

Płyta indukcyjna

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MC-IF7455J1CC-A

Ostrzeżenie: Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją do wykorzystania w przyszłości. Konstrukcja i specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia w celu ulepszenia produktu.

Aby uzyskać więcej szczegółów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem.

Powyższy schemat ma charakter wyłącznie poglądowy. Proszę traktować rzeczywisty wygląd produktu jako wskazówkę.

LIST Z PODZIĘKOWANIAMI

Dziękujemy za wybór marki Midea! Przed użyciem nowego produktu Midea prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby upewnić się, że wiesz, jak bezpiecznie obsługiwać funkcje oferowane przez nowe urządzenie.

ZAWARTOŚĆ






LIST Z PODZIĘKOWANIAMI	0 1
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	02
SPECYFIKACJE	07
PRZEGLĄD PRODUKTU	08
SZYBKI PRZEWODNIK	1 0
INSTALACJA PRODUKTU	1 2
INSTRUKCJA OBSŁUGI	1 8
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	25
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	26
ZNAKI TOWAROWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE	29
Utylizacja i recykling	30
INFORMACJA O OCHRONIE DANYCH	31

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przeznaczenie

Poniższe wytyczne bezpieczeństwa mają na celu zapobieganie nieprzewidzianym zagrożeniom i uszkodzeniom wynikającym z niebezpiecznej lub nieprawidłowej obsługi urządzenia. Prosimy o sprawdzenie opakowania i urządzenia po otrzymaniu przesyłki, aby upewnić się, że wszystkie elementy są nienaruszone i zapewniają bezpieczną eksploatację. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub dealerem. Prosimy pamiętać, że ze względów bezpieczeństwa niedozwolone jest dokonywanie modyfikacji lub przeróbek urządzenia. Nieprzewidziane użycie może stwarzać zagrożenie i powodować utratę praw gwarancyjnych.

Wyjaśnienie symboli

	Niebezpieczeństwo Symbol ten oznacza, że istnieje zagrożenie dla życia i zdrowia ludzi, spowodowane obecnością skrajnie łatwopalnego gazu.
	Ostrzeżenie przed napięciem elektrycznym Symbol ten oznacza, że istnieje zagrożenie dla życia i zdrowia ludzi spowodowane napięciem.
	Ostrzeżenie Słowo sygnałowe wskazuje na zagrożenie o średnim poziomie ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.
	Ostrożność Słowo sygnałowe wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub średnie obrażenia.
	Uwaga Słowo sygnałowe wskazuje na ważne informacje (np. uszkodzenie mienia), ale nie na niebezpieczeństwo.
	Przestrzegać instrukcji Ten symbol oznacza, że technik serwisowy powinien obsługiwać i konserwować urządzenie wyłącznie zgodnie z instrukcją obsługi.

Przed użyciem/uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją w pobliżu miejsca instalacji lub urządzenia w celu późniejszego wykorzystania!

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania sieciowego.
- Podłączenie do dobrego uziemienia jest konieczne i obowiązkowe.
- Zmiany w instalacji elektrycznej w domu mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub śmiercią.

Ryzyko przecięcia

- Uwaga - krawędzie paneli są ostre.
- Brak ostrożności może skutkować obrażeniami lub skaleczeniami.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Przed instalacją lub użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Na tym urządzeniu nie należy umieszczać żadnych materiałów ani produktów łatwopalnych.

w dowolnym momencie.

- Proszę udostępnić te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z poniższymi instrukcjami instalacji.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.
- Urządzenie to należy podłączyć do obwodu wyposażonego w wyłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub

roszczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej.

- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.

Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą używać tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez dzieci nie powinny być wykonywane bez nadzoru.

- Ostrzeżenie: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, w przypadku płyt grzewczych z powierzchnią z ceramiki szklanej lub podobnego materiału chroniącego części pod napięciem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Na powierzchni płyty grzewczej nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie czyść płyty kuchennej za pomocą myjki parowej.
- Po użyciu wyłącz element grzejny za pomocą regulatora i nie opieraj się na garnku detektor.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
UWAGA: Proces gotowania wymaga nadzoru. Krótkotrwałe gotowanie wymaga ciągłego nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować

pożar. • OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

Należy zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzejnych.

Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu, chyba że są pod stałym nadzorem.

- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie i przykryj płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
UWAGA: Proces gotowania wymaga nadzoru. Krótkotrwałe gotowanie wymaga ciągłego nadzoru.

Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach kuchennych.

- OSTRZEŻENIE: Używaj wyłącznie osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta. Urządzenia lub wskazanych przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie.
Użycie niewłaściwych zabezpieczeń może być przyczyną wypadków.

Eksploatacja i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. W przypadku pęknięcia lub złamania powierzchni płyty grzewczej, natychmiast wyłącz urządzenie z sieci elektrycznej (wyłącznikiem ściennym) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz płytę grzewczą za pomocą wyłącznika ściennego.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub śmiercią.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) powinny jednak skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby mieć pewność, że ich implanty nie zostaną narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować śmiercią.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że powodować oparzenia.
- Nie dopuść do kontaktu swojego ciała, odzieży ani żadnego przedmiotu poza odpowiednimi naczyniami kuchennymi dotykaj szkła indukcyjnego aż powierzchnia ostygnie.
- Trzymaj dzieci z daleka.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza włączone pola grzewcze. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować poparzeniami.

Ryzyko przecięcia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odsłonięte po zsunięciu osłony zabezpieczającej. Używaj go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Brak ostrożności może skutkować obrażeniami lub skaleczeniami.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Wykipienie powoduje dymienie i rozlanie się tłustych substancji, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.

- Nigdy nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
 - Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj żadnych przedmiotów, które można zmagnetyzować (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą one podlegać oddziaływaniu jego pola elektromagnetycznego.
 - Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub podgrzewania pomieszczenia.
 - Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzewcze i płytę grzewczą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą sterowania dotykowego). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczyń, aby wyłączyć strefy grzewcze po wyjęciu naczyń.
 - Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem, siadać na nim, stać na nim lub wspinać się na niego.
 - Nie przechowuj przedmiotów mogących zainteresować dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
 - Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez opieki w miejscu, w którym znajduje się urządzenie. w użyciu.
 - Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do korzystania z Urządzenie powinno być obsługiwane przez osobę odpowiedzialną i kompetentną, która poinstruuje użytkownika w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że użytkownik może korzystać z urządzenia bez narażania siebie i otoczenia na niebezpieczeństwo.
 - Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie na to zezwalasz. zalecane w instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
 - Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę grzewczą.
 - Nie stawaj na płycie kuchennej.
 - Nie używaj garnków z ostrymi krawędziami ani nie przeciągaj garnków po szklanej powierzchni płyty indukcyjnej, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła. •
- Do czyszczenia nie używaj zmywaków ani innych agresywnych środków czyszczących. płyty grzewczej, gdyż mogą one zarysować szkło indukcyjne.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań. takie jak: - pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; - domy wiejskie; - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych; - obiekty typu bed and breakfast.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
 - Należy zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzejnych.
 - Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka, chyba że są stale nadzorowane.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

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

Aby uzyskać informacje dotyczące instalacji, należy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji.

Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować tę instrukcję obsługi/instalacji na przyszłość.

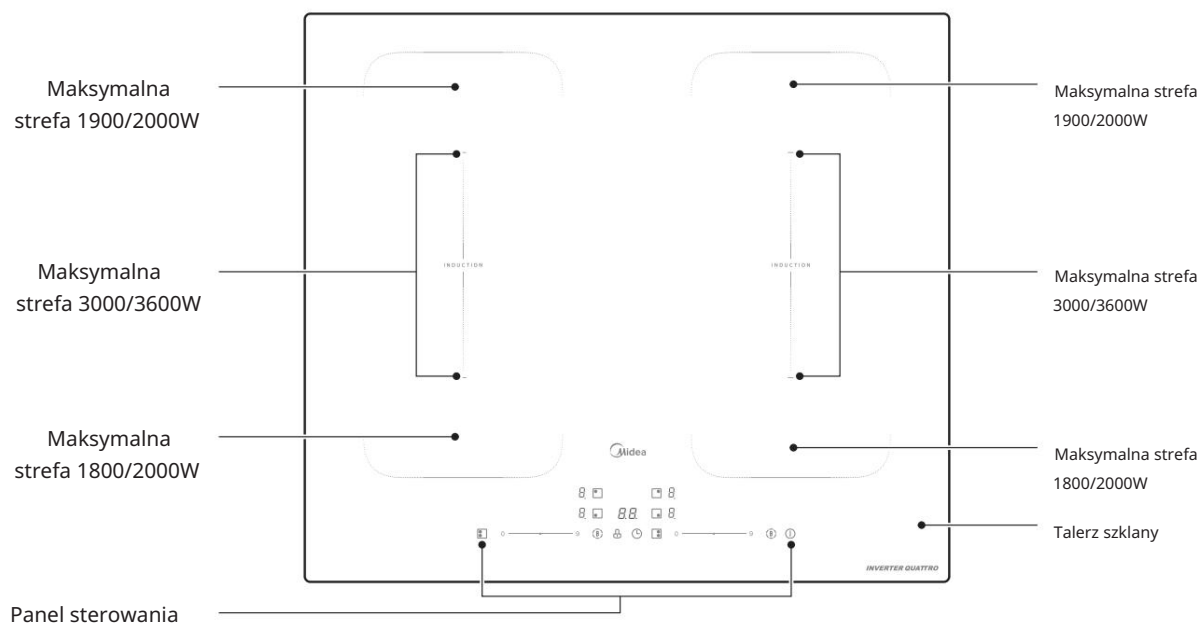
SPECYFIKACJE

Płyta kuchenna	MC-IF7455J1CC-A
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240 V~ 50 Hz lub 60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400 W
Wymiary produktu Gł. × Szer. × Wys. (mm)	590X520X62
Wymiary zabudowy A×B (mm)	560X490

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ stale dążymy do ulepszenia naszych produktów, możemy zmieniać specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

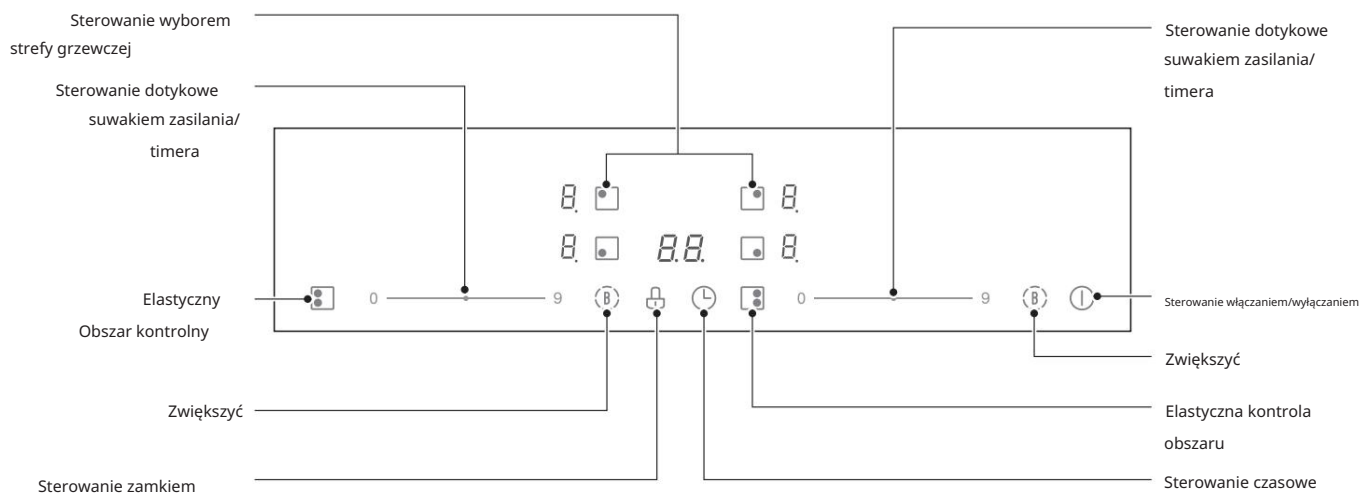
PRZEGLĄD PRODUKTU

Widok z góry



W

Panel sterowania

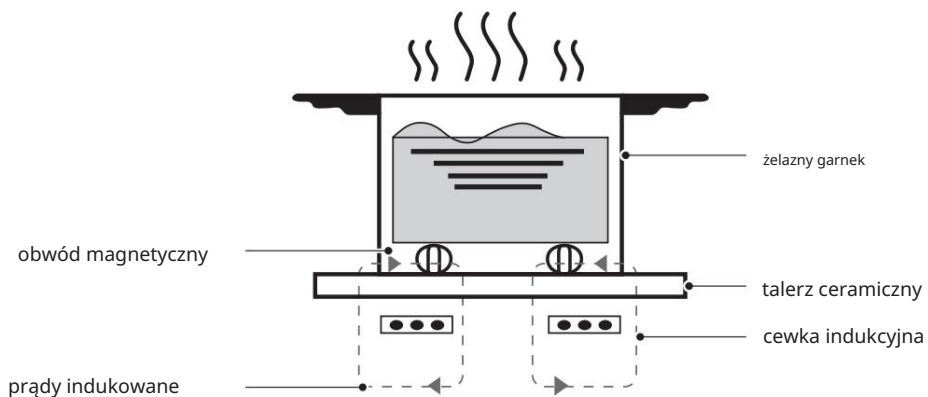


NOTATKA

Wszystkie zdjęcia w niniejszej instrukcji służą wyłącznie celom poglądowym. Wszelkie rozbieżności między rzeczywistym obiektem a ilustracją na rysunku będą dotyczyły rzeczywistego obiektu.

Teoria robocza

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa ona poprzez wibracje elektromagnetyczne, które generują ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez podgrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że naczynie je w końcu nagrzewa.



Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń ewentualną folię ochronną, która nadal znajduje się na płycie indukcyjnej.

SZYBKI PRZEWODNIK



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszczy nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz PowerBoost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszczy mogą ulec samozapłonowi, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Porady kulinarne

- Gdy jedzenie się zagotuje, zmniejsz temperaturę.
- Użycie pokrywki skróci czas gotowania i pozwoli zaoszczędzić energię, zatrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie od ustawienia wysokiej temperatury i zmniejsz ją, gdy jedzenie będzie dobrze podgrzane.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, kiedy bąbelki powietrza unoszą się sporadycznie na powierzchnię gotującej się cieczy. To klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszów, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania potrawy. Sosy na bazie jajek i mąki należy również gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe ustawienie, aby mieć pewność, że jedzenie zostanie odpowiednio ugotowane w zalecanym czasie.

Przypalany stek

Aby przygotować soczyste i aromatyczne steki:

1. Przed gotowaniem odstaw mięso na około 20 minut w temperaturze pokojowej.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obie strony steka olejem. Wlej niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię i zanurz w niej steki.
mięso na gorącą patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia zależy od grubości steku i pożądanego stopnia wysmażenia. Czas może się wahać od około 2 do 8 minut z każdej strony. Naciśnij stek, aby ocenić stopień wysmażenia – im twardszy, tym bardziej „wysmażony”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i stał się miękki.
przed podaniem.

Do smażenia

1. Wybierz wok z płaskim dnem, odpowiedni do patelni ceramicznych, lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno przebiegać szybko. Jeśli gotujesz duże ilości, ugotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w ciepłe.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz moc palnika, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są dobrze podgrzane.
7. Podawać natychmiast.

Wykrywanie małych przedmiotów

Jeśli na płycie indukcyjnej pozostanie patelnia o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczna (np. aluminiowa) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przejdzie w tryb czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie kontynuował gotowanie na płycie indukcyjnej przez kolejną minutę.

Ustawienia grzania

Poniższe ustawienia mają charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym od naczyń kuchennych i ilości przygotowywanych potraw. Poeksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najlepiej Ci odpowiadają.

Ustawienie temperatury	Stosowność
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delikatne podgrzewanie małych porcji jedzenia • rozpuszczanie czekolady, masła i żywności, która szybko się pali • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • powolne nagrzewanie
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • podgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • naleśniki
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie • gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie na patelni • przypalanie • doprowadzenie zupy do wrzenia • wrząca woda

INSTALACJA PRODUKTU

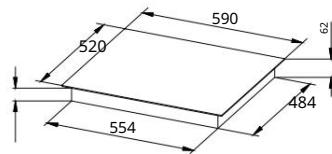
Wybór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na rysunku.

Na potrzeby montażu i użytkowania należy zachować co najmniej 50 cm wolnej przestrzeni wokół otworu.

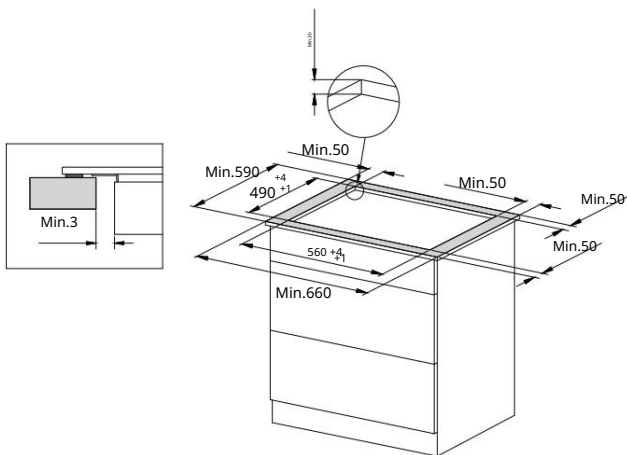
Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz materiał odporny na ciepło i izolowany (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie powinny być używane jako materiał na powierzchnię roboczą, chyba że są impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzewczej. Jak pokazano poniżej: Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty grzewczej a wewnętrznymi

● powierzchniami blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 3 mm.

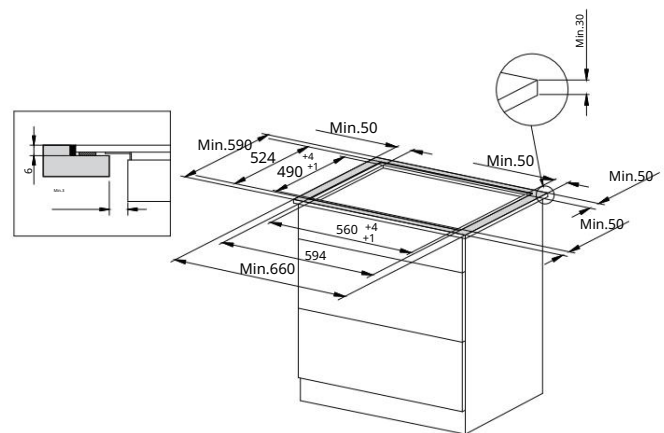


Jednostka: mm

Instalacja standardowa

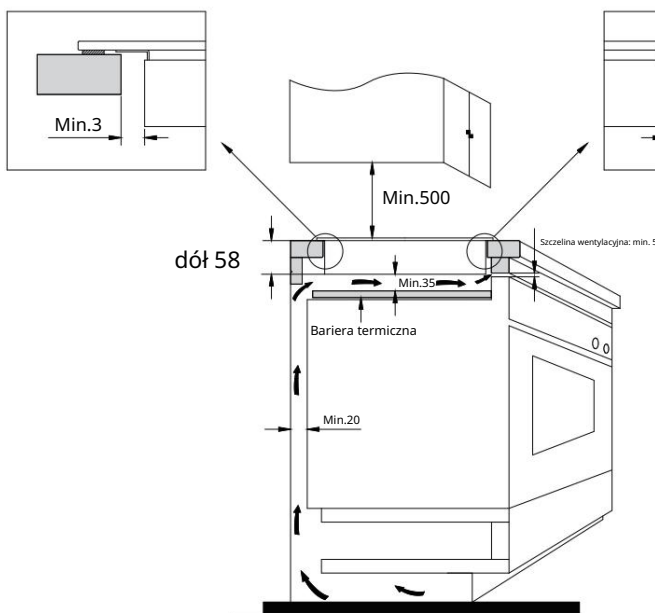


Instalacja podtynkowa

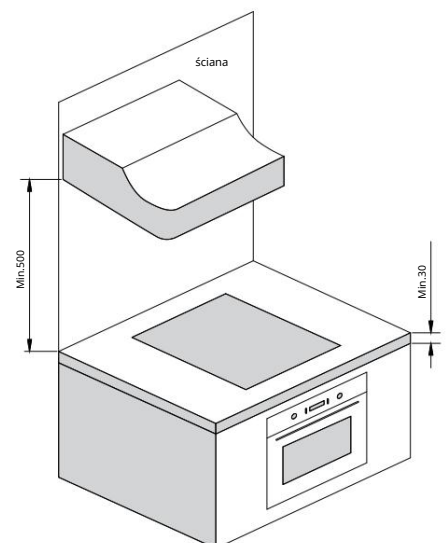


W każdym przypadku upewnij się, że ceramiczna płyta kuchenna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że ceramiczna płyta kuchenna jest w dobrym stanie technicznym. Jak pokazano poniżej.

● Uwaga: bezpieczna odległość między płytą grzewczą a szafką nad nią powinna wynosić co najmniej 500mm.



Jednostka: mm

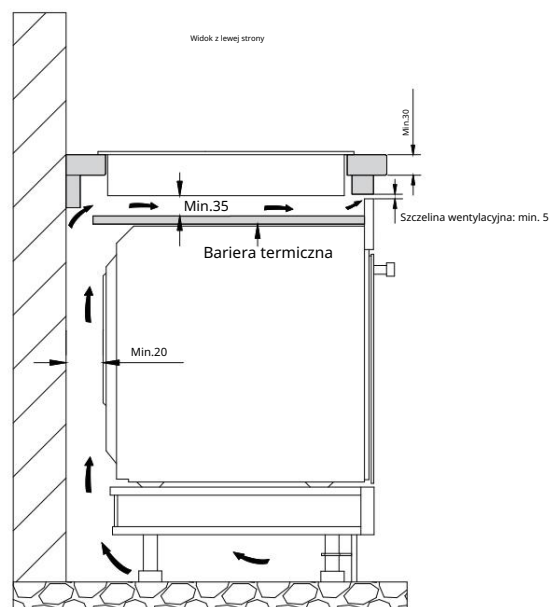
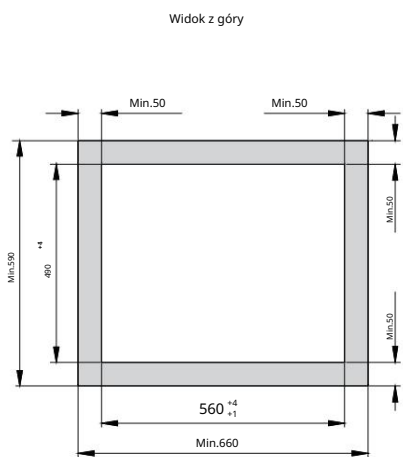
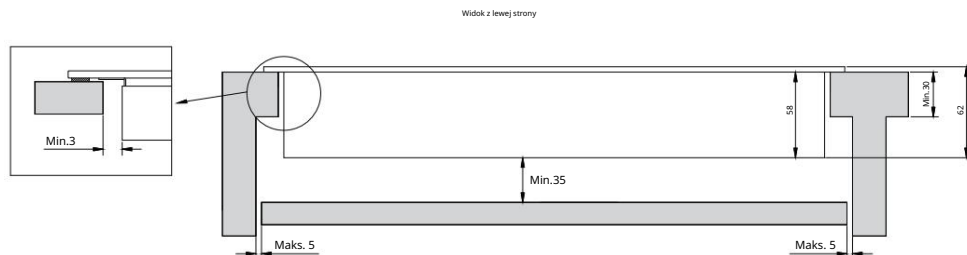


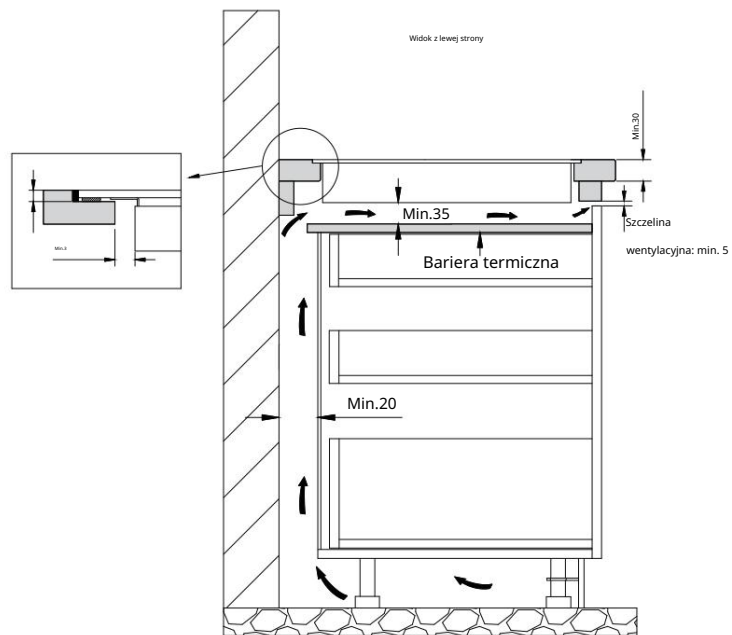
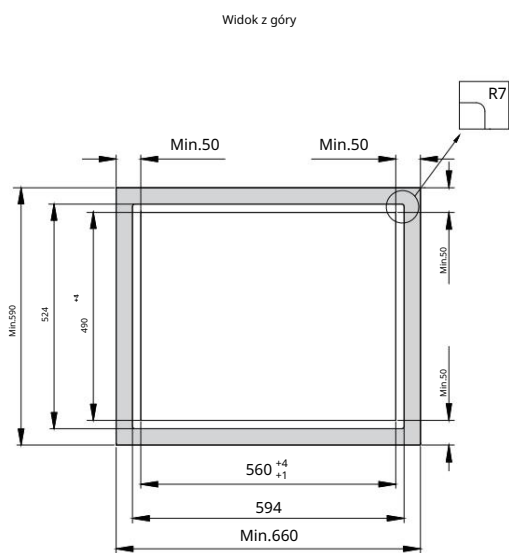
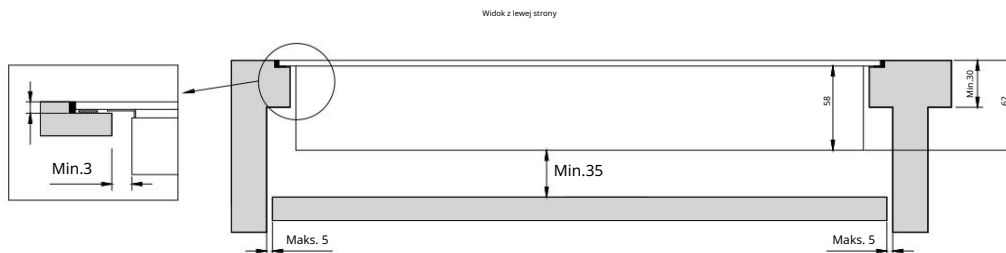
WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

- ⚠ Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana i że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.
- ⚠ Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia nagrzewającego się spodu płyty grzewczej lub nieoczekiwanego porażenia prądem podczas pracy, należy umieścić drewnianą wkładkę, przymocowaną śrubami, w odległości co najmniej 35 mm od spodu płyty grzewczej. Należy przestrzegać poniższych wymagań.
- ⚠ Jeżeli płyta kuchenna jest zainstalowana nad piekarnikiem, szufladą lub szafką, pod podstawą płyty należy zainstalować barierę termiczną.

Instalacja standardowa

Jednostka: mm





W



Na zewnątrz płyty kuchennej znajdują się otwory wentylacyjne. MUSISZ upewnić się, że otwory te nie są zablokowane przez blat roboczy po ustawieniu płyty kuchennej.



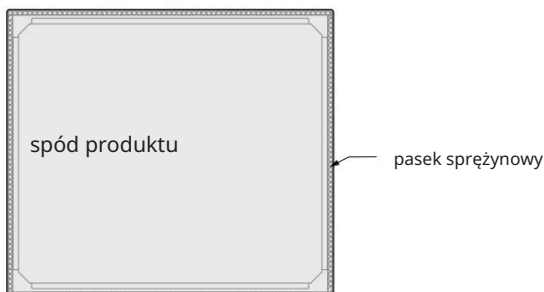
- Należy pamiętać, że klej łączący tworzywo sztuczne lub drewno z meblem musi być odporny na temperatura nie niższa niż 150°C, aby zapobiec odklejaniu się paneli.
- Ściana tylna oraz powierzchnie przylegające i otaczające muszą zatem wytrzymać temperaturę 90°C.

Przed zainstalowaniem płyty kuchennej upewnij się, że

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału żaroodpornego i izolowanego.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik posiada wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja musi spełniać wszystkie wymagania dotyczące odstępów oraz obowiązujące normy i przepisy.
- W stałym okablowaniu znajduje się odpowiedni wyłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od sieci elektrycznej, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznik izolacyjny musi być zatwierdzonym typem i zapewniać 3-milimetrową przerwę powietrzną między stykami na wszystkich biegunach (lub na wszystkich czynnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagań).
- Wyłącznik zasilania będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i zapoznać się z przepisami.
- Do wykończenia ścian wokół płyty grzewczej należy zastosować materiały odporne na ciepło i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).

Przed montażem na stole roboczym konieczne jest przyklejenie paska uszczelniającego do tylnej strony płyty szklanej: • Odwróć całe urządzenie na tył płyty szklanej;

- Take out the sponge strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the tylna strona paska gąbkowego; • Przyklej pasek gąbkowy do tylnej strony płyty szklanej. • Pasek gąbkowy nie powinien wystawać poza krawędź płyty szklanej.



Po zainstalowaniu płyty kuchennej upewnij się, że

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki ani szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty kuchennej.
- Jeśli płyta kuchenna jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, należy zainstalować barierę termiczną pod podstawą płyty grzewczej.
- Wyłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

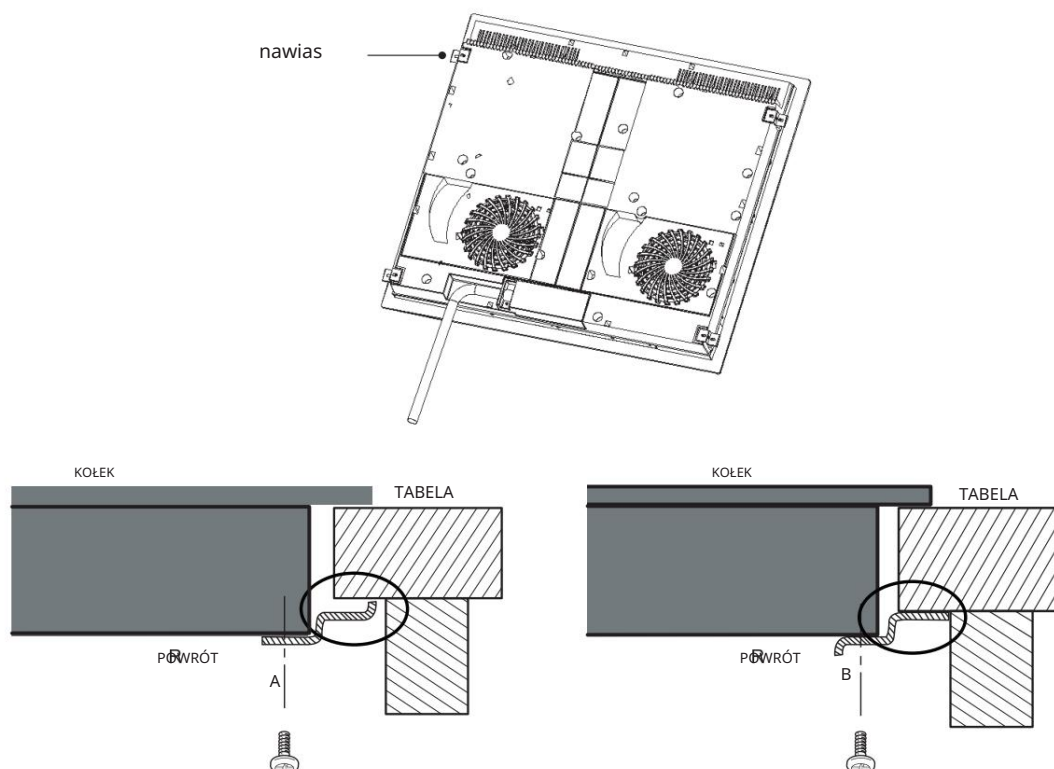
Przed zlokalizowaniem wsporników mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy skorzystać z opakowania). Nie należy naciskać na elementy sterujące wystające z płyty kuchennej.

Regulacja położenia uchwytu

Po zakończeniu montażu zamocuj płytę kuchenną na powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki u dołu płyty (patrz zdjęcie).

Dostosuj położenie wspornika do różnej grubości blatu stołu.



W żadnym wypadku wsporniki nie mogą stykać się z wewnętrznymi powierzchniami blatu po montażu (patrz rysunek).

Środki ostrożności

1. Montaż płyty indukcyjnej musi zostać przeprowadzony przez wykwalifikowany personel lub techników. Posiadamy specjalistów do Państwa dyspozycji. Prosimy nigdy nie wykonywać operacji samodzielnie.
2. Płyta grzewcza nie będzie instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani szafką na ubrania suszarki, gdyż wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty kuchennej.
3. Płytę grzewczą indukcyjną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jego niezawodność.
4. Ściana i strefa ogrzewania indukowanego nad powierzchnią stołu muszą być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.

Podłączanie płyty kuchennej do sieci zasilającej

⚠ Płytę grzewczą może podłączyć do sieci elektrycznej wyłącznie osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje. Przed podłączeniem płyty grzewczej do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy: 1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez płytę grzewczą.

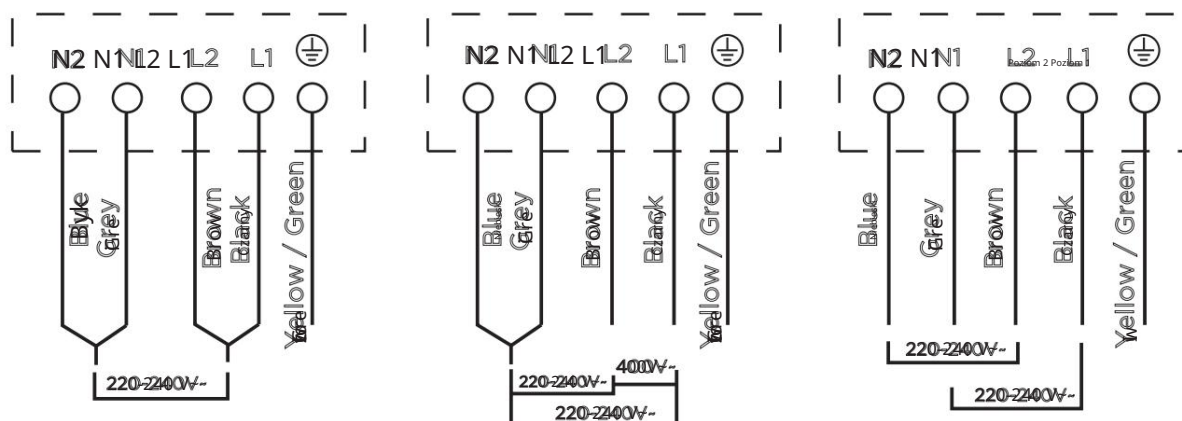
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.

3. Odcinki kabla zasilającego muszą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia płyty grzewczej do sieci elektrycznej nie należy stosować adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających, gdyż mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 75°C.

⚠ Sprawdź z elektrykiem, czy instalacja elektryczna w domu nadaje się do przeróbek. Wszelkie zmiany może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.



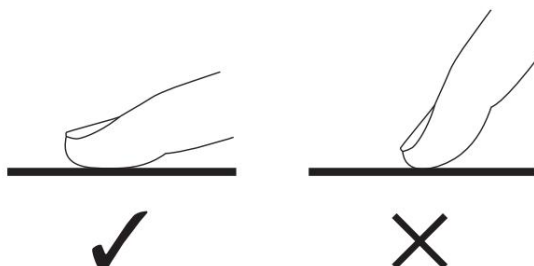
- W przypadku uszkodzenia lub konieczności wymiany kabla, czynność tę należy zlecić serwisowi. przy użyciu specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że połączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i jest zgodne z przepisami. z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty. • Kabel powinien być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

⚠ Po zainstalowaniu płyty nie ma dostępu do jej spodu ani do przewodu zasilającego.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

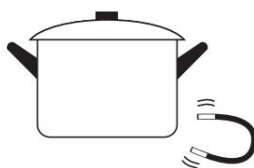
Sterowanie dotykowe

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Używaj opuszcza palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie wykryte dotknięcie, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnych przedmiotów (np. przyborów kuchennych lub ściereczek). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiednich naczyń kuchennych

- ⚠ • Używaj wyłącznie naczyń kuchennych, których dno jest przystosowane do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie patelni.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynia kuchenne są odpowiednie, wykonując test magnetyczny. Przesuń magnes w kierunku dna patelni. Jeśli magnes zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do garnka, który chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga ikona i woda się nagrzewa, oznacza to, że garnek jest odpowiedni.
- Nie nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podłoża magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby fajansowe.



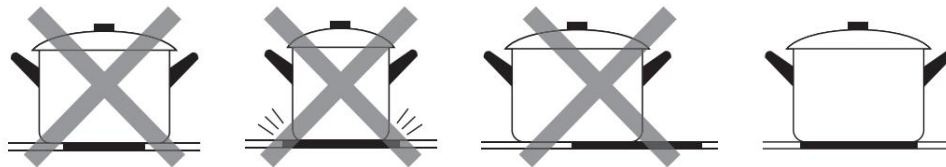
- Jeżeli część ferromagnetyczna pokrywa tylko częściowo dno patelni, nagrzeje się tylko część ferromagnetyczna, reszta dna może nie nagrzać się do wystarczającej temperatury do gotowania.
- Jeżeli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, np. aluminium może to mieć wpływ na nagrzewanie i wykrywanie garnka.
- Jeżeli spód patelni wygląda podobnie do tego na zdjęciach poniżej, patelnia może nie zostać wykryta.



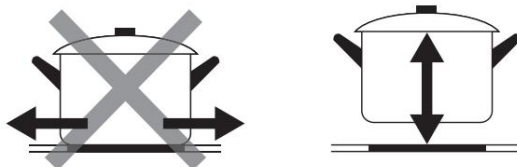
- Nie należy używać naczyń kuchennych z ostrymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.



- Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szyby i ma taki sam rozmiar jak pole grzewcze. Używaj patelni o średnicy odpowiadającej grafice wybranej strefy grzewczej. Użycie garnka pozwoli na wykorzystanie energii o nieco większej mocy z maksymalną wydajnością. Użycie mniejszego garnka może zmniejszyć wydajność. Garnek o średnicy poniżej 140 mm może pozostać niewykruty przez płytę grzewczą. Zawsze ustawiaj patelnię centralnie na polu grzewczym.



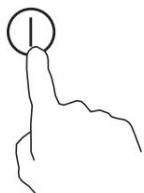
- Zawsze podnoś garnki z płyty indukcyjnej – nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.



Jak używać

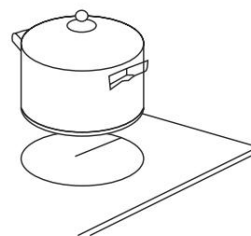
Zacznij gotować

1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. Po włączeniu zasilania brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi lub się „-” „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna jest włączona. przeszedł w stan czuwania.

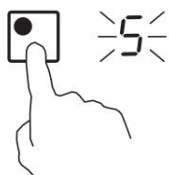


2. Umieść odpowiednią patelnię na polu grzewczym. którego chcesz użyć.

- Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



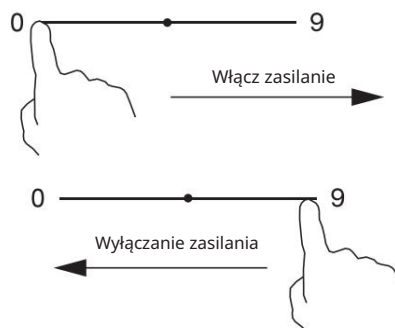
3. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik.



4. Wybierz poziom ciepła, dotykając suwaka kontrola.

- Jeżeli w ciągu 1 minuty nie wybierzesz odpowiedniego ustawienia temperatury, Po minucie płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Należy rozpocząć ponownie od kroku 1.

- Możesz w każdej chwili zmienić ustawienie temperatury podczas gotowania.




Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem ciepła

Oznacza to, że:

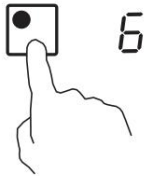
- nie umieściłeś garnka na właściwym polu grzewczym lub • garnek, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- patelnia jest zbyt mała lub nie jest dobrze wyśrodkowana na polu grzejnym.


Podgrzewanie nie nastąpi, jeśli na polu grzewczym nie znajdzie się odpowiedni garnek.

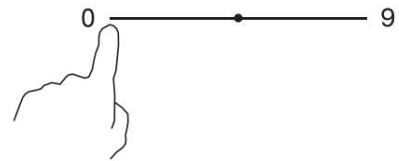
Wyświetlacz „” zniknie automatycznie po 1 minucie, jeżeli nie zostanie na nim umieszczony odpowiedni garnek.

Zakończ gotowanie

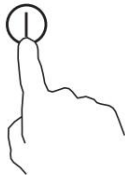
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.



2. Wyłącz strefę grzejną, dotykając przycisku. Upewnij się, że suwak do  wyświetlacz pokazuje „0”.



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



4. Uważaj na gorące powierzchnie

Symbol H wskazuje, która strefa grzewcza jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać więcej garnków, używając jeszcze gorącej płyty grzewczej.

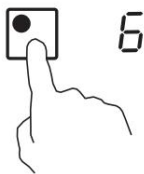


W

Korzystanie z funkcji Boost

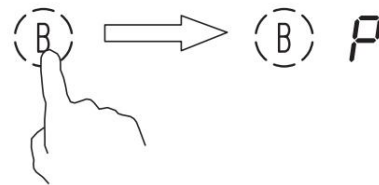
Aktywuj funkcję wzmocnienia

1. Dotknięcie przycisku wyboru strefy grzewczej.



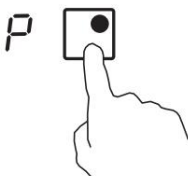
2. Dotknięcie wskaźnika kontroli , strefa


doładowania spowoduje wyświetlenie „P” i osiągnięcie maksymalnej mocy.

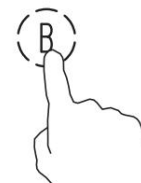


Anuluj funkcję Boost

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



2. Dotknięcie przycisku „Boost” spowoduje  anulować włączenie funkcji Boost, a strefa gotowania powróci do pierwotnego ustawienia.



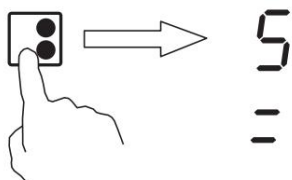
- Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
- Po 5 minutach strefa gotowania powraca do pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie temperatury wynosi 0, po 5 minutach powróci do 9.

Elastyczny obszar

- Obszar ten można wykorzystać jako pojedynczą strefę lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb gotowania w każdej chwili.
- Przestrzeń wolna składa się z dwóch niezależnych cewek, które można kontrolować niezależnie.

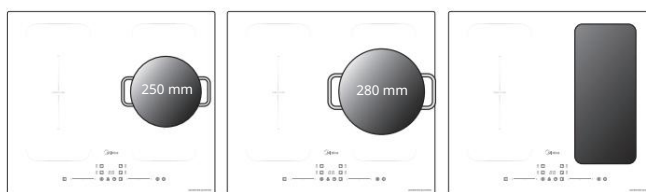
Jako duża strefa

1. Aby aktywować obszar wolny jako jedną dużą strefę, dotykając kontrolki Obszar elastyczny.



2. Jako dużą strefę sugerujemy użycie jako podążać:

Naczynia kuchenne: Naczynia kuchenne o średnicy 250 mm lub 280 mm (dopuszczalne są naczynia kwadratowe lub owalne)



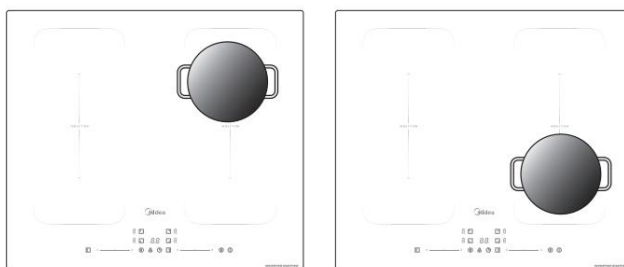
Nie zalecamy wykonywania żadnych innych czynności poza trzema wymienionymi powyżej, gdyż może to mieć wpływ na nagrzewanie się urządzenia.

W

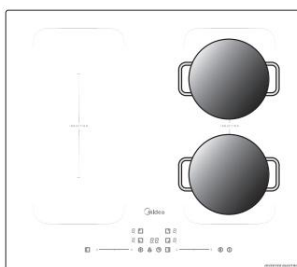
Jako dwie niezależne strefy

Aby wykorzystać elastyczną powierzchnię jako dwie różne strefy, możesz skorzystać z dwóch opcji ogrzewania.

- (a) Połóż patelnię na prawej górnej lub prawej dolnej stronie strefy elastycznej.



- (b) Umieść dwie patelnie po obu stronach strefy elastycznej.



 Ogłoszenie:

Upewnij się, że patelnia ma średnicę większą niż 120 mm.

Blokowanie elementów sterujących

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu urządzenia przez dzieci). (włączone strefy gotowania).
- Po zablokowaniu elementów sterujących wszystkie elementy sterujące, oprócz przycisku WŁ./WYŁ., są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące

Dotknij sterowania zamkiem

Wskaźnik timera pokaże „Lo”

Aby odblokować elementy sterujące

Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady przez chwilę.



Gdy płyta grzewcza jest zablokowana, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, za wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. W takich wypadkach płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku WŁ./WYŁ., ale przed wykonaniem kolejnej czynności należy najpierw odblokować płytę.

Sterowanie czasowe

Możesz używać timera na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W tym przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzewczej, gdy Czas ustawiania minął.
- Można ustawić opcję wyłączenia jednej lub kilku stref grzewczych po upływie ustawionego czasu. Maksymalny czas trwania wynosi 99 minut.

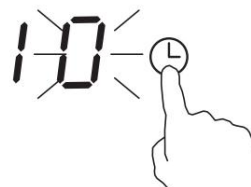
- Używanie timera jako minutnika

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy gotowania.

1. Sprawdź, czy płyta grzewcza jest włączona.

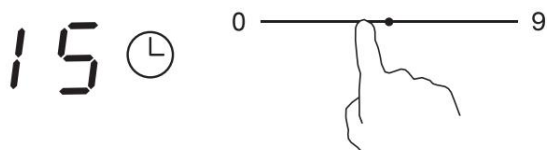
Uwaga: aby korzystać z minutnika, musi być aktywna co najmniej jedna strefa.

2. Dotknij przycisku timera, na wyświetlaczu timera pojawi się „10”, a „0” zacznie migać.



3. Ustaw czas, dotykając suwaka.

(np. 5)

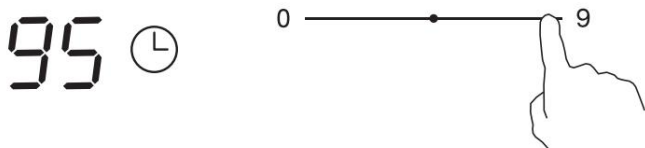


4. Dotknij ponownie przycisku timera, a „1” zacznie migać.



5. Ustaw czas, dotykając suwaka (np.9), teraz ustawisz timer na 95 minut.

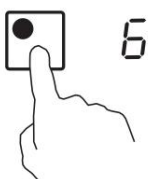
Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.



• Ustawienie timera w celu wyłączenia jednej lub więcej stref grzewczych

Ustaw jedną strefę

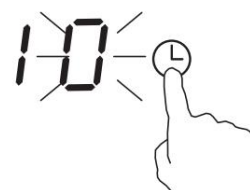
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić timer.



6. Po zakończeniu ustawiania czasu brzęczyk będzie wydawał sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wskaźnik timera pokaże „-”.

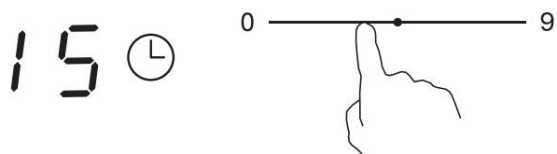


2. W krótkim czasie dotknij przycisku timera, na wyświetlaczu timera pojawi się cyfra „10”, a cyfra „0” zacznie migać.



3. Ustaw czas, dotykając suwaka.

(np. 5)

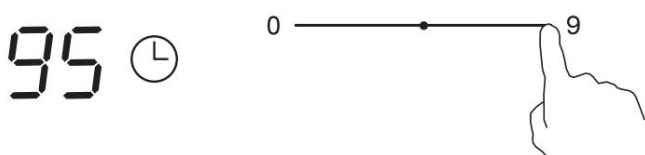


4. Dotknij ponownie przycisku timera, a „1” zacznie migać.



5. Ustaw czas, dotykając suwaka

(np.9), teraz ustawisz timer na 95 minut.




6. Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu naładowania zaświeci się, wskazując, że wybrano strefę.



7. Po upływie ustawionego czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

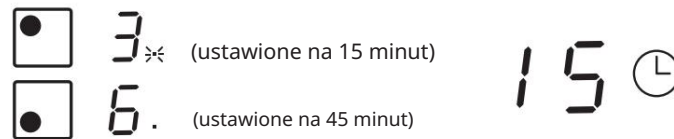


 Pozostałe pola grzewcze będą nadal działać, jeżeli zostały wcześniej włączone.

Zdjęcia powyżej mają charakter poglądowy, a decydujący jest produkt finalny.

ustaw więcej stref:

- Kroki ustawiania większej liczby stref są podobne do kroków ustawiania jednej strefy; • Podczas jednoczesnego ustawiania czasu dla kilku stref grzewczych, kropki dziesiętne odpowiednich stref grzewczych są włączone. Wyświetlacz minut pokazuje minutnik. Kropka odpowiedniej strefy miga.
- Poniżej pokazano:



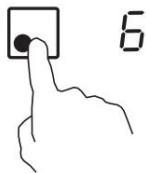
- Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Następnie pojawi się nowy min. timer i kropka odpowiadającej strefy zaczną migać.
- Pokazano po prawej:



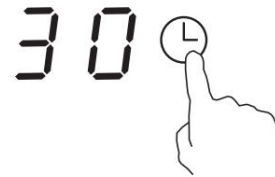
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a na wskaźniku timera wyświetli się odpowiedni timer.

Anulowano timer

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, której timer chcesz anulować.



2. Dotknięcie pokrętki timera spowoduje miganie wskaźnika.




Dotknij suwaka, aby ustawić timer na „00”, timer zostanie anulowany.

Domyślne godziny pracy

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Wyłączy się automatycznie, jeśli zapomnisz wyłączyć płytę. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy podano w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny timer pracy (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

-  Osoby posiadające rozrusznik serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Co?	Jak?	Ważny!
<p>Codziennie zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodzone resztki na szkle).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Nałóż środek czyszczący na płytę grzewczą, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Oplucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po wyłączeniu zasilania płyty grzewczej nie pojawi się wskaźnik „gorącej powierzchni”, ale pole grzewcze może nadal być gorące! Zachowaj szczególną ostrożność. • Wytrzymałe zmywaki, niektóre nylonowe Zmywaki i ostre/ściernie środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy Twój zmywak lub zmywak jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie grzewczej: szkło może się poplamieć.
<p>Wrzątek, roztopy i gorące, słodkie plamy na szkle.</p>	<p>Usuń je natychmiast za pomocą łopatkę do ryb, noża do palet lub skrobaka o żyłce odpowiedniego do płyt ceramicznych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej za pomocą wyłącznika ściennego. 2. Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° pod kątem i zeszkrob zanieczyszczenia lub rozlane płyny w chłodne miejsce na płycie kuchennej. 3. Wyczyść zabrudzenia lub rozlaną ciecz za pomocą naczynia szmatka lub ręcznik papierowy. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 opisane powyżej w sekcji „Codziennie zabrudzenia na szkle”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plamy pozostawione przez roztopione płyny, słodkie jedzenie lub rozlane płyny należy usuwać jak najszybciej. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia, a nawet trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Niebezpieczeństwo skaleczenia: po zsunięciu osłony zabezpieczającej ostrze skrobaka jest bardzo ostre. Należy używać go z zachowaniem szczególnej ostrożności i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
<p>Wpływ na sterowanie dotykowe.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wytrzyj rozlany płyn. 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Dokładnie osusz obszar ręcznikiem papierowym. 5. Ponownie włącz zasilanie płyty grzewczej NA. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta grzewcza może wydać sygnał dźwiękowy i wyłączyć się, a elementy sterujące dotykem mogą nie działać, jeżeli znajduje się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej należy wytrzeć do sucha obszar sterowania dotykowego.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Użytkowanie urządzenia może prowadzić do błędów i usterek. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny i wskazówki dotyczące rozwiązywania komunikatów o błędach lub usterek. Zalecamy uważne przeczytanie poniższych tabel, aby zaoszczędzić czas i pieniądze, które mogą wiązać się z koniecznością wezwania serwisu.

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty grzewczej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta ceramiczna jest podłączona do zasilania i czy jest włączone. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Sterowanie jest zablokowane.	Odblokuj sterowanie. Instrukcje znajdziesz w sekcji „Korzystanie z płyty ceramicznej”.
Obsługa sterowania dotykowego jest trudna.	Możliwe, że na elementach sterujących znajduje się cienka warstwa wody lub dotykasz ich opuszkami palców.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy, a do dotykania elementów sterujących używaj opuszka palca.
Szkló jest zarysowane.	Naczynia kuchenne o nierównych krawędziach. Użyto nieodpowiedniego, szorstkiego środka czyszczącego lub środka czyszczącego.	Używaj naczyń kuchennych z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych”. Zobacz 'Pielęgnacja i czyszczenie'.
Niektóre patelnie wydają odgłosy trzaskania i klikania.	Może to być spowodowane przez konstrukcja naczyń kuchennych (warstwy różnych metali (wibrują inaczej).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterek.
Płyta indukcyjna wydaje cichy szum podczas używania ustawienie wysokiej temperatury.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien ucichnąć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wbudowany w Twój wentylator chłodzący płyta indukcyjna jest już dostępna zapobiegać przed elektroniką przegrzanie. Może się to nadal biegnij nawet po wyłączeniu wyłącz płytę indukcyjną.	To normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się i pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelnię, ponieważ jej nie ma nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ jest on zbyt mały w stosunku do strefy gotowania lub nie jest prawidłowo wyśrodkowany.	Używaj naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Zobacz sekcję „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych”. Ustaw patelnię na środku i upewnij się, że jej dno jest dopasowane do wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa gotowania wyłączyła się sama nieoczekiwanie rozlega się dźwięk i wyświetla się kod błędu (zwykle naprzemiennie z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zapisać litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej przy użyciu wyłącznika ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie i kontrola usterek

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik może sprawdzić działanie kilku podzespołów bez konieczności demontażu lub odłączania płyty od blatu.

Rozwiązywanie problemów

1) Podczas korzystania przez klienta z & Solution wystąpił kod błędu;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Brak automatycznego odzyskiwania		
E1	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej – obwód otwarty.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź połączenie lub wymień ceramikę czujnik temperatury płyty.
E2	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej – zwarcie.	
Eb	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej.	
E3	Wysoka temperatura płyty ceramicznej transduktor.	<ul style="list-style-type: none"> • Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normy. • Aby ponownie uruchomić urządzenie, dotknij przycisku „ON/OFF”.
E4	Uszkodzenie czujnika temperatury IGBT – obwód otwarty.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymień płytę zasilającą.
E5	Awaria czujnika temperatury IGBT - zwarcie.	
E6	Wysoka temperatura IGBT.	<ul style="list-style-type: none"> • Poczekaj, aż temperatura IGBT powróci do normalna. • Aby ponownie uruchomić urządzenie, dotknij przycisku „ON/OFF”. • Sprawdź, czy wentylator pracuje płynnie; jeśli nie, Wymień wentylator.
E7	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	<ul style="list-style-type: none"> • Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest normalna. • Włącz zasilanie po przywróceniu normalnego zasilania.
E8	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	
U1	Błąd komunikacji.	<ul style="list-style-type: none"> • Ponownie podłącz płytę wyświetlacza do płyty zasilania. • Wymień płytę zasilającą lub wyświetlacz tablica.

2) Konkretna awaria i rozwiązanie

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie włącza się po podłączeniu urządzenia do prądu.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Uszkodzona została dodatkowa płyta zasilająca i płyta wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Uszkodzona jest płyta zasilania dodatkowego.	Wymień dodatkową płytę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa prawidłowo.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Zapala się kontrolka trybu gotowania, ale podgrzewanie się nie rozpoczyna.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub otwór wentylacyjny mogą być zablokowane.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź czy wentylator działa prawidłowo. Jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Ogrzewanie nagle się zatrzymuje podczas działania, a na wyświetlaczu miga „u”.	Typ Pan jest nieprawidłowy.	Użyj właściwego garnka (patrz instrukcja obsługi).	Uszkodzony obwód wykrywania patelni. Wymień płytę zasilającą.
	Średnica doniczki jest zbyt mała.		
	Kuchenka się przegrzała;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura powróci do normy. Naciśnij przycisk „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (np. pierwsza i druga strefa) będą oznaczone symbolem „u”.	Uszkodzenie połączenia płyty zasilającej i płyty wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Uszkodzona jest płytka wyświetlacza części komunikacyjnej.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Dźwięki silnika wentylatora nieprawidłowy.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

W

Powyższe stanowi ocenę i kontrolę typowych usterek.

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

ZNAKI TOWAROWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE



logo, znaki słowne, nazwa handlowa, szata graficzna i wszystkie ich wersje stanowią cenne aktywa

Grupa Midea i/lub jej spółki stowarzyszone („Midea”), do których Midea posiada znaki towarowe, prawa autorskie i inne prawa

prawa własności intelektualnej i wszelka dobra wola wynikająca z wykorzystania jakiegokolwiek części znaku towarowego Midea. Wykorzystanie

Znak towarowy Midea do celów komercyjnych bez uprzedniej pisemnej zgody Midea może stanowić

naruszenie znaku towarowego lub nieuczciwa konkurencja z naruszeniem obowiązujących przepisów prawa.

Niniejsza instrukcja została stworzona przez firmę Midea, która zastrzega sobie wszelkie prawa autorskie do niej. Żaden podmiot ani osoba fizyczna nie może używać, powielać, modyfikować, rozpowszechniać w całości lub w części niniejszej instrukcji ani sprzedawać jej w pakiecie z innymi produktami bez uprzedniej pisemnej zgody Midea.

Wszystkie opisane funkcje i instrukcje były aktualne w momencie drukowania niniejszej instrukcji.

Rzeczywisty produkt może jednak różnić się od poprzedniego ze względu na ulepszone funkcje i konstrukcję.

Informacje dotyczące domowych płyt elektrycznych

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu	/	MC-IF7455J1CC-A	
Rodzaj płyty grzewczej	/	Wbudowana płyta grzewcza	
Liczba stref i/lub obszarów gotowania	/	2 obszary	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	/	Strefy gotowania indukcyjnego	
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	-	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Area1:L: 39,0; W: 18,0; Powierzchnia 2: Dł.: 39,0; Szer.: 18,0;	cm
Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania obliczone na kg	Gotowanie elektryczne EC	Obszar 1: 184,3 Powierzchnia 2: 185,9	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzewczą liczone na kg	Płyta grzewcza ECElectric	185,1	Wh/kg

Jeżeli po włączeniu płyty nie zostanie wykonana żadna czynność, po 1 minucie płyta automatycznie przejdzie w tryb wyłączenia, a jej moc w trybie wyłączenia wynosi 0,5 W.

Utylizacja i recykling

Ważne instrukcje dotyczące środowiska

Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja odpadów:

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

Ten symbol oznacza, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami. odpady domowe po zakończeniu okresu użytkowania. Zużyte urządzenie musi być zwrócone do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych urządzeń. Aby znaleźć te systemy zbiórki, skontaktuj się z lokalnym władze lub sprzedawca, u którego produkt został zakupiony. Każde gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w odzyskiwaniu i recyklingu starych urządzeń.

Właściwa utylizacja zużytego sprzętu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom. Konsekwencje dla środowiska i zdrowia człowieka.

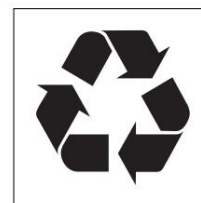


Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupiony przez Państwa produkt jest zgodny z dyrektywą RoHS UE (2011/65/UE). Nie zawiera materiały szkodliwe i zakazane określone w Dyrektywie.

Informacje o pakiecie

Materiały opakowaniowe produktu są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu materiały zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi. lub inne odpady. Oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych. wyznaczone przez władze lokalne.



INFORMACJA O OCHRONIE DANYCH

W celu realizacji usług uzgodnionych z Klientem, zgadzamy się bez ograniczeń przestrzegać wszystkich postanowień obowiązującego prawa o ochronie danych, zgodnie z uzgodnione kraje, w których będą świadczone usługi na rzecz klienta, a także, w stosownych przypadkach, Ogólne rozporządzenie UE o ochronie danych (RODO).

Zasadniczo przetwarzanie danych ma na celu wypełnienie naszych zobowiązań wynikających z umowy z Tobą oraz zapewnienie bezpieczeństwa produktu z przyczyn zapewniających ochronę Twoich praw w związku z pytaniami dotyczącymi gwarancji i rejestracji produktu.

W niektórych przypadkach, ale tylko wtedy, gdy zapewniona jest odpowiednia ochrona danych, dane osobowe mogą zostać przekazane odbiorców mających siedzibę poza Europejskim Obszarem Gospodarczym.

Więcej informacji można uzyskać na żądanie. Możesz skontaktować się z naszym Inspektorem Ochrony Danych za pośrednictwem MideaDPO@midea.com. Aby skorzystać ze swoich praw, takich jak prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania Twoich danych osobowych przetwarzane w celach marketingu bezpośredniego, prosimy o kontakt za pośrednictwem MideaDPO@midea.com.

Więcej informacji znajdziesz po kliknięciu kodu QR.