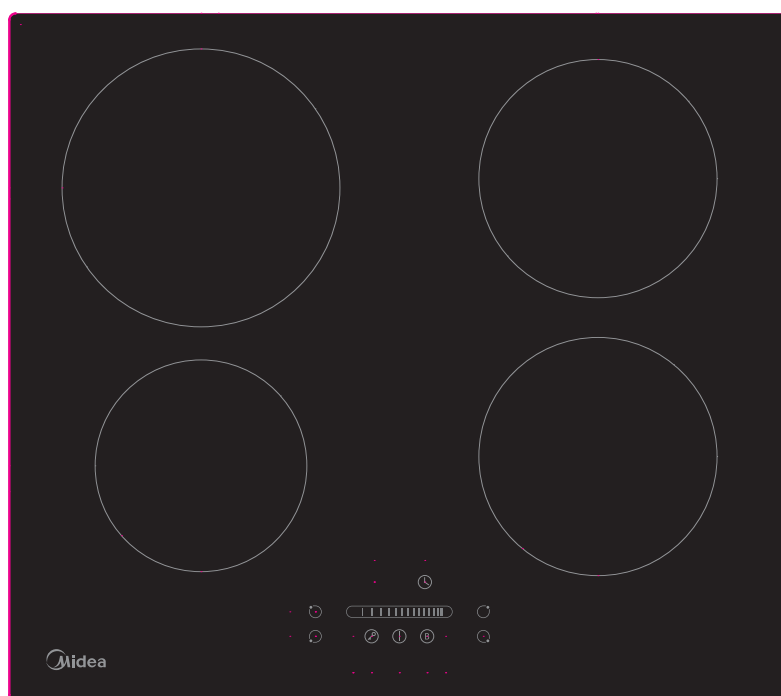




**Płyta indukcyjna**  
Instrukcja obsługi / instalacji

MODEL: MIH 654A



# Spis treści

<b>1. Wstęp</b>	<b>4</b>
1.1 Zasady bezpieczeństwa	4
1.2. Instalacja	4
1.2.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem	4
1.2.2 Niebezpieczeństwo skaleczenia	4
1.2.3 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.3 Obsługa i konserwacja	6
1.3.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem	6
1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia	7
1.3.3 Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią	7
1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia	7
1.3.5 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	7
<b>2. Opis produktu</b>	<b>9</b>
2.1 Widok z góry	9
2.2 Panel sterowania	10
2.3 Sposób działania urządzenia	10
2.4 Przez rozpoczęciem korzystania z nowej płyty indukcyjnej	10
2.5 Specyfikacja techniczna	10
<b>3. Korzystanie z produktu</b>	<b>11</b>
3.1 Panel sterowania	11
3.2 Wybór odpowiednich naczyń	11
3.3 Obsługa	12
3.3.1 Rozpoczęcie gotowania	12
3.3.2 Koniec gotowania	13
3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost	13
3.3.4 Blokowanie panelu sterowania	14
3.3.5 Sensor minutnika	14
3.3.6 Domyślny czas pracy	17
<b>4. Wskazówki dotyczące gotowania</b>	<b>17</b>
4.1. Wskazówki dotyczące gotowania	17
4.1.1 Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu	17
4.1.2 Smażenie steku	17
4.1.3 Smażenie metodą stir-fry	18
4.2 Wykrywanie drobnych przedmiotów	18
<b>5. Ustawienie mocy grzania</b>	<b>18</b>
<b>6. Pielęgnacja i czyszczenie</b>	<b>19</b>
<b>7. Wskazówki i porady</b>	<b>19</b>
<b>8. Wyświetlanie błędów i diagnostyka</b>	<b>21</b>
<b>9. Instalacja</b>	<b>23</b>
9.1 Wybór narzędzi do instalacji	23
9.2 Przed instalacją płyty należy upewnić się, że	25
9.3 Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że	25
9.4 Przed montażem uchwytów mocujących	25
9.5 Regulacja uchwytów mocujących	25

9.6 Środki ostrożności .....	26
9.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego.....	26

# 1. Wstęp

## 1.1 Zasady bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas priorytetem. Przed użyciem urządzenia prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją.

## 1.2. Instalacja

### 1.2.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed przeprowadzeniem jakichkolwiek prac lub konserwacji, należy sprzęt odłączyć od głównego źródła zasilania.
- Wymagane oraz obowiązkowe jest połączenie z dobrym systemem uziemiania.
- System musi być podłączony na sieci elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem lub śmierci.

### 1.2.2 Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Zachowaj ostrożność – krawędzie płyty są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może doprowadzić do skaleczenia lub przecięcia skóry.

### 1.2.3 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Przez instalacją lub korzystaniem z urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki.
- Na urządzeniu nigdy nie można umieszczać produktów i materiałów łatwopalnych.
- Prosimy udostępnić te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to zmniejszyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- Urządzenie powinno zostać zainstalowane i uziemione jedynie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do instalacji, która zawiera odłącznik zapewniający pełne odłączenie od



zasilania.

- Niewłaściwe zainstalowanie urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub roszczeń odszkodowawczych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania (w tym przez dzieci) przez osoby z obniżoną sprawnością psychofizyczną lub z brakiem wystarczającej wiedzy oraz doświadczenia, chyba że zapewni się odpowiedni nadzór lub przeszkolenie do obsługi urządzenia przez odpowiedzialne osoby dla zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożenia.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, ze świadomością potencjalnych zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani przeprowadzać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, ponieważ szklano-ceramiczna powierzchnia płyty (lub z innego podobnego materiału) osłania części pod napięciem.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie należy używać myjek parowych do czyszczenia powierzchni płyty kuchennej.
- Po użyciu, wyłączyć powierzchnie grzejne kuchenki za pomocą przycisku kontrolnego a nie polegać na automatycznym wykrywaniu naczyń.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z wykorzystaniem zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzejnych. Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być nadzorowany w sposób stały. OSTRZEŻENIE: Gotowanie przy użyciu tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci do 8. roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez stałego nadzoru.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie przy użyciu tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie wolno gasić ognia wodą. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym. Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być nadzorowany w sposób stały. Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Należy używać akcesoriów zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta urządzenia w instrukcji użytkowania jako odpowiednie lub należy korzystać z akcesoriów włączonych do urządzenia. · Używanie nieautoryzowanych akcesoriów może spowodować nieprawidłowe działanie.

## **1.3 Obsługa i konserwacja**

### **1.3.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Nie należy gotować na rozbitej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeżeli powierzchnia płyty kuchennej rozbije się lub pęknie, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego (z gniazdka) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub prac konserwacyjnych należy odłączyć płytę kuchenną od gniazdka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do

porażenia prądem lub śmierci.

### **1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia**

- Urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa urządzeń elektromagnetycznych.
- Niemniej jednak, osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektronicznymi (jak np. pompa insulinowa) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie wpływało na pracę implantu.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do śmierci.

### **1.3.3 Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią**

- Podczas użytkowania niektóre części tego urządzenia mogą się nagrzać i spowodować oparzenia.
- Należy unikać kontaktu płyty indukcyjnej z ciałem, ubraniami lub innymi przedmiotami, które nie są do tego przystosowane, przed wystygnięciem powierzchni.
- Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia.
- Uchwyty naczyń mogą być ulec nagrzanemu. Należy upewnić się, że uchwyty naczyń nie znajdują się nad innymi włączonymi polami grzejnymi. Należy upewnić się, że dzieci nie mają dostępu do uchwytów.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do poparzenia.

### **1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Po zdjęciu osłony zabezpieczającej, ostrze skrobaka jest odsłonięte i grozi skaleczeniem. Należy używać go ze szczególną ostrożnością i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może doprowadzić do skaleczenia lub przecięcia skóry.

### **1.3.5 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa**

- Nigdy nie należy zostawiać działającego urządzenia bez nadzoru. Kipiące potrawy pozostawiają dymiące i tłuste plamy, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie należy używać płyty jako powierzchni roboczej lub

do przechowywania rzeczy.

- Nigdy nie należy zostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie należy umieszczać ani zostawiać żadnych przedmiotów namagnesowanych (np. kart płatniczych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne.
- Nigdy nie należy używać płyty do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze należy wyłączać pola grzejne i płytę kuchenną zgodnie z opisem zawartym w niniejszej instrukcji (np. za pomocą sensorów dotykowych). Pomimo funkcji automatycznego wykrywania naczynia, należy upewnić się, że pola grzejne wyłączyły się po zdjęciu naczynia.
- Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem, stawać lub siadać na nim, ani wspinać się na nie.
- Nie należy przechowywać przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą się poważnie zranić.
- Nie należy pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia, gdy jest ono używane.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnościami utrudniającymi korzystanie z urządzenia, powinny być instruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę podczas korzystania z płyty. Osoba instruująca powinna upewnić się, że osoby te potrafią korzystać z urządzenia, nie stwarzając zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że takie zalecenie znajduje się w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na płycie kuchennej ani ich na nią upuszczać.
- Nie należy stawać na płycie kuchennej.
- Nie należy używać naczyń z nierównymi krawędziami ani przeciągać naczyń przez płytę indukcyjną, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni płyty.
- Nie należy używać zmywaków ani ostrych i drażniących

środków czyszczących do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni płyty.

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; farmy; użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych środowiskach mieszkalnych; zakwaterowanie typu bed and breakfast.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci do 8. roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez stałego nadzoru.

**Gratulujemy** zakupu nowej płyty indukcyjnej.

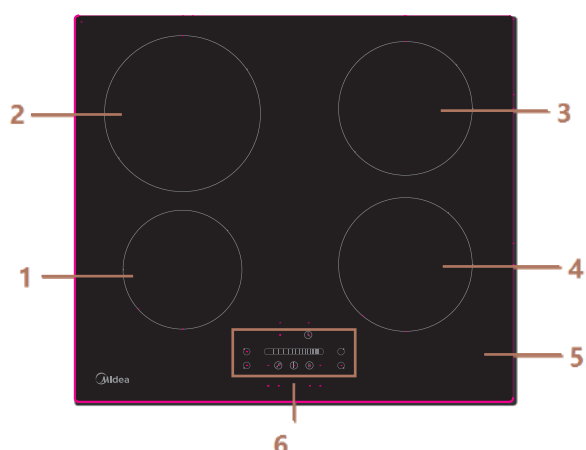
Zalecamy poświęcić czas na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi/montażu, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

Instrukcja montażu znajduje się w części Instalacja.

Przed użyciem należy przeczytać wszystkie wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi/montażu do wglądu.

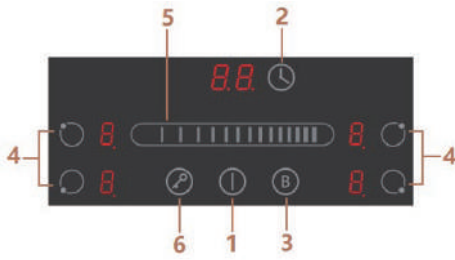
## 2. Opis produktu

### 2.1 Widok z góry



1. Pole o mocy maks.  
1400/1500 W
2. Pole o mocy maks.  
2400/2600 W
3. Pole o mocy maks.  
1800/2000 W
3. Pole o mocy maks.  
1800/2000 W
6. Szklana płyta
6. Panel sterowania

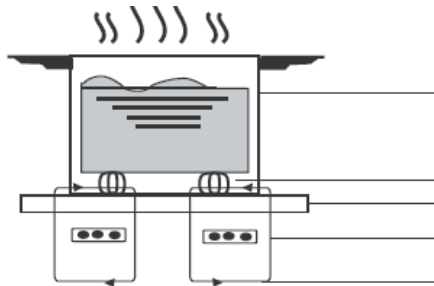
## 2.2 Panel sterowania



1. Włącznik On/Off
2. Kontrola czasomierza
3. Wzmocnienie
4. Czujniki wyboru pola grzejnego
5. Suwaki do ustawiania włączenia/czasomierza
6. Sensor blokady

## 2.3 Sposób działania urządzenia

Kuchnia indukcyjna to bezpieczna, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych wytwarzających ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni płyty. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że naczynie w pewnym momencie je nagrzewa.



żelazny garnek

obwód magnetyczny  
płyta szklano-ceramiczna  
induktor  
wytworzone pola magnetyczne

## 2.4 Przez rozpoczęciem korzystania z nowej płyty indukcyjnej

- Należy przeczytać tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Należy usunąć folię zabezpieczającą, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

## 2.5 Specyfikacja techniczna

Płyta kuchenna	MC-IF7454AJ1-A
Pola grzejne	4 pola grzejne
Napięcie zasilające	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz lub 60Hz
Moc zainstalowana elektryczna	7400W
Wymiary produktu dług. x szer. x wys. (mm)	590X520X62
Wymiary zabudowy A x B (mm)	560X490

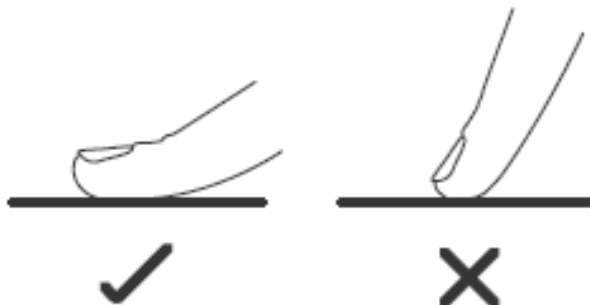
Masa i wymiary są przybliżone. Ponieważ ciągle staramy się ulepszać nasze produkty, możemy zmienić specyfikacje i projekty urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.



## 3. Korzystanie z produktu

### 3.1 Panel sterowania

- Sensory reagują na dotyk, nie jest konieczne użycie siły.
- Należy używać całego opuszka palca, nie tylko koniuszka.
- Za każdym razem, kiedy dotyk zostanie zarejestrowany, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
- Należy upewnić się, że sensory są zawsze czyste, suche i żaden przedmiot (np. naczynie lub ścierka) ich nie zasłania. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić korzystanie z sensorów.



### 3.2 Wybór odpowiednich naczyń



- Należy wyłącznie używać naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Symbol indukcji znajduje się na opakowaniu lub na spodzie naczynia.

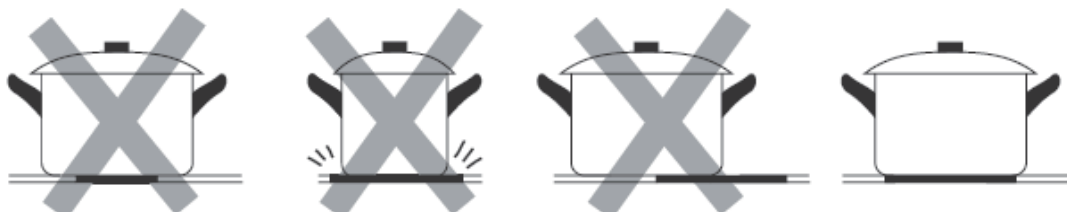
- Można sprawdzić, czy naczynie jest przystosowane do kuchni indukcyjnej, wykonując test magnetyczny. W tym celu należy przyłożyć magnes do dna naczynia. Jeżeli magnes został przyciągnięty do dna naczynia, naczynie jest przystosowane do indukcji.
- W przypadku braku magnesu:
  1. Włączyć wodę do naczynia, które ma być sprawdzone.
  2. Jeżeli symbol nie miga na wyświetlaczu, a woda się podgrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego spodu, szkło, drewno, porcelana, ceramika i glina.



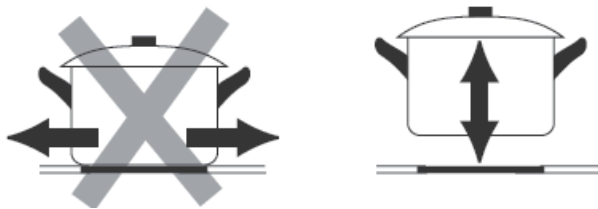
Nie należy używać naczyń z nierównymi krawędziami ani zakrzywionym dnem.



Należy upewnić się, że dno naczynia jest gładkie, leży płasko na powierzchni płyty i ma takie same wymiary jak pole grzejne. Należy używać naczyń, których średnica jest taka sama jak średnica wybranego pola grzejnego. Przy użyciu nieco szerszego naczynia, moc grzewcza będzie maksymalnie wykorzystana. Przy użyciu węższego naczynia, wydajność może okazać się mniejsza. Naczynie o średnicy mniejszej niż 140 mm może nie zostać wykryte przez płytę. Zawsze należy ustawiać naczynie na środku pola grzejnego.


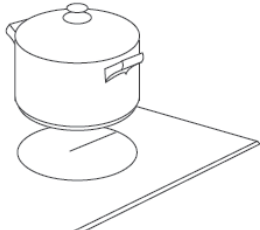

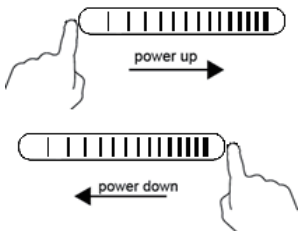


Zawsze należy podnosić naczynia z płyty indukcyjnej – przesuwanie może porysować szkło.



## 3.3 Obsługa

### 3.3.1 Rozpoczęcie gotowania

<p>Przytrzymaj czujnik ON/OFF przez trzy sekundy. Po włączeniu urządzenia rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.</p>	
<p>Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejnym, którego chcesz użyć.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Upewnij się, że spód naczynia i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.</li> </ul>	
<p>Po naciśnięciu sensora wyboru pola grzejnego, zaświeci się wskaźnik pola grzejnego</p>	
<p>Wybierz moc grzania, przesuwając palcem po sensorze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeżeli moc grzania nie zostanie wybrana w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy. Konieczny będzie powrót do pierwszego kroku.</li> <li>• Można zmienić moc grzania w każdej chwili podczas gotowania.</li> </ul>	

**Jeżeli na wyświetlaczu  wia się  naprzemiennie z ustawieniem mocy grzania**





Oznacza to, że:

- nie umieszczono naczynia na odpowiednim polu grzejnym,
- używane naczynie nie jest przystosowane do technologii indukcyjnej,
- naczynie jest za małe lub niepoprawnie umieszczone w polu grzejnym.


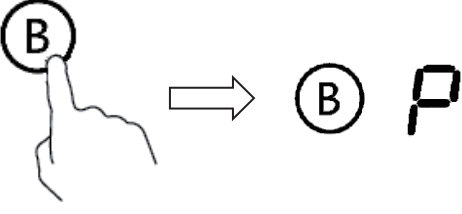


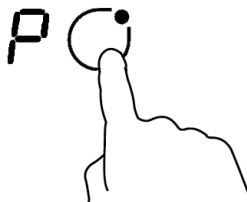
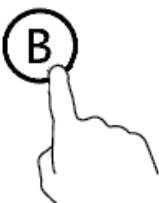
Ciepło nie jest wydzielane, jeżeli odpowiednie naczynie nie znajduje się w polu grzejnym. Wyświetlacz automatycznie **U** wyłączy się po 2 minutach, jeżeli odpowiednie naczynie nie zostało umieszczone na płycie.

### 3.3.2 Koniec gotowania

<p>Dotknij sensora wyboru pola grzejnego, które ma zostać wyłączone.</p>	
<p>Aby wyłączyć pole grzejne, przesunij palcem po sensorze do „ ”. Upewnij się, że wyświetlacz wskazuje „0”.</p>	
<p>Aby wyłączyć całą płytę kuchenną, dotknij sensora ON/OFF.</p>	
<p>Uważaj na gorące powierzchnie Litera H wskazuje, które pole grzejne jest gorące. Litera zniknie, kiedy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może także służyć jako funkcja oszczędzania energii – w celu podgrzania kolejnych naczyń, użyj pola grzejnego, które nadal jest gorące.</p>	

### 3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost

<p style="text-align: center;"><b>Włączanie funkcji Boost</b></p>	
<p>Dotknij sensora wyboru pola grzejnego</p>	
<p>Po dotknięciu sensora funkcji Boost <b>(B)</b>, wskaźnik pola wyświetli „P”, a moc grzewcza osiągnie poziom Max.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Wyłączanie funkcji Boost</b></p>	

Dotknij sensora wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz wyłączyć funkcję Boost	
Dotknięcie sensora „Boost” wyłączy funkcję Boost (B) , a pole grzejne powróci do pierwotnego ustawienia.	

- Z tej funkcji można korzystać na każdym polu grzejnym.
- Pole grzejne powraca do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeżeli pierwotne ustawienie mocy wynosi 0, pole grzejne ustawi się na moc 9 po 5 minutach.

### 3.3.4 Blokowanie panelu sterowania

- Można włączyć blokadę panelu sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Kiedy płyta jest zablokowana, wszystkie sensory oprócz ON/OFF są nieaktywne.

Blokada sensorów	
Dotknij sensora blokady	Wskaźnik minutnika będzie wyświetlał „Lo”
Odblokowanie sensorów	
Dotknij i przytrzymaj przez chwilę sensor blokady.	



Kiedy płyta jest w trybie blokady, wszystkie sensory oprócz ON/OFF (i) są nieaktywne, zawsze można wyłączyć płytę za pomocą sensora ON/OFF (i) w nagłym wypadku, ale przed wykonaniem innych czynności należy najpierw odblokować płytę.


### 3.3.5 Sensor minutnika

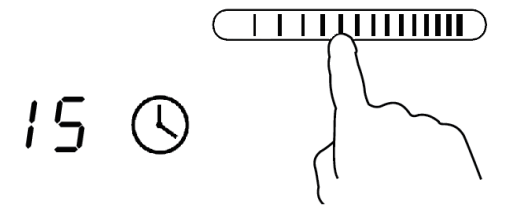

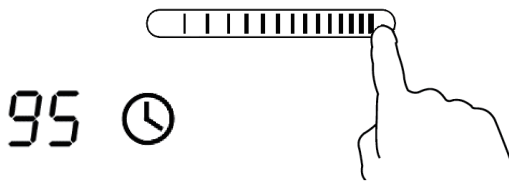
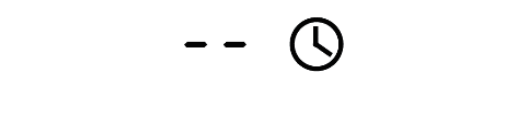
Minutnika można używać na dwa sposoby:

- Można używać go jako czasomierza. W tym trybie minutnik nie wyłączy żadnego pola grzejnego, kiedy upłynie ustawiony czas.
- Można ustawić go, by wyłączyć jedno lub kilka pól grzejnych, kiedy upłynie ustawiony czas. Minutnik można ustawić maksymalnie na 99 minut.



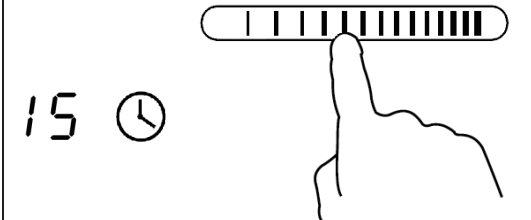
#### a) Używanie minutnika jako Czasomierza


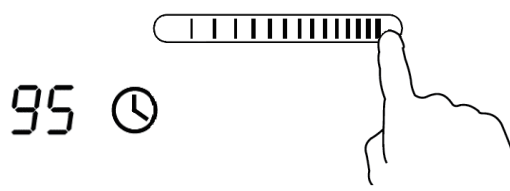
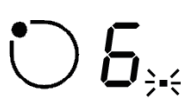
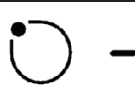
**W przypadku gdy nie wybierasz żadnego pola grzewczego**

Upewnij się, że płyta jest włączona. Uwaga: minutnika można używać, gdy co najmniej jedno pole grzewcze jest aktywne.	
Po dotknięciu sensora minutnika, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10” i zacznie migać „0”.	

<p>Ustaw czas, przesuwanając palcem po sensorze (np. 5).</p>	
<p>Po ponownym naciśnięciu sensora minutnika zacznie migać „1”.</p>	
<p>Ustaw czas, przesuwanając palcem po sensorze (np. 9); ustawiony czas to obecnie 95 minut.</p>	
<p>Kiedy czas zostanie ustawiony, odliczanie natychmiast się rozpocznie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas pracy.</p>	
<p>Przerywany sygnał dźwiękowy włączy się na 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -”, kiedy upłynie ustawiony czas.</p>	

## b) b) Ustawianie minutnika w celu wyłączenia pola grzejnego

<p>Ustawianie jednego pola</p>	
<p>Naciśnij sensor wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz ustawić minutnik.</p>	
<p>Po dotknięciu sensora minutnika, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10” i zacznie migać „0”.</p>	
<p>Ustaw czas, przesuwanając palcem po sensorze (np. 5).</p>	

Po ponownym dotknięciu sensora minutnika zaczną migać „1”.	
Ustaw czas, przesuwając palcem po sensorze (np. 9); ustawiony czas to obecnie 95 minut.	
Kiedy czas zostanie ustawiony, odliczanie natychmiast się rozpocznie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas pracy. UWAGA: Czerwona dioda obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybrane pole grzejne.	
Kiedy minutnik zakończy odliczanie, odpowiednie pole grzejne automatycznie się wyłączy.	



Inne pola grzejne pozostaną aktywne, jeżeli zostały wcześniej włączone.

Rysunki produktu i elementów w tej instrukcji służą wyłącznie celom informacyjnym, a rzeczywisty produkt może się różnić. Wygląd produktu ma pierwszeństwo nad instrukcją.

#### Ustawianie większej liczby pól:

Sposób ustawiania większej liczby pól jest zbliżony do sposobu ustawiania jednego pola; Po ustawieniu czasu dla kilku pól grzejnych jednocześnie, zaświecą się punkty dziesiętne odpowiednich pól grzejnych. Na wyświetlaczu minutnika widoczne są minuty odliczane przez czasomierz. Dioda odpowiedniego pola zapala się.

Szczegółowe wyjaśnienia przedstawiono poniżej:

(ustawione  3.  

15 

(ustawione  6.  

Kiedy minutnik zakończy odliczanie, odpowiednie pole grzejne się wyłączy. Następnie wyświetli się kolejny minutnik i zaświeci się dioda odpowiedniego pola grzejnego.

Jak pokazano po prawej:

30   6.  


(ustawione na 30 minut)

Po dotknięciu sensora wyboru pola grzejnego, wyświetli się odpowiednie wskazanie minutnika.

#### C) Wyłączanie minutnika

Naciśnij sensor wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz wyłączyć minutnik.



Naciśnij sensor minutnika; wskaźnik się zaświeci.	
Przesuń palcem po sensorze, by ustawić minutnik na „00” i go wyłączyć.	

### 3.3.6. Domyślny czas pracy

Automatyczne wyłączenie to funkcja bezpieczeństwa płyty indukcyjnej. Płyta wyłączy się automatycznie, jeżeli zapomnisz ją wyłączyć. Domyślny czas pracy dla poszczególnych poziomów mocy jest przedstawiony w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godz.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kiedy naczynie zostanie zdjęte, płyta natychmiast przestanie grzać i wyłączy się automatycznie po 2 minutach.



Użytkownicy z rozrusznikiem serca powinni skonsultować się z lekarzem przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

## 4. Wskazówki dotyczące gotowania



Należy zachować ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcze nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie gdy funkcja PowerBoost jest aktywna. Pod wpływem wyjątkowo wysokich temperatur olej i tłuszcze mogą się nagle zapalić, co stwarza poważne niebezpieczeństwo pożaru.

### 4.1. Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie wrzeć, ustaw niższą temperaturę.
- Używanie pokrywy skróci czas gotowania i pozwoli oszczędzać energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zmniejsz ilość płynów lub tłuszczów by skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie, ustawiając wysoką moc grzania i zmniejsz moc, kiedy cała potrawa nabierze ciepła.

#### 4.1.1 Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu to gotowanie poniżej punktu wrzenia, w temperaturze ok. 85 C, kiedy bąbelki od czasu do czasu pojawiają się na powierzchni gotowanej cieczy. To klucz do wyśmienitych zup i delikatnych potrawek, ponieważ smaki dojrzeją, a jedzenie się nie rozgotuje. Sosy na bazie jaj oraz zagęszczane mąką również powinny się gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre czynności, takie jak gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać poziomu mocy wyższego niż minimalny, aby upewnić się, że jedzenie ugotuje się odpowiednio w zalecanym czasie.

#### 4.1.2 Smażenie steku

Aby przyrządzić soczyste, pełne smaku steki:

1. Pozostaw stek w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed smażeniem.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.

3. Posmaruj stek z obu stron olejem. Wlej odrobinę oleju na gorącą patelnię i połóż na niej mięso.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Czas smażenia zależy od grubości steka i pożądanego stopnia wysmażenia. Czas smażenia może wynosić 2–8 minut na każdą stronę. Naciśnij stek, by ocenić jego stopień wysmażenia – im twardszy się wydaje, tym mocniej będzie wysmażony.
5. Pozostaw stek na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby odpoczął i stał się delikatniejszy przed podaniem.

### 4.1.3 Smażenie metodą stir-fry

1. Wybierz wok z płaskim dnem do kuchni indukcyjnej lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie metodą stir-fry powinno być szybkie. Jeżeli przygotowujesz dużą ilość jedzenia, smaż w kilku mniejszych porcjach.
3. Rozgrzej lekko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, a potem odstaw je i utrzymuj w ciepłe.
5. Usmaż warzywa. Kiedy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz moc grzania na polu grzejnym, wrzuć mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są równomiernie podgrzane.
7. Danie należy podawać natychmiast.

## 4.2 Wykrywanie drobnych przedmiotów

Kiedy patelnia o niewłaściwym rozmiarze lub patelnia niemagnetyczna (np. z aluminium), lub inny niewielki przedmiot (np. nóż, widelec, klucz) znajdują się na płycie, płyta automatycznie przejdzie w tryb czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie schładzał płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

## 5. Ustawienie mocy grzania

Poniższe ustawienia stanowią jedynie wskazówki. Dokładne ustawienie zależy będzie od różnych czynników, w tym używanych naczyń i ilości przygotowywanego jedzenia. Przetestuj różne ustawienia płyty indukcyjnej, aby znaleźć te, które najlepiej się sprawdzają.

Moc grzania	Zastosowania
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia</li> <li>• rozpuszczanie czekolady, masła i innych składników, które szybko się przypalają</li> <li>• gotowanie na wolnym ogniu</li> <li>• powolne podgrzewanie</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odgrzewanie</li> <li>• gotowanie na średnim ogniu</li> <li>• gotowanie ryżu</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• naleśniki</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• smażenie techniką sauté</li> <li>• gotowanie makaronu</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• smażenie metodą stir-fry</li> <li>• opalanie</li> <li>• doprowadzanie zupy do wrzenia</li> <li>• gotowanie wody</li> </ul>

## 6. Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub po rozlaniu płynów niezawierających cukru)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>2. Rozprowadź środek do czyszczenia płyt kuchennych, kiedy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!).</li> <li>3. Wytrzyj do sucha, używając czystej ściereczki lub ręcznika papierowego.</li> <li>4. Przywróć zasilanie płyty kuchennej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiedy płyta kuchenna jest odłączona od zasilania, nie pojawi się wskaźnik „gorącej powierzchni”, ale pole grzejne może być ciągle gorące! Zachowaj szczególną ostrożność.</li> <li>• Metalizowane zmywaki, niektóre nylonowe zmywaki i mocne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Należy zawsze czytać etykietę, aby upewnić się, że środek czyszczący lub zmywak są odpowiednie.</li> <li>• Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się odbarwić.</li> </ul>
Plamy po potrawach, które wykłapały, roztopionych składnikach oraz gorących płynach z cukrem na szkle	<p>Bezwzględnie usuń te zabrudzenia łąpatką do ryb, szpatułką albo skrobakiem do płyt kuchennych dostosowanym do kuchenek indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie pół grzejnych:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyjmij kabel zasilający płytę kuchenną z gniazdka.</li> <li>2. Trzymaj skrobak lub inne narzędzie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlaną substancję na chłodną część płyty.</li> <li>3. Usuń zabrudzenie lub rozlaną substancję ścierką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Wykonaj kroki od 2 do 4 powyższej instrukcji "Codzienne zabrudzenia na szkle".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usuń plamy pozostawione przez roztopione składniki, jedzenie zawierające cukier lub rozlane płyny jak najszybciej. Jeżeli zaschną na szkle, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię.</li> <li>• Niebezpieczeństwo skaleczenia: po zdjęciu osłony zabezpieczającej, ostrze skrobaka jest odsłonięte i grozi skaleczeniem. Należy używać go ze szczególną ostrożnością i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.</li> </ul>
Płyny rozlane na panelu dotykowym	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>2. Wytrzyj rozlany płyn.</li> <li>3. Wytrzyj panel dotykowy czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką.</li> <li>4. Dokładnie osusz powierzchnię ręcznikiem papierowym.</li> <li>5. Przywróć zasilanie płyty kuchennej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta kuchenna może emitować przerywany sygnał dźwiękowy i się wyłączyć, a panel dotykowy może nie działać poprawnie, kiedy znajduje się na nim płyn. Przed ponownym włączeniem płyty kuchennej upewnij się, że panel dotykowy jest dokładnie osuszony.</li> </ul>

## 7. Wskazówki i porady

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
---------	-------------------	-------------

Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy nie ma przerwy w dostawie prądu w domu lub w okolicy. Jeżeli po sprawdzeniu wszystkiego problem nie został rozwiązany, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Panel dotykowy nie reaguje.	Panel dotykowy jest zablokowany.	Odblokuj panel sterowania. Więcej w sekcji „Użytkowanie płyty indukcyjnej”.
Panel dotykowy jest trudny w obsłudze.	Na panelu dotykowym może znajdować się cienka warstwa wody lub być może używasz koniuszka palca, dotykając panelu.	Upewnij się, że panel dotykowy jest suchy i że używasz całego opuszka palca, dotykając sensorów.
Szkló jest zarysowane.	Naczynia o ostrych krawędziach.  Są używane nieodpowiednie, mocne środki czyszczące lub szorstki skrobak.	Używaj naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Więcej w sekcji „Wybór odpowiednich naczyń”.  Więcej w sekcji „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia powodują trzaskające lub stukoczące dźwięki.	Przyczyną może być konstrukcja naczyń (warstwy różnych metali wibrujących w różny sposób).	Jest to normalne i nie wskazuje na obecność jakichkolwiek nieprawidłowości.
Płyta indukcyjna wydaje niski, buczący dźwięk, kiedy działa na wysokiej mocy grzania.	Jest to spowodowane technologią kuchni indukcyjnych.	Jest to normalne, ale dźwięk powinien ucichnąć lub całkowicie ustać, kiedy zmniejszysz moc grzania.
Dźwięk wentylatora wydobywa się z płyty indukcyjnej.	Wentylator wbudowany w płytę indukcyjną uruchomił się, aby zapobiec przegrzaniu się elektroniki. Może pracować jeszcze nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga interwencji. Nie należy odłączać płyty indukcyjnej od źródła zasilania, kiedy wentylator pracuje.
Naczynia nie nagrzewają się i nie są wykrywane.	Płyta indukcyjna nie jest w stanie wykryć naczyń, ponieważ nie jest ono przeznaczone do gotowania indukcyjnego.  Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ jest za małe w stosunku do pola grzejnego lub nie zostało umieszczone na środku pola.	Używaj naczyń dostosowanych do kuchni indukcyjnej. Więcej w sekcji „Wybór odpowiednich naczyń”.  Umieść naczynie pośrodku pola i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru pola grzejnego.



Płyta indukcyjna lub pole grzejne wyłączyły się niespodziewanie, włącza się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zazwyczaj naprzemiennie z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu minutnika).	Usterka techniczna.	Zanotuj kod błędu, odłącz płytę indukcyjną od źródła zasilania i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
---	---------------------	--

## 8. Wyświetlanie błędów i diagnostyka

Płyta indukcyjna posiada funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik może sprawdzić funkcjonowanie różnych komponentów bez demontowania płyty z blatu.

### Rozwiązywanie problemów

1) Kod błędu występującego podczas użytkowania i rozwiązanie;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
<b>Brak automatycznego przywracania</b>		
E1	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – obwód otwarty	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E2	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie elektryczne	
Eb	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej	
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura wróci do normalnych wartości Naciśnij sensor „ON/OFF”, aby zrestartować urządzenie.
E4	Usterka czujnika temperatury w pomieszczeniu. Obwód otwarty.	Wymień panel zasilający.
E5	Usterka czujnika temperatury w pomieszczeniu. - zwarcie	
E6	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura wróci do normalnych wartości Naciśnij sensor „ON/OFF”, aby zrestartować urządzenie. Sprawdź, czy wentylator pracuje płynnie; jeżeli nie, wymień wentylator.
E7	Napięcie zasilające jest niższe niż napięcie znamionowe.	Upewnij się, że zasilanie jest prawidłowe. Jeżeli zasilanie jest prawidłowe, można

E8	Napięcie zasilające jest wyższe niż napięcie znamionowe.	włączyć urządzenie.
U1	Błąd komunikacji.	Podłącz ponownie panel dotykowy i panel zasilania. Wymień panel zasilania i panel dotykowy.

2) Konkretna usterka i rozwiązanie

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie zapala się, kiedy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dokładnie podłączona do gniazdka, a gniazdko działa.	
	Błąd połączenia panelu zasilania i panelu wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymień płytę zasilania.	
	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED jest nieprawidłowy.	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Wskaźnik Trybu Gotowania włącza się, ale grzanie nie uruchamia się.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być za wysoka. Wlot powietrza lub otwory wentylacyjne mogą być zablokowane.	
	Usterka wentylatora.	Sprawdź, czy wentylator pracuje płynnie; jeżeli nie, wymień wentylator.	
	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymień panel zasilający.	
Grzanie wyłącza się nagle podczas użytkowania, a na wyświetlaczu pojawia się symbol „u”.	Nieodpowiedni rodzaj naczynia.	Używać odpowiedniego naczynia (szczegóły w instrukcji obsługi).	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony, wymienić panel zasilania.
	Za mała średnica naczynia.		
	Kuchnia się przegrzała;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż falownik powróci do normalnej pracy; Wciśnij „ON/OFF”, aby zrestartować urządzenie.	
Pola grzejne z tej samej strony (np. pierwsze i drugie pole) wyświetlają „u”.	Błąd połączenia panelu zasilania i panelu wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Panel wyświetlacza w części komunikacyjnej jest uszkodzony.	Wymień płytę wyświetlacza.	

	Główny panel jest uszkodzony.	Wymień panel zasilający.	
Nieprawidłowy odgłos wentylatora.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe wskazówki pomogą ocenić i zbadać częste usterki.

Nie należy demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć wszelkich zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

## 9. Instalacja

### 9.1 Wybór narzędzi do instalacji

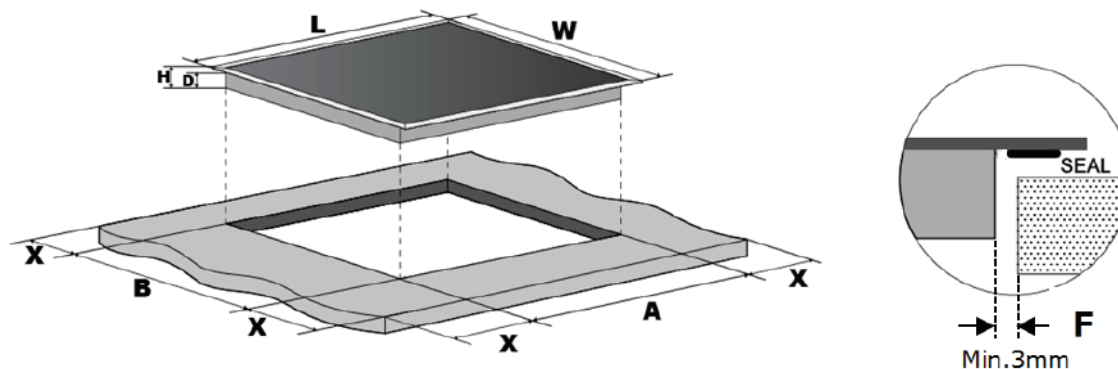
Wyciąć otwór w powierzchni blatu zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania, wokół otworu należy pozostawić co najmniej 5 cm przestrzeni.

Należy upewnić się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Należy wybrać termoodporny i izolowany materiał blatu (drewno i podobne włókniste i higroskopijne materiały nie powinny być stosowane jako materiał blatu, chyba że zostały zaimpregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym płyty grzejnej. Jak przedstawiono poniżej:



Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa odległość pomiędzy krawędziami płyty a wewnętrzną powierzchnią blatu kuchennego powinna wynosić co najmniej 3 mm.

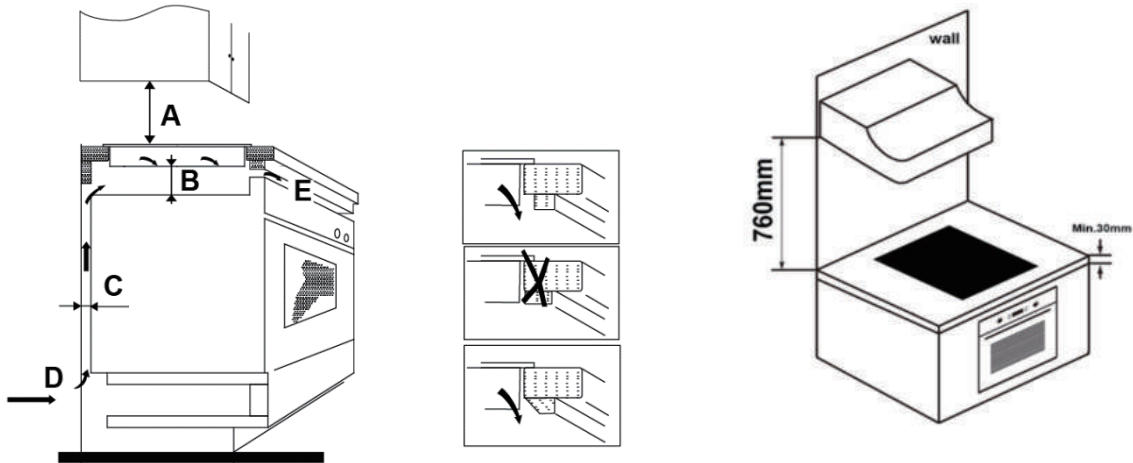


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 +1	490 + 4 +1	min. 50	min. 3

Należy koniecznie upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Należy się także upewnić, że kuchnia indukcyjna jest sprawna. Jak przedstawiono poniżej:



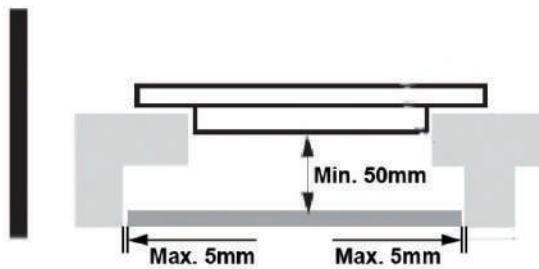
Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa odległość pomiędzy płytą grzewczą a znajdującą się nad nią szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

## UWAGA: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzewającego się spodu płyty lub niespodziewanego porażenia elektrycznego, należy umieścić drewnianą wkładkę, przymocowaną śrubami, w odległości min. 50 mm od spodu płyty. Postępuj zgodnie z poniższymi wymaganiami.



Płyta grzewcza posiada otwory wentylacyjne. TRZEBA upewnić się, że te otwory nie są zablokowane przez blat, kiedy płyta jest umieszczana w wyznaczonym miejscu.



- Przypominamy, że klej, który łączy plastikowe lub drewniane elementy mebli, musi być odporny na wysokie temperatury do 150°C, aby uniknąć odklejania się okładziny.
- Ściana za płytą, sąsiednie i otaczające powierzchnie muszą być odporne na temperatury do 90°C.

## 9.2 Przed instalacją płyty należy upewnić się, że

- Blat jest płaski i dobrze wypoziomowany, a żadne elementy strukturalne nie kolidują z wymaganiami co do przestrzeni.
- Blat został wykonany z termoodpornego i izolowanego materiału.
- Jeżeli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator.
- Instalacja będzie przeprowadzona zgodnie z wymaganiami dotyczącymi wolnej przestrzeni wokół urządzenia, odpowiednimi standardami i przepisami.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego jest zawarty w stałym okablowaniu, zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i zasadami dotyczącymi okablowania.
- Odłącznik musi być zatwierdzonego rodzaju i posiadać 3-milimetrową szczelinę pomiędzy stykami wynoszącą 3 mm (lub we wszystkich [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na tę wersję wymogów).
- Odłącznik musi być łatwo dostępny dla użytkownika posiadającego zainstalowaną płytę grzewczą.
- Należy skonsultować się z lokalnym organem nadzoru budowlanego i zapoznać się z zarządzeniami władz lokalnych w razie wątpliwości dotyczących instalacji.
- Należy używać termoodpornych i łatwych do czyszczenia materiałów (jak np. płytki ceramiczne) do wykończenia powierzchni ścian otaczających płytę.

## 9.3 Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

- Nie ma dostępu do kabla zasilającego przez drzwi lub szuflady szafek.
- Zapewniony został odpowiedni przepływ powietrza między zabudową kuchenną a spodem płyty.
- Jeżeli płytę zainstalowano nad szufladą lub szafką kuchenną, bariera termiczna została zamontowana pod podstawą płyty.
- Odłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika.

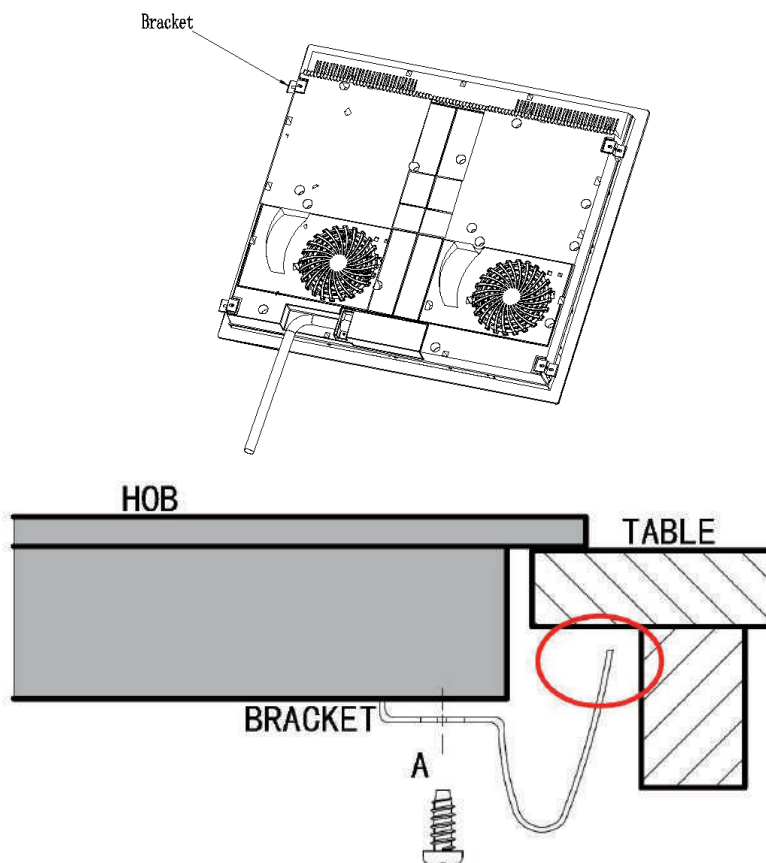
## 9.4 Przed montażem uchwytów mocujących

Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (można użyć opakowania). Nie wywieraj nacisku na elementy regulujące wystające z płyty.

## 9.5 Regulacja uchwytów mocujących

Przymocować płytę do blatu, przykręcając 2 uchwyty mocujące na podstawie płyty (patrz rysunek) po instalacji.

Dostosować pozycję uchwytów do grubości blatu.



W żadnym wypadku uchwyty nie mogą dotykać wewnętrznej powierzchni blatu po instalacji (patrz rysunek).

## 9.6 Środki ostrożności

1. Płyta indukcyjna musi być instalowana przez odpowiednio wykwalifikowany personel lub techników. Oferujemy usługi naszych specjalistów. Nigdy nie należy przeprowadzać instalacji samodzielnie.
2. Płyty nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu poprawienia jej funkcjonalności.
4. Ściana i powierzchnia nad płytą grzewczą powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć jakichkolwiek uszkodzeń, warstwa izolacyjna i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać myjki parowej.

## 9.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



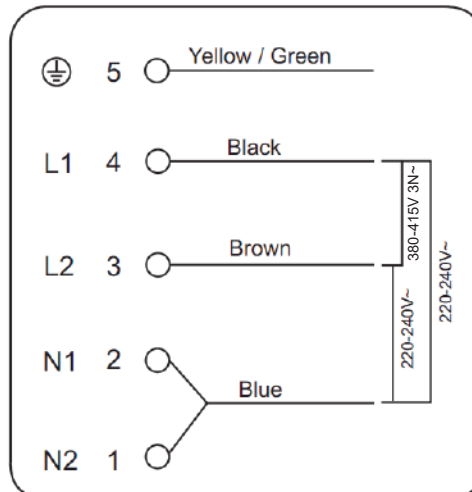
Płyta musi zostać podłączona do zasilania sieciowego przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy upewnić się, że:

1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez płytę.
2. Napięcie elektryczne odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej.

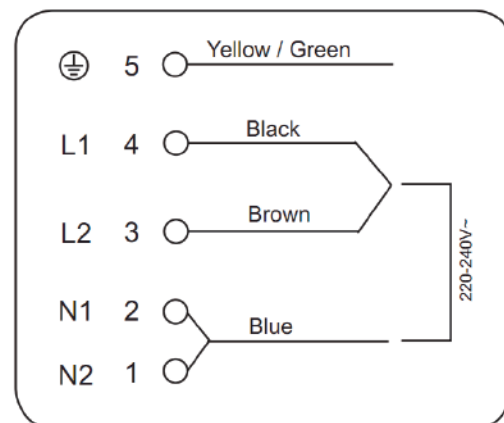
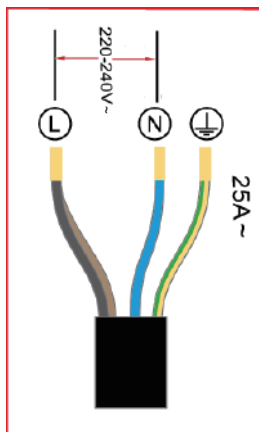
3. Kabel zasilający jest dostosowany do ładunku podanego na tabliczce znamionowej.  
Aby podłączyć płytę do zasilania sieciowego, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozdzielczych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.  
Przewód zasilający nie może dotykać nagranych miejsc i musi być ułożony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym momencie nie przekraczała 75°C.



Elektryk powinien sprawdzić, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia i nie ma konieczności wprowadzania zmian.  
Wszelkie modyfikacje muszą zostać dokonane przez wykwalifikowanego elektryka.



Jeżeli liczba pól grzejnych wybranego urządzenia wynosi co najmniej 4, urządzenie może zostać podłączone do zasilania sieciowego za pomocą jednofazowego złącza elektrycznego, jak pokazano poniżej.



- Jeżeli kabel został uszkodzony lub konieczna jest wymiana, musi ona zostać przeprowadzona przez serwisanta przy użyciu odpowiednich narzędzi, w celu uniknięcia wszelkich wypadków.
- Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną 3-milimetrową przerwą między stykami.
- Instalator musi zapewnić prawidłowe połączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez odpowiednio wykwalifikowanego technika.



---

Po instalacji nie ma dostępu do spodu płyty i kabla zasilającego.

---



**Prawidłowa utylizacja tego produktu**

Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie należy traktować jako zwykłego odpadu z gospodarstwa domowego, ale należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłowy sposób utylizacji możesz zapobiec potencjalnemu zagrożeniu dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, którego przyczyną mogłoby być niewłaściwe postępowanie z tego typu odpadami. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów, lub punktem sprzedaży produktu.