

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

PIND604LRC1.CZ.FZ



MAAN Sp. z o.o.
Podole 9, 05-600 Grójec
Tel./fax +48 22 738 39 86
E-mail: info@maan.pl
www.maan.pl

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zaufanie i zakup naszego wyrobu. Nasze urządzenie zaprojektowane zostało z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań w zakresie funkcjonalności oraz estetyki. Z pewnością stanowić będzie element zarówno praktyczny jak i dekoracyjny każdej kuchni. Mamy nadzieję, że urządzenie to będzie Państwu służyć przez wiele lat.

Przed przystąpieniem do prac montażowych płyty grzewczej należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej obsługi. Dzięki temu unikną Państwo błędów podczas instalacji oraz problemów z obsługą okapu.



Firma MAAN posiada certyfikat zarządzania jakością ISO 9001.

UWAGA: Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek niepoprawnego montażu lub użytkowania niezgodnego z niniejszą instrukcją obsługi.

Ogólne warunki bezpieczeństwa i montażu

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Prosimy o zapoznanie się z tymi informacjami przed rozpoczęciem korzystania z płyty kuchennej.

Instalacja

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Konieczne i obowiązkowe jest podłączenie do odpowiedniego systemu uziemienia.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym lub śmierci

Ryzyko skałeczenia

- Proszę zachować ostrożność – krawędzie paneli mogą być ostre.
- Niezachowanie ostrożności może doprowadzić do obrażeń lub skałeczeń.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania tego urządzenia.
- Nigdy nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- Urządzenie może zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno zostać podłączone do obwodu, który zawiera odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może oznaczać unieważnienie wszelkich roszczeń z tytułu gwarancji lub odpowiedzialności

Eksploatacja i konserwacja

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Nie wolno gotować na uszkodzonej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej uszkodzi się, należy natychmiast wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Ponadto należy odłączyć płytę kuchenną od prądu przed czyszczeniem oraz konserwacją.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym lub śmierci.

Zagrożenia dla zdrowia

- Urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Ryzyko związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania części dostępne urządzenia nagrzewają się do tego stopnia, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie należy dopuścić do kontaktu ciała, ubrania ani jakichkolwiek przedmiotów (z wyjątkiem odpowiednich naczyń) ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Na powierzchni kuchenki nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.

- Nie należy dopuszczać do zbliżania się dzieci do gorących powierzchni.
- Rączki rondli mogą być gorące w dotyku. Należy dopilnować, aby rączki rondli nie wystawały nad strefy grzejne inne niż te, na których się znajdują. Nie należy dopuszczać do zbliżania się dzieci do gorących uchwytów.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do poparzeń.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

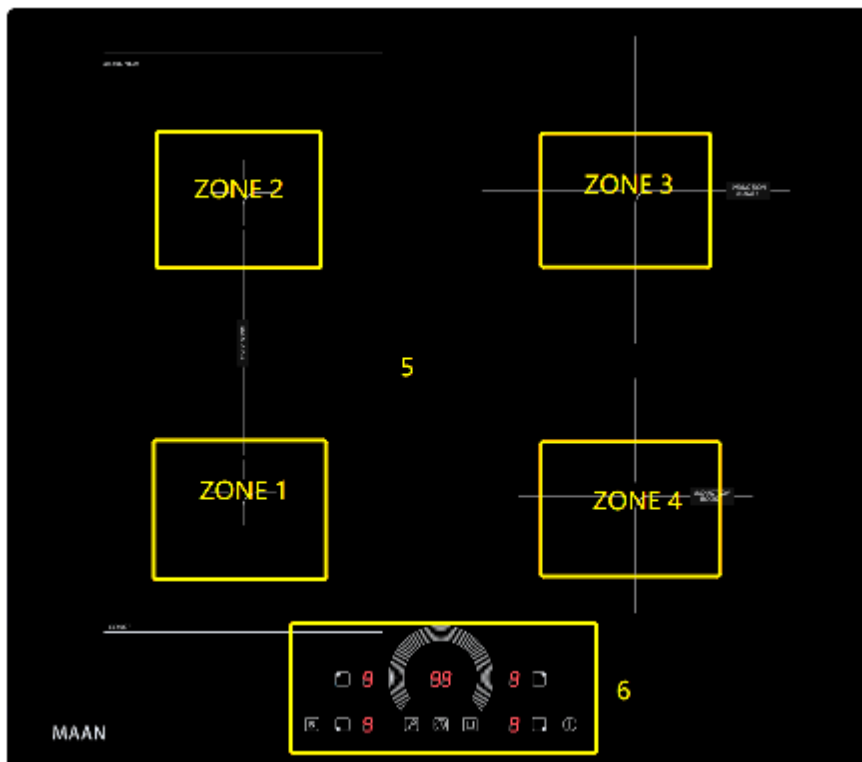
- Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Urządzenia nie wolno używać jako powierzchni roboczej ani powierzchni do przechowywania.
- Na urządzeniu nie wolno pozostawiać żadnych przedmiotów ani przyborów.
- Urządzenia nie wolno używać do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu należy zawsze wyłączać strefy grzejne i płytę kuchenną w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą sterowania dotykowego).
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem, siadać lub stać na nim ani wspinać się na nie.
- W szafkach nad urządzeniem nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci. W przypadku wspięcia się na płytę kuchenną dzieci mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie należy pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w miejscu pracy urządzenia.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością ograniczającą ich zdolność do korzystania z urządzenia powinny zostać poinstruowane w zakresie jego obsługi przez odpowiedzialną i kompetentną osobę. Osoba instruująca powinna być przekonana, że dziecko/osoba niepełnosprawna jest w stanie korzystać z urządzenia bez narażania siebie oraz swojego otoczenia.
- Proszę nie naprawiać ani nie wymieniać samemu żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać oczyszczacza parowego.
- Na płytę kuchenną nie należy kłaść ani upuszczać ciężkich przedmiotów.
- Nie wolno stawać na płycie kuchennej.
- Nie należy używać patelni z postrzępionymi krawędziami ani przeciągać patelni po powierzchni szyby indukcyjnej, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać zmywaków ani żadnych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie

wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, na przykład: -w pomieszczeniach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i innych zakładach pracy; -w domach w gospodarstwach wiejskich; -przez klientów w hotelach, motelach i innych lokalach typu mieszkalnego; -w pensjonatach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem.
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Czyszczenie ani konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci niebędące pod nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar.
NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą; należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym od powierzchni kuchenki ze szkła ceramicznego lub podobnego materiału, chroniących części pod napięciem.
- Nie należy używać oczyszczacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

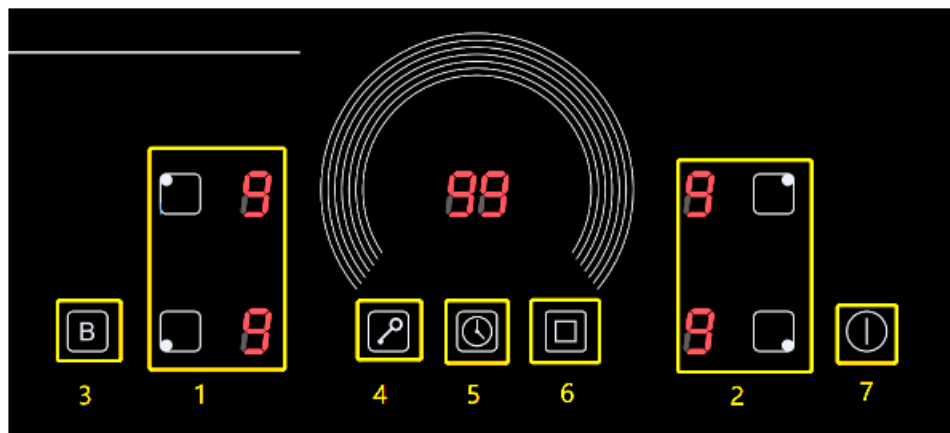
Przegląd produktu

Widok z góry



1. Pole grzewcze. 2000W, w trybie „boost” 2400W
2. Pole grzewcze. 1600W, w trybie „boost” 2000W
3. Pole grzewcze. 2000W, w trybie „boost” 2400W
4. Pole grzewcze. 1600W, w trybie „boost” 2000W
5. .Panel szklany
6. Panel sterowania

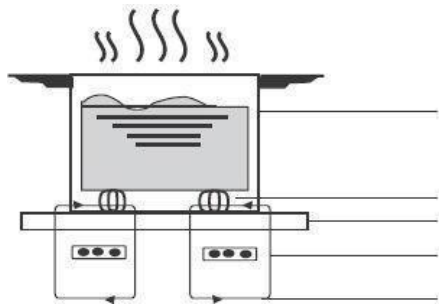
Panel sterowania



1. Sterowanie wyborem strefy grzejnej
2. Sterowanie wyborem strefy grzejnej
3. Przycisk funkcji „boost”
4. Przycisk blokady
5. Sterowanie czasowe
6. Przycisk obszaru elastycznego
7. Przełącznik WŁ./WYŁ.
8. Sterowanie suwakiem

Kilka słów na temat gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych generujących ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni szyby. Szyba nagrzewa się tylko od naczynia



garnek

obwód magnetyczny

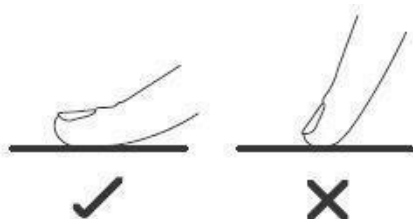
szkło ceramiczne

indukcja płyty

prądy indukowane cewką

Korzystanie ze sterowania dotykowego

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Należy używać opuszcza palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostaje zarejestrowany dotyk, rozlega się sygnał dźwiękowy.
- Należy dopilnować, aby elementy sterujące były zawsze czyste i suche oraz aby nie zakrywał ich żaden przedmiot (np. naczynie lub szmatka). Obsługę elementów sterujących może utrudniać nawet cienka warstwa wody.



Wybór odpowiednich naczyń do poszczególnych modeli płyt indukcyjnych

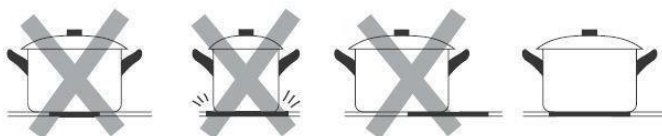
- Należy używać wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Proszę szukać symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- To, czy dane naczynie jest odpowiednie, można sprawdzić przeprowadzając test z magnesem. Magnes należy przesunąć w kierunku podstawy naczynia. Jeśli jest przyciągany, oznacza to, że naczynie nadaje się do indukcji.
- W przypadku braku magnesu należy:
 1. Wlać trochę wody do naczynia.



2. Włączyć i odczekać 3 minuty, aby sprawdzić, czy woda się nagrzeje.
- Nieodpowiednie są naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.
- Nie należy używać naczyń z postrzępionymi krawędziami ani zakrzywionym dnem.



- Podstawa patelni musi być gładka, przylegać płasko do szyby i mieć taki sam

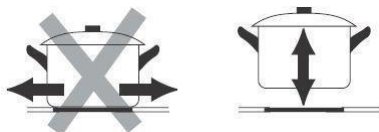


rozmiar jak strefa grzejna. Należy zawsze wycentrować patelnię na strefie grzejnej.

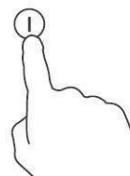
- Naczyni nie przesuwac po powierzchni płyty – mogą porysować szkło

Korzystanie z płyty indukcyjnej

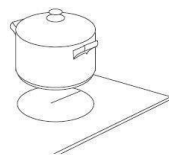
Aby rozpocząć gotowanie



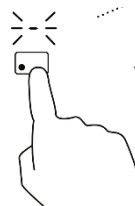
1. Proszę nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ.–Sterowanie suwakiem. Po włączeniu rozlega się sygnał dźwiękowy, wszystkie wyświetlacze zapalają się na około jedną sekundę i pokazują - lub --. Płyta jest w trybie czuwania.



2. Proszę umieścić odpowiednie naczynie na wybranej strefie grzejnej. Dno naczynia oraz powierzchnia strefy grzejnej muszą być czyste i suche.

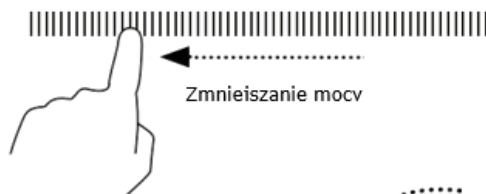
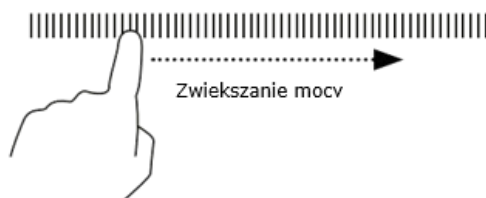


3. Proszę dotknąć przycisku wyboru żądanej strefy grzejnej.
Zacznie migać odpowiedni wskaźnik zasilania



Sterowanie suwakiem

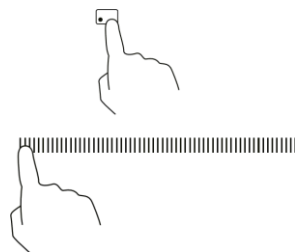
1. Proszę dostosować poziom mocy od 1 do 9, przesuwając palcem po suwaku lub bezpośrednio dotykając żądanego poziomu intensywności na pasku suwaka
2. W przypadku niewybrania ustawienia mocy w ciągu 1 minuty, płyta wyłączy się automatycznie.



3. Moc można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania, najpierw wybierając żądaną strefę grzejną, a następnie używając suwaka.
4. Po dotknięciu lewego końca paska przez dłużej niż 2 sekundy, odpowiednie pole grzejne wyłączy się.

Po zakończeniu gotowania

1. Aby wyłączyć strefę grzejną, proszę nacisnąć odpowiedni przycisk wyboru i dotknąć lewego końca suwaka przez co najmniej 2 sekundy.



2. Aby wyłączyć płytę, proszę nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ.



3. Wyświetlacz mocy powinien pokazać „0”, a następnie „H”.

Uwaga na gorące powierzchnie

Jeśli po użyciu strefa grzejna jest nadal zbyt gorąca i istnieje ryzyko obrażeń, wówczas na wyświetlaczu odpowiedniej strefy grzejnej pojawi się litera „H”, która zniknie ponownie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Taką wciąż gorącą strefę można również wykorzystać do dodatkowego podgrzania naczynia. Jest to rozwiązanie pozwalające oszczędzić energię.





H

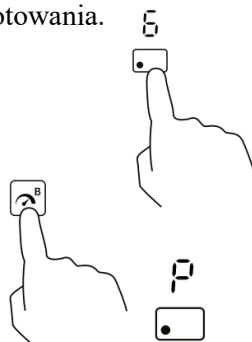


Funkcja „boost”


Funkcja „boost” pozwala zmaksymalizować moc pola grzejnego przez 5 minut. W ten sposób można zwiększyć moc i skrócić czas trwania gotowania.

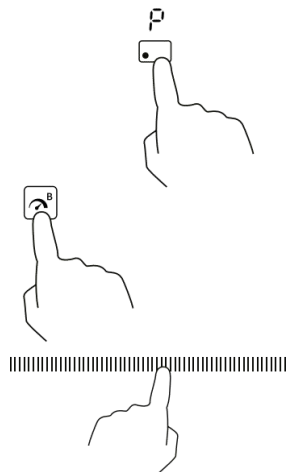
Uruchamianie trybu „boost”

1. Proszę nacisnąć przycisk wyboru strefy grzejnej, w której ma zostać uruchomiony tryb „boost”.
2. Następnie proszę nacisnąć przycisk . Moc strefy grzejnej jest zmaksymalizowana; odpowiedni wyświetlacz mocy pokazuje .
3. Po 5 minutach tryb „boost” wyłącza się automatycznie, a pole grzejne przełącza się z powrotem na poziom mocy 9.



Wyłączanie trybu „boost”

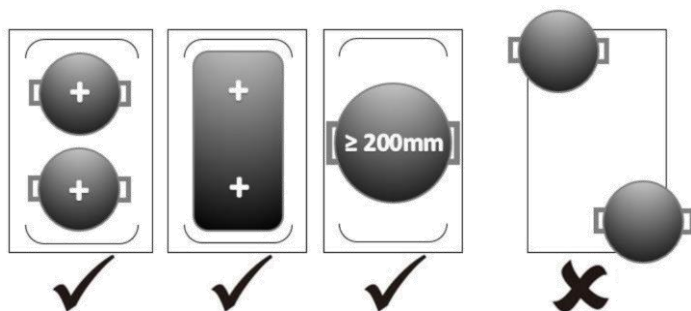
1. Proszę nacisnąć przycisk wyboru strefy grzejnej, w której tryb „boost” ma zostać wyłączony.
2. Aby wyjść z trybu „boost” i powrócić do wcześniej ustawionego poziomu mocy (lub do poziomu 5, jeśli tryb „boost” został aktywowany przy poziomie mocy 0), proszę nacisnąć przycisk funkcji „boost” . 
3. Aby wyjść z trybu „boost” i ustawić dowolny poziom mocy, proszę użyć suwaka.
4. Aby całkowicie wyłączyć strefę grzejną, proszę dotknąć lewego końca suwaka przez co najmniej 2 sekundy. Wtedy funkcja „boost” również się wyłączy.




Bridge

- Pola grzewcze mogą być używane jako jedna strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb w danym momencie.
- Obszar elastyczny składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, którymi można sterować oddzielnie. Podczas pracy w trybie strefy pojedynczej, naczynie jest przenoszone z jednej strefy do drugiej w obrębie obszaru elastycznego, przy zachowaniu tego samego poziomu mocy strefy, w której naczynie znajdowało się pierwotnie, zaś część, która nie jest przykryta naczyniem, nie będzie się nagrzewać.
- Ważne: Na pojedynczym polu grzejnym naczynia muszą być ustawione centralnie. W przypadku dużych garnków, patelni owalnych, prostokątnych i podłużnych, muszą one być ustawione centralnie w strefie grzejnej, zakrywając oba pola.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia garnków:



Praca jako jedna strefa

1. Aby uruchomić obszar elastyczny jako pojedynczą dużą strefę, wystarczy nacisnąć dedykowany przycisk. 
2. Ustawienie mocy działa jak w każdym innym normalnym obszarze.

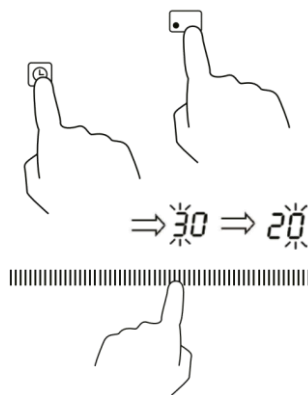
Praca jako dwie niezależne strefy

1. Aby użyć obszaru elastycznego jako dwóch różnych stref z różnymi ustawieniami mocy, wystarczy nacisnąć ponownie dedykowany przycisk, a strefy powrócą do swoich wcześniejszych ustawień.

Korzystanie z funkcji timera

Ustawianie timera z automatycznym wyłączeniem jednej lub kilku stref grzejnych

1. Proszę wybrać żądaną strefę grzejną za pomocą odpowiedniego przycisku wyboru.
2. Następnie proszę nacisnąć przycisk timera. Wyświetlacz timera pokaże 30 min.
3. Dopóki cyfra dziesiątek miga, można ją regulować za pomocą suwaka lub dotykając odpowiednio „+” lub „-”. Po upływie 3 sekund ustawienie zostaje zaakceptowane i zaczyna migać cyfra jedności. Ją również można ustawić za pomocą suwaka.
4. Po upływie 3 sekund ustawiony czas zostaje automatycznie potwierdzony. Rozpoczyna się



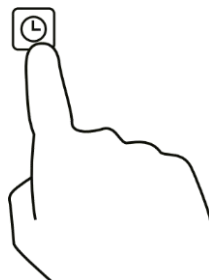
odliczanie, a wyświetlacz timera pokazuje pozostały czas. Obok odpowiedniego wskaźnika mocy zapala się kropka, wskazująca wybraną strefę.

5. Po upływie ustawionego czasu odpowiednia strefa grzejna jest automatycznie wyłączana.



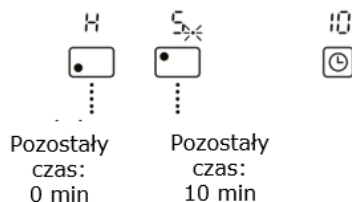
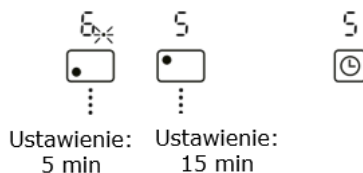
Anulowanie i zmiana ustawienia czasu

1. Aby anulować ustawienie czasu, proszę ponownie nacisnąć przycisk timera. Wyświetlacz pozostałego czasu zniknie, a timer zostanie anulowany.
2. Aby zmienić czas po ustawieniu timera, należy anulować bieżące ustawienie i przystąpić do ponownego ustawiania, zaczynając znów od kroku pierwszego.



Aktywacja timera dla kilku stref grzejnych

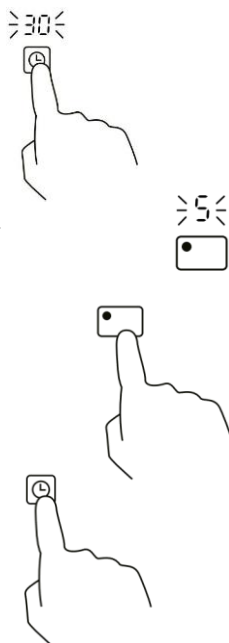
1. Jeśli timer jest włączony dla kilku stref grzejnych, na wyświetlaczu timera wyświetlany jest zawsze najkrótszy z pozostałych czasów. Migająca czerwona kropka obok odpowiedniego wyświetlacza mocy wskazuje strefę grzejną, do której odnosi się wyświetlacz (przykład widoczny na ilustracji).
2. Aby wyświetlić pozostały czas timera innej strefy grzejnej, należy dotknąć odpowiedniego przycisku wyboru.
3. Po upływie najkrótszego ustawionego czasu odpowiednia strefa grzejna wyłącza się, na wyświetlaczu pojawia się następny najkrótszy pozostały czas, a kropka odpowiedniej strefy miga.
4. Kiedy upłynie ostatni ustawiony czas, ta strefa grzejna również zostanie wyłączona.



Ustawianie timera 30-minutowego z automatycznym wyłączeniem płyty

Po włączeniu tej funkcji timera płyta automatycznie przełączy się w tryb pauzy (czuwania) po upływie 30 minut. Funkcja ta może służyć jako zabezpieczenie lub ułatwienie.

1. Aby aktywować timer 30-minutowy, proszę nacisnąć przycisk timera, nie wybierając wcześniej żadnej strefy grzejnej. Wyświetlacz timera zacznie migać i wyświetli „30”. Timer został włączony.
2. Po upływie 30 minut płyta automatycznie przełącza się w tryb pauzy. Wszystkie strefy grzejne znajdują się wówczas w trybie czuwania; wskaźnik zasilania miga.
3. Aby kontynuować pracę, proszę nacisnąć przycisk wyboru żądanej strefy grzejnej. 30-minutowe odliczanie rozpocznie się ponownie.
4. Aby zatrzymać timer 30-minutowy, proszę ponownie nacisnąć przycisk timera, nie wybierając wcześniej żadnej strefy grzejnej.



Blokada rodzicielska / Blokada klawiszy

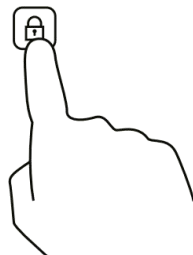
Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec nieautoryzowanemu użyciu (np. w postaci przypadkowego włączenia stref grzejnych przez dzieci).

Nawet gdy panel sterowania jest zablokowany, przycisk WŁ./WYŁ. pozostaje aktywny. Dzięki temu można w każdej chwili wyłączyć płytę grzejną w sytuacji awaryjnej.



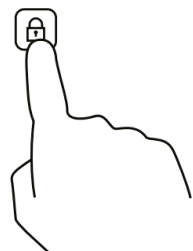
Blokowanie panelu sterowania

1. Proszę dotknąć i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przycisk blokady rodzicielskiej/blokady klawiszy.
2. Wyświetlacz timera będzie pokazywał „Lo”, a jeśli wcześniej został ustawiony timer –naprzemiennie „Lo” i pozostały czas.Panel sterowania jest zablokowany (z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ.).



Odblokowywanie panelu sterowania

1. Płyta musi być włączona.
2. Proszę dotknąć i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przycisk blokady rodzicielskiej/blokady klawiszy.
3. Wskazanie „Lo” zniknie. Teraz można ponownie normalnie korzystać z płyty.



Dalsze zabezpieczenia

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty.
- W przypadku wykrycia nadmiernej temperatury płyta automatycznie wstrzyma działanie.

Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

- Jeśli dana strefa grzejna była uruchomiona przez jakiś czas, pozostanie trochę ciepła resztkowego.
- Jako ostrzeżenie, aby nie dotykać jej powierzchni, na odpowiednim wskaźniku strefy grzejnej pojawi się litera „H”.

Monitorowanie magnetyczne

- Jeśli na płycie kuchennej umieszczone zostaną małe przedmioty (np. nóż, widelec, klucz) lub nieodpowiednie naczynia (wykonane z materiału niemagnetycznego, takiego jak aluminium, lub o nieodpowiednim rozmiarze), płyta automatycznie przełączy się w tryb czuwania po upływie 1 minuty.
- Wentylator chłodzi płytę indukcyjną jeszcze przez minutę.

Automatyczne wyłączenie

- Na wypadek, gdyby użytkownik zapomniał o włączonej strefie grzejnej, każda z nich wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz tabela).

Moc	Czas automatycznego wyłączenia (h)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

Uwagi dotyczące gotowania

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy jedzenie się zagotuje, należy zmniejszyć ustawienie temperatury.
- Nakładanie pokrywki na naczynie pozwala skrócić czas gotowania i oszczędzić energię dzięki zatrzymaniu ciepła.
- Aby skrócić czas gotowania należy zminimalizować ilość płynu lub tłuszczu.
- Gotowanie należy rozpocząć na wysokich ustawieniach, a następnie zmniejszyć je, gdy jedzenie się podgrzeje.

Ustawienia mocy

Poniższe ustawienia są jedynie orientacyjne. Dokładne ustawienie będzie zależęć od kilku czynników, w tym rodzaju naczynia czy ilości jedzenia. Zalecamy eksperymentowanie z kuchenką indukcyjną, aby z czasem znaleźć najodpowiedniejsze ustawienia.

Ustawienie ciepła	Zastosowania
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia• roztopianie czekolady, masła i szybko palących się potraw• delikatne gotowanie• powolne podgrzewanie
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• odgrzewanie• szybkie gotowanie
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• naleśniki
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sauté• gotowanie makaronu
9-b	<ul style="list-style-type: none">• smażenie w ruchu• smażenie w wysokiej temperaturze• doprowadzanie zupy do wrzenia• gotowanie wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szybie (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu czy rozlaniu substancji niezawierających cukru)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Zastosować środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Opłukać i wytrzeć do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Ponownie włączyć zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po wyłączeniu zasilania płyty kuchennej wskazanie „gorącej powierzchni” nie będzie widoczne, ale strefa grzejna może nadal być gorąca! Prosimy o zachowanie szczególnej ostrożności. • Ostre zmywaki, niektóre zmywaki nylonowe i ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Należy zawsze sprawdzić na etykiecie, czy dany środek czyszczący lub zmywak jest odpowiedni. • Nie należy nigdy pozostawiać na płycie kuchennej pozostałości po czyszczeniu: na szkle mogą pozostać plamy.
Plamy na szybie powstałe wskutek kipienia, roztopienia czy rozlania gorących substancji zawierających cukier	<p>Usunąć natychmiast za pomocą łopatkki, szpatułki lub skrobaczki odpowiedniej do szklanych płyt indukcyjnych, uważając na gorące powierzchnie stref grzejnych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej przełącznikiem ściennym. 2. Trzymając ostrze lub przybór pod kątem 30°, zeszkobać zabrudzenia lub rozlany płyn do chłodnego obszaru na płycie kuchennej. 3. Zabrudzenia/rozlany płyn oczyścić ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonać kroki 2-4 opisane w rubryce „Codzienne zabrudzenia na szybie” powyżej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plamy pozostawione przez roztopioną i słodzoną żywność lub rozlane płyny należy usuwać jak najszybciej. W przypadku ich pozostawienia na szybie aż do ostygnięcia mogą okazać się bardzo trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić powierzchnię szyby. • Ryzyko przecięcia: po schowaniu osłony bezpieczeństwa odsłonięte zostaje ostrze skrobaka, które jest bardzo ostre. Prosimy o zachowanie szczególnej ostrożności oraz przechowywanie go w sposób bezpieczny i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Rozlanie substancji na elementach sterowania dotykowego	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Wchłonąć rozlaną substancję. 3. Przetrzeć obszar sterowania dotykowego czystą wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Wytrzeć obszar całkowicie do sucha papierowym ręcznikiem. 5. Ponownie włączyć zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta kuchenna może wydać sygnał dźwiękowy i wyłączyć się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty kuchennej należy sprawdzić, czy obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.

Wskazówki i rady

Problem	Możliwe przyczyny	Co należy zrobić
Płyty nie można włączyć.	Brak mocy.	Sprawdzić, czy płyta jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdzić, czy w domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli problem nie ustanie, wezwać wykwalifikowanego technika.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących może być używany czubek palca.	Dopilnować, aby obszar sterowania dotykowego był suchy i dotykać elementów sterujących opuszkami palca.
Na szybie pojawiają się rysy.	Naczynia o ostrych krawędziach. Używane są nieodpowiednie, ściernie zmywaki lub środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskim i gładkim dnem. Patrz „Wybór odpowiednich naczyń”. Patrz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają odgłosy trzaskania lub klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje cichy buczący dźwięk, gdy jest używana na wysokim ustawieniu ciepła.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, przy czym dźwięk powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Z płyty indukcyjnej dochodzi odgłos wentylatora.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, zapobiegający przegrzaniu elektroniki. Może on jeszcze działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Gdy wentylator pracuje, nie należy wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przełącznikiem ściennym.

<p>Naczynia nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się (?).</p>	<p>Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.</p> <p>Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ jest ono za małe w stosunku do strefy grzejnej lub nie jest na niej odpowiednio wyśrodkowane.</p>	<p>Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz „Wybór odpowiednich naczyń”.</p> <p>Ustawić patelnię na środku i sprawdzić, czy jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzejnej.</p>
<p>Płyta indukcyjna lub strefa grzejna nieoczekiwanie się wyłączyła, rozległ się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle naprzemiennie z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).</p>	<p>Usterka techniczna.</p>	<p>Proszę zanotować oznaczenie błędu (litery i cyfry), wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej przelącznikiem ściennym i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.</p>

Strefa grzejna

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości, kuchenka indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody:

PŁYTA INDUKCYJNA		
Błąd	Możliwa przyczyna	Działanie
E0	Brak naczynia, naczynie nieodpowiednie, awaria dysku drutu	Automatyczne wyłączenie po 1 minucie
E1	Napięcie jest zbyt niskie (poniżej 85 V)	Sprawdzić napięcie
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (powyżej 285 V)	Sprawdzić napięcie
E3	Czujnik powierzchni pieca włączony/zwarcie	Zmniejszyć moc lub wyłączyć
E4	Czujnik IGBT włączony/zwarcie	Zmniejszyć moc lub wyłączyć
E5	Spalanie na sucho, temperatura powierzchni pieca jest zbyt wysoka (około 250 °C)	Automatyczne wyłączenie po 1 minucie
E6	Przegrzanie IGBT	Wyłączyć i zatrzymać ogrzewanie
E7	Błąd czujnika powierzchni pieca	Wyłączyć i zatrzymać ogrzewanie
EC	Błąd komunikacji między płytą wyświetlacza a płytą główną	Wyłączyć i zatrzymać ogrzewanie

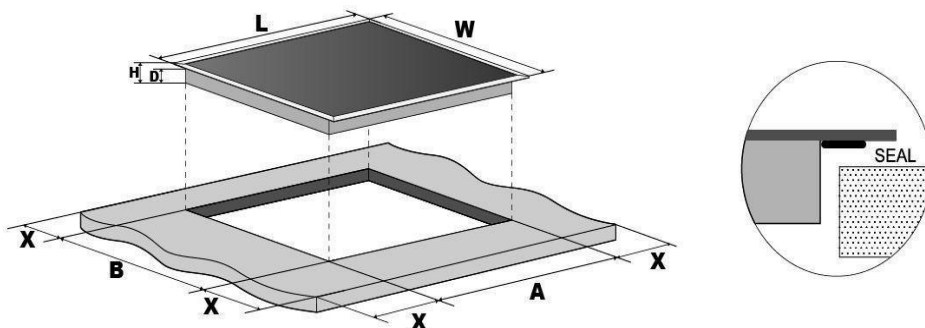
Powyższe opisy służą do oceny i kontroli w zakresie typowych awarii. Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć niebezpieczeństw oraz uszkodzeń kuchenki indukcyjnej.

Instalacja

Dobór sprzętu instalacyjnego

Należy wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na rysunku. Na potrzeby instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

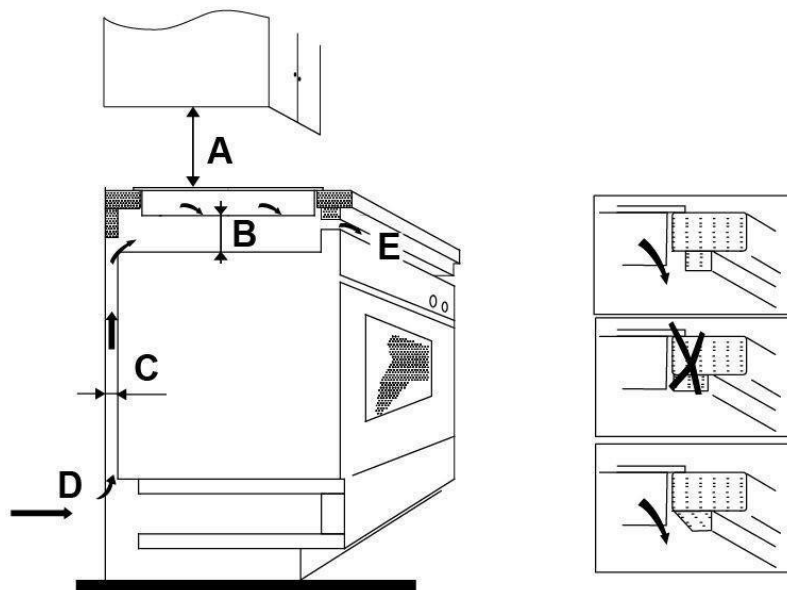
Grubość powierzchni roboczej musi wynosić co najmniej 30 mm. Aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej, należy wybrać materiał powierzchni roboczej odporny na ciepło. Jak pokazano niżej:



Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
PIND604LRC1.CZ.FZ	590	520	62	58	565	495	50mini

Kuchenka indukcyjna musi być zawsze dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane. Należy dbać, aby kuchenka indukcyjna była w dobrym stanie. Jak pokazano niżej

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą grzejną powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min 50	min 30	Włot powietrza	Wylot powietrza 10 mm

Przed zainstalowaniem kuchenki należy zapewnić, aby:

- powierzchnia robocza była kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie ograniczały wymaganej przestrzeni
- powierzchnia robocza była wykonana z materiału odpornego na ciepło
- w przypadku instalacji kuchenki nad piekarnikiem – piekarnik miał wbudowany wentylator chłodzący
- instalacja była zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi odstępów oraz obowiązującymi normami i przepisami
- odpowiedni odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego został wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi normami i przepisami dotyczącymi okablowania
- Odłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3-milimetrową szczelinę powietrzną na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania na to zezwalają)
- odłącznik był łatwo dostępny dla użytkownika po zainstalowaniu kuchenki

- skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i zapoznać z odpowiednimi przepisami w przypadku wątpliwości dotyczących instalacji
- na powierzchniach ścian otaczających kuchenkę zastosowane były odporne na ciepło i łatwe do czyszczenia wykończenia (takie jak płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu kuchenki należy zapewnić, aby:

- kabel zasilający nie był dostępny przez drzwi szafek lub szuflady
- zapewniony został odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafek do podstawy kuchenki
- w przypadku instalacji kuchenki nad szufladą lub szafką – pod podstawą kuchenki zamontowana została bariera termiczna
- odłącznik był łatwo dostępny dla użytkownika

Uwaga

- Płyta indukcyjna musi zostać instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników.
- Urządzenia nie należy montować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką czy suszarką do ubrań, gdyż wilgoć może uszkodzić elektronikę kuchenki.
- Ściana i strefa nagrzewania indukowanego nad powierzchnią blatu będą poddawane działaniu ciepła.

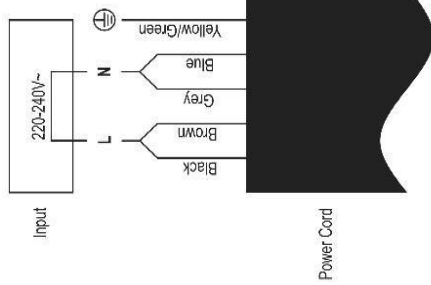
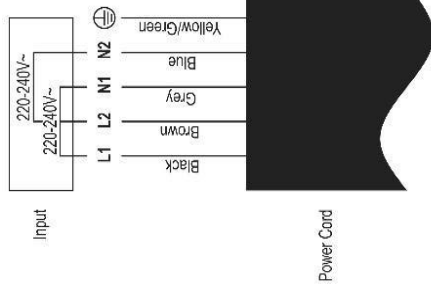
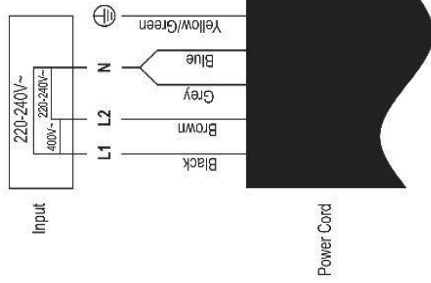
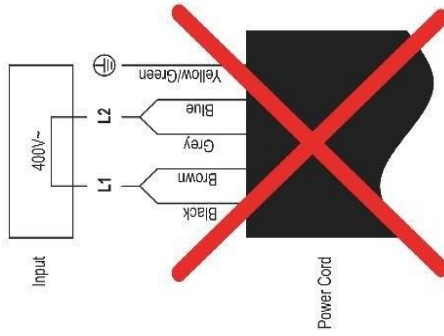
Podłączenie kuchenki do zasilania sieciowego

- Kuchenka może zostać podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem kuchenki do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez kuchenkę
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. kabel zasilający jest w stanie wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej. Do podłączenia kuchenki do sieci elektrycznej nie należy stosować przejściówek, reduktorów ani rozgałęźników, gdyż mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być tak ułożony, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekroczyła 75°C.

- Proszę skonsultować się z elektrykiem w celu sprawdzenia, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez przeróbek. Przeróbki mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub zastosować wyłącznik jednobiegunowy. Sposób podłączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynności te muszą zostać przeprowadzone przez serwis posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, należy zastosować wyłącznik wielobiegowy z minimalnym rozwarciem 3 mm między stykami.
- Osoba przeprowadzająca instalację musi upewnić się, czy zostało wykonane prawidłowe podłączenie elektryczne i czy jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.



UTYLIZACJA: Nie wyrzucać produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczne jest oddzielne zbieranie takich odpadów w celu ich specjalnego przetworzenia.

Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, pomagają Państwo zapobiec wszelkim możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać w przypadku niewłaściwej utylizacji.

Symbol na produkcie oznacza, że nie może on być traktowany jako zwykły odpad z gospodarstw domowych. Należy oddać go do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. W celu uzyskania dalszych informacji dotyczących przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu proszę skontaktować się z lokalnymi władzami, zakładem utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu proszę skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, zakładem utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

INFORMACJE ZGODNIE Z NORMĄ UE 66/2014

Nazwa	Położenie	Symbol	Wartość	Jedn.
Identyfikator modelu			úœõí € šüôřëžžž	
Typ płyty grzejnej			do zabudowy	
Liczba pól			4	
Liczba obszarów grzejnych			1	
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)			indukcja	
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	lewe, przednie	∅	21,0	cm
	lewe, tylne	∅	18,0	cm
	prawe, przednie	∅	14,5	cm
	prawe, tylne	∅	18,0	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	lewe, przednie	EC ^{electric cooking}	178,4	Wh/kg
	lewe, tylne	EC ^{electric cooking}	184,9	Wh/kg
	prawe, przednie	EC ^{electric cooking}	183,2	Wh/kg
	prawe, tylne	EC ^{electric cooking}	184,9	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		EC ^{electric hob}	182,9	Wh/kg

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances -- Part 2: Hobs - Methods for measuring performance"

Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania, w celu ograniczenia wpływu na środowisko:

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Przed włączeniem pola grzejnego postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia stawiać na mniejszych strefach gotowania.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić."