

Płyta indukcyjna

# INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

**MIH350D157K0**

Ostrzeżenia: Przed użyciem produktu, prosimy o dokładne przeczytanie tej instrukcji i zachowanie jej na przyszłość. Konstrukcja oraz specyfikacja techniczna podlegają zmianom, w ramach ulepszania produktu, bez uprzedzenia. Więcej szczegółów na ten temat można uzyskać u sprzedawcy lub producenta. Powyższy schemat ma tylko znaczenie informacyjne. Jako standard prosimy traktować rzeczywisty wygląd Państwa produktu.



## PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za wybranie Midea! Przed użyciem nowego produktu Midea, prosimy o staranne przeczytanie niniejszej instrukcji, tak by mieć pewność, że można bezpiecznie korzystać z zalet i funkcji tego urządzenia.

# SPIS TREŚCI

<b>PODZIĘKOWANIE</b> .....	01
<b>INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA</b> .....	02
<b>SPECYFIKACJE</b> .....	07
<b>PRZEGLĄD PRODUKTU</b> .....	08
<b>PRZEWODNIK SZYBKIEGO ROZPOCZĘCIA</b> .....	10
<b>MONTAŻ PRODUKTU</b> .....	12
<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI</b> .....	16
<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b> .....	23
<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b> .....	24
<b>ZNAKI HANDLOWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE</b>	27
<b>UTYLIZACJA I RECYKLING</b> .....	28
<b>NOTA WS. OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH</b> .....	29

# INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Celem niniejszej instrukcji obsługi jest zapobieżenie nieprzewidzianemu ryzyku lub uszkodzeniu urządzenia w efekcie jego niebezpiecznego albo nieprawidłowego użytkowania. Prosimy o sprawdzenie czy otrzymane opakowanie i urządzenie jest w nietkniętym stanie, by mieć pewność bezpiecznej eksploatacji urządzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń, prosimy skontaktować się ze sprzedawcą lub dystrybutorem urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa zabrania się dokonywania modyfikacji lub zmian na urządzeniu. Użycie niezgodne z przeznaczeniem może doprowadzić do powstania zagrożenia oraz utraty prawa do dochodzenia roszczeń gwarancyjnych.

## Objaśnienie symboli



### Niebezpieczeństwo

Symbol ten oznacza zagrożenie życia i zdrowia ze względu na łatwopalny gaz.



### Ostrzeżenie o napięciu elektrycznym

Symbol ten oznacza zagrożenie życia i zdrowia ze względu na napięcie elektryczne.



### Ostrzeżenie

Ten zwrot ostrzegawczy wskazuje na ryzyko średniego stopnia, którego jeśli się nie uniknie, to może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń ciała.



### Ostrożność

Ten zwrot ostrzegawczy wskazuje na ryzyko niskiego stopnia, którego jeśli się nie uniknie, to może doprowadzić do mniejszych lub średnich obrażeń ciała.



### Uwaga

Ten zwrot ostrzegawczy wskazuje na ważne informacje techniczne (np. straty materialne), ale nie zagrożenie.



### Polecenia dot. przestrzegania

Ten symbol oznacza, że tylko serwisant może obsługiwać i konserwować to urządzenie, zgodnie z instrukcją obsługi.

Prosimy o rozważne i dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem/uruchomieniem urządzenia oraz przechowanie jej w pobliżu miejsca instalacji lub samego urządzenia, w celu późniejszego wykorzystania!

## Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Prosimy o przeczytanie tych informacji przed użyciem płyty grzewczej.

## Instalacja

### Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Odłącz urządzenie od zasilania sieciowego przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może skutkować porażeniem prądem lub śmiercią.

### Ryzyko skaleczenia

- TUważaj – krawędzie panelu są ostre.
- Brak ostrożności może skutkować zranieniem lub skaleczeniem.

### Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PL

- Przeczytaj uważnie te instrukcje przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- Na tym urządzeniu nie należy umieszczać żadnych materiałów łatwopalnych ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, gdyż może to zmniejszyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, to urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z niniejszymi instrukcjami dotyczącymi instalacji.
- To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie gwarancje lub roszczenia z tytułu odpowiedzialności.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały one odpowiednio poinstruowane lub nadzorowane w zakresie bezpiecznego użytkownika urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, dla powierzchni płyty z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, który chroni części przewodzące prąd.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Nie należy używać parownicy do czyszczenia.
- Nie używaj parownicy do czyszczenia płyty kuchennej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania krótkoterminowego musi być nadzorowany ciągle.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawione bez nadzoru gotowanie na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.
- Ostrzeżenie: nie używaj gorszych wtyczek adaptacyjnych.
- Przypomnienie: regularnie czyść plamy z oleju.
- Najlepsza odległość od innych produktów kuchennych to więcej niż 30 cm.

## Obsługa i konserwacja

PL

### Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej pęknie lub ulegnie uszkodzeniu, natychmiast wyłącz urządzenie na głównym zasilaniu (przełącznik na ścianie) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Wyłącz płytę kuchenną na ścianie przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub śmiercią.

### Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne ze standardami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi wszczepami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem wszczepu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich wszczepy nie będą narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować śmiercią.

## Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania, dostępne części tego urządzenia będą na tyle gorące, że mogą powodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby twoje ciało, odzież ani żaden inny przedmiot poza odpowiednim naczyniem miał kontakt ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Trzymaj dzieci z dala.
- Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty rondli nie wystają nad inne włączone strefy gotowania. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować oparzeniami.

## Zagrożenie skaleczeniem

- Ostrze kuchennego skrobaka jest bardzo ostre, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Brak ostrożności może prowadzić do obrażeń lub skaleczeń.

## Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipięcie może powodować dym i tłuste rozlania, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nie umieszczaj ani nie zostawiaj magnetycznych przedmiotów (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą być one narażone na działanie jego pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ocieplania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj strefy gotowania i płytę kuchenną zgodnie z opisem w instrukcji (np. za pomocą elementów dotykowych). Nie polegaj na funkcji wykrywania garnka, aby wyłączyć strefy gotowania po zdjęciu garnków.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani na nim siadać, stać lub wspinać się.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez nadzoru w miejscu, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do korzystania z urządzenia jest ograniczona, powinny być instruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien upewnić się, że potrafią korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z postrzępionymi krawędziami ani nie przesuwaj garnków po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to zarysować szkło.
- Nie używaj szorówek ani innych silnych środków czyszczących do czyszczenia płyty kuchennej, ponieważ mogą one zarysować szkło indukcyjne.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  - Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
  - Gospodarstwa domowe;
  - Użytek klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
  - Pensjonaty typu bed and breakfast.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania.
- Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8. roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są stale nadzorowane.

**Gratulacje** z okazji zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcenie czasu na przeczytanie tej instrukcji/poradnika instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu instalacji, przeczytaj sekcję instalacyjną.

Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje bezpieczeństwa przed użyciem i zachowaj tę instrukcję/poradnik instalacji do przyszłego użytku.

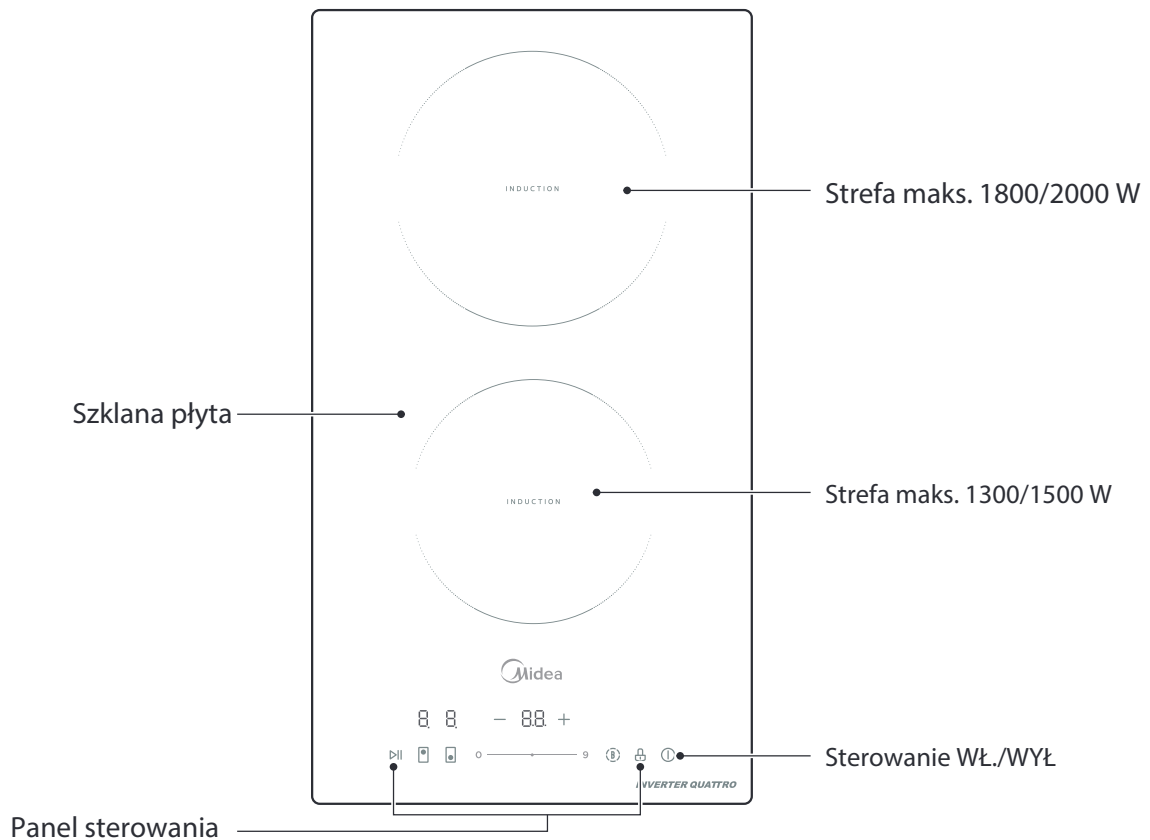
# SPECYFIKACJE

<b>Płyta grzewcza</b>	<b>MIH350D157K0</b>
Strefy gotowania	2 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3500W
Wymiary produktu D×S×W (mm)	288X520X59
Wymiary do zabudowy A×B (mm)	268X500

---

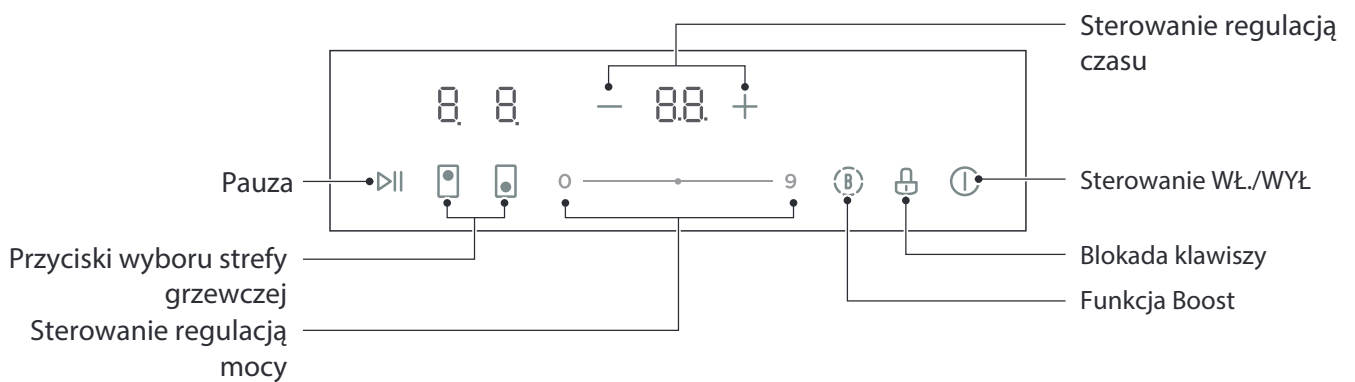
# PRZEGLĄD PRODUKTU

## Widok z góry



PL

## Panel sterowania

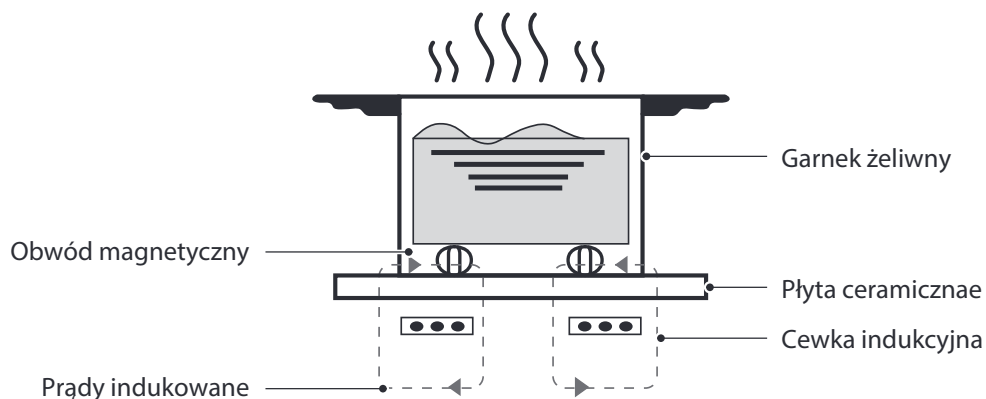


## UWAGA

Wszystkie obrazy w tej instrukcji służą wyłącznie do celów wyjaśniających. Wszelkie rozbieżności między rzeczywistym obiektem a ilustracją na rysunku powinny być rozstrzygane na podstawie rzeczywistego przedmiotu.

## Teoria Działania


Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, nowoczesna, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, które generują ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio przez nagrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że garnek ostatecznie je nagrzewa.



## Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję "Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa".
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą znajdować się na twojej płycie indukcyjnej.

# PRZEWODNIK SZYBKIEGO ROZPOCZĘCIA

-  Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie podczas korzystania z funkcji Power Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą zapalić się spontanicznie, co stanowi poważne ryzyko pożaru

## Wskazówki kulinarne

- Kiedy jedzenie zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i zaoszczędzi energię, zatrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość płynów lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Zaczynaj gotować na wysokiej mocy, a następnie zmniejsz ustawienie, gdy jedzenie się podgrzeje.

### Duszenie, gotowanie ryżu

- Duszenie odbywa się poniżej punktu wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy bąbelki tylko sporadycznie unoszą się na powierzchni płynu gotującego. To klucz do smacznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez przegotowywania jedzenia. Należy również gotować sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką poniżej punktu wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie jedzenia w zalecany czasie.

### Smażenie steków

Aby usmażyć soczyste i aromatyczne steki:

1. Pozwól mięsu stać w temperaturze pokojowej przez około 20 minut przed gotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię o ciężkim dnie.
3. Posmaruj obie strony steka olejem. Wlej niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie włóż mięso na gorącą patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas gotowania. Dokładny czas gotowania zależy od grubości steka i tego, jak dobrze chcesz go ugotować. Czas może wynosić od około 2 do 8 minut z każdej strony. Naciśnij stek, aby ocenić, jak dobrze jest ugotowany – im twardszy jest, tym bardziej “dobrze wysmażony” będzie.
5. Pozwól stekowi odpocząć na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby zmiękł przed podaniem.

### Smażenie w woku

1. Wybierz wok o płaskim dnie lub dużą patelnię odpowiednią do indukcji.
2. Miej wszystkie składniki i sprzęt gotowe. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli gotujesz dużą ilość, przygotuj jedzenie w kilku mniejszych porcjach.
3. Krótko rozgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, odłóż je na bok i utrzyмай w ciepłe.
5. Smaż warzywa. Kiedy są gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższą moc, wróć z mięsem do patelni i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są równomiernie podgrzane.
7. Podawaj natychmiast.

## Detekcja Małych Przedmiotów

Gdy na płycie kuchennej znajduje się nieodpowiedni rozmiar garnka (np. aluminiowego) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przechodzi w tryb czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie chłodził płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

## Ustawienia Ciepła

Poniższe ustawienia są jedynie wytycznymi. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od naczyń kuchennych i ilości gotowanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najlepiej Ci odpowiadają.

Ustawienie ciepła	Zastosowanie
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia</li><li>• topnienie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają</li><li>• łagodne duszenie</li><li>• powolne podgrzewanie</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• podgrzewanie</li><li>• szybkie duszenie</li><li>• gotowanie ryżu</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• naleśniki</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• smażenie</li><li>• gotowanie makaronu</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• smażenie w woku</li><li>• przypiekanie</li><li>• doprowadzanie zupy do wrzenia</li><li>• gotowanie wody</li></ul>

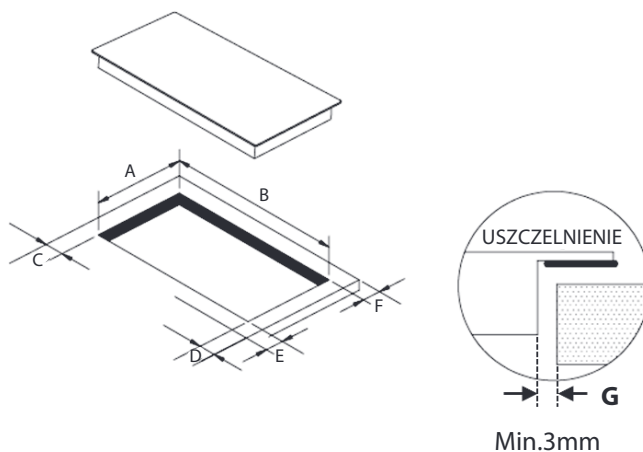
# MONTAŻ PRODUKTU

## Wybór sprzętu instalacyjnego

Wytnij otwór w blacie roboczym zgodnie z wymiarami przedstawionymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej 50 mm przestrzeni wokół otworu. Upewnij się, że grubość blatu roboczego wynosi co najmniej 30 mm. Proszę wybrać materiał blatu roboczego odporny na ciepło i izolowany (nie należy używać drewna ani podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych jako materiału blatu roboczego, chyba że są one impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem oraz większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:

**!** Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm

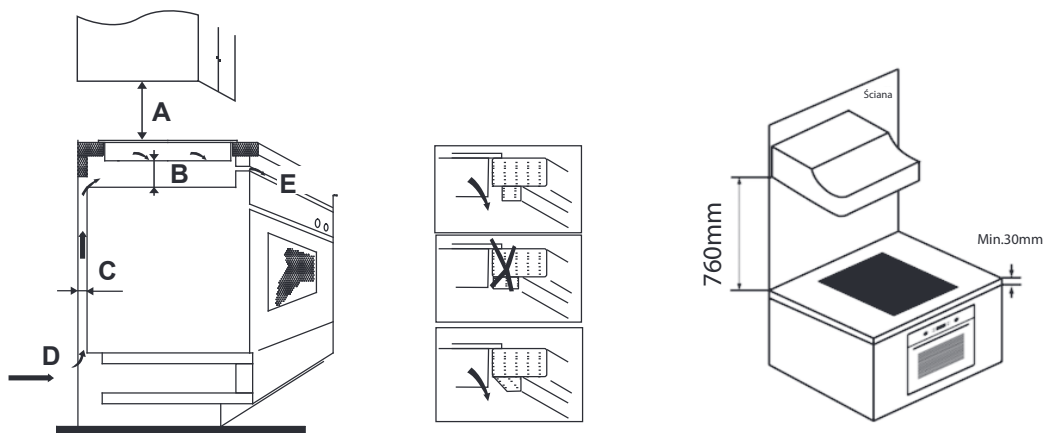


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 min.

PL

W żadnym wypadku nie zapomnij o odpowiedniej wentylacji płyty indukcyjnej, a także o tym, aby wlot i wylot powietrza były niezablockowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie roboczym. Jak pokazano poniżej:

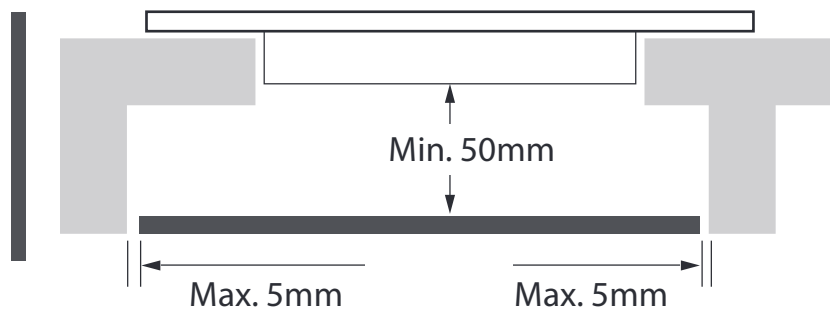
**!** Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

## Ostrzeżenie: Zapewnienie Odpowiedniej Wentylacji

Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wloty i wyloty powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z przegrzaną dolną częścią płyty lub porażenia prądem podczas pracy, konieczne jest umieszczenie drewnianego wkładu, przymocowanego śrubami, w odległości co najmniej 50 mm od dolnej części płyty. Przestrzegaj poniższych wymagań.



**!** Wokół płyty znajdują się otwory wentylacyjne. MUSISZ upewnić się, że te otwory nie są zablokowane przez blat roboczy podczas instalacji płyty.

- !**
- Należy pamiętać, że klej, który łączy materiał plastikowy lub drewniany z meblami, musi wytrzymać temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć odklejenia się paneli.
  - Tylna ściana oraz przyległe i otaczające powierzchnie muszą wytrzymać temperaturę 90°C.

## Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Blat roboczy jest prostokątny i wypoziomowany, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi przestrzeni.
- Blat roboczy wykonany jest z materiału odpornego na ciepło i izolowanego.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja spełnia wszystkie wymagania dotyczące odstępów oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni wyłącznik izolacyjny, zapewniający całkowite odłączenie od zasilania, jest włączony w stałe okablowanie, zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami.  
Wyłącznik izolacyjny musi być zatwierdzony i zapewniać odstęp powietrzny 3 mm w każdym biegu (lub we wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dopuszczają tę modyfikację wymagań).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty.
- Skonsultuj się z lokalnymi organami budowlanymi i przepisami, jeśli masz wątpliwości co do instalacji.
- Użyjesz materiałów wykończeniowych odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia (takich jak płytki ceramiczne) dla powierzchni ścian otaczających płytę.

## Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

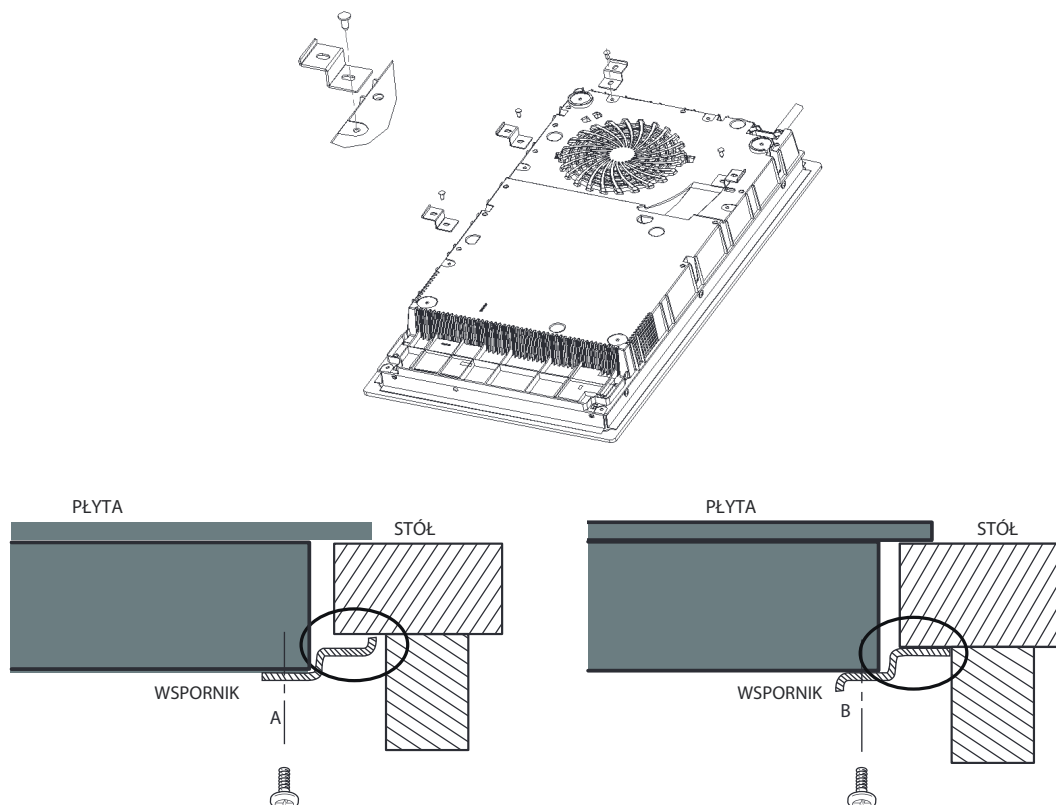
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafek ani szuflady.
- Zapewniasz odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad przestrzenią na szuflady lub szafki, zainstalowana jest bariera ochronna termiczna poniżej podstawy płyty.
- Wyłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.


## Przed Zainstalowaniem Wsporników Montażowych

Jednostka powinna być umieszczona na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie naciskaj na kontrolki wystające z płyty.

## Dostosowywanie Pozycji Wsporników

Przymocuj płytę do blatu roboczego, przykręcając 4 wsporniki na dolnej części płyty (patrz zdjęcie) po instalacji. Dostosuj pozycję wsporników do różnych grubości blatu.



 W żadnym przypadku wsporniki nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu po instalacji (patrz zdjęcie).

## Ostrzeżenia

1. Płyta indukcyjna musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy specjalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepszą radiację cieplną, co zwiększa jej niezawodność.
4. Ściana i strefa indukcyjnego grzania nad powierzchnią stołu muszą wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa kanapkowa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.

## Podłączenie Płyty Do Zasilania

⚠ Ta płyta musi być podłączona do zasilania tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sprawdź, czy:

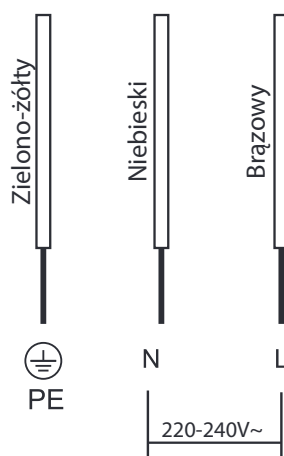
1. Domowy system okablowania jest odpowiedni do mocy pobieranej przez płytę.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Przekroje przewodów zasilających są w stanie wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej.

Aby podłączyć płytę do zasilania, nie używaj adapterów, reduktorów ani rozdzielaczy, ponieważ mogą one powodować przegrzewanie i pożar.

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

⚠ Skonsultuj się z elektrykiem, czy domowy system okablowania jest odpowiedni bez zmian. Wszelkie zmiany powinny być dokonywane tylko przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą wyłącznika obwodowego jednobiegunowego. Metoda podłączenia przedstawiona jest poniżej.



PL

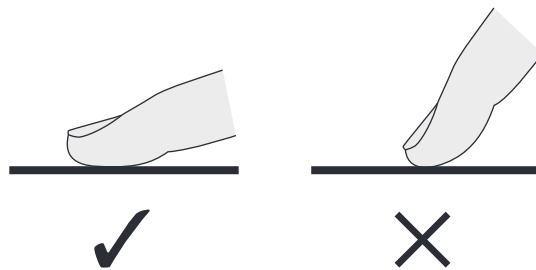
- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operację musi wykonać autoryzowany serwis z użyciem odpowiednich narzędzi, aby uniknąć jakichkolwiek wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimum 3 mm odstępu między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że prawidłowe połączenie elektryczne zostało wykonane i że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani uciskany.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez autoryzowanych techników.
- Żółto-zielony przewód kabla zasilającego musi być podłączony do uziemienia zarówno zasilania, jak i terminali urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne wypadki wynikające z używania urządzenia, które nie jest podłączone do uziemienia lub ma wadliwą ciągłość uziemienia.
- Jeśli urządzenie ma gniazdo, musi być zainstalowane w taki sposób, aby gniazdo było dostępne.

⚠ Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty nie są dostępne po instalacji.


# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## Sterowanie dotykowe

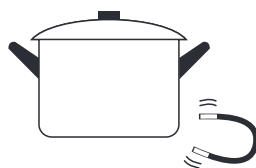
- Kontrolki reagują na dotyk, więc nie musisz wywierać żadnego nacisku.
- Używaj poduszki palca, a nie czubka.
- Usłyszysz beep za każdym razem, gdy dotyk zostanie zarejestrowany.
- Upewnij się, że kontrolki są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnych przedmiotów (np. przyborów lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę kontrolki.



## Wybór odpowiednich naczyń

- ⚠ • Używaj tylko naczyń o dnie odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie patelni.
- Możesz sprawdzić, czy twoje naczynia są odpowiednie, wykonując test z magnesem. Przybliż magnes do dna patelni. Jeśli magnes jest przyciągany, naczynie nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
  1. Wlej trochę wody do patelni, którą chcesz sprawdzić.
  2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, patelnia jest odpowiednia.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego dna, szkło, drewno, porcelana, ceramika i glina.

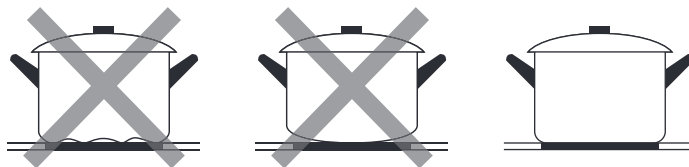
PL



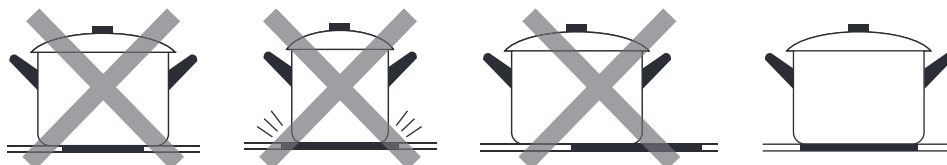
- Niektóre garnki i patelnie dostępne na rynku nie nadają się do gotowania indukcyjnego, ponieważ mają tylko część dna wykonaną z materiału ferromagnetycznego, a inne części z innego materiału. Te obszary mogą nagrzewać się na różnych poziomach lub z mniejszą mocą. W pewnych przypadkach, gdy dno jest głównie z materiałów nieferromagnetycznych, płyta może nie rozpoznać patelni i dlatego nie włączy strefy gotowania.



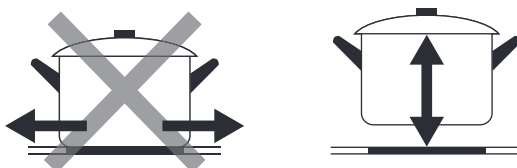
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami ani o zakrzywionym dnie.



- Upewnij się, że dno twojej patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma ten sam rozmiar co strefa gotowania. Używaj garnków, których średnica jest tak duża, jak grafika wybranej strefy. Używając garnka o nieco większej średnicy, energia będzie wykorzystywana z maksymalną efektywnością. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, efektywność może być niższa niż oczekiwana. Zawsze umieszczaj swoją patelnię na środku strefy gotowania.



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



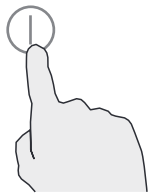
- Strefy gotowania są, do pewnego limitu, automatycznie dostosowywane do średnicy garnka. Jednak dno garnka musi mieć minimalną średnicę zgodnie z odpowiadającą strefą gotowania. Aby uzyskać najlepszą efektywność płyty, umieść garnek w centrum strefy gotowania.

PL

Strefa gotowania	Średnica podstawy naczyń indukcyjnych	
	Minimalna (mm)	Maksymalna (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

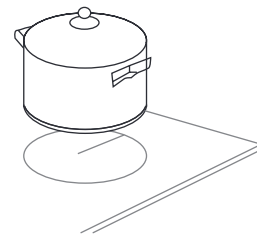
### Rozpoczęcie gotowania

1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ przez jedną sekundę. Po włączeniu, sygnał dźwiękowy zabrzmiał raz, a wszystkie wyświetlacze pokażą "–" lub "– –", co oznacza, że płyta indukcyjna weszła w tryb czuwania.

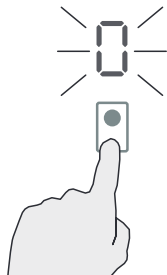


2. Umieść odpowiedni garnek na strefie gotowania, którą chcesz użyć.

- Upewnij się, że spód garnka i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



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



4. Wybierz ustawienie temperatury, dotykając kontrolki suwakowej.

- Jeśli nie wybierzesz ustawienia temperatury w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy. Będziesz musiał rozpocząć od kroku 1.
- Możesz zmodyfikować ustawienie temperatury w dowolnym momencie podczas gotowania.




### Jeśli wyświetlacz miga na przemian z ustawieniem temperatury,

Oznacza to, że:

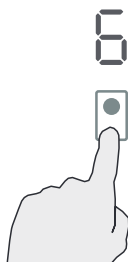
- nie umieściłeś garnka na właściwej strefie gotowania, lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego, lub
- garnek jest za mały lub nieprawidłowo wycentrowany na strefie gotowania.

Nie ma grzania, jeśli na strefie gotowania nie ma odpowiedniego garnka.

Wyświetlacz "  " automatycznie zniknie po 1 minucie, jeśli nie umieszczono na nim odpowiedniego garnka.

## Zakończenie gotowania

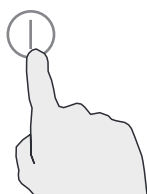
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.



2. Wyłącz strefę gotowania, przewijając w dół do "0". Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje "0".



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



4. Uważaj na gorące powierzchnie. H pokaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne garnki, korzystając z pozostałej gorącej płyty.



## Blokowanie Kontrolki

- Możesz zablokować kontrolki, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy kontrolki są zablokowane, wszystkie kontrolki z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ są wyłączone.

PL

Aby zablokować kontrolki	
Aby zablokować kontrolki	Dotknij przycisku blokady. Wskaźnik timera pokaże "Lo"
Aby odblokować kontrolki	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przez chwilę.	

⚠ Gdy płyta grzewcza jest w trybie blokady, wszystkie sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. ①. W sytuacji awaryjnej można zawsze wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ. ①, ale przed kolejną operacją należy najpierw odblokować płytę.

## Kontrola Timera

Możesz używać timera na dwa różne sposoby:

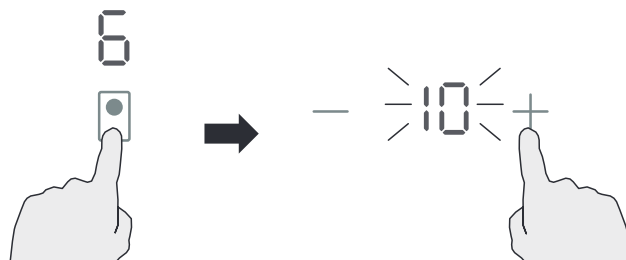
- Możesz używać go jako minutnika. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania, gdy upłynie ustawiony czas.
- Możesz ustawić go na wyłączenie jednej lub więcej stref gotowania po upłygnięciu ustawionego czasu. Maksymalny czas timera wynosi 99 min.

## a) Używanie Timera jako Minutnika

### Jeśli nie wybierasz żadnej strefy gotowania

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.

2. Dotknij kontrolki timera. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a w wyświetlaczu timera pojawi się "10".

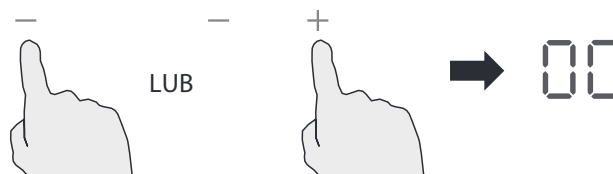


3. Ustaw czas, dotykając kontrolki "-" lub "+" timera

Wskazówka: Dotknij kontrolki "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj kontrolkę "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.



4. Dotknij "-" i "+" jednocześnie, aby anulować timer, a wyświetlacz pokaże "00".



5. Gdy czas jest ustawiony, zacznie odliczać natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.



6. Sygnał dźwiękowy będzie dzwonił przez 30 sekund, a wskaźnik timera pokaże "--", gdy ustawiony czas się skończy.

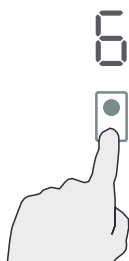


PL

## b) Ustawienie timera na wyłączenie jednej strefy gotowania

### Ustaw jedną strefę

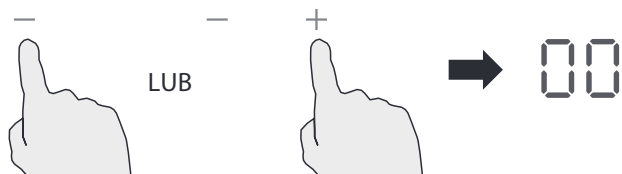
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić timer.



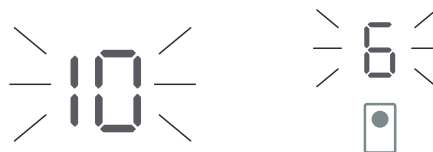
2. Ustaw czas, dotykając kontrolki "-" lub "+" timera. Wskazówka: Dotknij kontrolki "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj kontrolkę "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.



3. Dotknij "-" i "+" jednocześnie, aby anulować timer, a wyświetlacz pokaże "00".




4. Gdy czas jest ustawiony, zaczniesz odliczać natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund. UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zapali się, wskazując, że strefa jest wybrana.



5. Gdy timer gotowania wygaśnie, odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie.



 Pozostałe strefy gotowania będą działały, jeśli były wcześniej włączone.

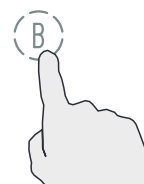
## Używanie funkcji Boost

### Aktywacja funkcji Boost

1. Dotknij suwakowej kontrolki strefy grzewczej.



2. Dotknij kontrolki Boost. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje "p".

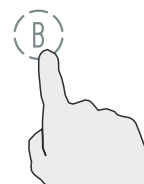


### Anulowanie funkcji Boost

1. Dotknij suwakowej kontrolki strefy grzewczej, dla której chcesz anulować funkcję Boost.



2. Wyłącz strefę gotowania, dotykając kontrolki Boost. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje "0".




- Funkcja może działać w każdej strefie gotowania.
- Strefa gotowania wróci do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli pierwotne ustawienie ciepłoty wynosi 0, po 5 minutach wróci do 9.

## Domyślne Czas Pracy

Automatyczne wyłączenie to funkcja zabezpieczająca dla Twojej płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawione są w poniższej tabeli:

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

Gdy garnek zostanie usunięty, płyta indukcyjna może natychmiast przestać grzać, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.

 Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Codziennie zanieczyszczenia na szkle (odciski palców, plamy, resztki jedzenia lub spillover).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty.</li> <li>2. Nałóż środek czyszczący do płyt grzewczych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!).</li> <li>3. Spłucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Włącz zasilanie płyty.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po wyłączeniu zasilania nie będzie wskaźnika "gorącej powierzchni", ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj ostrożność.</li> <li>• Szorstkie gąbki, niektóre gąbki nylonowe oraz środki czyszczące o wysokiej ścieralności mogą zarysować szkło. Zawsze sprawdzaj etykietę, aby upewnić się, że twój środek czyszczący lub gąbka są odpowiednie.</li> <li>• Nigdy nie zostawiaj resztek czyszczących na płycie: szkło może ulec odbarwieniu.</li> </ul>
<p>Zalania, topnienia i gorące słodkie plamy na szkle.</p>	<p>Usuń je natychmiast za pomocą łopatki, noża paletowego lub skrobaczki do szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty w gniazdku.</li> <li>2. Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeskrób zanieczyszczenie do chłodniejszej strefy płyty.</li> <li>3. Wyczyść zanieczyszczenie ręcznikiem lub papierowym ręcznikiem.</li> <li>4. Wykonaj kroki 2-4 z sekcji "Codziennie zanieczyszczenia na szkle" powyżej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usuń plamy po stopnieniu i słodkich spilloverach jak najszybciej. Jeśli pozostaną na szkle do ostygnięcia, mogą być trudne do usunięcia lub trwale uszkodzić powierzchnię szkła.</li> <li>• Zagrożenie cięciem: gdy osłona bezpieczeństwa jest cofnięta, ostrze skrobaka jest bardzo ostre. Używaj z wielką ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, z dala od dzieci.</li> </ul>
<p>Spillovery na kontrolkach dotykowych.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty.</li> <li>2. Osusz spillover.</li> <li>3. Przetrzyj obszar kontrolny dotykowy czystą, wilgotną gąbką lub szmatką.</li> <li>4. Całkowicie osusz obszar ręcznikiem papierowym.</li> <li>5. Włącz zasilanie płyty.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta może piszczeć i wyłączyć się, a kontrolki dotykowe mogą nie działać, gdy na nich znajduje się ciecz. Upewnij się, że obszar kontrolny jest suchy przed ponownym włączeniem płyty.</li> </ul>

PL

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Użytkowanie urządzenia może prowadzić do błędów i awarii. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny oraz wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów i komunikatów o błędach. Zaleca się uważne zapoznanie się z tabelami, aby zaoszczędzić czas i pieniądze, które mogłyby być potrzebne na wezwanie serwisu.

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy nie ma awarii zasilania w domu lub okolicy. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, zadzwoń do wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Zobacz sekcję "Korzystanie z płyty indukcyjnej" w celu uzyskania instrukcji.
Przyciski dotykowe trudno się obsługują.	Może znajdować się cienka warstwa wody na przyciskach lub używasz czubka palca do obsługi.	Upewnij się, że obszar przycisków dotykowych jest suchy i używaj opuszki palca przy dotykaniu przycisków.
Szkoło się rysuje.	Garnki o szorstkich krawędziach. Używasz szorstkiej gąbki lub niewłaściwych środków czyszczących.	Używaj garnków z płaskimi i gładkimi podstawami. Zobacz "Wybór odpowiednich naczyń". Zobacz "Pielęgnacja i czyszczenie".
Niektóre garnki wydają trzaski lub kliknięcia.	Może to być spowodowane budową twoich naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne dla niektórych naczyń i nie oznacza usterki
Płyta indukcyjna wydaje niski brzęczący dźwięk podczas użytkowania na wysokim ustawieniu mocy.	Jest to spowodowane technologią indukcyjną.	Jest to normalne, ale dźwięk powinien osłabnąć lub całkowicie zaniknąć po zmniejszeniu ustawienia mocy.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w twoją płytę indukcyjną włączył się, aby zapobiec przegrzewaniu się elektroniki. Może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga podjęcia żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej na ścianie, dopóki wentylator działa.
Garnki nie nagzewają się i na wyświetlaczu pojawia się symbol.	Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ nie jest on odpowiedni do gotowania indukcyjnego.  Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ jest zbyt mały lub niewłaściwie ustawiony na strefie gotowania.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz sekcję "Wybór odpowiednich naczyń".  Ustaw garnek na środku i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa gotowania niespodziewanie się wyłączyła, pojawia się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna	Zanotuj litery i cyfry błędu, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

PL

## Wyświetlanie błędów i inspekcja

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik może sprawdzić działanie kilku komponentów bez konieczności demontażu płyty indukcyjnej z powierzchni roboczej.

## Rozwiązywanie problemów

### 1) Kod błędu występujący podczas użytkowania przez klienta i rozwiązanie;


Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
<b>No Auto-Recovery</b>		
E1	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej — przerwa w obwodzie.	
E2	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej — zwarcie.	• Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E7	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej	
C1	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej	• Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normy. • Dotknij przycisku "WŁ./WYŁ.", aby ponownie uruchomić urządzenie.
E3	Uszkodzenie czujnika temperatury IGBT — przerwa w obwodzie.	• Wymień płytę zasilającą.
E4	Uszkodzenie czujnika temperatury IGBT — zwarcie.	
C2	Wysoka temperatura IGBT.	• Poczekaj, aż temperatura IGBT powróci do normy. • Dotknij przycisku "WŁ./WYŁ.", aby ponownie uruchomić urządzenie. • Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
EL	Napięcie zasilania jest poniżej znamionowego napięcia.	• Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. • Włącz ponownie po przywróceniu prawidłowego zasilania
EH	Napięcie zasilania jest poniżej znamionowego napięcia.	
EU	Błąd komunikacji.	• Ponownie wstaw połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. • Wymień płytę zasilającą lub płytę wyświetlacza.

## 2) Specyficzne awarie i rozwiązania

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie włącza się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze umieszczona w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Połączenie pomocniczej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza zawiodło.	Sprawdź połączenie.	
	Pomocnicza płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa prawidłowo.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania świeci się, ale ogrzewanie nie rozpoczyna się.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub wentylacja mogą być zablokowane.	
	Problem z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona	Wymień płytę zasilającą.	
Podczas pracy nagrzewanie nagle przestaje działać, a na wyświetlaczu pojawia się "u".	Zły typ garnka.	Użyj odpowiedniego garnka (patrz instrukcja obsługi).	Obwód wykrywania garnka jest uszkodzony, wymień płytę zasilającą.
	Średnica garnka jest za mała;		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaaj, aż temperatura powróci do normy. Wciśnij przycisk "WŁ./WYŁ", aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (np. pierwsza i druga strefa) wyświetlają "u".	Awaria połączenia między płytą zasilającą a płytą wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Uszkodzona część komunikacyjna płyty wyświetlacza.	Wymień płytę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.	
Wentylator działa z dziwnym dźwiękiem	Wentylator jest uszkodzony	Wymień wentylator	

Te powyższe kroki są przeznaczone do oceny i inspekcji typowych usterek.  
 Prosimy nie rozkręcać urządzenia samodzielnie, aby uniknąć ryzyka i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

# ZNAKI HANDLOWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE

 Midea logo, słowne znaki towarowe, nazwa handlowa, grafika i ich wszystkie wersje stanowią wartościowe aktywa Midea Group i/lub podmiotów powiązanych ("Midea"), dla których Midea jest właścicielem znaków handlowych, praw autorskich i innych praw własności intelektualnej, oraz wszelkiej wartości wynikającej z użycia jakiegokolwiek części znaku handlowego Midea. Użycie znaku handlowego Midea dla celów handlowych bez wcześniejszego uzyskania zgody na piśmie od Midea może być poczytane za naruszenie znaku handlowego lub nieuczciwą konkurencję ze złamaniem stosownych praw.

Niniejszą instrukcję opracował Midea i Midea zastrzega sobie wszelkie związane z tym prawa autorskie. Żadna osoba prawna ani fizyczna nie może wykorzystywać, kopiować, modyfikować, rozpowszechniać tej instrukcji w całości ani w części, ani łączyć jej lub sprzedawać z innymi produktami bez wcześniejszego uzyskania zgody na piśmie od Midea.

Wszelkie opisane funkcje i polecenia były aktualne na czas druku niniejszej instrukcji. Jednakże, dane faktyczne mogą być inne ze względu na zastosowane ulepszenia w działaniu i konstrukcji urządzenia.

# UTYLIZACJA I RECYKLING

## Ważne zalecenia odn. środowiska

Zgodność z dyrektywą dot. utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE): Urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Europejskiej dot. ZSEE, 2012/19/EC. Produkt posiada symbol selektywnej utylizacji odpadów - jako zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (ZSEE).

Ten symbol oznacza, że produktu po zakończeniu okresu eksploatacji nie wolno utylizować wraz z innymi odpadami domowymi. Zużyte urządzenie należy oddać do oficjalnego punktu zbiórki w celu przekazania do recyklingu. W celu znalezienia takich punktów zbiórki prosimy zwrócić się do lokalnego urzędu lub sprzedawcy produktu. Każdy gospodarstwo domowe odgrywa ważną rolę w odzyskiwaniu i recyklingu starych urządzeń. Właściwa utylizacja zużytego urządzenia pozwala zapobiec potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska i ludzkiego zdrowia.



## Zgodność z Dyrektywą RoHS

Nabyty przez Państwa produkt spełnia wymagania Dyrektywy UE (2011/65/EC). Nie zawiera szkodliwych ani zakazanych materiałów wymienionych w tej dyrektywie.

PL

## Informacja odn. opakowania

Materiały opakowaniowe produktu są wytwarzane z materiałów z recyklingu zgodnie z naszymi przepisami krajowymi. Nie utylizować materiałów opakowaniowych wraz z odpadami domowymi lub innymi odpadami. Należy je oddać do punktu zbiórki materiałów opakowaniowych wskazanych przez lokalny urząd.



# NOTA WS. OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH

W celu zapewnienia usług uzgodnionych z klientem, zgadzamy się na spełnianie bez zastrzeżeń wszelkich mających zastosowanie przepisów dot. ochrony danych, przyjętych w krajach, w których będziemy zaopatrywać klienta, a także, o ile dotyczy, europejskiego Rozporządzenia o Ochronie Danych Osobowych (RODO).

Generalnie, przetwarzanie danych osobowych przez nas służy spełnieniu obowiązków wynikających z umowy z Państwem oraz ma znaczenie dla bezpieczeństwa produktu, ma chronić Państwa prawa w związku z gwarancją i z pytaniami zadawanymi przy rejestracji produktu. W niektórych przypadkach i tylko przy zapewnionej stosownej ochronie, dane osobowe mogą zostać przekazane odbiorcom znajdującym się poza Europejską Strefą Ekonomiczną. Więcej informacji dostarczymy na prośbę. Z naszym Inspektorem Danych Osobowych można się skontaktować przez **MideaDPO@midea.com**. By skorzystać ze swojego prawa do sprzeciwu wobec przetwarzania Państwa danych osobowych dla celów marketingu bezpośredniego, prosimy o kontakt z nami przez **MideaDPO@midea.com**. Więcej informacji po zeskanowaniu kodu QR.