



Płyta indukcyjna

Instrukcja obsługi / Instrukcja montażu

MODEL: MIH 351



Spis treści

1. Przedmowa	4
1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Instalacja	4
1.2.1 Ryzyko porażenia prądem elektrycznym	4
1.2.2 Ryzyko skaleczenia	4
1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	4
1.3 Użytkowanie i obsługa	5
1.3.1 Ryzyko porażenia prądem elektrycznym	5
1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia	6
1.3.3 Zagrożenie gorącą powierzchnią	6
1.3.4 Ryzyko skaleczenia	6
1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	6
2. Wprowadzenie	8
2.1 Widok z góry	8
2.2 Panel sterowania	8
2.3 Sposób działania	8
2.4 Przed rozpoczęciem korzystania z nowej płyty indukcyjnej	9
2.5 Specyfikacja Techniczna	9
3. Obsługa produktu	9
3.1 Sterowanie dotykowe	9
3.2 Wybór odpowiedniego miejsca	9
3.3 Sposób użycia	10
3.3.1 Zaczynij gotować	10
3.3.2 Koniec gotowania	11
3.3.3 Korzystanie z urządzeń sterujących	11
3.3.4 Kontrolaczasomierza	12
3.3.5 Domyślny czas pracy	13
4. Wytyczne	13
4.1 Wskazówki dotyczące obróbki	14
4.1.1 Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu	14
4.1.2 Smażenie steku	14
4.1.3 Smażenie stir-fry	14
4.2 Wykrywanie małych naczyń	14
5. Ustawienia ciepła	15
6. Pielęgnacja i Czyszczenie	15
7. Wskazówki i zalecenia	16
8. Wyświetlanie usterek i kontrola	17
9. Instalacja	19
9.1 Narzędzia potrzebne do montażu	19
9.2 Przed transportem urządzenia upewnij się, że	20
9.3 Podczas instalowania przekładni zawsze upewnij się, że	21
9.4 Przed montażem uchwytów mocujących	21
9.5 Regulacja położenia uchwytów	21
9.6 Ostrzeżenia	22

9.7	Podłączenie palnika do zasilacza	22
-----	--	----

1. Przedmowa

1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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

1.2 Instalacja

1.2.1 Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

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

1.2.2 Ryzyko skaleczenia

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

1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkownika sprzętu w bezpieczny sposób, ze świadomością potencjalnych zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkowników nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożenia.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, ponieważ szklano-ceramiczna powierzchnia płyty (lub z innego podobnego materiału) osłania części pod napięciem.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Nie należy używać myjek parowych do czyszczenia powierzchni płyty kuchennej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z wykorzystaniem zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
- Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być nadzorowany ciągle.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie przy użyciu tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie wolno gasić ognia wodą. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

1.3 Użytkowanie i obsługa

1.3.1 Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Nie należy gotować na rozbitej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeżeli powierzchnia płyty kuchennej rozbije się lub pęknie, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego (z gniazdka) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

- Przez rozpoczęciem czyszczenia lub prac konserwacyjnych należy odłączyć płytę kuchenną od gniazdka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem lub śmierci.

1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia

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

1.3.3 Zagrożenie gorącą powierzchnią

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

1.3.4 Ryzyko skaleczenia

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

1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

- Nie należy umieszczać ani zostawiać żadnych przedmiotów namagnesowanych (np. kart płatniczych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne.
- Nigdy nie należy używać płyty do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze należy wyłączać pola grzejne i płytę kuchenną zgodnie z opisem zawartym w niniejszej instrukcji (np. za pomocą sensorów dotykowych). Pomimo funkcji automatycznego wykrywania naczynia, należy upewnić się, że pola grzejne wyłączyły się po zdjęciu naczynia.
- Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem, stawać lub siadać na nim, ani wspinać się na nie.
- Nie należy przechowywać przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą się poważnie zranić.
- Nie należy pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia, gdy jest ono używane.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnościami utrudniającymi korzystanie z urządzenia, powinny być instruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę podczas korzystania z płyty. Osoba instruująca powinna upewnić się, że osoby te potrafią korzystać z urządzenia, nie stwarzając zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że takie zalecenie znajduje się w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na płycie kuchennej ani ich na nią upuszczać.
- Nie należy stawać na płycie kuchennej.
- Nie należy używać naczyń z nierównymi krawędziami ani przeciągać naczyń przez płytę indukcyjną, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni płyty.
- Nie należy używać zmywaków ani ostrych i drażniących środków czyszczących do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni płyty.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; farmy; użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych środowiskach mieszkalnych; zakwaterowanie typu bed and breakfast.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci do 8. roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez stałego nadzoru.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

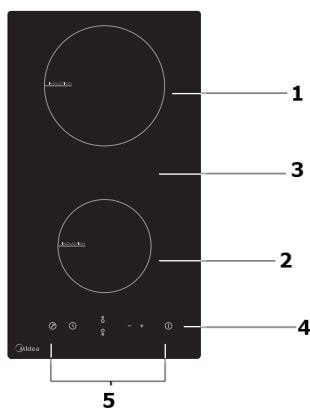
Zalecamy poświęcić czas na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / montażu, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

Instrukcja montażu znajduje się w części Instalacja.

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

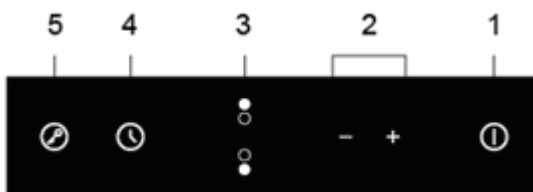
2. Wprowadzenie

2.1 Widok z góry



1. Pole o mocy maks. 2000 W
2. Pole o mocy maks. 1500 W
3. Szklana płyta
4. Sensor ON/OFF
5. Panel dotykowy

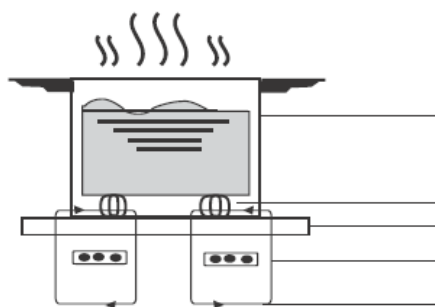
2.2 Panel sterowania



1. Sensor ON/OFF
2. Sensor ustawiania minutnika
3. Sensory wyboru pola grzejnego
4. Minutnik
5. Sensor blokady

2.3 Sposób działania

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



żelazny garnek

prądy indukowane przez cewkę indukcyjną w obwodzie ceramicznym ze szkła ceramicznego

2.4 Przed rozpoczęciem korzystania z nowej płyty indukcyjnej

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

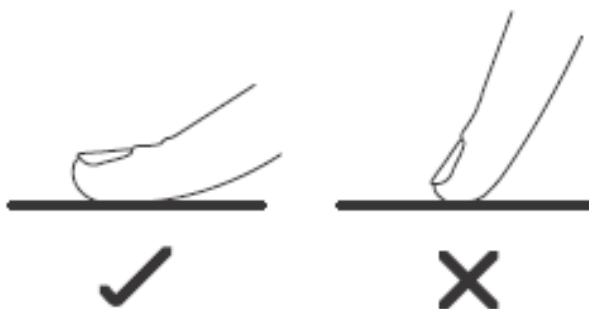
2.5 Specyfikacja Techniczna

Płyta indukcyjna	MIH 351
Pola grzejne	2 pola grzejne
Napięcie zasilające	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Moc zainstalowana elektryczna	3500W
Wymiary produktu dług. x szer. x wys. (mm)	288X520X56
Wymiary zabudowy A x B (mm)	268X500

3. Obsługa produktu


3.1 Sterowanie dotykowe

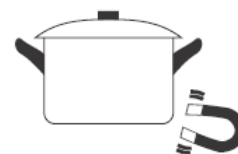
- Sensory reagują na dotyk, nie jest konieczne użycie siły.
- Należy używać całego opuszka palca, nie tylko koniuszka.
- Za każdym razem, kiedy dotyk zostanie zarejestrowany, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
- Należy upewnić się, że sensory są zawsze czyste, suche i żaden przedmiot (np. naczynie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



3.2 Wybór odpowiedniego miejsca



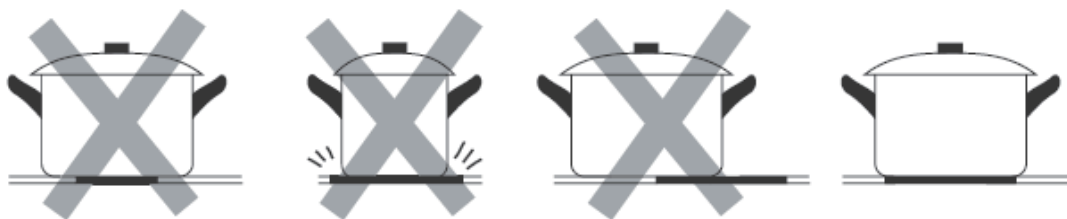
- Należy wyłącznie używać naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Symbol indukcji znajduje się na opakowaniu lub na spodzie.
- Można sprawdzić, czy naczynie jest przystosowane do kuchni indukcyjnej, wykonując test magnetyczny. W tym celu należy przyłożyć magnes do dna naczynia. Jeżeli magnes został przyciągnięty, naczynie jest przystosowane.
- W przypadku braku magnesu:
 1. Wlej wodę do naczynia, które ma być sprawdzone.
 2. Jeżeli symbol  nie miga na wyświetlaczu, a woda się podgrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.



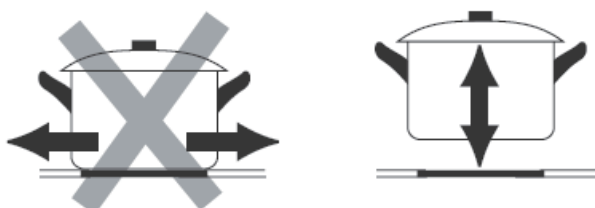
Nie należy używać naczyń z nierównymi krawędziami ani zakrzywionym dnem.



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


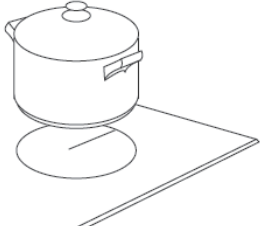




Zawsze należy podnosić naczynia z płyty indukcyjnej – przesuwanie może porysować szkło.



3.3 Sposób użycia

3.3.1 Zaczynij gotować

<p>Przytrzymaj sensor ON/OFF przez trzy sekundy. Po włączeniu urządzenia rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.</p>	
<p>Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejnym, którego chcesz użyć.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że spód naczynia i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche. 	
<p>Po naciśnięciu sensora wyboru pola grzejnego, zaświeci się wskaźnik pola grzejnego</p>	

<p>Wybierz moc grzania, dotykając sensorów „-” lub „+”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeżeli moc grzania nie zostanie wybrana w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy. Konieczny będzie powrót do pierwszego kroku. • Można zmienić moc grzania w każdej chwili podczas gotowania. 	
--	---

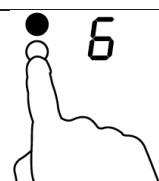
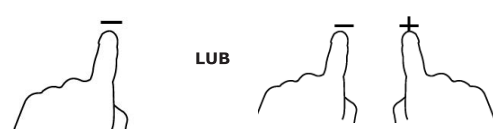


Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się naprzemiennie z ustawieniem mocy grzania

Oznacza to, że:

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

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

3.3.2 Koniec gotowania



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

3.3.3 Korzystanie z urządzeń sterujących

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

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



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

3.3.4 Kontrola czasomierza

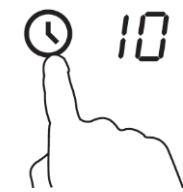

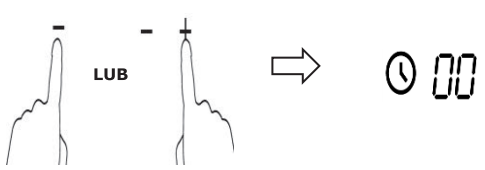
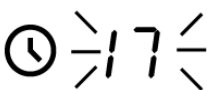

Minutnika można używać na dwa sposoby:

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

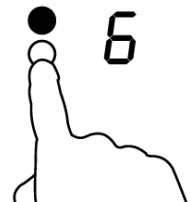
Minutnik można ustawić maksymalnie na 99 minut.



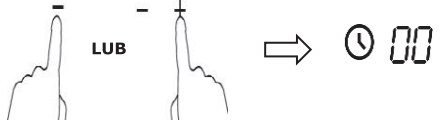


a) Używanie minutnika jako czasomierza

W przypadku gdy nie wybierasz żadnego pola grzejnego

<p>Upewnij się, że płyta jest włączona. Uwaga: można używać czasomierza, nawet jeżeli nie wybierze się żadnego pola grzejnego.</p>	
<p>Dotknij sensora minutnika. Wskaźnik czasomierza zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”.</p>	
<p>Ustaw czas, naciskając sensory minutnika „-” lub „+” Wskazówka: Naciśnij sensory minutnika „-” lub „+” jeden raz, aby skrócić lub wydłużyć czas o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj sensory minutnika „-” lub „+” jeden raz, aby skrócić lub wydłużyć czas o 10 minut.</p>	
<p>Wciśnięcie „-” i „+” jednocześnie anuluje minutnik, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”.</p>	
<p>Kiedy czas zostanie ustawiony, odliczanie natychmiast się rozpocznie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migać przez 5 sekund.</p>	
<p>Przerywany sygnał dźwiękowy włączy się na 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -”, kiedy upłynie ustawiony czas.</p>	

b) Ustawianie minutnika, by wyłączyć pole grzejne

<p>Ustawianie jednego pola</p>	
<p>Naciśnij sensor wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz ustawić minutnik.</p>	

Po naciśnięciu sensora minutnika wskaźnik czasomierza zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się „10”.	
Ustaw czas, naciskając sensory minutnika „-” lub „+” Wskazówka: Dotknięcie sensorów minutnika „-” lub „+” jeden raz skróci lub wydłuży czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie sensorów minutnika „-” lub „+” skróci lub wydłuży czas o 10 minut.	
Naciśnięcie „-” i „+” jednocześnie anuluje ustawienia minutnika, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”.	
Kiedy czas zostanie ustawiony, odliczanie natychmiast się rozpocznie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migać przez 5 sekund. UWAGA: Czerwona dioda obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybrane pole grzejne.	
Kiedy minutnik zakończy odliczanie, odpowiednie pole grzejne automatycznie się wyłączy.	



Inne pola grzejne pozostaną aktywne, jeżeli zostały wcześniej włączone.

3.3.5 Domyślny czas pracy

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

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

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



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

4. Wytyczne



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

4.1 Wskazówki dotyczące obróbki

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

4.1.1 Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

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

4.1.2 Smażenie steku

Aby przyrządzić soczyste, pełne smaku steki:

1. Pozostaw stek w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed smażeniem.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj stek z obu stron olejem. Wlej odrobinę oleju na gorącą patelnię i połóż na niej mięso.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Czas smażenia zależy od grubości steka i pożądanego stopnia wysmażenia. Może wynosić 2–8 minut na stronę. Naciśnij stek, by ocenić jego stopień wysmażenia – im jest twardszy, tym mocniej będzie wysmażony.
5. Pozostaw stek na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby odpoczął i stał się delikatniejszy przed podaniem.

4.1.3 Smażenie stir-fry

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

4.2 Wykrywanie małych naczyń

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

5. Ustawienia ciepła

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

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

6. Pielęgnacja i Czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codziennie zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub po rozlaniu płynów niezawierających cukru)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Rozprowadź środek do czyszczenia płyt kuchennych, kiedy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Spłucz i wytrzyj do sucha, używając czystej ściereki lub ręcznika papierowego. 4. Przywróć zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiedy płyta kuchenna jest odłączona od zasilania, nie pojawi się wskaźnik „gorącej powierzchni”, ale pole grzejne może być ciągle gorące! Zachowaj szczególną ostrożność. • Metalizowane zmywaki, niektóre nylonowe zmywaki i mocne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Należy zawsze czytać etykietę, aby upewnić się, że środek czyszczący lub zmywak są odpowiednie. • Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się zabarwić.
Plamy po potrawach, które wykipiły, roztopionych składnikach i gorących płynach z cukrem na szkle	<p>Bezwłocznie usuń te zabrudzenia łopatką do ryb, szpatułką albo skrobakiem do płyt kuchennych dostosowanym do kuchenek indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie pól grzejnych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz kabel zasilania płyty kuchennej z gniazdka. 2. Trzymaj skrobak lub inne narzędzie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlaną substancję na chłodną część płyty. 3. Usuń zabrudzenie lub rozlaną substancję ściereką lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 powyższej instrukcji "Codziennie zabrudzenia na szkle". 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuwanie plam pozostawionych przez roztopione składniki, jedzenie zawierające cukier lub rozlane płyny jak najszybciej. Jeżeli zaschną na szkle, mogą być trudne do usunięcia albo nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Niebezpieczeństwo skaleczenia: po zdjęciu osłony zabezpieczającej, ostrze skrobaka jest odsłonięte i grozi skaleczeniem. Należy używać go ze szczególną ostrożnością i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Rozlane płyny na sensorach dotykowych	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Zetrzyj rozlany płyn. 3. Wytrzyj panel dotykowy czystą, wilgotną gąbką lub ścierką. 4. Całkowicie osusz panel ręcznikiem papierowym. 5. Przywróć zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta kuchenna może emitować przerywany sygnał dźwiękowy i się wyłączyć, a panel dotykowy może nie działać poprawnie, kiedy znajduje się na nim płyn. Przed ponownym włączeniem płyty kuchennej upewnij się, że panel dotykowy jest dokładnie osuszony.
---------------------------------------	---	---

7. Wskazówki i zalecenia

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do zasilania i włączone. Sprawdź, czy nie ma przerwy w dostawie prądu w domu lub w okolicy. Jeżeli po sprawdzeniu wszystkiego problem nie został rozwiązany, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Panel dotykowy nie reaguje.	Panel dotykowy jest zablokowany.	Odblokuj panel sterowania. Instrukcja w sekcji „Użytkowanie płyty indukcyjnej”.
Panel dotykowy jest trudny w obsłudze.	Na panelu dotykowym może znajdować się cienka warstwa wody lub możesz używać koniuszka palca, kiedy dotykasz panelu.	Upewnij się, że panel dotykowy jest suchy i że używasz całego opuszka palca, dotykając sensorów.
Szkoło jest zarysowane.	Naczynia o ostrych krawędziach. Są używane nieodpowiednie, mocne środki czyszczące lub szorstki skrobak.	Używaj naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Więcej w sekcji „Wybór odpowiednich naczyń”. Więcej w sekcji „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia powodują trzaskające lub stukoczące dźwięki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń (warstwy różnych metali wibrujących w różny sposób).	Jest to normalne i nie wskazuje na obecność jakichkolwiek awarii.
Płyta indukcyjna wydaje niski, buczący dźwięk, kiedy działa na wysokiej mocy grzania.	Jest to spowodowane technologią kuchni indukcyjnych.	Jest to normalne, ale dźwięk powinien ucichnąć lub całkowicie ustać, kiedy zmniejszysz moc grzania.
Dźwięk wentylatora wydobywa się z płyty indukcyjnej.	Wentylator wbudowany w płytę indukcyjną uruchomił się, aby zapobiec przegrzaniu się elektroniki. Może pracować jeszcze nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga interwencji. Nie należy odłączać płyty indukcyjnej od źródła zasilania, kiedy wentylator pracuje.

Naczynia nie nagrzewają się i nie są wykrywane	<p>Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie jest ono przystosowane do kuchni indukcyjnej.</p> <p>Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe w stosunku do pola grzejnego lub nie zostało umieszczone na środku pola.</p>	<p>Używaj naczyń dostosowanych do kuchni indukcyjnej. Więcej w sekcji „Wybór odpowiednich naczyń”.</p> <p>Umieść naczynie pośrodku pola i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru pola grzejnego.</p>
Płyta indukcyjna lub pole grzejne wyłączyły się niespodziewanie, włącza się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zazwyczaj jedna lub dwie cyfry na wyświetlaczu minutnika).	Usterka techniczna.	Zanotuj kod błędu, odłącz płytę indukcyjną od źródła zasilania i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

8. Wyświetlanie usterek i kontrola

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

Rozwiązywanie problemów

1) Kod błędu występującego podczas użytkowania i rozwiązanie

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Automatyczne przywracanie		
E1	Napięcie zasilające jest wyższe niż napięcie znamionowe.	Upewnić się, że zasilanie jest prawidłowe.
E2	Napięcie zasilające jest niższe niż napięcie znamionowe.	Jeżeli zasilanie jest prawidłowe, można włączyć urządzenie.
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej (nr 1).	Poczekać, aż temperatura wróci do normalnych wartości.
E4	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej (nr 2).	Nacisnąć sensor „ON/OFF”, aby zrestartować urządzenie.
E5	Wysoka temperatura IGBT (nr 1).	Poczekać, aż temperatura wróci do normalnych wartości.
E6	Wysoka temperatura IGBT (nr 2).	Nacisnąć sensor „ON/OFF”, aby zrestartować urządzenie. Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeżeli nie, wymienić wentylator.
Brak automatycznego przywracania		
F3/F6	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie elektryczne (F3 dla nr 1, F6 dla nr 2).	Sprawdzić połączenie lub wymienić czujnik temperatury płyty ceramicznej.
F4/F7	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – obwód otwarty (F4 dla nr 1, F7 dla nr 2).	

F5/F8	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – nieprawidłowy (F5 dla nr 1, F8 dla nr 2)	Wymienić panel zasilania.
F9/FA	Usterka czujnika temperatury IGBT (zwarcie elektryczne/obwód otwarty dla nr 1).	
FC /FD	Usterka czujnika temperatury IGBT (zwarcie elektryczne/obwód otwarty dla nr 2).	

2) Konkretna usterka i rozwiązanie

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

Nieprawidłowy odgłos wentylatora.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymienić wentylator.	
-----------------------------------	-------------------------------------	----------------------	--

Powyższe wskazówki pomogą ocenić i zbadać częste usterki.

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

9. Instalacja

9.1 Narzędzia potrzebne do montażu

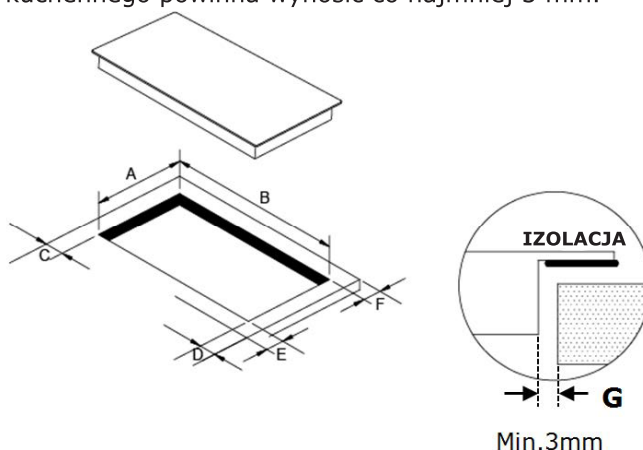
Wyciąć otwór w powierzchni blatu zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania, wokół otworu należy pozostawić co najmniej 50 mm przestrzeni.

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



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

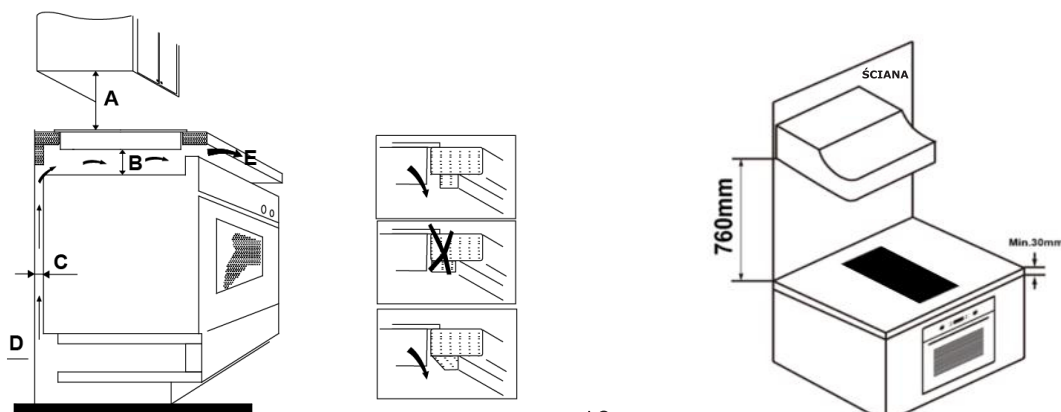


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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



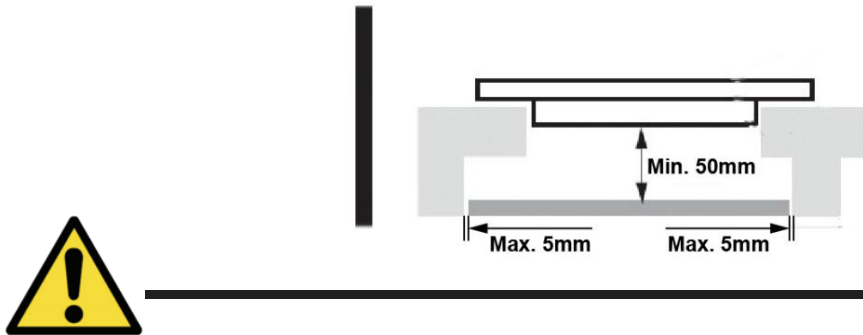
Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa, odległość pomiędzy płytą grzewczą a znajdującą się nad nią szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

UWAGA: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

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



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



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

9.2 Przed transportem urządzenia upewnij się, że

- Blat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany, a żadne elementy strukturalne nie mogą kolidować z wymaganiami co do przestrzeni.
- Blat musi być wykonany z termoodpornego i izolowanego materiału.
- Jeżeli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator.
- Instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z wymaganiami dotyczącymi wolnej przestrzeni wokół urządzenia, odpowiednimi standardami i przepisami.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego jest zawarty w stałym okablowaniu, zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i zasadami dotyczącymi okablowania.