności działania, gdy urządzenie znajduje się na spodzie. Podczas testowania wyciągu urządzenie musi być w pełni zainstalowane.

Określanie przyłącza elektrycznego dostępnego w domu

INFORMACJA!

Sprawdź napięcie. Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Twojej sieci zasilającej. Napięcie sieci energetycznej (220-240 V między L a N) powinno być sprawdzone przez eksperta za pomocą odpowiedniego urządzenia pomiarowego.

Należy sprawdzić istniejące napięcia zgodnie z poniższymi schematami.



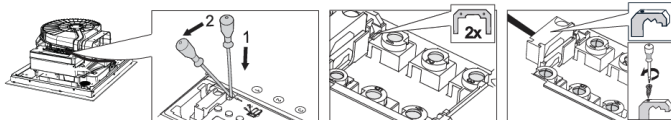
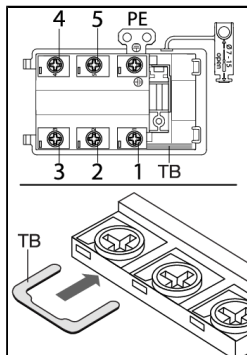
Urządzenia bez fabrycznie zainstalowanego przewodu zasilającego

Użyj zatwierdzonego kabla o odpowiedniej średnicy, dostosowanej do danego połączenia. Obudowa kabla powinna być odporna na temperaturę co najmniej 65°C i dlatego zaleca się stosowanie typu H05VV-F.

Podłączanie przewodu zasilającego do urządzenia

INFORMACJA!

Zapoznaj się ze schematami elektrycznymi umieszczonymi na spodzie urządzenia.



1. Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.
2. Przewód zasilający należy przeprowadzić przez odciażacz przewodu (zacisk), który zabezpiecza przewód przed wyciągnięciem.
3. Podłączyć przewody zgodnie z typem urządzenia.
4. Wykonać niezbędne połączenia między zaciskami za pomocą dostarczonych mostków zaciskowych. Mostki zaciskowe znajdują się w skrzynce przyłączeniowej.

Urządzenia z fabrycznie zainstalowanym przewodem zasilającym

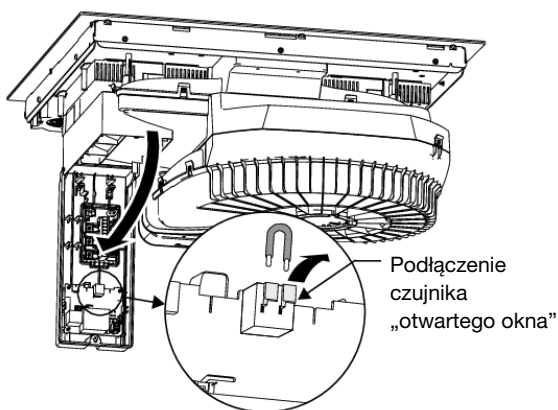
Urządzenie jest dostarczane z trzyżyłowym kablem przyłączeniowym, odpowiednim do instalacji jednofazowej.

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej

Urządzenie jest wyposażone w stały trzyżyłowy kabel przyłączeniowy i jest przystosowane do podłączenia jednofazowego z jednym przewodem neutralnym. Jeśli wymagane jest podłączenie do innego źródła zasilania, należy zapoznać się ze schematami połączeń znajdującymi się na spodzie urządzenia. Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Określanie istniejącego podłączenia elektrycznego w domu”.

Podłączenie czujnika „otwartego okna”.

W przypadku konieczności zamontowania czujnika okiennego zaleca się zastosowanie czujnika typu 'FDS 100'. Czujnik musi być typu styku bezpotencjałowego NO (normalnie otwarty). Musi być podłączony do odpowiedniego portu na jednostce sterującej silnika (MCU) w obudowie z przodu urządzenia. Do podłączenia czujnika okiennego zalecany jest przewód typu H05VV-F 2 x 0,5 mm² (lub podobny). Bez czujnika okiennego obwód elektryczny jest zamykany przez zworę.



OSTRZEŻENIE!

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy urządzeniu należy odłączyć je od zasilania!

1. Odkręć pokrywę obudowy MCU i otwórz ją.
2. Zdjąć zworkę z połączenia czujnika.
3. Podłączyć kable przewodu do złącza czujnika.
4. Zabezpieczyć przewód na wyjściu kablowym obudowy MCU za pomocą opaski zaciskowej.
5. Podłączyć kable przewodu do czujnika okiennego w taki sposób, aby styk był otwarty, gdy okno jest zamknięte (należy zapoznać się z instrukcją dołączoną do czujnika okiennego).
6. Zamknij pokrywę i dokręć ją.

Ustawienia instalacji



OSTRZEŻENIE!

Po podłączeniu urządzenia do zasilania przez ponad 2 minuty nie można zmienić ustawień.

Ogranicznik prądu



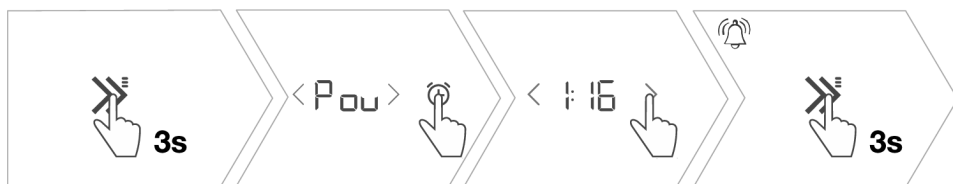
OSTRZEŻENIE!






Parametry ogranicznika prądu muszą być ustawione przez zarejestrowanego i wykwalifikowanego instalatora w zależności od połączenia i wyłączników. Prosimy o dokładne zapoznanie się z przepisami bezpieczeństwa i instrukcją montażu.



UWAGA!

Ustawienie niższej wartości parametru ogranicznika prądu może spowodować zmniejszenie wydajności płyty indukcyjnej.



1. Natychmiast po podłączeniu urządzenia do zasilania dotknij przycisku , aby włączyć urządzenie. Dotknij przycisku  przez 3 sekundy.
 - Pojawi się menu $5Et$, a zaraz po nim menu P_{OU} .
2. Dotknij przycisku  aby otworzyć menu P_{OU} .
3. Użyj przycisków $<$ i $>$, aby wybrać maksymalną moc urządzenia.
 - Pierwsza cyfra wyświetlanej wartości to liczba podłączonych faz, a druga i trzecia cyfra oznaczają natężenie prądu na fazę.
4. Dotknij przycisku  przez 3 sekundy, aby zapisać ustawienia, lub przycisku , jeśli zmiany nie mają zostać zapisane.

Ustawienia	Podłączenie	napięcie	Moc	Kabel zasilający	Ilość i przekrój żył kabla zasilającego
132	1 faza — 1 przewód neutralny	1x32 A	7360 W	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.



Ustawienia	Podłączenie	napięcie	Moc	Kabel zasilający	Ilość i przekrój żył kabla zasilającego
116	1 faza — 1 przewód neutralny	1x16 A	3680 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
113	1 faza — 1 przewód neutralny	1x13 A	2990 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
112	1 faza — 1 przewód neutralny	1x12 A	2760 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
110	1 faza — 1 przewód neutralny	1x10 A	2300 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
216* (domyślnie)	2 fazy — 1 przewód neutralny	2x16 A	7360 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
	2 fazy — 2 przewody neutralne (tylko dla przewodów neutralnych)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	5 x 1,5 mm ²
	2 fazy (BE)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
213*	2 fazy — 1 przewód neutralny	2x13 A	5980 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
212*	2 fazy — 1 przewód neutralny	2x12 A	5520 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
210*	2 fazy — 1 przewód neutralny	2x10 A	4600 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²

* Może być również używany do połączenia 3-fazowego, w którym 3. faza jest podłączona do (nieobciążonego) zacisku 3. W przypadku tego połączenia kabel zasilający musi mieć 5 żył 1,5 mm².

Korzystanie z recyrkulacji

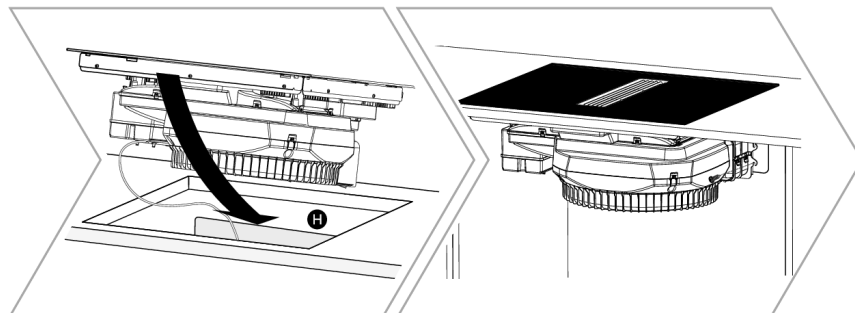
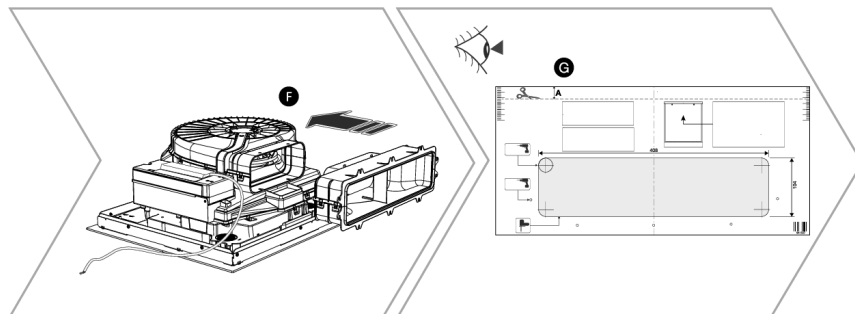
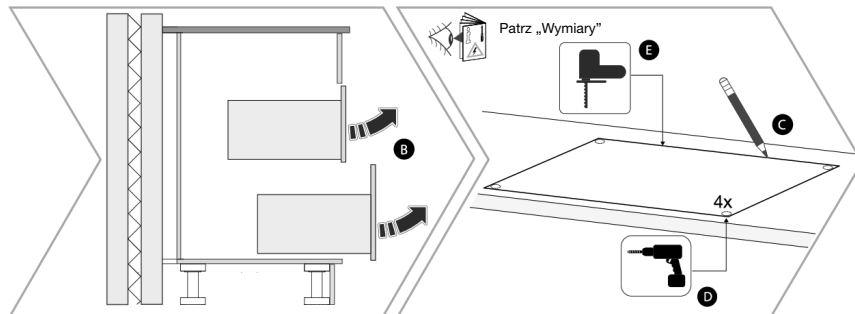
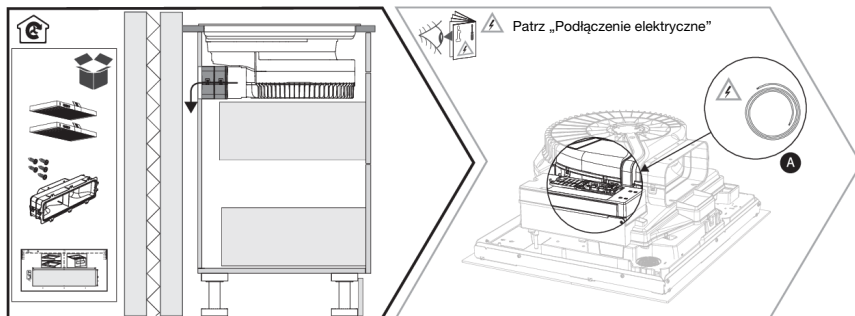
Płyta jest standardowo ustawiona na odprowadzanie dymu na zewnątrz. Ustaw (w razie potrzeby) płytę grzewczą do użytku z filtrem recyrkulacyjnym.

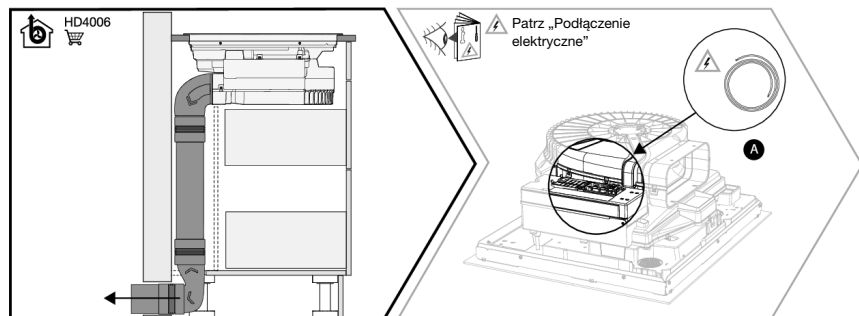
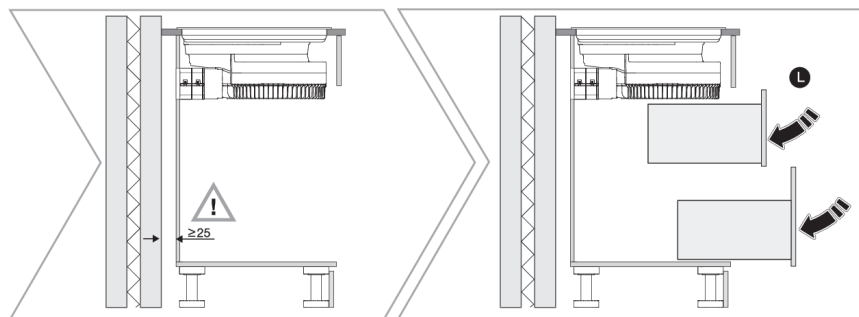
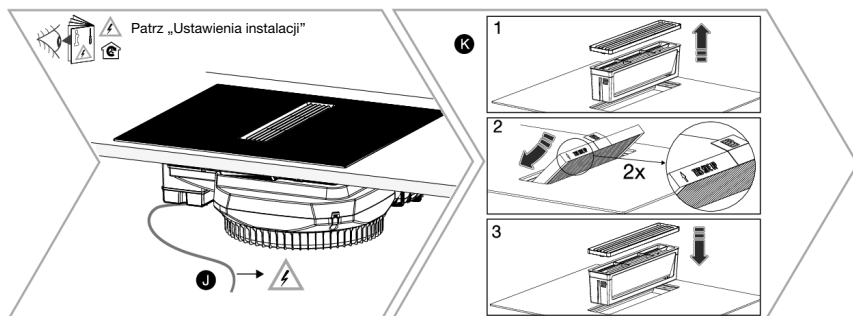
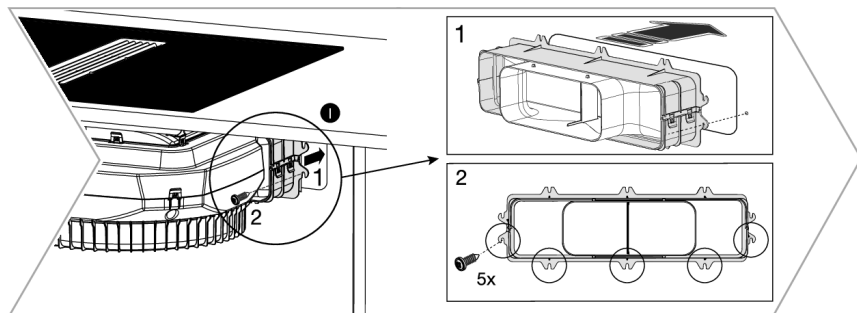


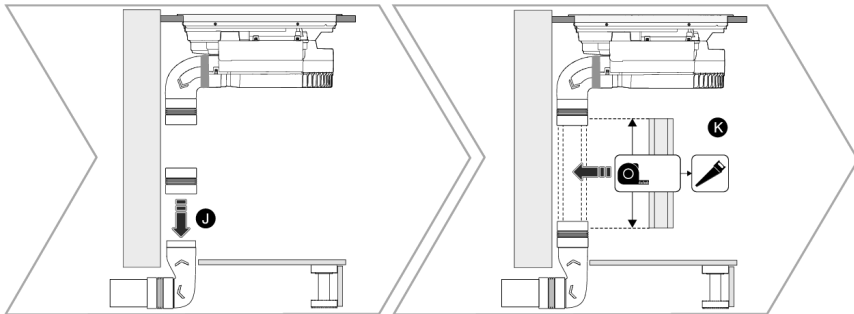
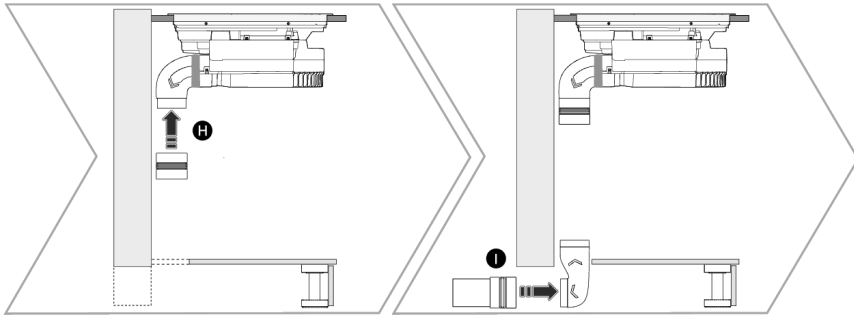
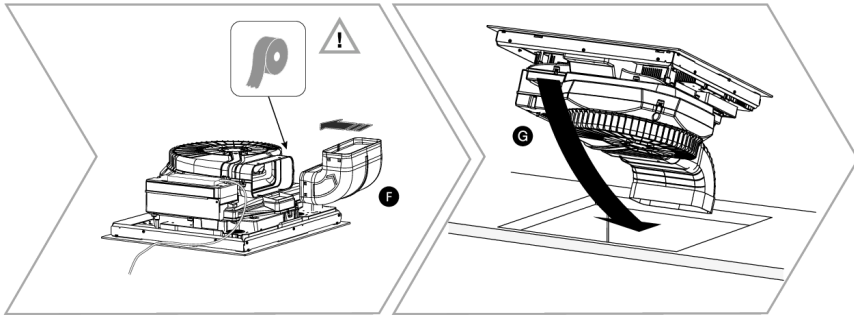
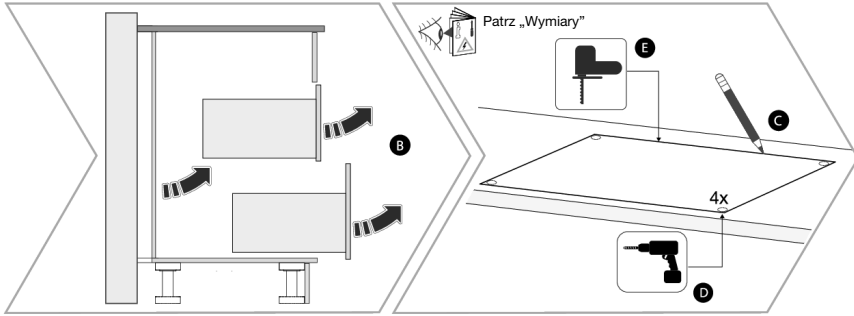
- Natychmiast po podłączeniu urządzenia do zasilania dotknij przycisku , aby włączyć urządzenie. Dotknij przycisku  przez 3 sekundy.
 - Pojawi się menu 5Et , a zaraz po nim menu P_{OV} .
- Za pomocą przycisków $< i >$ przewiń menu i wybierz F_{LT} .
- Wybierz inne ustawienie za pomocą suwaka.
 - 0 - Wylot na zewnątrz (standard)
 - 1 - Zainstalowany filtr recyrkulacji

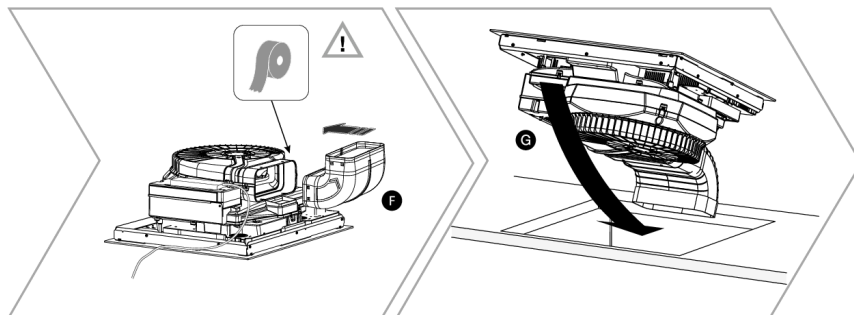
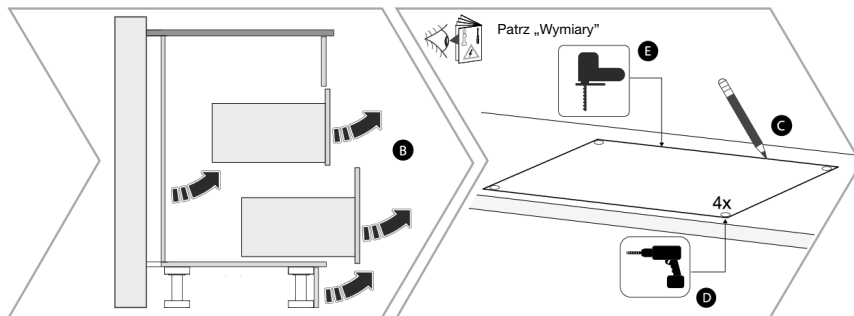
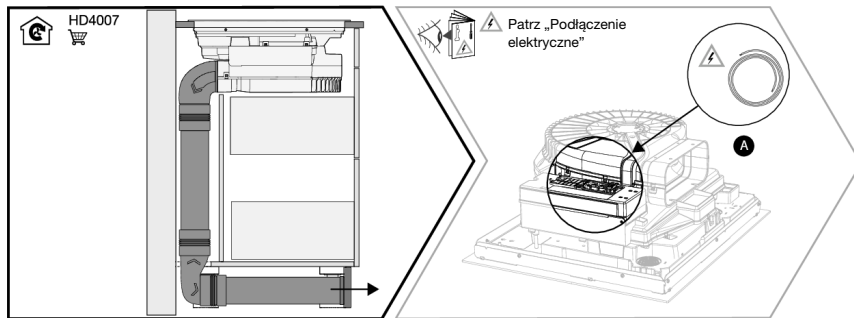
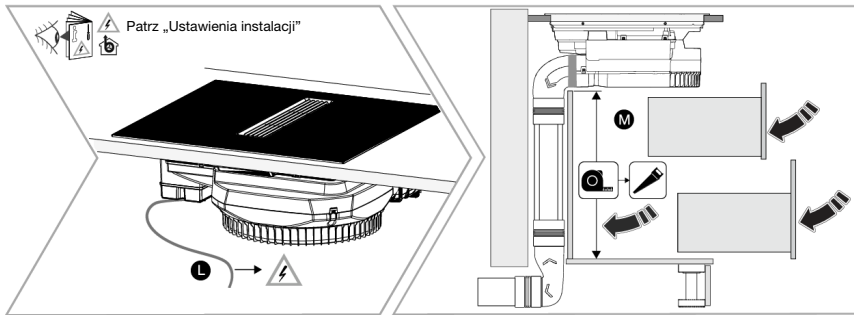
4. Dotknij przycisku » przez 3 sekundy, aby zapisać ustawienia, lub przycisku Ⓞ , jeśli zmiany nie mają zostać zapisane.

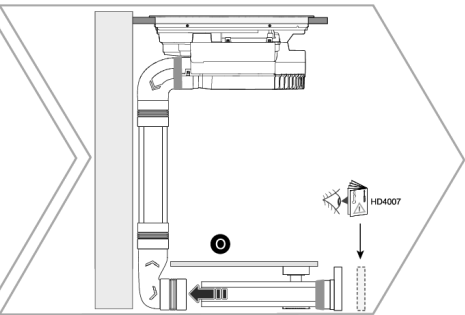
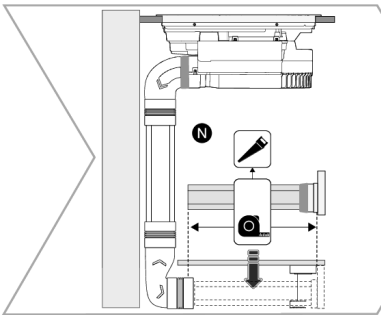
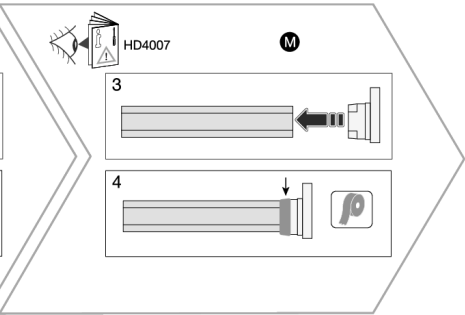
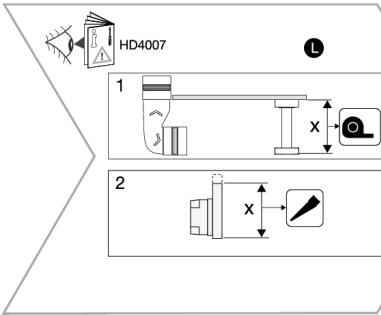
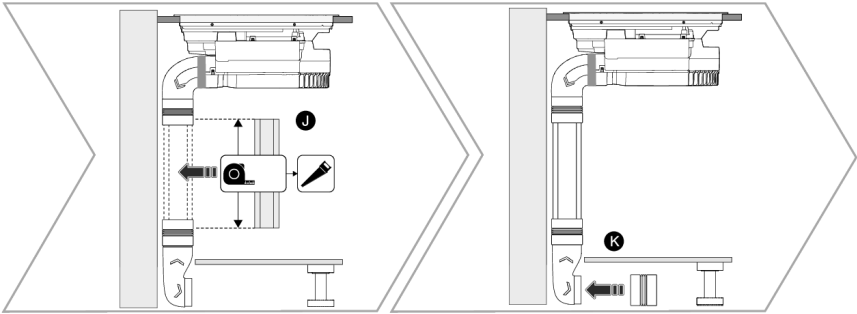
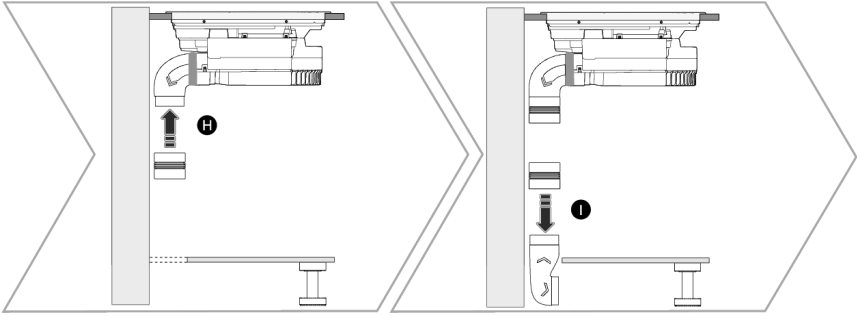
3.3 Do zabudowy

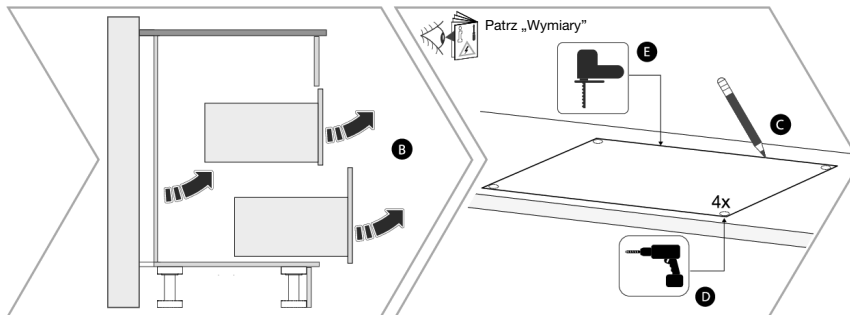
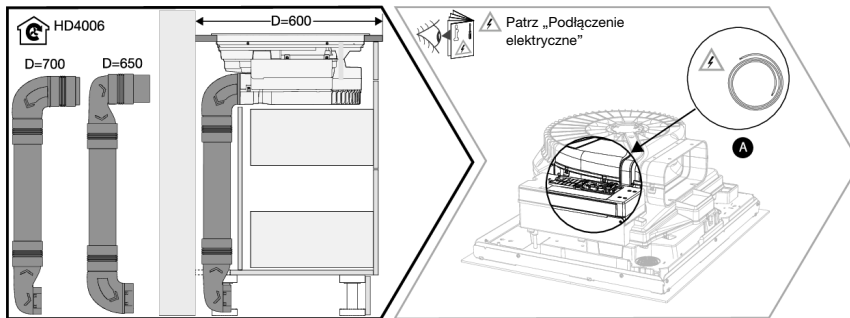
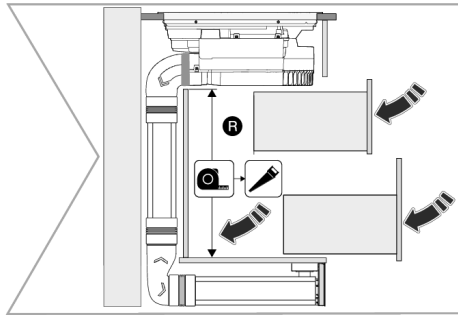
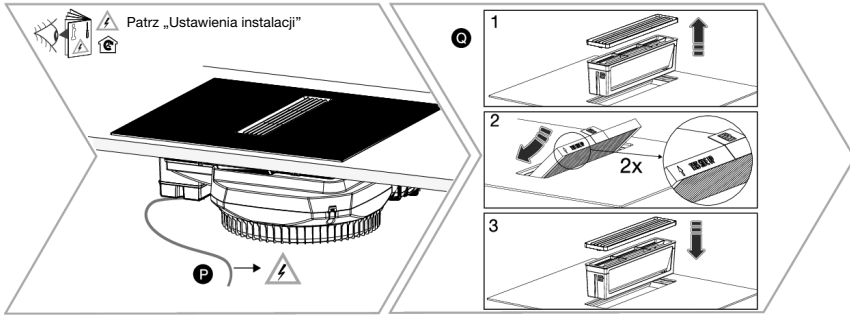


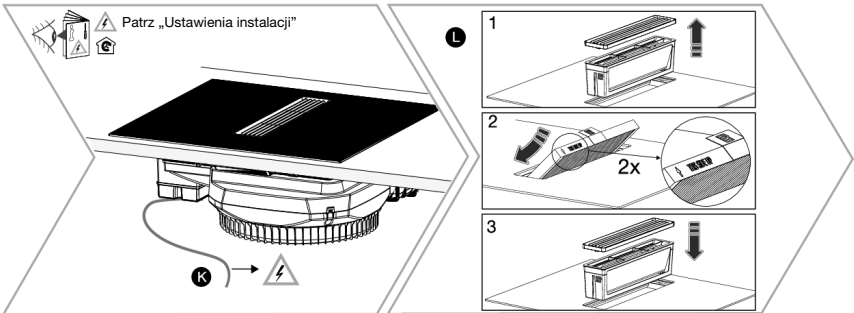
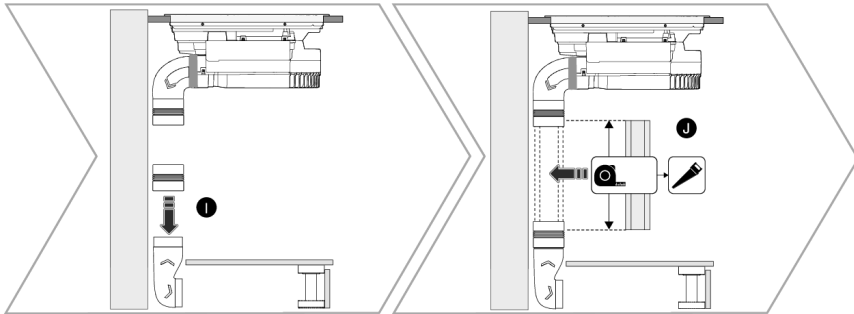
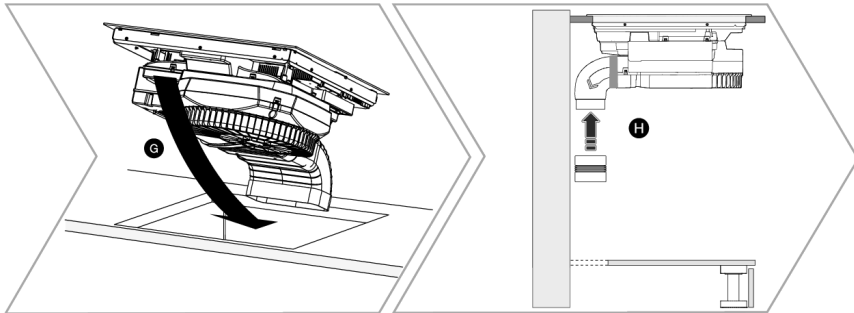
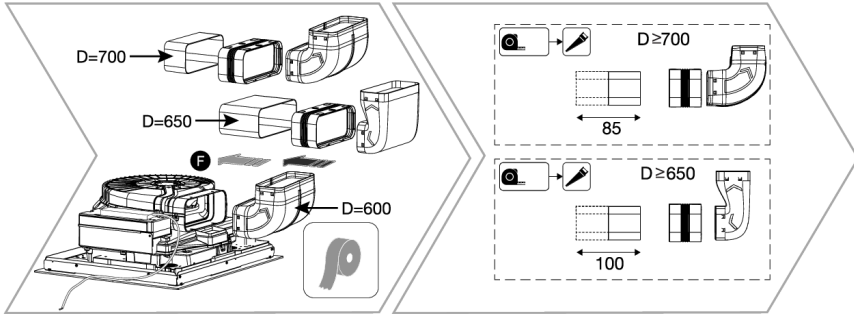


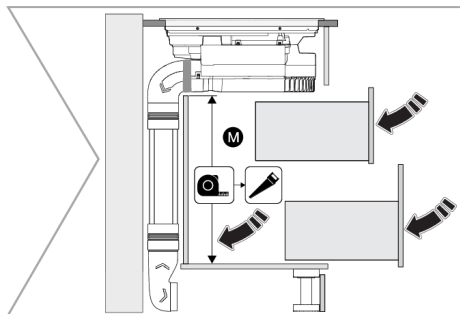












1. Wytnij wgłębienie w blacie (patrz „Wymiary montażowe”).
2. Zamontuj kanały do urządzenia zgodnie z wyborem wyciągu (patrz „Opcje instalacji”). W razie potrzeby szczelnie zaklej przewody taśmą.
3. Włóż płytę indukcyjną do wyciętego otworu.

Proszę zwrócić uwagę na montaż na równo:

- Sprawdź działanie urządzenia **przed** uszczelnieniem szklanej płyty w blacie.
 - Jeśli urządzenie działa prawidłowo, postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi uszczelniania w sekcji „Montaż na równo”.
4. Zamontuj kanały wylotowe zgodnie z wybranym wylotem (patrz „Opcje instalacji”). W przypadku recyrkulacji z odprowadzaniem spalin przez tylną ścianę należy użyć dostarczonego szablonu.
 5. Podłącz płytę do sieci elektrycznej (patrz „Podłączenie do sieci elektrycznej”).
 6. W razie potrzeby ustaw urządzenie na prawidłową moc przyłączeniową i wybrany wylot (patrz „Ustawienia instalacji”).
 7. W przypadku korzystania z recyrkulacji: należy zapewnić wystarczająco duży otwór zwrotny w cokole.

3.4 Montaż na równo

Szczelinę między szklaną płytą urządzenia a blatem należy uszczelnić silikonowym uszczelniaczem.

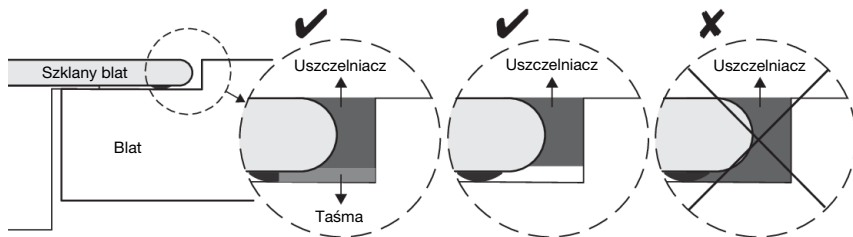
- Nałóż uszczelniacz równomiernie w rowek i wygładź go odpowiednim narzędziem (np. szpatułką do uszczelniacza).
- **Ostrożnie!** Unikaj używania nadmiernej ilości silikonu; jeśli dostanie się pod szkło, demontaż płyty kuchennej będzie trudniejszy.
- Zaleca się użycie taśmy piankowej, aby zapobiec przedostawaniu się uszczelniacza pod szklaną płytę.



INFORMACJA!

Odpowiednią taśmę piankową można zamówić na stronie maintainlife.com (część 288509).





Właściwości uszczelniacza silikonowego

- Uszczelniaacz musi być odporny na temperaturę (minimum 160 °C).
- Zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi obróbki.



OSTRZEŻENIE!

Nie włączaj urządzenia, dopóki uszczelniaacz silikonowy całkowicie nie stwardnieje.



INFORMACJA!

- 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.
- 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.







4. Obsługa płyty grzejnej

4.1 Panel sterowania





Przycisk/wyświetlacz	Opis
	<p>Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej S tipko Przycisk [ikona] służy do włączania i wyłączania urządzenia.</p> <p>Blokada/blokada przed dziećmi Urządzenie można zablokować i odblokować, aby zapobiec jego przypadkowemu włączeniu. Wyłącz urządzenie, a następnie naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk .</p>
	<p>Funkcje programatora czasowego Timer kuchenny; dla całej płyty grzewczej; nie wyłącza pola grzewczego.</p>
	<p>Timer strefy gotowania dla każdej strefy gotowania; po upływie czasu strefa gotowania zostaje wyłączona.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Zwiększanie czasu Dotknij przycisku, aby zwiększyć ustawienia timera o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć ustawienia timera do żądanej wartości.</p>
	<p>Zmniejszanie czasu Dotknij przycisku, aby zmniejszyć ustawienia timera o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć ustawienia timera do żądanej wartości.</p>
	<p>Szybko Dotknij przycisku, aby zwiększyć ustawienia timera lub programatora czasowego o 10 minut.</p>
	<p>Anulowanie lub resetowanie ustawień Dotknięcie przycisku umożliwia zatrzymanie minutnika i przerwanie bieżących ustawień.</p>
	<p>Ustawienia użytkownika W urządzeniu można łatwo ustawić niektóre parametry, takie jak: głośność sygnałów dźwiękowych, jasność wskaźników, automatyczne wykrywanie naczyń, automatyczne blokowanie, czas trwania alarmu dźwiękowego i różne ustawienia wyciągu. Płytę grzewczą można również zresetować do ustawień fabrycznych. W ciągu 7 sekund od włączenia urządzenia naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby otworzyć menu ustawień użytkownika.</p>

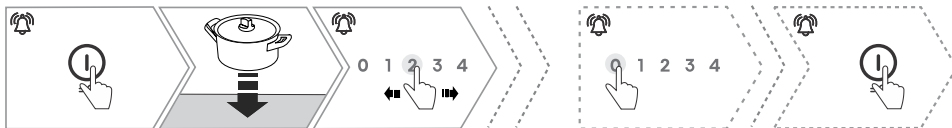
Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.



Przycisk/wyświetlacz	Opis	
	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. Dotknij przycisku, aby włączyć lub wyłączyć pauzę gotowania, a następnie włącz ją ponownie.	
	Dodatkowe funkcje z programami automatycznymi Dotknij przycisku, aby aktywować dodatkowe ustawienia płyty grzewczej: Topienie/rozmrzanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła tuż poniżej temperatury wrzenia, grillowanie, smażenie i wrzenie.	
	Przycisk znajdujący się obok suwaka wyciągu umożliwi przełączenie z wyciągu ręcznego na automatyczny, niezależnie od ustawienia w ustawieniach użytkownika. Odsysanie jest regulowane automatycznie podczas korzystania ze strefy gotowania (im wyższa moc strefy gotowania, tym wyższa szybkość wyciągu).	
	Konfiguracja połączenia Wi-Fi (funkcja dostępna w zależności od modelu) Gdy interfejs użytkownika jest włączony, a strefy gotowania są wyłączone, dotknij i przytrzymaj przycisk i zwolnij go, jeśli chcesz wejść do menu wyświetlanego na timerze.	
MELT	Roztapianie Do roztapiania czekolady, roztapiania masła lub powolnego rozmrażania zamrożonej żywności.	
WARM	Podgrzewanie/utrzymywanie w ciepłe Ta funkcja umożliwi automatyczne podgrzewanie potraw na bazie wody lub utrzymywanie w ciepłe gotowych potraw bez konieczności ich mieszania.	
SIMMER	Utrzymywanie ciepła tuż poniżej temperatury wrzenia Funkcja ta umożliwi 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.	1 = 120 °C 2 = 160 °C 3 = 180 °C 4 = 220 °C
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.	1 = 160 °C 2 = 180 °C 3 = 200 °C
BOIL	Wrzenie/gotowanie w wodzie Ta funkcja umożliwi doprowadzenie wody do wrzenia i/lub utrzymanie wrzenia.	
	Mostek (funkcja dostępna w zależności od modelu) Naciśnięcie tego przycisku umożliwi połączenie stref gotowania.	
	Wyświetlanie ustawień timera Wyświetla ustawienia czasu.	
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	Suwak Dotknij lub przesunij suwak, aby ustawić moc gotowania lub wyłączyć pole grzejne.	

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Przycisk/wyświetlacz	Opis
	Gdy funkcja „Automatyczne wykrywanie patelni” jest włączona, wartość „0” na odpowiednim suwaku zapala się całkowicie po umieszczeniu patelni w strefie gotowania.
	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.
DRY	Suche powietrze Elementy i obszary związane z przepływem powietrza są automatycznie osuszane przez urządzenie.
CLEAN FILTER	Czyszczenie Ostrzeżenie: należy wyczyścić wewnętrzny filtr tłuszczowy.
CHANGE FILTER	Wymień Ostrzeżenie: należy wymienić wewnętrzny filtr obiegu zamkniętego.
	Funkcja Clean Air Po wybraniu funkcji Clean Air wyciąg jest włączany (po wyłączeniu płyty indukcyjnej) co godzinę na 10 minut w celu odświeżenia powietrza w kuchni.

4.2 Włączanie/wyłączenie płyty grzewczej



1. Dotknąć przycisku  przez 1 sekundę, aby włączyć płytę grzewczą.
2. Na pasku regulacyjnym wskazującym pola grzejne, '0' jest 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, dotykając przycisku .

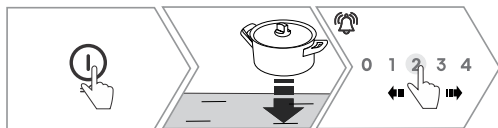



INFORMACJA!

Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie naciśnięty żaden klawisz, menu zostanie automatycznie wyłączone.

4.3 Automatyczne rozpoznawanie naczynia

Płyta posiada funkcję automatycznego wykrywania obecności naczyń na strefie gotowania.



1. Dotknąć przycisku , aby włączyć płytę grzewczą.
2. Umieścić naczynie na wybranej strefie gotowania, a płyta automatycznie wykryje obecność naczynia. Przynależny do pola grzejnego pasek regulacyjny zostanie częściowo podświetlony. Po wybraniu wartości podświetli się całkowicie.
3. Ustaw dowolny poziom gotowania.



INFORMACJA!

„Automatyczne wykrywanie patelni” można wyłączyć w menu »Ustawienia użytkownika«.



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.

4.4 Wykrywanie ruchu naczynia

Płyta automatycznie wykrywa przesunięcie naczynia z jednej strefy gotowania do drugiej lub usunięcie naczynia z płyty, jeśli funkcja ta jest włączona.



INFORMACJA!

Wykrywanie ruchu patelni jest możliwe tylko wtedy, gdy funkcja automatycznego wykrywania patelni jest włączona w menu „Ustawienia użytkownika”.



1. Przenieś (w ciągu 3 sekund) 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 5 sekund potwierdź przeniesienie ustawień, dotykając suwaka.
3. Jeśli przeniesienie ustawień nie zostanie potwierdzone w tym czasie lub zostanie dotknięty poziom 0 nowej strefy gotowania, ustawienia nie zostaną przeniesione.



INFORMACJA!

Ruch patelni nie jest wykrywany na polach grzewczych, gdy aktywne są programy automatyczne, takie jak WARM, MELT lub inne dodatkowe funkcje.



INFORMACJA!

Możliwe jest również przeniesienie dużej patelni umieszczonej w sparowanych indukcyjnych polach grzewczych Bridge do innych indukcyjnych pól grzewczych Bridge.



INFORMACJA!

Gdy funkcja dodatkowa (patrz rozdział „Funkcje dodatkowe”) jest aktywna, nie zostanie ona przeniesiona, jeśli naczynie zostanie przesunięte do innej strefy.

4.5 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, dotykając 0 na suwaku.

4.6 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. Wybierz poziom zwiększenia mocy P za pomocą suwaka.
3. Aby wyłączyć funkcję "Power boost", zmniejsz moc strefy gotowania.



INFORMACJA!

Po 10 minutach ustawienie zwiększenia mocy zostanie automatycznie zredukowane do ustawienia 9.

4.7 Automatyczne podgrzewanie

Użyj funkcji „automatycznego podgrzewania”, aby szybko podgrzać patelnię. Po uruchomieniu funkcji „automatycznego podgrzewania” moc zostanie tymczasowo ustawiona na wartość 9. W zależności od wybranego poziomu mocy patelnia będzie podgrzewana przez odpowiedni czas (patrz tabela). Następnie moc automatycznie powróci do ustawionego poziomu.

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8
Czas nagrzewania (w sekundach)	40	70	120	180	260	430	120	195

Podczas automatycznego podgrzewania zmniejszenie poziomu mocy spowoduje wyłączenie programu. Jeśli poziom mocy zostanie zwiększony podczas pracy, nowy timer uwzględni czas, który upłynął przy poprzednio ustawionym poziomie. Jeśli ten czas przekroczy nowo wybrany czas trwania, automatyczne podgrzewanie zakończy się automatycznie.



1. Umieść garnek na wybranej strefie gotowania.
2. Dotknij ustawienia mocy na suwaku przez 3 sekundy. Ustawiony poziom mocy zaświeci się, a poziom 9 zacznie migać.
3. Patelnia nagrzewa się szybko przy ustawieniu 9 i powraca do wybranego ustawienia po upływie czasu nagrzewania. Po upływie czasu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



INFORMACJA!

Nie należy używać automatycznego podgrzewania z podgrzaną patelnią.



INFORMACJA!

Automatyczne podgrzewanie jest odpowiednie dla potraw, które wymagają podgrzania na początku z maksymalną mocą, a następnie powolnego gotowania na niższym poziomie mocy – bez konieczności ciągłego nadzorowania. Automatyczne podgrzewanie nie nadaje się jednak do duszenia, smażenia lub podsmażania; do potraw wymagających częstego obracania, polewania lub mieszania; ani do gotowania potraw w szybkowarze przez dłuższy czas.

4.8 Strefa Bridge Induction

(funkcja dostępna w zależności od modelu)

Strefy gotowania 'Bridge Induction' 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



INFORMACJA!



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.

Strefy gotowania można łączyć pod następującymi warunkami:

- Obie strefy są nieaktywne.
- Jedno z pól grzewczych z możliwością mostkowania jest aktywne - ustawiony poziom połączonego pola grzewczego zostaje przeniesiony z aktywnego pola.
- Obie strefy są aktywne – połączona strefa przyjmuje poziom mocy strefy działającej na najniższym ustawieniu. Jeśli przed połączeniem obie strefy są ustawione na ten sam poziom, ustawienie to zostaje zachowane.




1. Naciśnij ikonę , aby aktywować funkcję. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
2. Ustaw poziom gotowania na dolnym lub górnym suwaku.
3. Wyłącz funkcję, dotykając  lub dotykając 0 na suwaku. Zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy.
4. Jeśli włączona zostanie funkcja połączonych pól 'Bridge Induction', minutnik się wyłączy. Należy ponownie ustawić czas.

4.9 Zatrzymanie - 'Stop&Go'

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



1. Dotknij i przytrzymaj przycisk II przez 1 sekundę, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, przycisk pauzy zacznie migać, a wszystkie strefy gotowania i automatyczne wykrywanie patelni zostaną tymczasowo zatrzymane. Timery stref gotowania są wstrzymane, ale timer kuchenny nadal działa.

2. Wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem II i .

3. Naciśnięcie przycisku II przez 1 sekundę w ciągu 10 minut spowoduje dezaktywację funkcji. Płyta grzewcza działa nadal z takimi samymi ustawieniami jak przed przerwą.



INFORMACJA!

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



INFORMACJA!

Jeśli ustawiono timer kuchenny, pozostanie on aktywny nawet po wstrzymaniu pracy płyty za pomocą Pauzy - funkcja „Stop&Go”.

4.10 Funkcja pamięci - "Recall function"

W przypadku niezamierzonego wyłączenia interfejsu użytkownika funkcja ta umożliwi 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.

3. W ciągu 7 sekund od włączenia urządzenia dotknij przycisku II, aby przywrócić ustawienia wprowadzone przed wyłączeniem płyty. Po przywróceniu ustawień zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

4. Ustawień nie można cofnąć, jeśli przycisk II nie zostanie dotknięty w ciągu 7 sekund lub inny przycisk zostanie aktywowany natychmiast po włączeniu zasilania.

4.11 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.




INFORMACJA!

Jeśli opcja 'Loc' jest włączona w „Ustawieniach użytkownika”, sterowanie musi być zawsze odblokowane przed użyciem płyty.


4.12 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.



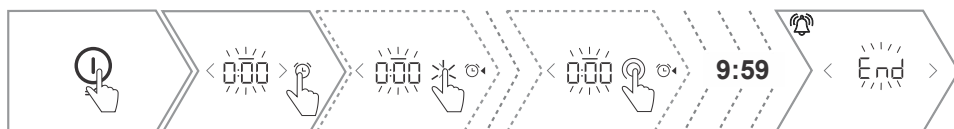
OSTRZEŻENIE!

Gdy  zniknie, pole grzejne nadal może być gorące!
Niebezpieczeństwo! Ryzyko poparzenia.

4.13 Funkcje programatora czasowego

Timer kuchenny





Timer kuchenny działa niezależnie i nie jest połączony ze strefą gotowania.





INFORMACJA!

Timer kuchenny można ustawić tylko wtedy, gdy urządzenie jest włączone. Po ustawieniu timera kuchennego czas będzie odliczany nawet po wyłączeniu płyty lub podczas aktywnej funkcji Stop&Go.

1. Dotknij przycisku , aby aktywować timer kuchenny. Wyświetlacz miga  i pokazuje odpowiednią ikonę minutnika kuchennego.
2. Dotknij przycisku < lub >, aby ustawić żądany czas w zakresie od 1 minuty do 9 godzin i 59 minut.
Poprzez dotknięcie przycisku  wydłuża się żądany czas o 10 min.
3. Ustawienie można potwierdzić ręcznie, dotykając przycisku  lub zostanie ono potwierdzone automatycznie po 7 sekundach od ostatniej zmiany żądanego czasu.
4. Po pomyślnym potwierdzeniu ustawienia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a odpowiednia ikona funkcji timera zostanie w pełni podświetlona.
5. Podczas ostatniej minuty odliczania pozostały czas będzie wyświetlany w sekundach.







INFORMACJA!

Po upływie czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku.

Timer strefy gotowania

Timer strefy gotowania umożliwia automatyczne wyłączenie wybranej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku. Timer można ustawić tylko wtedy, gdy strefa gotowania jest aktywna.



1. Dotknij przycisku , aby aktywować timer strefy gotowania. Wyświetlacz miga  i pokazuje odpowiednią ikonę timera strefy gotowania.
2. Dotknij przycisku < lub >, aby ustawić żądany czas w zakresie od 1 minuty do 9 godzin i 59 minut.
Poprzez dotknięcie przycisku  wydłuża się żądany czas o 10 min.
3. Ustawienie można potwierdzić ręcznie, dotykając przycisku  lub zostanie ono potwierdzone automatycznie po 7 sekundach od ostatniej zmiany żądanego czasu.
4. Po pomyślnym potwierdzeniu ustawienia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a odpowiednia ikona funkcji timera 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, a obok niej znajduje się świecąca strzałka. Inne aktywne ikony timera pozostają w pełni podświetlone, ale nie wyświetlają strzałki. Aby przełączyć wyświetlacz na inną funkcję timera, należy nacisnąć 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 lub , aby zaczął migać wyświetlacz timera.
3. Zmień godzinę, dotykając przycisku < , > lub .
4. Ustawienie można potwierdzić ręcznie, dotykając przycisku lub , lub zostanie potwierdzone automatycznie po 7 sekundach od ostatniej zmiany żądanego czasu.

Wyłączanie funkcji czasu

Gdy funkcja czasu jest wyświetlana na wyświetlaczu, można ją zakończyć, dotykając jednocześnie przycisków < i > . Można ją również zakończyć, dotykając przycisku X , gdy jest ustawiona na 0:00 i potwierdzona lub pokazana na wyświetlaczu.

4.14 Ustawienia użytkownika

W urządzeniu można łatwo ustawić niektóre parametry, takie jak: głośność sygnałów dźwiękowych, jasność wskaźników, automatyczne wykrywanie naczyń, automatyczne blokowanie, czas trwania alarmu dźwiękowego i różne ustawienia wyciągu. Płytę grzewczą można również zresetować do ustawień fabrycznych.



INFORMACJA!

Procedura otwierania menu ustawień użytkownika wymaga włączenia urządzenia z wyłączonego stanu. Procedurę należy rozpocząć w ciągu 7 sekund od włączenia urządzenia.


1. W ciągu 7 sekund od włączenia urządzenia naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby otworzyć menu ustawień użytkownika.
2. Na wyświetlaczu pojawi się 5Eε , a po 2 sekundach UoL .
3. Użyj przycisków < i > , aby poruszać się po menu między możliwymi ustawieniami.
4. Dostępne ustawienia wybranego parametru są wyświetlane jako liczby na prawym przednim suwaku, które można wybrać. Aktualnie ustawiona wartość jest w pełni podświetlona.
5. Wyjdź z ustawień użytkownika, dotykając przycisku przez 3 sekundy (ustawienia zostaną zapisane) lub przycisku (ustawienia nie zostaną zapisane).

**INFORMACJA!**

Wprowadzanie ustawień użytkownika jest wyłączone, jeśli timer kuchenny jest aktywny.

Przycisk/wyświetlacz	Opis
UoL	Regulacja głośności Użyj suwaka, aby ustawić żądany poziom głośności w zakresie od 0 do 3.
brh	Ustawienie jasności Użyj suwaka, aby ustawić żądany poziom podświetlenia w zakresie od 1 do 3.
AuT	Automatyczne wykrywanie naczyń Użyj suwaka, aby włączyć funkcję (1) lub wyłączyć (0).
Loc	Ustawienie blokady przed dziećmi Użyj ustawienia 1 (on) lub 0 (off), aby włączyć lub wyłączyć automatyczną blokadę urządzenia.
dur	Ustawienie czasu trwania alarmu Użyj suwaka, aby ustawić czas trwania alarmu od 0 do 2. 0 = 5 sekund 1 = 1 minuta 2 = 2 minuty
Hod	Automatyczne odciąganie Po ustawieniu Hod na „Automatyczny”, wyciąg jest automatycznie włączany po włączeniu płyty indukcyjnej. Odciąganie jest sterowane automatycznie podczas pracy strefy gotowania (im wyższy poziom mocy strefy gotowania, tym wyższy poziom odciągania). Tryb wyciągu (poziom czułości) można ustawić oddzielnie (patrz ustawienie SEn) w zależności od wybranej mocy pól grzewczych. 0 - Ręcznie 1 - Automatycznie (ustawienie domyślne)
Grf	Wskaźnik czystości filtrów tłuszczowych W tym ustawieniu należy wybrać stopień wykorzystania płyty indukcyjnej (z wyciągiem), aby określić, kiedy należy wyczyścić filtr przeciwtłuszczowy. Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego jest sygnalizowane za pomocą wskaźnika. Dostępne są 3 opcje: 1 - Brak lub ograniczone użycie olejów kuchennych (P1) [czyszczenie co 40 godzin]. 2 - Umiarkowane użycie olejów kuchennych (P2) (standard) [czyszczenie co 20 godzin]. 3 - Intensywne użycie olejów spożywczych (P3) [czyszczenie co 10 godzin]. 4 - Wskaźnik wyłączony (OFF)
SEn	Poziom czułości wyciągu Ustawienie poziomu czułości automatycznego odsysania (funkcja Hod włączona) w zależności od poziomu mocy stref grzejnych. Dostępne są 3 poziomy czułości: 1 - Ustawienie odsysania (L1) regulowane maksymalnie do poziomu 5. 2 - Ustawienie odsysania (L2) regulowane maksymalnie do poziomu 7 (domyślnie) 3 - Ustawienie odsysania (L3) regulowane maksymalnie do poziomu 9.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Przycisk/wyświetlacz	Opis
	Przywracanie ustawień fabrycznych Dotknij poziomu 1 suwaka z przodu prawej strefy gotowania przez 3 sekundy, aby przywrócić ustawienia fabryczne.

4.15 Obsługa modułu odciągu

Wyciąg jest domyślnie ustawiony na „Automatyczny start wyciągu” (świeci się symbol „A”). Wyciąg uruchamia się automatycznie, gdy używana jest strefa gotowania. Poziom wyciągu jest dostosowywany do wybranej mocy strefy gotowania w zależności od ustawionego poziomu czułości odsysania (patrz rozdział „Ustawienia użytkownika”). Wyciąg można również ustawić na użytkowanie ręczne.

Ręczne ustawianie odciągania:

1. Dotknij suwaka, aby rozpocząć odsysanie. Prawidłowe działanie suwaka zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.



2. Dotknij lub przesuń suwak, aby ustawić wyższy lub niższy poziom ekstrakcji.
 - Dostępnych jest 9 poziomów odciągania oraz poziom trybu boost.
 - Po 10 minutach poziom trybu boost automatycznie przełącza się z powrotem na ustawienie 9.
3. Wyłącz wyciąg, ustawiając moc na 0 (zero) za pomocą suwaka.





INFORMACJA!

Funkcję „Automatyczne uruchamianie odciągania” można również włączyć, dotykając przycisku 'A'. Wyświetlacz odciągu pokazuje teraz bieżący tryb automatycznego odciągu. Ponowne dotknięcie przycisku 'A' spowoduje wyłączenie funkcji automatycznego włączenia wyciągu (powrót do trybu ręcznego).

Funkcja Clean Air

Po wybraniu funkcji Clean Air wyciąg jest włączany (po wyłączeniu płyty indukcyjnej) co godzinę na 10 minut w celu odświeżenia powietrza w kuchni.

1. Funkcję Clean Air można włączyć, dotykając przycisku  .
 - Funkcja Clean Air działa przez maksymalnie 24 godziny.
 - Symbol  wskazuje, że funkcja Clean Air jest włączona.



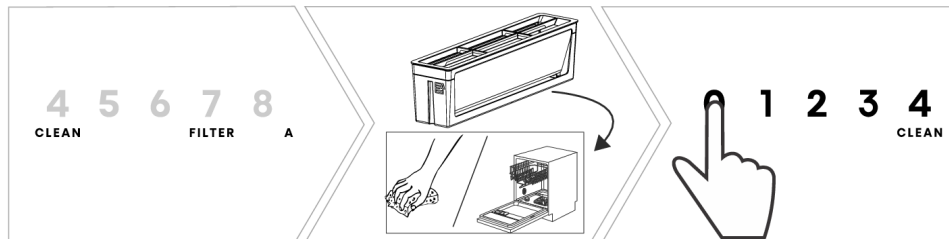
INFORMACJA!

Poziom wyciągu, czas trwania wentylacji i całkowity czas trwania funkcji Czyste powietrze można regulować, ale zmiany te można wprowadzać tylko za pomocą aplikacji.

Wskaźnik „wyczyść filtr przeciw tłuszczowy”

Moduł wyciągowy posiada wskaźnik filtra przeciw tłuszczowego 'CLEAN FILTER A'. Wskaźnik ten miga, gdy filtry przeciw tłuszczowe wymagają czyszczenia. Można ustawić trzy intensywności użytkowania w celu określenia czasu czyszczenia filtrów przeciw tłuszczowych. Wybierając odpowiednią intensywność użytkowania w zależności od sposobu gotowania, filtry nie będą musiały być czyszczone częściej niż to konieczne.

1. Dotknij pozycji „0” suwaka, aby zresetować wskaźnik filtra.



Wskaźnik „wymień filtr recykulacji”

Wyciąg posiada wskaźnik filtra recykulacji 'CHANGE FILTER B', który miga, gdy filtr wymaga wymiany.

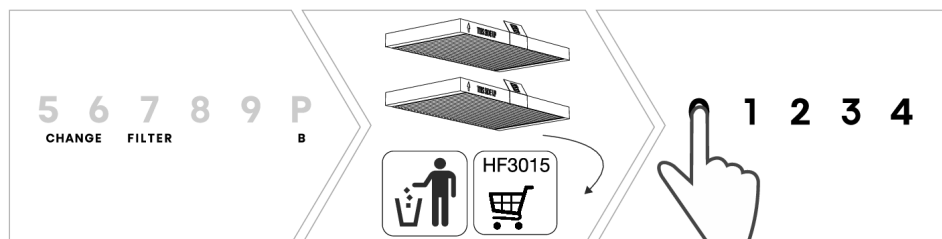
Czas, po którym należy wymienić filtr recykulacyjny, wynosi 300 godzin pracy. Patrz „Wymiana filtra recykulacyjnego” w rozdziale „Konserwacja”.



INFORMACJA!

Gdy urządzenie jest ustawione na tryb recykulacji i zainstalowany jest filtr plazmowy, można zresetować wskaźnik wymiany bez konieczności wymiany filtra. Więcej informacji można znaleźć w instrukcji obsługi filtra plazmowego.

1. Dotknij pozycji „0” suwaka, aby zresetować wskaźnik filtra.



Funkcja Air-Dry

Funkcja Air-Dry zapewnia, że kanały odciągowe i filtry tłuszczowe są przedmuchiwane do sucha.

Jeśli płyta kuchenna była używana przez ponad 3 minuty przed wyłączeniem, funkcja Air-Dry (suche powietrze) zostanie włączona na 5 minut (na poziomie wyciągu 1). Jeśli płyta była używana przez ponad 10 minut, funkcja Air-Dry zostanie włączona na 15 minut (na poziomie wyciągu 1). W tym czasie wyświetlany jest komunikat 'DRY'.

1. Dotknij i przytrzymaj suwak na poziomie 0, aby zatrzymać funkcję Air-Dry.



INFORMACJA!

Nie zaleca się przerywania funkcji Air-Dry podczas cyklu.

4.16 Dodatkowe funkcje z programami automatycznymi

Urządzenie oferuje sześć dodatkowych funkcji: Topienie (MELT), Podgrzewanie/utrzymywanie w ciepłe (WARM), Utrzymywanie ciepła tuż poniżej temperatury wrzenia (SIMMER), Grillowanie (GRILL), Smażenie (FRY) i Wrzenie (BOIL).

Dodatkowe funkcje umożliwiają automatyczną regulację temperatury, eliminując konieczność ręcznego dostosowywania poziomu podgrzewania podczas gotowania.



1. Naciśnięcie przycisku **A** otwiera dodatkowe menu. Numery suwaka na wybranym polu grzejnym zniknie, a dodatkowe funkcje będą wyświetlane.

2. Dodatkową funkcję aktywuje się poprzez dotknięcie odpowiedniego przycisku. Dodatkowe menu zostanie zamknięte po ponownym dotknięciu przycisku **A** lub automatycznie, jeśli program nie zostanie wybrany po 5 sekundach.

3. Gdy słychać sygnał dźwiękowy, funkcja dodatkowa zostanie aktywowana. Jeśli wybrano program grillowania lub smażenia, wyświetlany jest zestaw dodatkowych poziomów temperatury: 1, 2, 3, (4). Dotknięcie cyfry powoduje wybranie żądanego poziomu temperatury. Sygnał dźwiękowy potwierdza aktywację funkcji.

4. Wszystkie dodatkowe funkcje, z wyjątkiem topienia, składają się z fazy podgrzewania, po której następuje faza utrzymywania temperatury. Podczas osiągnięcia idealnej temperatury ikona wybranej funkcji miga. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego faza podgrzewania jest zakończona, a ikona funkcji pozostaje stale podświetlona.

5. Aktywną funkcję można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając 0 na odpowiednim polu grzejnym.

6. 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”).

7. 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.

Przycisk/Wyświetlacz	Temperatura	Opis funkcji
MELT		TOPIENIE
		Funkcja umożliwia delikatne roztopianie czekolady lub masła. Służy do rozmrażania zamrożonej żywności.
WARM		PODGRZAĆ
		Ta funkcja pozwala utrzymać ciepło i podgrzać gotowe potrawy.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Przycisk/Wyświetlacz	Temperatura	Opis funkcji
SIMMER		DUSIĆ
		Funkcja ta umożliwi utrzymywanie gorących płynów tuż poniżej temperatury wrzenia, co zapobiega szybkiemu wyparowywaniu wody. Zalecane do gotowania potraw z większą ilością wody, np. zup, gulaszów. Po zakończeniu podgrzewania woda osiąga temperaturę umożliwiającą delikatne duszenie. Zalecane do gotowania potraw o zawartości wody powyżej 500 ml.
GRILL		GRILLOWANIE
1	120 °C	Zalecane do grillowania mięsa, warzyw, ryb i jajek przy użyciu do 150 ml oleju. Po zakończeniu nagrzewania patelnia osiąga idealną temperaturę i jest gotowa do użycia. Funkcja GRILL nie jest dostępna na małej strefie gotowania o średnicy 145 mm. W zależności od modelu funkcja GRILL może być używana na strefach pomostowych.
2	160 °C	
3	180 °C	
4	220 °C	
FRY		SMAŻENIE
1	160 °C	Zalecane do smażenia ziemniaków, mięsa, ryb, ciasta i warzyw przy użyciu ponad 150 ml oleju. Po zakończeniu podgrzewania olej na patelni osiągnie idealną temperaturę i będzie gotowy do użycia. Funkcja SMAŻENIA nie jest dostępna na małej strefie grzewczej o średnicy 145 mm.
2	180 °C	
3	220 °C	
BOIL		WRZENIE
		Ta funkcja automatycznie doprowadza wodę do wrzenia, a następnie utrzymuje ją w stanie gotowania na wolnym ogniu. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania woda osiąga odpowiednią temperaturę i jest gotowa do użycia. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania można dodać potrawę. Zalecane do gotowania potraw o zawartości wody powyżej 500 ml.



INFORMACJA!

Aplikacja ConnectLife zapewnia dostęp do ponad 100 przepisów z instrukcjami oraz umożliwia łatwe monitorowanie stanu gotowania, a także oferuje inne zaawansowane funkcje. W przypadku aktywacji dodatkowej funkcji za pośrednictwem aplikacji jej wyświetlanie w interfejsie użytkownika może różnić się od standardowego widoku. Instrukcja obsługi jest dostępna w aplikacji ConnectLife.



INFORMACJA!

Jeśli naczynie zostanie zdjęte ze strefy gotowania podczas aktywnej funkcji dodatkowej, aktywna funkcja zostanie wstrzymana. Wybrana funkcja dodatkowa miga wraz z ikoną A. Jeśli naczynie zostanie odłożone w ciągu 20 sekund, funkcja dodatkowa zostanie wznowiona, w przeciwnym razie zostanie wyłączona.



INFORMACJA!

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

4.17 ConnectLife

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**.

 ConnectLife




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

4.18 Zarządzanie wi-fi



Włącz urządzenie i przytrzymaj wciśnięty przycisk , aby otworzyć ustawienia funkcji modułu Wi-Fi.



Włączanie modułu Wi-Fi:

1. 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.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

2.	<p>Łączenie urządzenia:</p> <p>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 QR.</p> <p>UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife.</p>
3.	<p>Podłączanie dodatkowych użytkowników:</p> <p>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.</p> <p>UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife.</p>
4.	<p>Usuwanie wszystkich połączonych użytkowników:</p> <p>Po długim dotknięciu (od 10 do 13 sekund) przycisku na wyświetlaczu pojawi się UPr. Po zwolnieniu przycisku ikona ustawień użytkownika zaczyna migać. Dotknij tej ikony, aby aktywować funkcję usuwania. Po wejściu do menu wyświetlany jest 1-minutowy timer, który działa do momentu odłączenia połączonych użytkowników od urządzenia. Tego ustawienia używa się, aby odłączyć wszystkich użytkowników połączonych z aplikacją ConnectLife.</p>
5.	<p>Wyłączenie modułu Wi-Fi:</p> <p>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  świeci się z połową jasności.</p>

5. Porady i wskazówki

5.1 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.



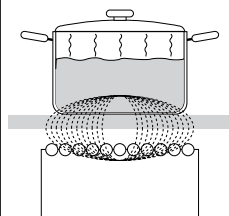
OSTRZEŻENIE!

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.

5.2 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.



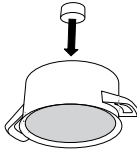
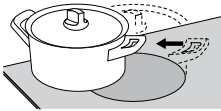
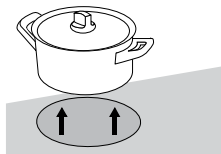
Płyta grzewcza jest wyposażona w indukcyjne strefy gotowania charakteryzujące się wysoką sprawnością. Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w dnie naczynia, gdzie jest ono potrzebne najbardziej. Unika się w ten sposób strat poprzez szklano-ceramiczną powierzchnię. Zużycie energii jest znacznie niższe niż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

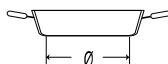
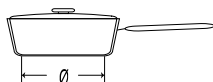
5.3 Indukcyjne naczynia kuchenne

	<p>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.</p>
	<p>Pamiętać o ustawieniu garnka lub rondla w środku strefy gotowania.</p>
	<p>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.</p>

Odpowiednie naczynia	Nieodpowiednie naczynia
naczynia wykonane ze stali	naczynia szklane
stalowe naczynia emaliowane	naczynia ze stopów stali z miedzianym 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.
- Dno patelni musi być płaskie.

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



5.4 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Najlepiej gotować z pokrywką na patelni; zmniejsza to nieprzyjemne zapachy i zużycie energii. Filtr zapachów, który jest zbyt wilgotny z powodu oparów wody, również zmniejsza swoją skuteczność.
- 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.

6. 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.

Oznakowanie może ulec uszkodzeniu w przypadku stosowania agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub naczyń kuchennych o szorstkiej lub uszkodzonej podstawie.

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 wybranych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój blask. Do usuwania kamienia wapiennego nie należy używać agresywnych środków czyszczących.

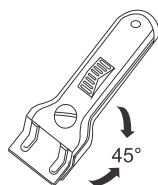
Silne zabrudzenia należy usuwać specjalnymi środkami do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych. Należy stosować się do zaleceń producenta detergentu. Każdorazowo po zakończeniu czyszczenia pamiętać o usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ w czasie podgrzewania stref grzejnych mogłyby one uszkodzić powierzchnię ze szkła ceramicznego. Trudno usuwalne zabrudzenia i ślady po przypaleniach usuwać skrobakiem. Podczas korzystania ze skrobaka należy uważać, aby się nie zranić.

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.

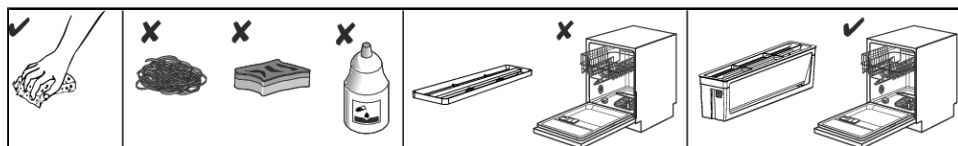
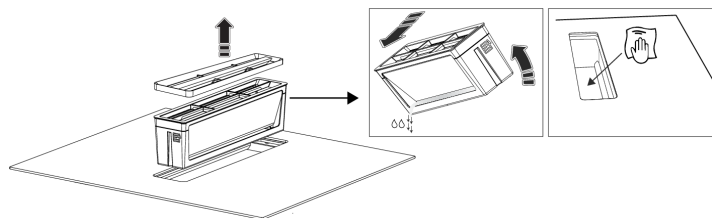
Trzymać skrobak pod odpowiednim kątem (od 45° do 60°). Lekko dociskając skrobak do szkła usuwać brud przesuwając nim po oznaczeniach. Uważać, by plastikowa rączka skrobaka (w niektórych modelach) nie ma kontaktu z rozgrzaną strefą gotowania.

**INFORMACJA!**

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

6.1 Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego

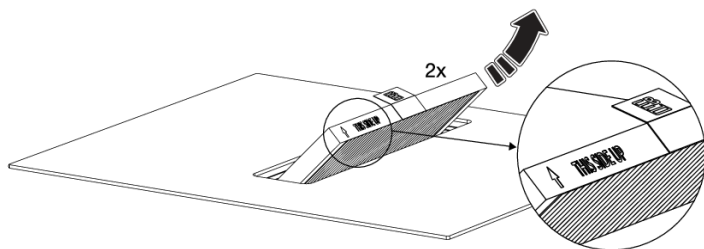
- Filtr przeciwtłuszczowy należy czyścić, gdy wyświetlany jest wskaźnik filtra przeciwtłuszczowego 'CLEAN FILTER A'.
- Najpierw zdejmij kratkę wlotową, a następnie wyjmij zespół filtra przeciwtłuszczowego z modułu odsysania.
- Wyczyść filtr przeciwtłuszczowy i kratkę wlotową ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i nieścierną szczotką lub gąbką. Filtr przeciwtłuszczowy można również umyć w zmywarce. **Kratkę wlotową nie należy myć w zmywarce do naczyń.** Aby uniknąć zarysowań lub plam, upewnij się, że części są umieszczone w taki sposób, aby wszystkie płyny spływały i nie stykały się ze sobą.

**INFORMACJA!**

Ważne jest, aby przed ponownym założeniem filtra tłuszczowego dokładnie go wysuszyć.

6.2 Wymiana filtrów recyrkulacyjnych

- Wymień filtry recyrkulacyjne, gdy wyświetlony zostanie wskaźnik 'CHANGE FILTER B'. Najpierw wyjmij kratkę wlotową i filtr przeciwtłuszczowy.
- Wyjmij oba filtry recyrkulacyjne z modułu wyciągu.
- Podczas montażu nowych filtrów recyrkulacyjnych upewnij się, że strona wskazana strzałką jest skierowana do góry.



INFORMACJA!

Kup nowe filtry recykulacyjne HF3015 na stronie Maintainlife.com



7. 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	Rozwiązanie
Bezpiecznik w szafce licznika wielokrotnie się wyłącza.	Urządzenie może być nieprawidłowo podłączone lub mieć usterkę wewnętrzną.	<ul style="list-style-type: none">Skontaktuj się z wykwalifikowanym instalatorem.
Ciągły sygnał dźwiękowy i wyświetlacz 	Na panel sterowania rozlała się woda lub leży na nim jakiś przedmiot.	<ul style="list-style-type: none">Wyczyść i osusz panel sterowania.Usuń przedmiot.
Elementy dotykowe nie reagują prawidłowo.	Panel sterowania jest zabrudzony.	<ul style="list-style-type: none">Wyczyść i osusz panel sterowania.Usuń wszystkie patelnie lub naczynia.Pozwól urządzeniu ostygnąć.Odłącz urządzenie od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka (jeśli dotyczy), wyłączając odpowiedni wyłącznik automatyczny w szafce licznikowej lub wyłączając główny wyłącznik. Odczekaj co najmniej minutę przed ponownym podłączeniem zasilania.
Hot	Panel sterowania jest zbyt gorący, aby można było go obsługiwać.	<ul style="list-style-type: none">Pozwól urządzeniu ostygnąć.
Err	Urządzenie nie może połączyć się z aplikacją ConnectLife lub rozłączyć się z nią.	<ul style="list-style-type: none">Wykonaj reset do ustawień fabrycznych.Zapoznaj się z rozdziałem 'ConnectLife'.
E18	Niewystarczające chłodzenie urządzenia.	<ul style="list-style-type: none">Sprawdź, czy urządzenie zostało zainstalowane zgodnie z instrukcją obsługi.W razie potrzeby skonsultuj się z instalatorem.
E19	Temperatura strefy gotowania jest zbyt wysoka.	<ul style="list-style-type: none">Pozwól urządzeniu ostygnąć.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Problem/błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
		<ul style="list-style-type: none"> Nie podgrzewaj pustych naczyń.
E20	Wewnętrzna usterka układu elektronicznego.	<ul style="list-style-type: none"> Odłącz urządzenie od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka (jeśli dotyczy), wyłączając odpowiedni wyłącznik automatyczny w szafce licznikowej lub wyłączając główny wyłącznik. Odczekaj co najmniej minutę przed ponownym podłączeniem zasilania. W razie potrzeby skonsultuj się z instalatorem.
E42	Usterka panelu sterowania.	<ul style="list-style-type: none"> Wyczyść i osusz panel sterowania. Odłącz urządzenie od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka (jeśli dotyczy), wyłączając odpowiedni wyłącznik automatyczny w szafce licznikowej lub wyłączając główny wyłącznik. Odczekaj co najmniej minutę przed ponownym podłączeniem zasilania. W razie potrzeby skonsultuj się z instalatorem.
Inne kody błędów „E”	Podczas pracy wystąpiła usterka.	<ul style="list-style-type: none"> Odłącz urządzenie od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka (jeśli dotyczy), wyłączając odpowiedni wyłącznik automatyczny w szafce licznikowej lub wyłączając główny wyłącznik. Odczekaj co najmniej minutę przed ponownym podłączeniem zasilania. W razie potrzeby skonsultuj się z instalatorem.

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).

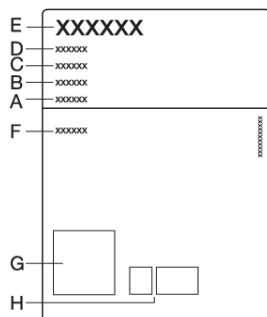
**OSTRZEŻENIE!**

W przypadku nieznanej usterki odłącz urządzenie od zasilania na 1 minutę (wyjmując bezpiecznik lub wtyczkę). Jeśli usterka nie zostanie usunięta, należy skontaktować się z serwisem.

7.1 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 niegroźne odgłosy.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Hałas ten zniknie lub zmniejszy się, gdy zmniejszy się poziom mocy.
Wibracje i trzeszczenie naczyń	Hałas ten pojawia się w naczyniach (garnkach lub rondlach) wykonanych z różnych materiałów.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Jeśli temperatura będzie pozostawać wysoka, wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.

8. Dane techniczne



- A. Numer seryjny
- B. Model
- C. Rodzaj
- D. Kod
- E. Znak towarowy
- F. Dane techniczne
- G. kod QR
- H. 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.

8.1 Informacje dotyczące rozporządzenia

(EU) 66/2014 - (EU) 65/2014 - (EU) 2023/826

Model	HEH6443BSCWF1	HEH8443BSCWF1
Znak towarowy	Hisense	Hisense
Typ płyty grzejnej	Indukcyjna płyta grzewcza ze wbudowanym odciążeniem	Indukcyjna płyta grzewcza ze wbudowanym odciążeniem
Liczba elektrycznych stref i/lub obszarów gotowania	4	4
Technologia grzewcza	Strefy i obszary gotowania indukcyjnego	Strefy i obszary gotowania indukcyjnego
Dla nieokrągłych stref lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdej ogrzewanej elektrycznie strefy, lub obszaru gotowania [mm]		
Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{gotowania elektrycznego}}$) w Wh/kg		
Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{elektryczna płyta grzewcza}}$) w Wh/kg	189,2	189,2
Roczne zużycie energii (AEC_{hood}) [kWh/a]	13,2	13,2

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Model	HEH6443BSCWF1	HEH8443BSCWF1
Współczynnik upływu czasu (f)	0,3	0,3
Wydajność przepływu dynamicznego (FDE_{hood}) [%]	46	46
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEl_{hood})	16,2	16,2
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy (Q_{BEP}) [m^3/h]	329,8	329,8
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy (P_{BEP})	603	603
Maksymalny przepływ powietrza (Q_{max}) [m^3/h]	610,6	610,6
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy (W_{BEP})	120,1	120,1
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania (P_s) [W]	0,38	0,38
Zmierzony pobór mocy w trybie wyłączenia (P_o) [W]	-	-
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania (Wi-Fi) [W]	0,82	0,82
Poziom mocy akustycznej (L_{WA}) [dB]	68	68
Klasa efektywności energetycznej	A+++	A+++
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	A	A
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń (GFE_{hood}) [%]	91,5	91,5
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	B	B
Natężenie przepływu powietrza przy minimalnej i maksymalnej prędkości obrotowej w normalnych warunkach użytkowania [m^3/h]	149,3 - 458	149,3 - 458
Natężenie przepływu powietrza (tryb intensywny lub boost) [m^3/h]	610,6	610,6
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy minimalnej i maksymalnej prędkości obrotowej oraz normalnym użytkowaniu [dB(A)]	46 - 68	46 - 68
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (tryb intensywny lub boost) [dB(A)].	74	74
Czas potrzebny do osiągnięcia przez urządzenie odpowiedniego trybu lub stanu niskiego zużycia energii [min.]	< 1	< 1

8.2 Informacje dotyczące zgodności

Typ urządzenia radiowego	HSCIM – 1 moduł
Zakres częstotliwości pracy	2402,0 - 2480,0 MHz
Maksymalna moc wyjściowa	7,63 dBm EIRP średnia (obliczeniowa)
Typ emisji	G1D
Typ urządzenia radiowego	Moduł Wi-Fi
Zakres częstotliwości pracy	2412 - 2472 MHz
Maksymalna moc wyjściowa	16,8 dBm EIRP średnia (obliczeniowa)
Maksymalne wzmocnienie sygnału	0 dBi
Typ urządzenia radiowego	Moduł BLE
Zakres częstotliwości pracy	2402 - 2480 MHz
Maksymalna moc wyjściowa	7,63 dBm EIRP średnia (obliczeniowa)
Maksymalne wzmocnienie sygnału	0 dBi

Hisense 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.

9. Aspekty środowiskowe



OSTRZEŻENIE!

Uniemożliw korzystanie z urządzenia, aby zapobiec wypadkom spowodowanym niewłaściwym użytkowaniem (np. przez bawiące się dzieci):

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej. W przypadku urządzeń stacjonarnych czynności te powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Następnie usuń przewód zasilający z urządzenia, odcinając go przy urządzeniu.

9.1 Utylizacja urządzenia i opakowania

Do produkcji tego urządzenia użyto materiałów przyjaznych dla środowiska. Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy zutylizować w sposób odpowiedzialny. Aby uzyskać więcej informacji na ten temat, zwróć się do władz lokalnych.

Opakowanie urządzenia podlega recyklingowi. Stosowane były następujące materiały:

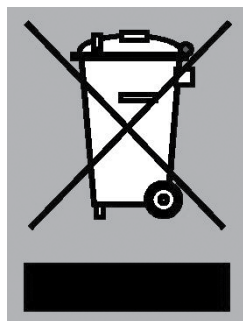
- karton;
- folia polietylenowa (PE);
- Bezfreonowy polistyren (twarda pianka polistyrenowa).

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z przepisami rządowymi.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie pozwalaj dzieciom na zabawę materiałem opakowaniowym ze względu na niebezpieczeństwo zranienia lub uduszenia. Materiał opakowaniowy należy bezpiecznie przechowywać lub utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.



Produkt został oznaczony symbolem przekreślonego kosza na śmieci, aby przypomnieć o obowiązku oddzielnej utylizacji elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego. Oznacza to, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie nie może być wyrzucane razem z normalnymi odpadami domowymi. Urządzenie musi zostać przekazane do specjalnego punktu komunalnego zajmującego się selektywną zbiórką odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę.

Selektywna zbiórka urządzeń gospodarstwa domowego pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, spowodowanym niewłaściwą utylizacją. Zapewnia ona możliwość odzyskania materiałów, z których składa się urządzenie, co pozwala na uzyskanie znacznych oszczędności energii i surowców.



Deklaracja zgodności

Niniejszym oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z wymaganiami europejskich dyrektyw, rozporządzeń oraz regulacji, a także wymogów określonych w przywołanych normach.

Hisense

www.hisense.com



947923-a8



Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian.