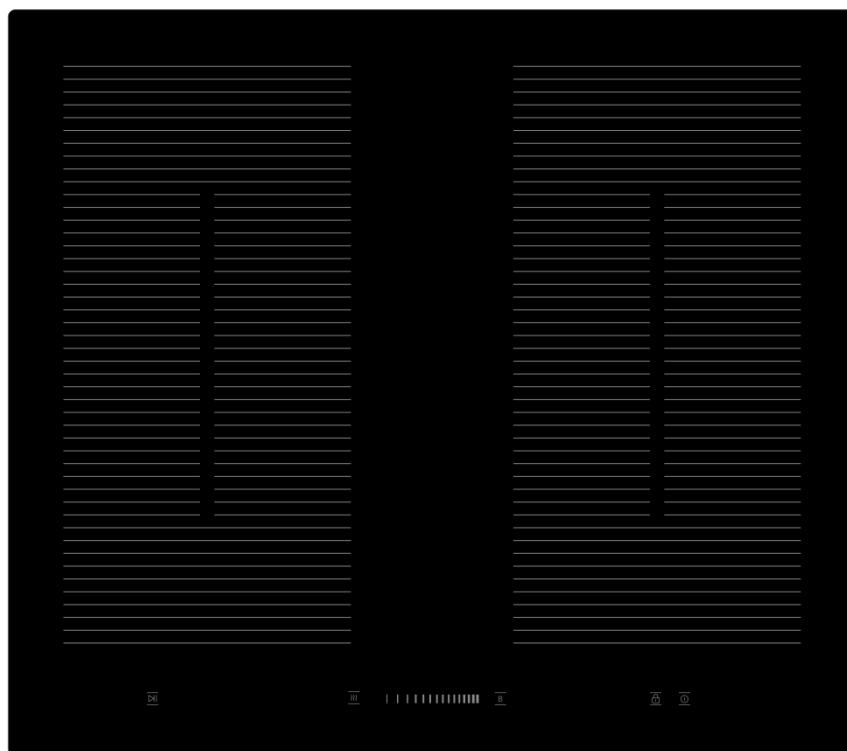




## **Płyta indukcyjna**

Instrukcja obsługi / Instrukcja instalacji

MODEL: MC- IF7222H1CC



# Spis treści

<b>1. Przedmowa</b>	<b>4</b>
1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Instalacja	4
1.2.1 Ryzyko porażenia prądem elektrycznym	4
1.2.2 Ryzyko skaleczenia	4
1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	4
1.3 Użytkowanie i obsługa	5
1.3.1 Ryzyko porażenia prądem elektrycznym	5
1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia	6
1.3.3 Zagrożenie gorącą powierzchnią	6
1.3.4 Ryzyko skaleczenia	6
1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	6
<b>2. Wprowadzenie</b>	<b>8</b>
2.1 Widok z góry	8
2.2 Panel sterowania	8
2.3 Sposób działania	9
2.4 Przed rozpoczęciem korzystania z nowej płyty indukcyjnej	9
2.5 Specyfikacja techniczna	9
<b>3. Obsługa produktu</b>	<b>9</b>
3.1 Sterowanie dotykowe	9
3.2 Wybór odpowiednich naczyń	10
3.3 Wymiary naczynia	10
3.4 Sposób użycia	11
3.4.1 Rozpoczęcie gotowania	11
3.4.2 Koniec gotowania	12
3.4.3 Korzystanie z funkcji wspomaganie (Boost)	12
3.4.4 Utrzymywanie ciepła	13
3.4.5 Elastyczny obszar	13
3.4.6 Blokowanie funkcji sterowania	14
3.4.7 Sterowanie funkcją minutnika	14
3.4.8 Korzystanie z funkcji stop i start	16
3.4.9 Domyślny czas pracy	16
<b>4. Wytyczne 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 stir-fry	17
4.2 Wykrywanie drobnych przedmiotów	17
<b>5. Ustawienia temperatury</b>	<b>18</b>
<b>6. Pielęgnacja i czyszczenie</b>	<b>18</b>
<b>7. Wskazówki i zalecenia</b>	<b>19</b>
<b>8. Wyświetlanie usterek i kontrola</b>	<b>20</b>
<b>9. Instalacja</b>	<b>22</b>
9.1 Narzędzia potrzebne do instalacji	22

9.2	Przed instalacją płyty grzewczej, upewnij się, że .....	23
9.3	Podczas instalacji płyty grzewczej, zawsze upewnij się, że .....	24
9.4	Przed montażem wsporników mocujących .....	24
9.5	Regulacja położenia wsporników .....	24
9.6	Ostrzeżenia .....	25
9.7	Podłączenie płyty grzewczej do zasilania sieciowego .....	25

# 1. Przedmowa

## 1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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

## 1.2 Instalacja

### 1.2.1 Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Odłącz urządzenie od głównego źródła zasilania przed przeprowadzeniem jakichkolwiek prac lub czynności konserwacyjnych.
- Wymagane oraz obowiązkowe jest połączenie z dobrym systemem uziemiania.
- Modyfikacje domowego okablowania muszą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem lub śmierci.

### 1.2.2 Ryzyko skaleczenia

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

### 1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przez instalacją lub korzystaniem z urządzenia uważnie przeczytaj 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 instalacji.
- Urządzenie powinno zostać zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do instalacji, która zawiera odłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- Niewłaściwe zainstalowanie urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub dochodzenia odpowiedzialności.

- Tego urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat i osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją bezpiecznego użytkowania sprzętu, ze świadomością potencjalnych zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą przeprowadzać samodzielnego czyszczenia i konserwacji.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożenia.
- 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.
- Na powierzchni płyty grzewczej nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia powierzchni płyty grzewczej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z wykorzystaniem zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
- Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien odbywać się pod stałym nadzorem.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie przy użyciu tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie gaś ognia wodą. Wyłącz urządzenie, a następnie przykryj ogień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

## **1.3 Użytkowanie i obsługa**

### **1.3.1 Ryzyko porażenia prądem elektrycznym**

- Nie gotuj na rozbitej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeżeli powierzchnia płyty grzewczej rozbije się lub pęknie, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania sieciowego (z gniazdka) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

- Odłącz płytę grzewczą z gniazdka przez rozpoczęciem czyszczenia lub prac konserwacyjnych.
- 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 Zagrożenie gorącą powierzchnią**

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

### **1.3.4 Ryzyko 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 spowodować urazy lub skaleczenia.

### **1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Nigdy nie zostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru. Kipiące potrawy pozostawiają dymiące i tłuste plamy, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj płyty jako powierzchni roboczej lub do przechowywania rzeczy.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.

- Nie umieszczaj ani zostawiaj żadnych namagnesowanych przedmiotów (np. kart płatniczych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu, zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzewczą zgodnie z opisem zawartym w niniejszej instrukcji (np. za pomocą dotykowego panelu sterowania). Pomimo funkcji automatycznego wykrywania naczynia, upewnij się, że pola grzejne wyłączyły się po zdjęciu naczynia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, stawać lub siadać na nim, ani wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą się poważnie zranić.
- Nie pozostawiaj dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia, gdy jest ono używane.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnościami utrudniającymi korzystanie z urządzenia powinny przejść instruktaż obsługi przeprowadzony przez odpowiedzialną i kompetentną osobę. Osoba przeprowadzająca instruktaż powinna upewnić się, że osoby te potrafią korzystać z urządzenia, nie stwarzając zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnych części urządzenia, chyba że takie zalecenie znajduje się w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na płycie kuchennej ani ich na nią upuszczaj.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami i nie przeciągaj naczyń przez płytę indukcyjną, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni płyty.
- Nie używaj szorstkich zmywaków ani ściernych 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 miejscach pracy; gospodarstwa rolne; użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych; zakwaterowanie typu bed and breakfast.
- **OSTRZEŻENIE:** Używaj wyłącznie osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta

- urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub korzystaj z osłon płyty dołączonych do urządzenia. Korzystanie z nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia bez stałego nadzoru.
- Urządzenie oraz kabel muszą być poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Po użyciu wyłącz powierzchnię grzejną płyty za pomocą przycisku sterowania, pomimo automatycznego wykrywania naczynia.

**Gratulujemy** zakupu nowej płyty indukcyjnej.

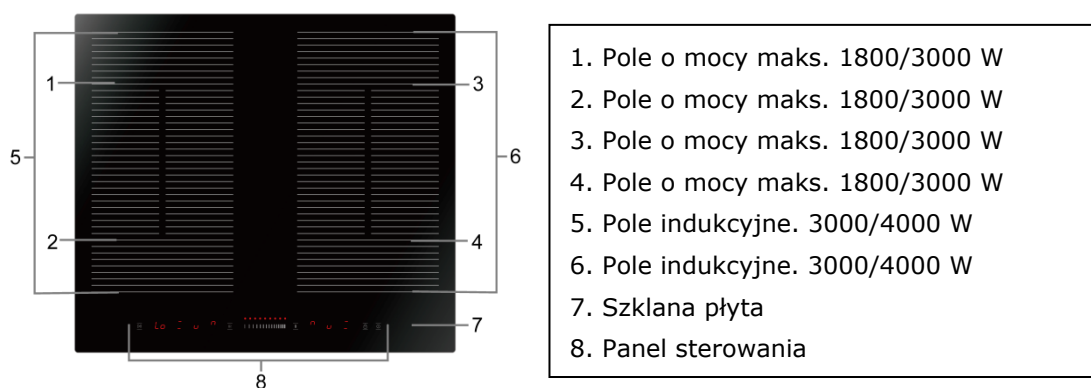
Zalecamy poświęcić czas na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/installacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

Instrukcja instalacji znajduje się w części Instalacja.

Przed użyciem przeczytaj wszystkie wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą Instrukcję obsługi/installacji do wglądu.

## 2. Wprowadzenie

### 2.1 Widok z góry



### 2.2 Panel sterowania

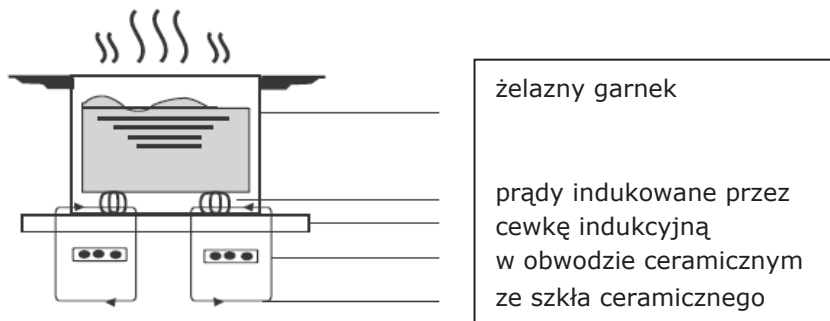


- |   |
|---|
| 1. Dotykowy suwak sterowania funkcją mocy/minutnika |
| 2. Przyciski wyboru pola grzejnego                  |
| 3. Sterowanie funkcją pauzy                         |
| 4. Sterowanie funkcją blokady                       |
| 5. Przycisk Wł./Wył. (ON/OFF)                       |
| 6. Sterowanie funkcją utrzymywania ciepła           |
| 7. Sterowanie funkcją wspomagania (boost)           |



## 2.3 Sposób działania

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.



## 2.4 Przed rozpoczęciem korzystania z nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię zabezpieczającą, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

## 2.5 Specyfikacja techniczna

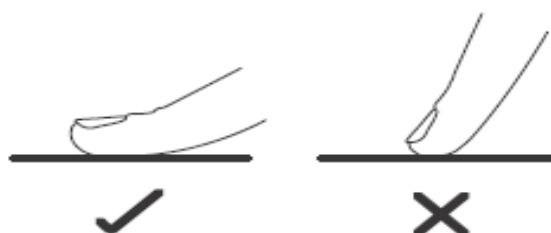
Płyta kuchenna	MC- IF7222H1CC
Pola grzejne	4 pola grzejne
Napięcie zasilające	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7200W
Wymiary produktu dł. x szer. x wys. (mm)	590X520X60
Wymiary zabudowy A x B (mm)	560X490

Waga i wymiary są przybliżone. Staramy się ciągle ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje i projekty urządzenia mogą ulec zmianie bez uprzedniego zawiadomienia.

## 3. Obsługa produktu


### 3.1 Sterowanie dotykowe

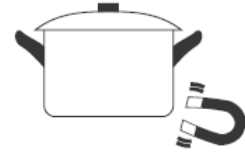
- Przyciski reagują na dotyk, bez konieczności użycia siły.
- Należy używać całego opuszka palca, nie tylko koniuszka.
- Za każdym razem, kiedy dotyk zostanie zarejestrowany, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste, suche i nie zasłania ich żaden przedmiot (np. naczynie lub ściereka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić korzystanie z przycisków.



## 3.2 Wybór odpowiednich naczyń



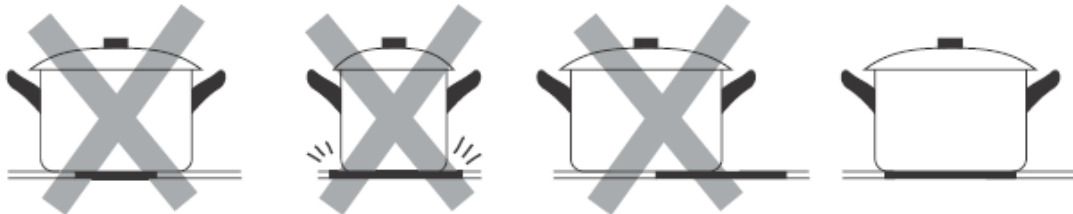
- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Symbol indukcji znajduje się na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- Można sprawdzić, czy naczynie jest przystosowane do kuchni indukcyjnej, wykonując test magnetyczny. W tym celu należy przyłożyć magnes do dna naczynia. Jeżeli magnes został przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu:
  1. Wlej wodę do naczynia, które ma zostać 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 podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia gliniane.



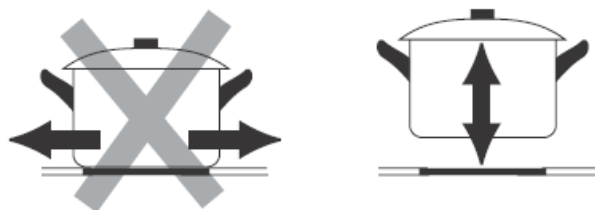
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega płasko do 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 ustawiaj naczynie na środku pola grzejnego.



Zawsze podnoś naczynia z płyty indukcyjnej – przesuwanie może porysować szkło.



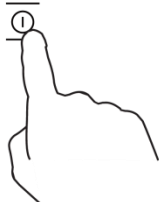
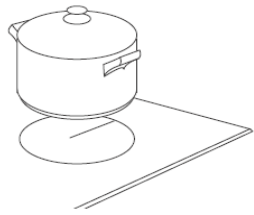

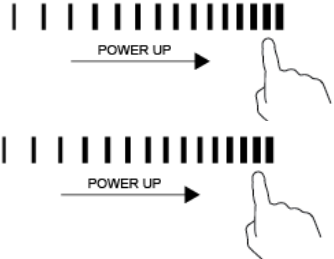
## 3.3 Wymiary naczynia

Pola grzejne są do pewnego stopnia automatycznie dostosowywane do średnicy naczynia. Jednak minimalna średnica dna naczynia musi odpowiadać średnicy danego pola grzejnego. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, umieść naczynie na środku pola grzejnego.

Pole grzejne	Średnica dna naczynia indukcyjnego	
	Minimalna (mm)	Maksymalna (mm)
1,2,3,4	140	220
indukcja	220	220x400

## 3.4 Sposób użycia

### 3.4.1 Rozpoczęcie gotowania

<p>Dotknij przycisku Wł./Wył. (ON/OFF). Po włączeniu rozlega się jeden sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu minutnika pojawia się „00”, wskaźniki wyboru pola grzejnego pokazują „—” lub „□” lub „□”, co oznacza, że płyta indukcyjna weszła w stan czuwania.</p>	
<p>Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejnym, którego chcesz użyć.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.</li> </ul>	
<p>Po dotknięciu przycisku wyboru pola grzejnego, zaświeci się wskaźnik pola grzejnego.</p>	
<p>Wybierz moc grzania, przesuwając palcem po suwaku.</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>• Moc grzania można zmienić w każdej chwili podczas gotowania.</li> </ul>	

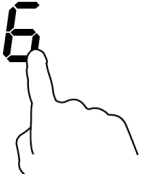
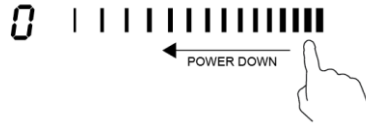


### Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się naprzemiennie z ustawieniem mocy grzania

Oznacza to, że:


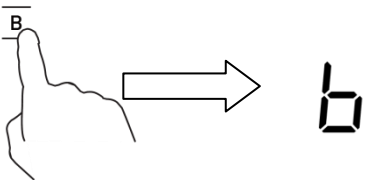

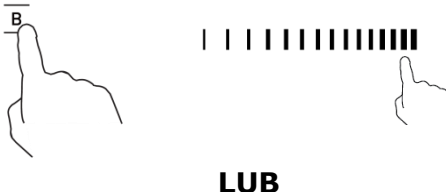
- nie umieszczono naczynia na odpowiednim polu grzejnym,
- używane naczynie nie jest przystosowane do technologii indukcyjnej,
- naczynie jest za małe lub niepoprawnie umieszczone na polu grzejnym.

Ogrzewanie odbywa się wyłącznie, jeżeli odpowiednie naczynie znajduje się w polu grzejnym. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeżeli odpowiednie naczynie nie zostanie umieszczone w polu grzejnym.

### 3.4.2 Koniec gotowania

<p>Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, które ma zostać wyłączone.</p>	
<p>Aby wyłączyć pole grzejne, przesunij palcem po suwaku w lewo. Upewnij się, że wyświetlacz wskazuje „0”.</p>	
<p>Aby wyłączyć całą płytę grzewczą, dotknij przycisku Wł./Wył. (ON/OFF).</p>	
<p>Uważaj na gorące powierzchnie Litera H wskazuje, które pole grzejne jest gorące. Zniknie, kiedy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może także służyć jako funkcja oszczędzania energii. Użyj pola grzejnego, które jest nadal gorące, aby podgrzać kolejne naczynia.</p>	

### 3.4.3 Korzystanie z funkcji wspomagania (Boost)



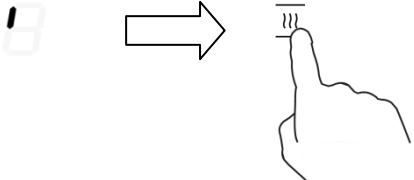


<b>Aktywacja funkcji wspomagania (boost)</b>	
<p>Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego.</p>	
<p>Po dotknięciu przycisku sterowania funkcją wspomagania <b>B</b>, wskaźnik wyboru pola grzejnego wyświetli „b”, a moc grzewcza osiągnie maksymalny poziom.</p>	
<b>Wyłączanie funkcji wspomagania (boost)</b>	
<p>Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz wyłączyć funkcję wspomagania.</p>	
<p>a: Ponowne dotknięcie przycisku sterowania funkcją wspomagania <b>B</b> spowoduje powrót pola grzejnego do pierwotnego ustawienia. <b>LUB</b> b: Dotknięcie suwaka spowoduje powrót pola grzejnego do wybranego poziomu mocy.</p>	

Uwaga:

- Z tej funkcji można skorzystać na każdym polu grzejnym.
- Pole grzejne powraca do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.

- Jeżeli funkcja wspomagania dla pierwszego pola grzejnego jest aktywna, moc drugiego pola grzejnego jest automatycznie ograniczana do poziomu 2. Lub odwrotnie.
- Jeżeli pierwotne ustawienie mocy wynosi 0, po 5 minutach moc pola grzejnego ustawi się na 9.

### 3.4.4 Utrzymywanie ciepła

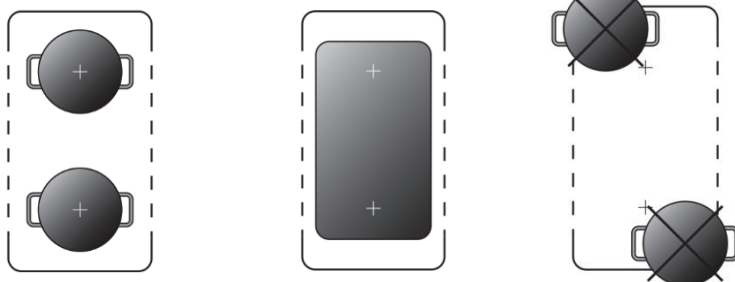
Aktywacja funkcji utrzymywania ciepła	
Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego.	
Po dotknięciu przycisku utrzymywania ciepła  , wskaźnik wyboru pola grzejnego wyświetli „I”.	
Wyłączanie funkcji utrzymywania ciepła	
a) Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego.	
b) Dotknięcie suwaka spowoduje powrót pola grzejnego do wybranego poziomu mocy.	


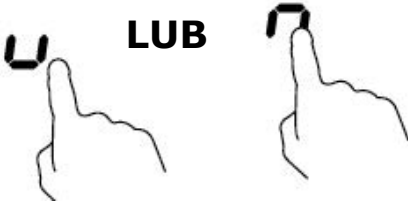
### 3.4.5 Elastyczny obszar

- Obszar ten może być używany jako jedno lub dwa oddzielne pola grzejne, w zależności od potrzeb gotowania w danym momencie.
- Elastyczny obszar składa się z dwóch niezależnych induktorów, którymi można sterować oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncze pole grzejne, naczynie jest przenoszone z jednego pola do drugiego w obszarze elastycznym, utrzymując ten sam poziom mocy pola, na którym pierwotnie umieszczono naczynie, zaś część, która nie jest przykryta naczyniem, jest automatycznie wyłączana.
- **Ważne:** Upewnij się, że naczynia są umieszczone na środku pojedynczego pola grzejnego.

W przypadku owalnych, prostokątnych i wydłużonych naczyń również należy pamiętać o umieszczeniu ich na środku pola grzejnego. Upewnij się, że dna naczyń zajmują ponad 3/4 powierzchni pola grzejnego. Nie zaleca się umieszczania okrągłego naczynia w środkowej części płyty.



Przykłady właściwego i niewłaściwego umieszczenia naczyń.






<b>Duże pole grzejne</b>	
Aby aktywować elastyczny obszar jako pojedyncze duże pole grzejne, wystarczy nacisnąć dedykowane przyciski.	
Ustawienie mocy działa jak w każdym innym polu grzejnym.	
Jeśli naczynie zostanie przesunięte na tylną część (lub odwrotnie), elastyczny obszar automatycznie wykrywa nową pozycję, zachowując tę samą moc.	
Aby dodać kolejne naczynie, ponownie naciśnij dedykowane przyciski, aby umożliwić wykrycie naczynia.	
<b>Dwa niezależne pola grzejne</b>	
Aby użyć obszaru elastycznego jako dwóch niezależnych pól grzejnych z różnymi ustawieniami mocy, naciśnij dedykowane przyciski.	
	

### 3.4.6 Blokowanie funkcji sterowania

- Zastosowanie blokady panelu sterowania umożliwia zabezpieczenie urządzenia przed niezamierzonym użyciem (np. przypadkowym włączeniem pól grzejnych przez dzieci).
- Kiedy panel sterowania jest zablokowany, wszystkie przyciski oprócz Wł./Wył. (ON/OFF) są nieaktywne.

<b>Blokada panelu sterowania</b>	
Dotknij przycisku blokady 	Wskaźnik minutnika będzie wyświetlał „Lo”
<b>Odblokowanie panelu sterowania</b>	
Dotknij i przytrzymaj przez chwilę przycisk blokady. 	

 Kiedy płyta jest w trybie blokady, wszystkie przyciski oprócz Wł./Wył. (ON/OFF)  są nieaktywne. W wyjątkowych przypadkach można zawsze wyłączyć płytę za pomocą przycisku Wł./Wył. (ON/OFF) , ale przed wykonaniem innych czynności, należy najpierw odblokować płytę.

### 3.4.7 Sterowanie funkcją minutnika


Z minutnika można korzystać na dwa sposoby:

- Można go używać do odliczania czasu. W tym trybie minutnik nie wyłączy żadnego pola grzejnego po upływie ustalonego czasu.
- Można ustawić minutnik tak, aby po upływie ustalonego czasu wyłączył jedno lub kilka pól grzewczych.

Minutnik można ustawić na maksymalnie 99 minut.

#### a) Używanie minutnika do odliczania czasu

##### W przypadku gdy nie wybierasz żadnego pola grzejnego

Upewnij się, że płyta jest włączona. Uwaga: z trybu odliczania czasu można skorzystać nawet bez wyboru żadnego pola grzewczego.	
--	---



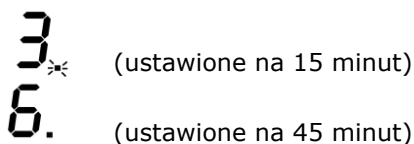


- 1) Inne pola grzejne pozostaną aktywne, jeżeli zostały wcześniej włączone.
- 2) Czerwona dioda obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybrane pole grzejne.



### **Ustawienie minutnika dla więcej niż jednego pola grzejnego:**

Sposób ustawiania minutnika dla kilku pól grzejnych przypomina ustawianie dla jednego pola; Po ustawieniu czasu dla kilku pól grzejnych jednocześnie, zaświecą się diody odpowiednich pól grzejnych. Na wyświetlaczu minutnika widoczne są odliczane minuty. Zaczyna migać dioda odpowiedniego pola. Jak pokazano poniżej:






Odpowiednie pole grzejne zostanie wyłączone po zakończeniu odliczania. Następnie wyświetli się kolejny czas odliczania i zaświeci się dioda odpowiedniego pola grzejnego. Jak pokazano po prawej:




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

### **3.4.8 Korzystanie z funkcji stop i start**

1. Gdy pola grzejne są uruchomione, dotknij przycisku „”; wszystkie wyświetlacze pokażą „||” i ogrzewanie zostanie zatrzymane. W tej chwili można obsługiwać tylko sterowanie blokadą „” i „”.



2. Po ponownym dotknięciu „”, wyświetlacze pokażą pierwotne ustawienie, a pola grzejne będą się nadal nagrzewać.

### **3.4.9 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	Utrzymywanie ciepła	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godz.)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.



## 4. Wytyczne dotyczące gotowania



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

### 4.1 Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie wrzeć, należy zmniejszyć ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i pozwoli oszczędzać energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zmniejszenie ilości płynów lub tłuszczów umożliwi skrócenie czasu gotowania.
- Rozpoczynając gotowanie, ustaw wysoką moc grzania i zmniejsz moc, kiedy cała potrawa zostanie podgrzana.

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

- Gotowanie na wolnym ogniu to gotowanie poniżej punktu wrzenia, w temperaturze ok. 85°C, kiedy na powierzchni gotowanej cieczy od czasu do czasu pojawiają się bąbelki. To klucz do wyśmienitych zup i delikatnych potrawek, ponieważ smaki dojrzeją, a jedzenie się nie rozgotuje. Poniżej temperatury wrzenia należy przyrządzać również sosy na bazie jaj oraz zagęszczane mąką.
- Niektóre czynności, takie jak gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać poziomu mocy wyższego niż minimalny, aby zyskać pewność, że jedzenie jest odpowiednio ugotowane 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 stopień wysmażenia – im twardszy, tym mocniej wysmażony.
5. Pozostaw stek na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby odpoczął i stał się delikatniejszy przed podaniem.

#### 4.1.3 Smażenie stir-fry

1. Wybierz wok z płaskim dnem przystosowany do kuchni indukcyjnej lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęty. 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, intensywnie mieszając. Kiedy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz moc grzania na polu grzejnym, wrzuc 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 naczynie o niewłaściwym rozmiarze, naczynie niemagnetyczne (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. Ustawienia temperatury

Poniższe ustawienia należy traktować jedynie jako 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 odpowiadają Twoim potrzebom.

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 metodą sauté</li><li>• gotowanie makaronu</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• smażenie metodą stir-fry</li><li>• intensywne smażenie</li><li>• doprowadzanie zupy do wrzenia</li><li>• gotowanie wody</li></ul>

## 6. Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codziennie 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 szmatki lub ręcznika papierowego.</li><li>4. Włącz 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 nadal gorące! Zachowaj szczególną ostrożność.</li><li>• Metalizowane zmywaki, niektóre nylonowe zmywaki i mocne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze sprawdź na etykiecie, czy środek czyszczący lub zmywak są odpowiednie.</li><li>• Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się odbarwić.</li></ul>

<p>Ślady po wykipieniu lub stopieniu potraw i gorące płyny zawierające cukier rozlane na szkle</p>	<p>Natychmiast usuń zabrudzenia łopatką do ryb, szpatułką albo skrobakiem do płyt kuchennych dostosowanym do kuchenek indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie pól 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 instrukcji „Codzienne zabrudzenia na szkle” powyżej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usuwanie plamy pozostawione przez roztopione składniki, produkty zawierające cukier lub rozlane płyny jak najszybciej. Jeżeli zaschną na szkle, mogą być trudne do usunięcia lub trwale uszkodzić szklaną powierzchnię.</li> <li>• Niebezpieczeństwo skaleczenia: po zdjęciu osłony zabezpieczającej, ostrze skrobaka jest odsłonięte i grozi skaleczeniem. Należy zachować szczególną ostrożność i przechowywać ją w miejscu niedostępnym dla dzieci.</li> </ul>
<p>Rozlane płyny na przyciskach dotykowych</p>	<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 szmatką.</li> <li>4. Wytrzyj obszar do sucha ręcznikiem papierowym.</li> <li>5. Włącz zasilanie płyty kuchennej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta kuchenna może wydać sygnał dźwiękowy, a następnie się wyłączyć, a panel dotykowy może nie działać poprawnie, kiedy znajduje się na nim płyn. Upewnij się, że panel dotykowy jest dokładnie osuszony przed ponownym włączeniem płyty kuchennej.</li> </ul>

## 7. Wskazówki i zalecenia

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
<p>Nie można włączyć płyty indukcyjnej.</p>	<p>Brak zasilania.</p>	<p>Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeżeli po sprawdzeniu wszystkiego problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.</p>
<p>Panel dotykowy nie reaguje.</p>	<p>Panel dotykowy jest zablokowany.</p>	<p>Odblokuj panel sterowania. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z indukcyjnej płyty kuchennej”.</p>
<p>Panel dotykowy jest trudny w obsłudze.</p>	<p>Na elementach sterujących może znajdować się cienka warstwa wody lub dotykasz przycisków sterujących czubkiem palca.</p>	<p>Upewnij się, że panel dotykowy jest suchy i że dotykasz przycisków sterowania całym opuszką palca.</p>
<p>Szkło jest zarysowane.</p>	<p>Naczynia o ostrych krawędziach.  Zastosowano nieodpowiednie, ścierny zmywaki lub środki czyszczące.</p>	<p>Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Więcej w sekcji „Wybór odpowiednich naczyń”.  Więcej w sekcji „Pielęgnacja i czyszczenie”.</p>

Niektóre naczynia powodują trzaskające lub stukoczące dźwięki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Przy ustawieniu wysokiej mocy grzania, płyta indukcyjna wydaje niski, buczący dźwięk.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale dźwięk powinien się wyciszyć lub całkowicie ustać, kiedy zmniejszysz moc grzania.
Z płyty indukcyjnej wydobywa się dźwięk wentylatora.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu się układu elektronicznego. Może nadal pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga interwencji. Nie odłączaj 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 przystosowane do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ jest ono za małe w stosunku do pola grzejnego lub nie zostało umieszczone na środku pola.	Używaj naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego. Więcej w sekcji „Wybór odpowiednich naczyń”.  Umieść naczynie na środku pola i upewnij się, że jego dno odpowiada rozmiarowi pola grzejnego.
Płyta indukcyjna lub pole grzejne niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle naprzemiennie z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu minutnika).	Usterka techniczna.	Zapisz litery i cyfry błędu, odłącz płytę indukcyjną z gniazdka i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

## 8. Wyświetlanie usterek i kontrola

Płyta indukcyjna posiada funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu technik może sprawdzić funkcjonowanie różnych komponentów bez konieczności demontażu lub zdejmowania płyty z blatu.

### Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
F1-F6	Błąd czujnika temperatury	Skontaktuj się z dostawcą urządzenia.
F9-FA	Błąd czujnika temperatury IGBT	Skontaktuj się z dostawcą urządzenia.
FC	Błąd połączenia między płytą wyświetlacza a płytą główną	Skontaktuj się z dostawcą urządzenia.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Upewnij się, że zasilanie jest prawidłowe. Jeżeli zasilanie jest prawidłowe, można włączyć urządzenie.
E3/E4	Wysokie wskazanie czujnika temperatury płyty ze szkła ceramicznego	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.

E5	Wysokie wskazanie czujnika temperatury IGBT	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
----	---	--

### Konkretna usterka i rozwiązanie

Błąd	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie zapala się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dokładnie włączona do gniazdka, a gniazdko jest sprawne.	
	Błąd połączenia panelu zasilania i panelu wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymień płytę zasilania.	
	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymień panel wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa nieprawidłowo.	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymień panel wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania zapala się, ale ogrzewanie się nie uruchamia.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być za wysoka. Wlot powietrza lub otwory wentylacyjne mogą być zablokowane.	
	Usterka wentylatora.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeżeli nie, wymień wentylator.	
	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymień płytę zasilania.	
Ogrzewanie wyłącza się nagle podczas użytkowania, a na wyświetlaczu miga symbol „u”.	Nieodpowiedni rodzaj naczynia.	Użyj odpowiedniego naczynia (szczegóły w instrukcji obsługi).	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony; wymień płytę zasilania.
	Za mała średnica naczynia.		
	Kuchnia się przegrzała.	Urządzenie jest przegrzane. Poczekał, aż temperatura obniży się do normalnego poziomu. Naciśnij przycisk „Wł./Wył.” (ON/OFF), aby zrestartować urządzenie.	
Pola grzejne po tej samej stronie (np. pierwsze i drugie pole) wyświetlają „u”.	Błąd połączenia panelu zasilania i panelu wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Panel wyświetlacza w części komunikacyjnej jest uszkodzony.	Wymień panel wyświetlacza.	
	Główny panel jest uszkodzony.	Wymień płytę zasilania.	
Nieprawidłowy dźwięk wentylatora.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe wskazówki pomogą ocenić i zbadać częste usterki.

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

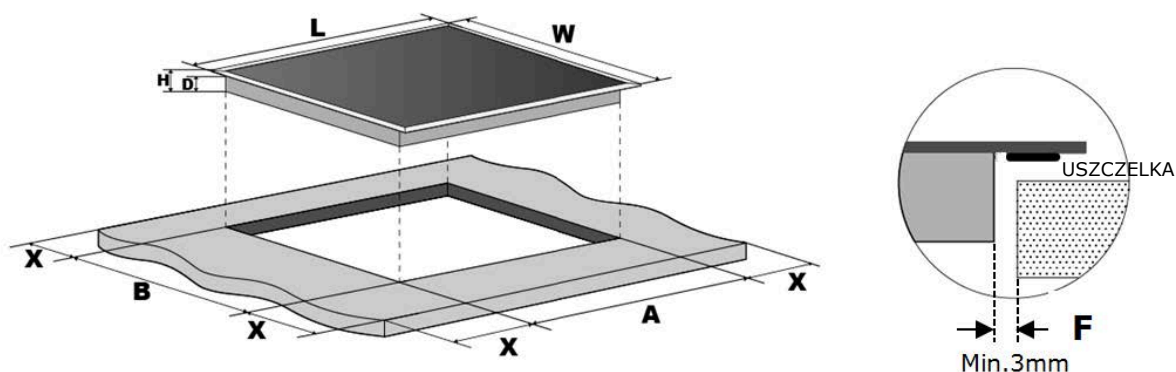
## 9. Instalacja

### 9.1 Narzędzia potrzebne do instalacji

Wytnij otwór w powierzchni blatu zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku. Wokół otworu należy pozostawić co najmniej 5 cm odstępu na potrzeby instalacji i użytkowania. Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Aby uniknąć porażenia prądem i większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym płyty grzewczej, wybierz termoodporny i izolowany materiał blatu (drewno lub podobne włókniste i higroskopijne materiały nie powinny być stosowane jako materiał blatu, chyba że zostały zaimpregnowane). Jak pokazano poniżej:



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

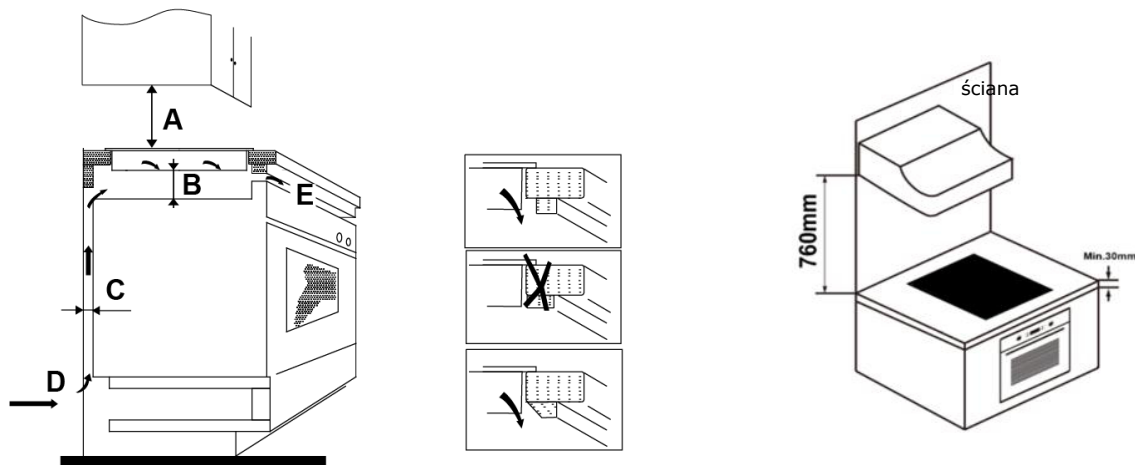


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Konieczniewie upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij, że płyta indukcyjna jest sprawna. Jak pokazano poniżej:



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

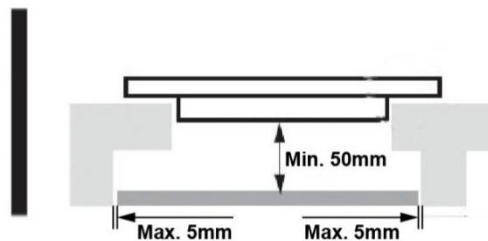


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
-------	-------	-------	---	---

760	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5mm
-----	---------	---------	----------------	---------------------

## OSTRZEŻENIE: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Upewnij się, że ceramiczna płyta grzewcza jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzewającego się spodu płyty lub niespodziewanego porażenia elektrycznego, w odległości min. 50 mm od spodu płyty należy umieścić drewnianą wkładkę przymocowaną śrubami. Przestrzegaj poniższych wymogów.



Płyta grzewcza posiada otwory wentylacyjne. **KONIECZNIE** upewnij się, że otwory te nie są zablokowane przez blat podczas umieszczania płyty 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 okleiny.
- Ściana za płytą, sąsiednie i otaczające powierzchnie muszą być odporne na temperatury do 90°C.

## 9.2 Przed instalacją płyty grzewczej, upewnij się, że

- Blat musi być płaski i dobrze wypoziomowany, a żadne elementy konstrukcyjne nie mogą kolidować z wymaganiami dotyczącymi przestrzeni.
- Blat musi być wykonany z termoodpornego i izolowanego materiału.
- Jeżeli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator.
- Instalacja musi zostać przeprowadzona zgodnie z wymaganiami dotyczącymi wolnej przestrzeni wokół urządzenia, odpowiednimi standardami i przepisami.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego musi być zawarty w stałym okablowaniu, zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i zasadami dotyczącymi okablowania.
- Odłącznik musi być zatwierdzony i posiadać szczelinę pomiędzy stykami wynoszącą 3 mm (lub we wszystkich przewodach [fazowych], jeżeli lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na tę wersję wymogów).
- Odłącznik musi być łatwo dostępny dla użytkownika posiadającego zainstalowaną płytę grzewczą.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji skonsultuj się z lokalnym organem nadzoru budowlanego i zapoznaj się z obowiązującymi normami prawnymi.
- Do wykończenia powierzchni ścian otaczających płytę grzewczą zastosuj termoodporne i łatwe do czyszczenia materiały (np. płytki ceramiczne).

### 9.3 Podczas instalacji płyty grzewczej, zawsze upewnij się, że

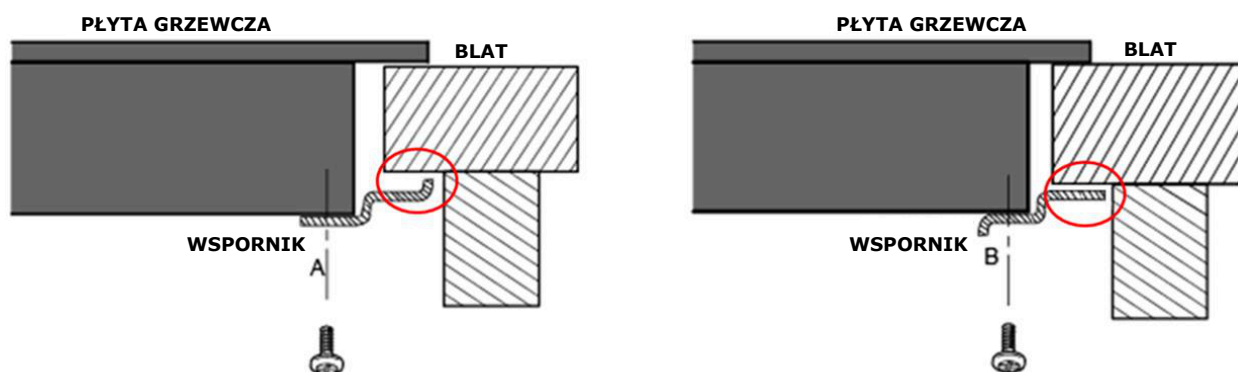
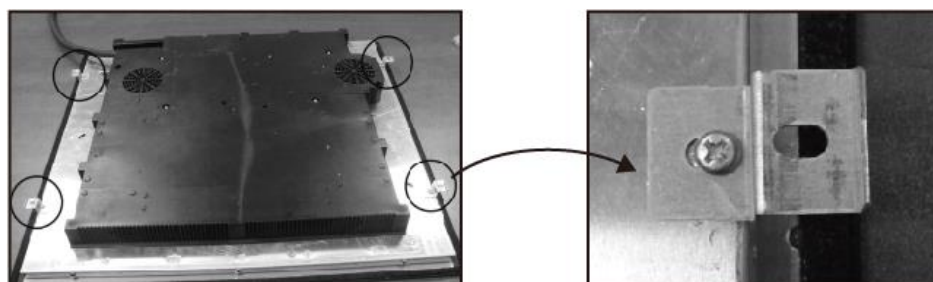
- Nie ma dostępu do kabla zasilającego przez drzwi lub szuflady szafek.
- Zapewniono odpowiedni przepływ powietrza między zabudową kuchenną a spodem płyty.
- Jeżeli płytę zainstalowano nad szufladą lub szafką kuchenną, bariera termiczna została zamontowana pod podstawą płyty.
- Odłącznik musi być łatwo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

### 9.4 Przed montażem wsporników mocujących

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (można użyć opakowania). Nie naciskaj na elementy sterujące wystające z płyty grzewczej.

### 9.5 Regulacja położenia wsporników

Przymocuj płytę grzewczą do powierzchni roboczej, przykręcając po instalacji 4 wsporniki mocujące na podstawie płyty (patrz rysunek). Dostosuj pozycję wsporników do grubości blatu.





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

## 9.6 Ostrzeżenia

1. Płyta indukcyjna musi być instalowana przez odpowiednio wykwalifikowany personel lub techników. Oferujemy usługi naszych specjalistów. Nigdy nie przeprowadzaj instalacji samodzielnie.
2. Płyty grzewczej nie można instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką, ponieważ wilgoć może uszkodzić układ elektroniczny płyty.
3. Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe, a tym samym poprawić niezawodność.
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 Podłączenie płyty grzewczej do zasilania sieciowego



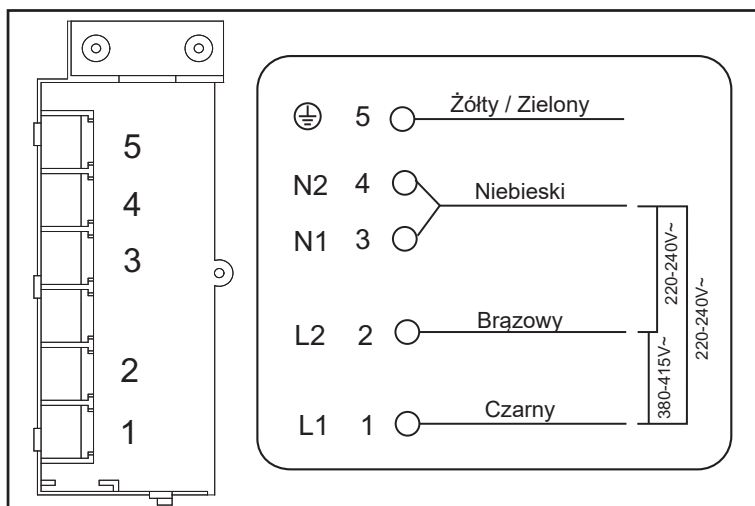
Płyta grzewcza musi zostać podłączona do zasilania sieciowego przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego upewnij się, że:

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 obciążenia podanego na tabliczce znamionowej.

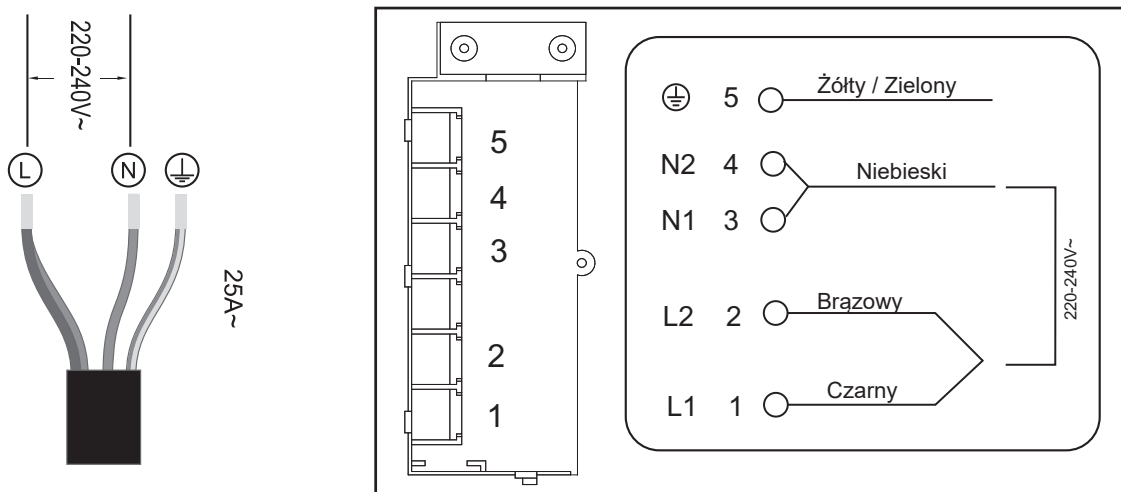
Przy podłączaniu płyty grzewczej do zasilania sieciowego, nie używaj przejściówek, reduktorów ani urządzeń rozdzielczych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Przewód zasilający nie może dotykać nagrzanych miejsc i musi być ułożony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym momencie nie przekraczała 75°C.



Elektryk powinien sprawdzić, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia i nie ma konieczności wprowadzania zmian. Wszelkie modyfikacje muszą być 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 ją przeprowadzić serwisant przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wszelkich wypadków.
- Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną przerwą między stykami wynoszącą 3 mm.
- 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 wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego technika.



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



**UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj urządzenia razem z niesegregowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnej obróbki.**

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą unijną 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłowy sposób utylizacji, możesz zapobiec potencjalnemu zagrożeniu dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, którego przyczyną mogłoby być niewłaściwe postępowanie z tego typu odpadami.

Ten symbol na produkcie wskazuje, że produktu nie należy traktować jako zwykłego odpadu domowego. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celach recyklingu.

To urządzenie podlega specjalistycznemu usuwaniu odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z urzędem administracji lokalnej, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub punktem sprzedaży produktu.

Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miejskim, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub punktem sprzedaży produktu.

