

MEDION®

instrukcja obsługi



Płyta indukcyjna

MEDION®MD 17595

Spis treści

1.	Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	4
1.1.	Objaśnienie symboli	4
2.	Przeznaczenie	5
3.	Instrukcje bezpieczeństwa	7
4.	Zakres dostawy	12
5.	Gotowanie na indukcji.....	12
5.1.	Odpowiednie naczynia kuchenne	12
5.2.	Nieodpowiednie naczynia kuchenne	13
6.	Przegląd urządzenia	13
6.1.	Funkcje programu	14
7.	Przed pierwszym użyciem	14
8.	Praca.....	15
8.1.	Obsługa przycisków sensorowych	15
8.2.	Ustawianie temperatury/mocy gotowania	16
8.3.	Ustawianie czasu gotowania	16
8.4.	Ustawianie funkcji programu	17
8.5.	Wylączenie urządzenia	19
9.	Zamek kluczowy	19
10.	Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.....	20
11.	Czyszczenie i pielęgnacja.....	20
12.	Likwidacja	21
13.	Rozwiązywanie problemów	21
14.	Utylizacja.....	23
15.	Dane techniczne.....	23
16.	Informacje o zgodności	24
17.	Odcisk	25

1. O niniejszej instrukcji obsługi



Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i postępować zgodnie ze wszystkimi wymienionymi instrukcjami. Zapewnia to niezawodne działanie i długą żywotność urządzenia. Zawsze przechowuj tę instrukcję obsługi pod ręką, w pobliżu urządzenia. Prosimy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu, aby w przypadku sprzedaży urządzenia móc ją przekazać nowemu właścicielowi.

1.1. Objasnienie symboli



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed możliwym zagrożeniem życia i/lub poważnymi, nieodwracalnymi obrażeniami!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem ze strony gorących powierzchni!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnimi i/lub lekkimi obrażeniami!



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć szkód materialnych!



UWAGA!

Dalsze informacje na temat korzystania z urządzenia!



UWAGA!

Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi!

- Punktor / informacja o zdarzeniach podczas pracy
- Instrukcje do wykonania



Deklaracja zgodności (patrz rozdział „Informacje o zgodności”):
Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw WE.



Klasa ochrony II

Urządzenia elektryczne w klasie ochronności II to urządzenia elektryczne, które mają na całej długości podwójną i/lub wzmocnioną izolację i nie mają możliwości podłączenia przewodu ochronnego. Obudowa izolowanego urządzenia elektrycznego o klasie ochronności II może częściowo lub całkowicie stanowić izolację dodatkową lub wzmocnioną.

2. Przeznaczenie

Tego urządzenia można używać wyłącznie do podgrzewania potraw w odpowiednich garnkach lub patelniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach domowych, takich jak

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
- w nieruchomościach rolnych;
- od klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
- w pensjonatach

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.

Należy pamiętać, że odpowiedzialność wygasa w przypadku niewłaściwego użytkowania:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnych dodatkowych urządzeń, które nie zostały przez nas zatwierdzone lub dostarczone.
- Należy używać wyłącznie części zamiennych i akcesoriów dostarczonych lub zatwierdzonych przez nas.
- Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, zwłaszcza wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Każda inna operacja jest uważana za niewłaściwą i może prowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.
- Nie narażaj urządzenia na ekstremalne warunki. Należy unikać:
 - Wysoka wilgotność lub wilgoć,
 - ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
 - bezpośrednie światło słoneczne,
 - otwarty ogień.

3. Instrukcje bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Ryzyko obrażeń u dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (np. osoby częściowo niepełnosprawne, osoby starsze o ograniczonych zdolnościach fizycznych i umysłowych) lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy (np. starsze dzieci).

- Przechowuj urządzenie i akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją wynikające z tego niebezpieczeństwa Posiadać. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka od urządzenia i kabla połączeniowego.
- Wszystkie użyte materiały opakowaniowe (worki, kawałki styropianu itp.) przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo eksplozji!

Łatwopalne ciecze lub wycieki gazu mogą spowodować eksplozję.

- Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych cieczy lub ulatniającego się gazu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Zagrożenie dla zdrowia.

Ta indukcyjna płyta grzejna jest zgodna z wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Jednak czasami działanie urządzeń medycznych może ulec zakłóceniu.

- Osoby posiadające rozrusznik serca, wszczepiony defibrylator lub aparat słuchowy muszą skonsultować się z producentem urządzenia medycznego w przypadku korzystania z kuchenki indukcyjnej, aby upewnić się, że dane urządzenie medyczne spełnia obowiązujące wymagania bezpieczeństwa.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia. Nie używaj przedłużaczy.
- Upewnij się, że przewód zasilający jest nieuszkodzony i nie przebiega pod urządzeniem, nad gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa z krawędzi powierzchni roboczej, aby uniknąć przypadkowego pociągnięcia urządzenia w dół.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Chroń urządzenie i kabel zasilający przed uszkodzeniem.
- Przed każdym użyciem sprawdź przewód zasilający i urządzenie pod kątem uszkodzeń.
- Jeżeli płyta kuchenna ulegnie uszkodzeniu (pęknięcia, pęknięcia lub pęknięcia), nie wolno w żadnym wypadku używać urządzenia.

natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

-W żadnym wypadku nie należy samodzielnie próbować otwierać i/lub naprawiać jakiegokolwiek części urządzenia.

-Niezwłocznie zlecić naprawę uszkodzonego urządzenia wykwalifikowanemu warsztatowi specjalistycznemu. Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzony przewód zasilający należy wymienić wyłącznie u specjalisty lub osoby o podobnych kwalifikacjach.

-W przypadku nieprawidłowego działania należy skontaktować się z naszym centrum serwisowym lub innym odpowiednim warsztatem specjalistycznym.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko poparzenia o gorące powierzchnie.

-Nie dotykaj powierzchni grzejnej bezpośrednio po zakończeniu gotowania.

Powierzchnia może być bardzo gorąca ze względu na gorące naczynie, które znajdowało się na płycie grzejnej.

-Nie podgrzewać zamkniętych puszek ani innych szczelnie zamkniętych pojemników.

-Nie kładź żadnych przedmiotów na płycie szklano-ceramicznej. Przedmioty metalowe (takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki) nagrzewają się.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Ze względu na wysokie temperatury istnieje ryzyko pożaru!

-Należy uważać, aby podczas pracy urządzenie nie miało kontaktu z żadnym innym przedmiotem. Pozostaw wystarczającą ilość miejsca ze wszystkich stron i do góry. W szczególności nie należy umieszczać go w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, zasłony, papier itp.).

-
- Indukcyjną płytę grzejną należy ustawić na odpornej na ciepło, płaskiej i stabilnej powierzchni. Indukcyjną płytę grzejną ustawiaj wyłącznie w chronionym, suchym pomieszczeniu.
 - Nie umieszczaj indukcyjnej płyty grzejnej na metalowej powierzchni wykonanej z żelaza, stali nierdzewnej lub aluminium.
 - Aby zapewnić wystarczającą wentylację, należy zachować wolną przestrzeń u góry oraz 10 cm z tyłu i po obu stronach.** Otwory urządzenia nie mogą być zakryte ani zablokowane.
 - Nie umieszczaj urządzenia na krawędzi stołu; mógłby się przewrócić i upaść.
 - Upewnij się, że płyta indukcyjna nie znajduje się zbyt blisko źródła ciepła lub w miejscu, w którym mogłaby mieć kontakt z wodą.
 - Nie pozostawiaj działającej płyty indukcyjnej bez nadzoru. Przede wszystkim sprawdź proces przygotowywania potraw z tłuszczami i olejami.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z zewnętrznym timerem lub odrębnym systemem zdalnego sterowania.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Możliwa emisja zakłóceń!

Ta indukcyjna płyta grzejna jest zgodna z wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Jednakże działanie innych urządzeń elektrycznych może zostać zakłócone.

- Nie umieszczaj płyty indukcyjnej w bezpośrednim sąsiedztwie innych urządzeń elektrycznych (np. telewizorów, nośników magnetycznych, zegarów lub kuchenek mikrofalowych, kuchenek gazowych).



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Możliwe szkody materialne!

Urządzenie może ulec uszkodzeniu w przypadku nieprawidłowego użytkowania.

- Używaj wyłącznie garnków i patelni przystosowanych do indukcji, wykonanych z materiału ferromagnetycznego.
- Utrzymuj płytkę szklano-ceramiczną w czystości i suchości.
- Do czyszczenia powierzchni ceramiki szklanej nie należy używać gruboziarnistych lub ostrych środków czyszczących, lecz łagodny detergent lub specjalny środek do czyszczenia ceramiki szklanej.
- Powierzchnia jest wrażliwa i może zarysować. Nie używaj ostrych ani spiczastych przedmiotów na płycie szklano-ceramicznej. Chroń powierzchnię przed spadającymi przedmiotami, aby uniknąć pęknięcia ceramiki szklanej.
- Dopasuj rozmiar garnka i patelni do rozmiaru płyty kuchennej. Upewnij się, że płyta kuchenna jest całkowicie przykryta garnkiem lub patelnią.
- Nie używaj uszkodzonych garnków lub patelni z krzywym dnem.

4. Zakres dostawy



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Istnieje ryzyko uduszenia w przypadku połknięcia lub wdychania małych części lub folii.

-Trzymaj folię opakowaniową z dala od dzieci.

Sprawdź, czy dostawa jest kompletna, a jeśli dostawa nie jest kompletna, poinformuj nas o tym w ciągu 14 dni od zakupu.

Wraz z zakupionym pakietem otrzymałeś:

- Indukcyjna płyta grzejna
- Instrukcje obsługi i dokumenty gwarancyjne

5. Gotowanie z indukcją

W przypadku indukcyjnej płyty grzejnej element ferromagnetyczny, czyli metalowy garnek lub patelnia, jest podgrzewany przez indukcyjnie generowane prądy wirowe. Metoda ta stanowi bardzo energooszczędną alternatywę dzięki oszczędności energii aż do 50% w porównaniu z konwencjonalnymi metodami gotowania. Dzięki precyzyjnej kontroli dostarczania ciepła i wyeliminowaniu czasu nagrzewania powierzchni grzewczej, dzięki tej technologii, czas gotowania zostaje znacznie skrócony.

Podczas gotowania podgrzewane jest tylko naczynie, a nie sama płyta. Podczas gotowania płyta grzewcza nagrzewa się wyłącznie ciepłem wydzielanym przez naczynie. Nie osiąga się jednak żadnych temperatur, które mogłyby spowodować przypalenie resztek jedzenia. Ułatwia to czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznej.

5.1. Odpowiednie naczynia kuchenne

Odpowiednie są naczynia o średnicy 15-20 cm wykonane z żelaza lub żeliwa (np. garnki emaliowane) i magnetycznej stali nierdzewnej, najlepiej z cienkim dnem, aby uniknąć strat energii i zapewnić czas reakcji na zmiany ustawień. Odpowiednie naczynia kuchenne są oznaczone w sklepach symbolem .



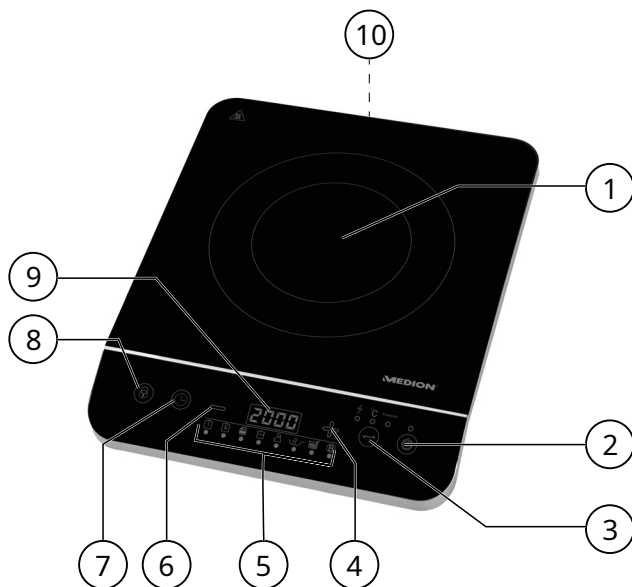
UWAGA

Sprawdź przydatność naczyń do gotowania na indukcji za pomocą magnesu. Jeśli magnes przyklei się do dna garnka, oznacza to, że garnek jest odpowiedni.

5.2. Nieodpowiednie naczynia kuchenne

Nie nadają się naczynia kuchenne wykonane z aluminium, miedzi, szkła i ceramiki oraz garnki o średnicy mniejszej niż 15 cm i większej niż 20 cm. Nie należy używać garnków i patelni o nierównym dnie ze względu na utratę energii.

6. Przegląd urządzenia



- 1) kołek
- 2) Zasilanie włącz / wyłącz 
- 3) Przełączanie wyświetlacza Watt  / Temperatura °C / Funkcjonować z klawiaturą 
- 4) Zwiększ poziom mocy/ustaw czas 
- 5) gotowania. Wyświetlanie funkcji programu
- 6) Zmniejsz poziom mocy/ustaw czas gotowania. 
- 7) Ustaw czas gotowania 
- 8.) Aktywacja/dezaktywacja wyświetlania blokady 
- 9) klawiszy
- 10) Zasilacz z wtyczką (nie pokazano)

6.1. Funkcje programu



Trzymaj się ciepło



Podgrzej/Gotuj na wolnym ogniu



Mleko/kawa/herbata



Parzenie



zagotować wodę



pieczone mięso



Smażenie na głębokim oleju



Funkcja wzmocnienia

7. Przed pierwszym użyciem

- Przetrzyj powierzchnię szklano-ceramiczną miękką szmatką lekko zwilżoną wodą.
- Wysuszyć powierzchnię szklano-ceramiczną miękką ściereczką. Urządzenie należy
- podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.

Rozlega się sygnał i „- - - -”, urządzenie znajduje się w trybie gotowości.



UWAGA!

Dopóki urządzenie jest podłączone do gniazdka, „- - - -” (tryb gotowości) i dioda LED działania nad przyciskiem  również miga.

8. Serwis



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko zranienia!

Podczas gotowania płyta grzewcza jest podgrzewana ciepłem wydzielanym przez naczynie.

-Przed dotknięciem płyty indukcyjnej poczekaj, aż ostygnie.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Istnieje ryzyko pożaru ze względu na wysokie temperatury.

-Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

- Umieść odpowiednie naczynie na środku indukcyjnej płyty grzejnej (informacje na temat odpowiednich garnków znajdziesz w rozdziale „5.1. Odpowiednie naczynia” na stronie 12).
- Naciśnij klawisz  aby wyłączyć urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i dioda LED działania nad przyciskiem  świeci.



UWAGA!

Proces gotowania rozpoczyna się dopiero wtedy, gdy na środku płyty indukcyjnej znajduje się odpowiedni pojemnik do gotowania.

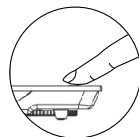
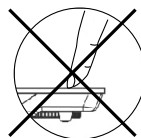
Jeżeli na płycie indukcyjnej nie ma odpowiedniego naczynia, kilka razy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać E0.

Następnie urządzenie przejdzie w tryb gotowości i wyświetli się „- - -”.

8.1. Obsługa przyciski czujnika

Elementy sterujące reagują na dotyk opuszki palca, dzięki czemu nie trzeba wywierać nacisku. Przy każdym naciśnięciu przycisku rozlega się sygnał dźwiękowy.

- Nie obsługuj przycisków opuszką palca. Upewnij się, że
- elementy sterujące są zawsze czyste i suche oraz że nie są przykryte szmatką lub podobnym materiałem.



Nawet cienka warstwa wody może utrudniać korzystanie z klawiszy.

8.2. Ustawianie temperatury/mocy gotowania

- Naciśnij klawisz  aby włączyć urządzenie.
 - Naciśnij klawisz  wielokrotnie, aż dioda LED zgaśnie  zapala się, sygnalizując gotowanie
- Dostosuj poziom w zależności od wydajności.

Moc indukcyjnej płyty grzejnej można regulować w krokach co 200 W aż do maksymalnej mocy 2000 W.

Indukcyjna płyta grzejna rozpoczyna pracę od poziomu gotowania 200 W i temperatury 160°C. Ustawiony czas gotowania wynosi 2 godziny. Informacje na temat zmiany czasu gotowania można znaleźć w następnym rozdziale.

- Naciśnij przycisk  aby zmniejszyć moc, naciśnij przycisk, aby ją  zwiększenia.
 - Naciśnij klawisz  kilkakrotnie, aż dioda LED zaświeci się poniżej °C, sygnalizując gotowanie
- Dostosuj poziom do temperatury.

Można ustawić temperaturę w zakresie od 60°C do 240°C.

- Naciśnij przycisk, aby  zmniejszyć temperaturę, przycisk, aby  do niej zwiększyć.

8.3. Ustaw czas gotowania

Można ustawić czas, po którym indukcyjna płyta grzejna powinna się automatycznie wyłączyć. Postępować w następujący sposób:

- Ustaw temperaturę lub moc gotowania zgodnie z opisem w „8.2. „Ustawianie temperatury/mocy gotowania” na stronie 16.
- Naciskaj przycisk, aż  zaświeci się dioda LED nad symbolem.
- Gdy świeci się dioda LED, naciśnij przycisk lub  aby wy~~tr~~ać czas gotowania.
 - Krótko naciśnij przyciski: Ustawienie w odstępach minutowych
 - Dłuższe naciśnięcie przycisków: Ustawianie w odstępach 10-minutowych.

Można ustawić czas gotowania do trzech godzin.

Wyświetlacz na przemian pokazuje ustawioną temperaturę lub moc oraz pozostały czas.

Po upływie czasu gotowania urządzenie wyłącza się automatycznie.

8.4. Ustawianie funkcji programu



Uwaga!

Aby móc korzystać z różnych funkcji programu, płyta kuchenna musi być włączona.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Programy nie zapobiegają rozgotowaniu ani przypaleniu!

-Należy zawsze monitorować podgrzewaną żywność i, jeśli to konieczne, podjąć działania, aby zapobiec jej przypaleniu lub wykipieniu.

Wskazanie wyświetlacza			
funkcjonować	Moc w [W]	temperatura w [°C]	Standardowy czas Funkcja w [h]
Trzymaj się ciepło		60	2:00
Rozgrzać się	400		2:00
Mleko/kawa/herbata	1000		0:15
Parzenie	1600		2:00
zagotować wodę	2000		0:15
pieczone mięso	1400		2:00
Smażenie na głębokim oleju	2000		2:00
Zwiększyć	2000		300 [sekund]



UWAGA!

Można ustawić czas gotowania programów, z wyjątkiem programów i, ustawiaj indywidualnie (patrz „8.3. Ustawianie czasu gotowania” na stronie 16).



- Naciśnij przycisk  wielokrotnie, aż dioda LED zgaśnie i świeci.
- Naciśnij przycisk  lub przycisk , aby wybrać odpowiednią funkcję programu.



Uwaga!

Ustawione funkcje programu automatycznie przełączają się w tryb gotowości po upływie czasu standardowego (patrz tabela powyżej) lub czasu ustawionego ręcznie.

Trzymaj się ciepło

-Wybierz funkcję programu **Trzymaj się ciepło**  i wskaźnik programu i program się rozpocznie.

Funkcja utrzymywania ciepła nie służy do podgrzewania zimnej żywności, ale raczej do utrzymywania temperatury gorącej potrawy natychmiast po przygotowaniu.

- Potrawy należy utrzymywać w cieple wyłącznie w naczyniach kuchennych (garnku/patelni). Przykryj naczynie kuchenne pokrywką.

Rozgrzać się

Funkcja rozgrzewania pozwala na podgrzanie zimnych potraw.

-Wybierz funkcję programu **Rozgrzać się**  i wskaźnik programu i program się rozpocznie.

Podgrzej mleko

Funkcja podgrzewania mleka służy do podgrzewania mleka/kawy/herbaty lub podobnych produktów.

-Wybierz funkcję programu **Podgrzej mleko**  i wskaźnik programu i program się rozpocznie.

Parzenie

Na przykład para Np. ryby, mięso lub warzywa w niewielkiej ilości płynu w odpowiednim naczyniu z funkcją gotowania na parze.

-Wybierz funkcję programu **Parzenie**  i wskaźnik programu i program się rozpocznie.

zagotować wodę

Jeśli chcesz szybko zagotować wodę, użyj funkcji gotowania.

-Wybierz funkcję programu **zagotować wodę**  i wskaźnik programu i program się rozpocznie.

pieczone mięso

-Wybierz funkcję programu **pieczone mięso**  i wskaźnik programu i program się rozpocznie.

Smażenie na głębokim oleju

Smażyć potrawy na gorącym tłuszczu w odpowiednich naczyniach, korzystając z funkcji smażenia w głębokim tłuszczu.

-Wybierz funkcję programu **Smażenie na głębokim oleju** .

Zaświeci się wskaźnik programu i program się rozpocznie.

Funkcja wzmocnienia

Funkcja Boost zwiększa moc, dzięki czemu można szybko podgrzać duże ilości, np. B. Woda do gotowania makaronu.

-Wybierz funkcję programu **Zwiększyć** .

Zaświeci się wskaźnik programu i program się rozpocznie.

Funkcja Boost jest aktywna maksymalnie przez 5 minut, po czym płyta grzewcza automatycznie przełącza się z powrotem do wcześniej ustawionego trybu gotowania.



Uwaga!

Jeżeli w trakcie gotowania zostanie wyjęte naczynie, kilka razy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać E0. Jeśli w trakcie sygnału naczynie zostanie ponownie odłożone, proces gotowania będzie kontynuowany. Jeżeli płyta grzejna pozostaje pusta, po ukazaniu się sygnału i komunikatu urządzenie przełącza się w tryb czuwania, a na wyświetlaczu miga „.”.-

--- „.”

-Aby wcześniej zakończyć funkcję programu, naciśnij przycisk



8.5. Wyłącz urządzenie

-Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk  aby wyłączyć urządzenie.

Urządzenie ponownie znajduje się w trybie gotowości, na wyświetlaczu miga „.”.- - -” i miga także dioda LED pracy nad przyciskiem.



Uwaga!

Wentylator urządzenia działa jeszcze przez pewien czas po zakończeniu procesu gotowania, aby schłodzić urządzenie. Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka zanim wentylator całkowicie się nie wyłączy.

9. Zamek kluczowy

Aby uniknąć przypadkowego naciśnięcia przycisków i zmiany wybranych ustawień gotowania, płyta indukcyjna wyposażona jest w blokadę przycisków.

-Naciśnij przycisk na ok. 3 sekundy. Blokada , zapali się dioda LED nad symbolem. przycisków zostanie aktywowana.

Rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlacz zmienia się. Li wyświetli się wybrane ustawienie gotowania.

Przycisk  nie jest zablokowany, więc w każdej chwili możesz wyłączyć urządzenie.

-Dezaktywować blokadę klawiszy naciskając klawisz przez ok. 3 sekundy, aż  dioda LED nad symbolem ponownie zgaśnie.

10. Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Aby zapewnić optymalne przenoszenie ciepła, płyta kuchenna i dno garnka muszą być czyste i wolne od pozostałości.
- Umieścić naczynie na środku strefy gotowania.
- Nie używać pojemników o średnicy dna mniejszej niż 15 cm. Podczas podgrzewania wody
- podgrzewaj tylko taką ilość, która jest rzeczywiście potrzebna. Podczas gotowania i
- przygotowywania potraw zawsze, jeśli to możliwe, przykrywaj naczynie do gotowania pokrywką.
- Wcześniej wyłącz strefę grzejną i wykorzystaj ciepło reszkowe do podtrzymania ciepła, stopienia itp.

11. Czyszczenie i pielęgnacja



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach!
- Przed czyszczeniem urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.



UWAGA!

Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących do powierzchni szklano-ceramicznej i obudowy urządzenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie. Stosuj specjalne środki czyszczące do powierzchni szklano-ceramicznych lub łagodny środek czyszczący, np. płyn do mycia naczyń.

- Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
- Większe zabrudzenia usunąć specjalną skrobaczką do szklanych powierzchni ceramicznych.
- Ochłodzoną powierzchnię szklano-ceramiczną przetrzyj miękką szmatką lekko zwilżoną wodą.
- Wysuszyć powierzchnię szklano-ceramiczną miękką ściereczką.
- Jeżeli szczeliny wentylacyjne są zabrudzone lub zablokowane, należy ostrożnie usunąć brud za pomocą odkurzacza.

12. Likwidacja

Jeśli nie będziesz korzystać z urządzenia przez dłuższy czas, odłącz je od prądu i przechowuj w suchym miejscu.

13. Rozwiązywanie problemów

Produkt opuścił naszą firmę w idealnym stanie. Jeśli nadal widzisz problem, spróbuj najpierw go rozwiązać, korzystając z poniższej tabeli. Jeśli Ci się nie uda, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

Kod błędu/ problem	Spowodowany	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie działa nie działa	Podłącz nie do gniazdka. Uszkodzony przewód zasilający lub wtyczka.	- Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka. - Sprawdź przewód zasilający i wtyczkę pod kątem uszkodzeń. - Biuro obsługi klienta.
Blat kuchenki Funkcje nie.	Urządzenie jest uszkodzone.	- Biuro obsługi klienta.
Proces gotowania zostaje przerwany czen.	Wentylator uległ awarii. Upłynął czas gotowania.	- Wyczyść szczeliny wentylacyjne, jeśli są zabrudzone. - Należy zresetować czas gotowania
E0	Wykrywanie garnka: Na płyce grzejnej nie ma garnka.	- W ciągu 30 sekund umieść rondlek na płycie kuchennej.
E03	Czujnik temperatury jest przeegrzany.	- Poczekaj, aż płyta ponownie osiągnie temperaturę pokojową, a następnie naciśnij ponownie przycisk , aby wyłączyć płytę. - Biuro obsługi klienta.

Kod błędu/ problem	Spowodowany	Rozwiązywanie problemów
E01	Monitorowanie elektroniki Zadziałało zabezpieczenie przeciwprzepięciowe	- Sprawdź, czy napięcie sieciowe w gniazdku, do którego podłączone jest urządzenie, odpowiada napięciu sieciowemu podanemu na tabliczce znamionowej. - Biuro obsługi klienta
E02	Napięcie sieciowe jest zbyt niskie.	- Sprawdź, czy napięcie sieciowe w gniazdku, do którego podłączone jest urządzenie, odpowiada napięciu sieciowemu podanemu na tabliczce znamionowej.
E03/E06	W elektronice nastąpiło zwarcie.	- Wyjmij wtyczkę zasilania z gniazdka. - Biuro obsługi klienta
E08	Główny czujnik nie reaguje.	- Biuro obsługi klienta.



UWAGA!

Przy wszystkich powyższych błędach należy zresetować urządzenie poprzez wyciągnięcie wtyczki zasilania.

14. Utylizacja



Opakowanie

Twoje urządzenie jest zapakowane w sposób zabezpieczający je przed uszkodzeniami w transporcie. Opakowanie jest surowcem i dlatego można je ponownie wykorzystać lub zawrócić do obiegu surowcowego.



Urządzenie

Starych urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE urządzenie po zakończeniu okresu użytkowania należy poddać właściwej utylizacji.

Materiały nadające się do recyklingu zawarte w urządzeniu są poddawane recyklingowi, co pozwala uniknąć zanieczyszczenia środowiska.

Zanieś stare urządzenie do punktu zbiórki odpadów elektronicznych lub do centrum recyklingu. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub władzami miejskimi.

15. Dane techniczne

napięcie nominalne

220 - 240 V ~ 50 Hz

pojemność znamionowa

2000 watów

Klasa ochrony

Klasa II

Średnica odpowiednich naczyń kuchennych

15-20cm

INFORMACJE O PRODUKCIE ROZPORZĄDZENIE (UE) NR. 66/2014

	symbol	Jednostka	Wartość
imię lub nazwisko rezygnacja z dostawcy			MEDION AG
Identyfikator modelu			MD 17595
Rodzaj płyty de			Samodzielna płyta grzewcza
Ilość gotowania strefy i/lub powierzchnie kuchenne			1
Technologia grzewcza			wprowadzenie

INFORMACJE O PRODUKCIE ROZPORZĄDZENIE (UE) NR. 66/2014

	symbol	Jednostka	Wartość
Dla nieokrągłych różne strefy gotowania lub obszary: Długość/szerokość powierzchni użytkowej powierzchnia/strefa gotowania	FUNT	mm	nie dotyczy
Średnice stref gotowania i/lub obszary	O	mm	200
pobór energii na strefę grzejną lub - powierzchnia na kg	(WE _{gotowanie elektryczne})	Wh/kg	191,7
pobór energii płyta	(EE _{podnoszony elektrycznie})	Wh/kg	191,7