

# IP 60.01 H2H Black

Instrukcja montażu i obsługi



Szanowni Państwo

Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji płyty kuchennej. Płyta ta została zaprojektowana i wykonana specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będzie stanowić część nowoczesnie wyposażonej kuchni. Zastosowane w nim nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne i użycie najnowszej technologii produkcji, zapewniają mu wysoką funkcjonalność i estetykę. Przed przystąpieniem do montażu płyty prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji. Dzięki temu unikną Państwo błędnej instalacji i obsługi płyty.

Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru płyty kuchennej naszej firmy.

Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania tego urządzenia. Zaleca się przechowywanie niniejszej instrukcji w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Model	Strefa gotowania	Moc (W)	Rozmiar opakowania (mm)
60.01 H2H BLACK	4 strefy indukcyjne	7200	650 *570* 130

### **Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa**

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

### **Instalacja**

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed instalacją lub użyciem płyty indukcyjnej

### **Ryzyko porażenia prądem**

- Modyfikacje domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezbędne i obligatoryjne jest podłączenie odpowiedniego systemu uziemienia
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

### **Zagrożenie przecięciem**

- Uważaj na ostre krawędzie.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

### **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Nigdy nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie to należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- Płyta indukcyjna powinna być odpowiednio zainstalowana i uziemiona wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Płyta indukcyjna powinna być podłączona do obwodu, który zawiera wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia z tytułu gwarancji lub rękojmi.

### **Obsługa i konserwacja**

#### **Ryzyko porażenia prądem**

- Nie gotuj na uszkodzonej płycie indukcyjnej( pękniętej lub zbitej) . Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej pęknie lub zbije się, natychmiast odłącz urządzenie z sieci elektrycznej i skontaktuj się z serwisem
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłącz płytę indukcyjną od zasilania.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

### **Zagrożenie dla zdrowia**

Płyta indukcyjna IP 60.01 jest zgodna z elektromagnetycznymi normami bezpieczeństwa.

## Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania łatwo dostępne części tego urządzenia nagrzewają się do tego stopnia, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia miały kontakt ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni kuchenki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Trzymaj dzieci z daleka od płyty.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza strefy gotowania, na których się znajdują. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować poparzenia.

## Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. W skrajnych przypadkach gotowanie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub powierzchni do przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę kuchenną w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez opieki w miejscu, w którym używane jest urządzenie.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, z ograniczoną zdolnością do korzystania z urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może używać urządzenia bez narażania siebie lub innych na niebezpieczeństwo.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty indukcyjnej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę indukcyjną.
- Nie stawaj przedmiotów na płycie indukcyjnej.
- Nie używaj patelni z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj zmywaków ani żadnych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szybę indukcyjną.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

**OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

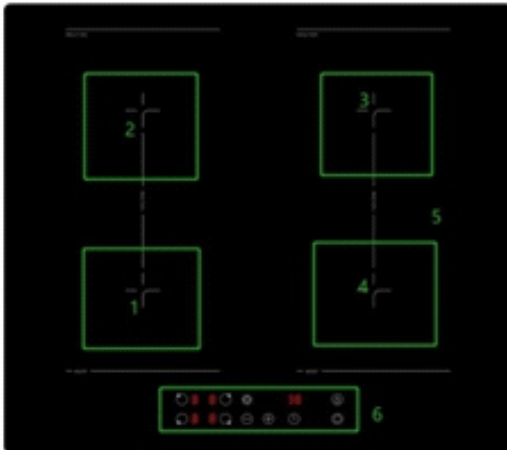
**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

**OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

**OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, w przypadku powierzchni kuchenki z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, który chroni części pod napięciem

## Przegląd produktów

Widok z góry  
Model IP 60.01 H2H BLACK

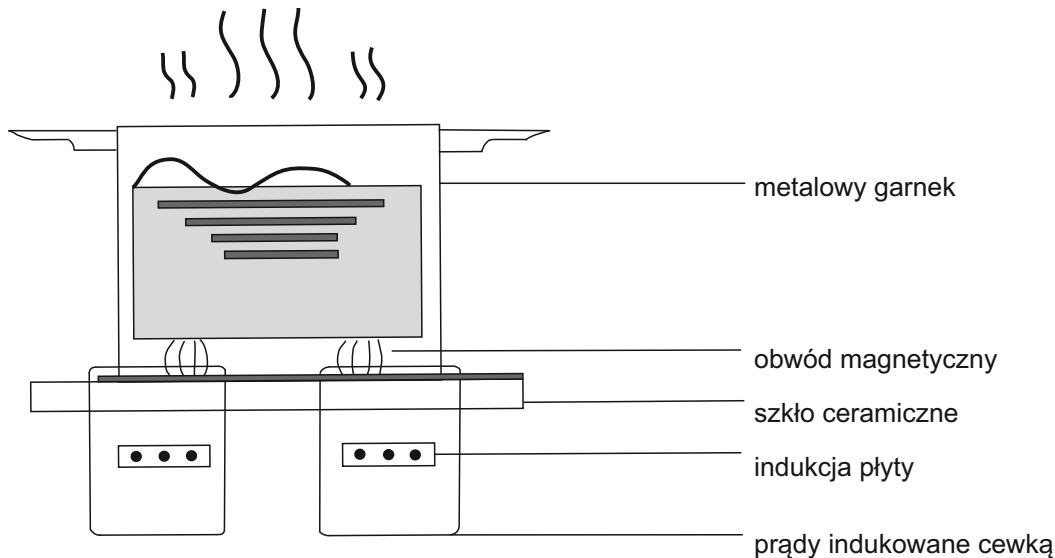


1. Pole indukcyjne max.  
2000W, doładowanie 2400W
2. Pole indukcyjne max.  
1600W, doładowanie 2000W
3. Pole indukcyjne max.  
2000W, doładowanie 2400W
4. Pole indukcyjne max.  
1600W, doładowanie 2000W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

1. Kontrola wyboru strefy grzewczej
2. Timer
3. Przycisk blokady
4. Przycisk włączania/wyłączania
5. Przycisk ustawienia poziomu mocy -/+
6. Oświetlenie okapu/ręczne sterowanie okapem

## Słowo o gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych generujących ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że ogrzewa je ciepło naczyń

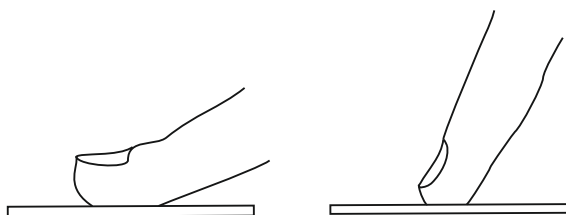


### Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która wciąż może znajdować się na kuchence indukcyjnej.

### Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszczonego palca, a nie jego czubka.
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że żaden przedmiot (np. naczynie lub szmatka) ich nie zakrywa. Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.

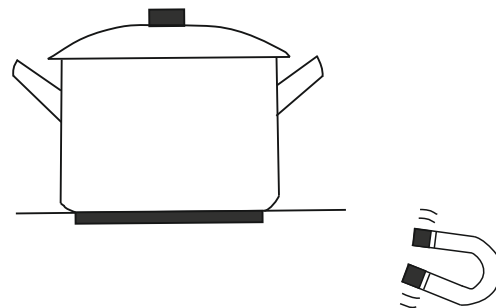




## Wybór odpowiednich naczyń na indukcję

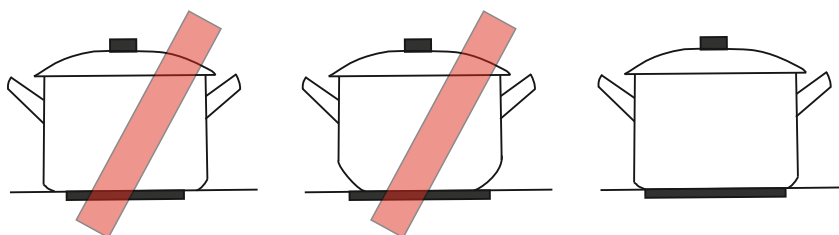
Używaj wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesem. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli jest przyciągany, naczynie nadaje się do indukcji
- Jeśli nie masz magnesu:

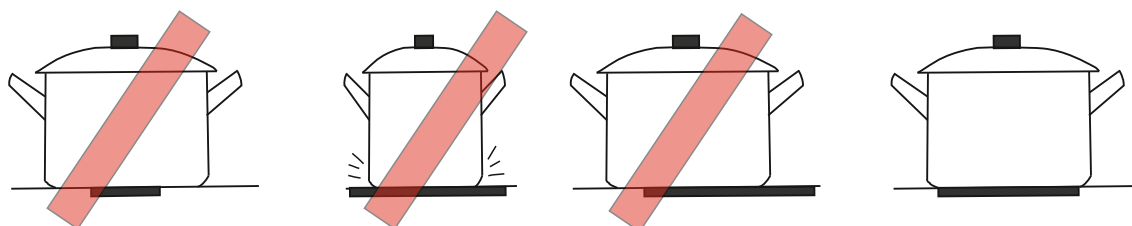


1. Wlej trochę wody do garnka, który chcesz sprawdzić.
  2. Włącz i odczekaj 3 minuty, aby sprawdzić, czy woda się nagrzewa.
- Nie nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.

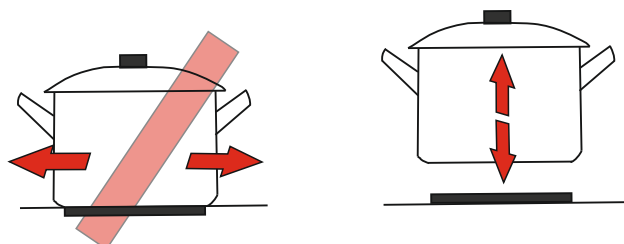
Nie używaj naczyń kuchennych z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa garnka jest gładka, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze stawiaj garnek centralnie w środku strefy gotowania.




Zawsze zdejmuj garnki z kuchenki indukcyjnej – nie przesuwaj ich, bo mogą porysować szkło.



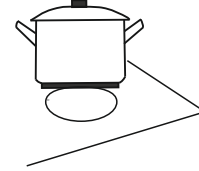
## Korzystanie z płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

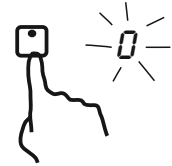
1. Dotknij przełącznika WŁ/WYŁ  płyta kuchenna wyświetli - lub -- dla wszystkich pól grzejnych



2. Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejnym, którego chcesz użyć.  
- Upewnij się, że dno garnka i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



3. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, obok przycisku zacznie migać wskaźnik 0.



4. Ustaw poziom mocy, dotykając „-”, „+”



Kiedy skończysz gotować

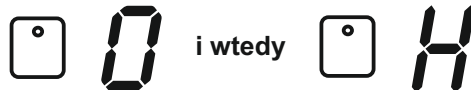


1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.



2. Wyłącz pole grzejne, dotykając „-” i przewijając do „0”.

Upewnij się, że wyświetlacz mocy pokazuje „0”, a następnie „H”.



3. Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku „WŁ/WYŁ”.



Uważaj na gorące powierzchnie

Płyta indukcyjna wyposażona jest w czujnik ciepła resztkowego – po zakończonym procesie gotowania i wyłączeniu płyty indukcyjnej pojawi się litera „H”. Informuje ona iż pole grzejne jest gorące i istnieje ryzyko poparzenia. Litera „H”, zniknie gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Użyta już i stygnąca płytę można wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii:



Jeśli chcesz podgrzać kolejny garnek, użyj gorącej jeszcze strefy, stawiając na nią naczynie.

## Funkcja booster

Dzięki funkcji Booster możesz zmaksymalizować moc pola grzejnego przez 5 minut.

### Aktywacja funkcji booster

- Naciśnij przycisk wyboru pola grzejnego, dla której chcesz aktywować funkcję Booster.

- Naciskaj przycisk „+”, aż do wyświetlenia się oznaczenia „P”

Moc strefy gotowania jest zmaksymalizowana;

Odpowiedni wyświetlacz mocy pokazuje



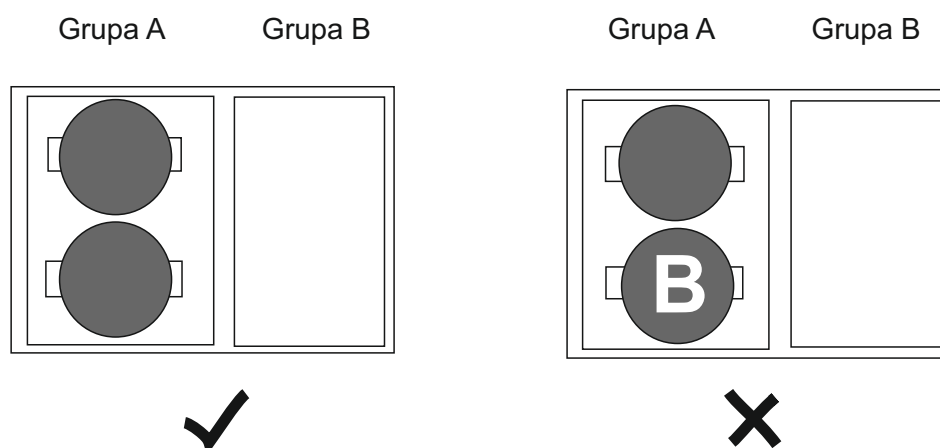
Po 5 minutach funkcja booster zatrzymuje się automatycznie, a pole grzejne przełącza się z powrotem na poziom mocy 9.

### Anulowanie funkcji booster

- Aby zatrzymać funkcję booster i ustawić dowolny poziom mocy, użyj przycisku „-”.

### Ograniczenie bezpieczeństwa sieci dla funkcji booster

Zasadniczo wszystkie strefy gotowania są wyposażone w funkcję Booster. Jednak płyta kuchenna jest podzielona na dwie grupy ze względu na rozdział mocy. Obsługa obu stref grupy za pomocą funkcji booster nie jest możliwa (patrz ilustracja). Jeśli funkcja booster jest aktywna dla obu stref, są one automatycznie obsługiwane na poziomie mocy 9.



## Funkcja strefy elastycznej (flex)

- Pole grzejne 1 i 2 i pola grzejne 3 i 4 tworzą dwie strefy elastyczne (flex).

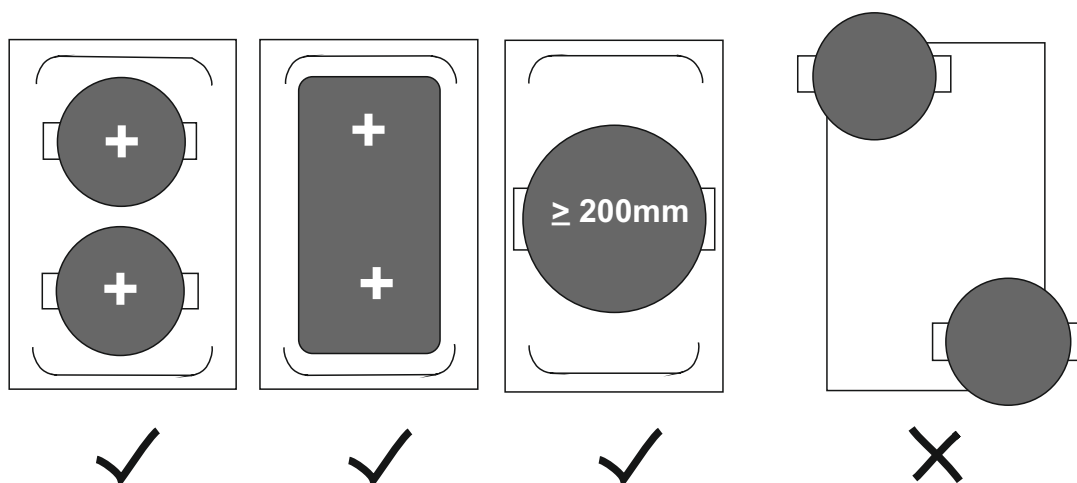
Strefa Flex składa się z dwóch niezależnych stref indukcyjnych, które można połączyć w jedną dużą strefę.

- Jeśli podczas pracy jako jedna duża strefa naczynie zostanie przesunięte z przedniej części do tylnej części (lub odwrotnie) w obrębie obszaru elastycznego (flex), nowa pozycja zostanie wykryta automatycznie.

Poziom mocy strefy, na której pierwotnie znajdowało się naczynie, zostaje zachowany, a część nie zakryta przez naczynie zostaje automatycznie wyłączona.

- Ważna uwaga: W trybie pracy ze strefą flex naczynie musi być umieszczone pośrodku strefy, tak aby obie strefy były równomiernie pokryte.

Przykłady odpowiedniego i nieodpowiedniego rozmieszczenia naczyń:



## Używanie jako jednej dużej strefy

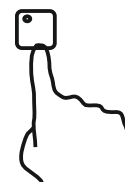
- Aby włączyć strefę flex, naciśnij jednocześnie dwa przyciski wyboru strefy grzejnej (dotykając jednocześnie dwóch przycisków po lewej lub prawej stronie)

Poziom mocy ustawia się tak samo jak w przypadku innych stref gotowania za pomocą przycisku

## Korzystanie z timera

- Możesz ustawić automatyczne wyłączenie jednej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.

- Możesz ustawić timer do 99 minut.



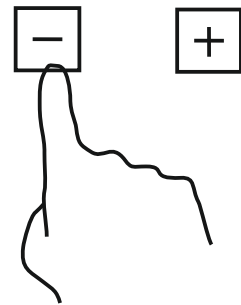
## Ustawienie timera z automatycznym wyłączeniem jednej lub kilku stref gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, ustaw moc pracy pola grzejnego
2. Dotknij przycisku timera, wskaźnik timera pokaże „30”
3. Ustaw czas, dotykając „+” „-”

Wskazówka: Jednokrotne dotknięcie przycisku „-” lub „+” timera spowoduje zmniejszenie lub zwiększenie czasu o 1 minutę.

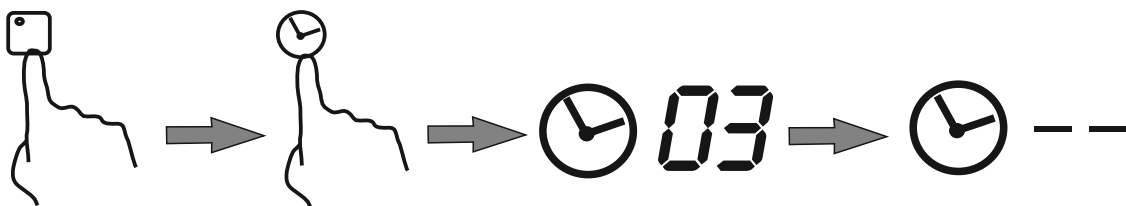
4. Gdy czas zostanie ustawiony, natychmiast rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut.



### Anulowanie timera

Dotknięcie przycisku wyboru pola grzewczego, a następnie dotknięcie przycisku „timer”, spowoduje anulowanie timera, a na wyświetlaczu minut pojawi się „--”.



**UWAGA:** Obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się czerwona kropka, wskazując wybraną strefę.

Ustawienie timera, aby wyłączyć więcej niż jedno pole

1. Jeśli z tej funkcji korzysta więcej niż jedno pole grzewcze, wskaźnik timera pokaże najniższy czas (np. ustawienie strefy 1# na 3 minuty, ustawienie strefy 2# na 6 minut, wskaźnik timera pokazuje „3”).

2. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.

UWAGA: Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu Ta, musisz zacząć od kroku 1

### Blokowanie elementów sterujących

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref grzewczych przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku WŁ/WYŁ Są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące



Dotknij kontrolki blokady klawiatury

Aby odblokować elementy sterujące

1. Upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady sterowania przez 3 sekundy.




Kiedy kuchenka jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem WŁ/WYŁ, w sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć kuchenkę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ/WYŁ, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować kuchenkę.

## Kontrola okapu i oświetlenia z poziomu płyty indukcyjnej

**Funkcja dostępna w urządzeniach wyposażonych w system Connect 2H**

1. Płyta grzejna z trzema trybami działania okapu.

Po uruchomieniu płyty indukcyjnej poprzez naciśnięcie przycisku mocy **4**  (domyślnie następuje to na mocy 5) turbina okapu uruchomi się automatycznie na biegu 2. Istnieje możliwość zmiany domyślnej prędkości w tym trybie. W tym celu, w czasie gdy cyfra wskazująca moc płyty mruga (tj. do 3 sekund po uruchomieniu płyty), należy za pomocą przycisków „-” lub „+” zmniejszyć lub zwiększyć moc płyty. Po kolejnych 3 sekundach następuje zatwierdzenie nowej mocy.

Poniższa tabela prezentuje jakie biegi pracy silnika okapu odpowiadają kolejnym nastawom mocy płyty indukcyjnej.

Płyta indukcyjna – max. moc:	1~3	4~5	6~8	9~P
Bieg okapu:	1	2	3	4

Po wyłączeniu płyty indukcyjnej okap będzie działał jeszcze przez 5 minut zanim turbina okapu wyłączy się.

### **UWAGA!**

Ze względu na indywidualne warunki otoczenia, w trybie automatycznym okap może się uruchomić na innym biegu niż zadeklarowany w powyższej tabeli. W takiej sytuacji bieg może zostać skorygowany manualnie bezpośrednio na okapie lub w trybie ręcznym na płycie indukcyjnej.

## **Tryb 2: PÓŁAUTOMATYCZNY**

Kiedy okap działa w trybie automatycznym, dotknij klawisza oświetlenia na płycie indukcyjnej, a następnie dotknij +/-, aby zmienić bieg okapu

## **TRYB 3: RĘCZNY**

Gdy włączysz urządzenie i dotkniesz klawisza oświetlenia na płycie indukcyjnej, a następnie +, okap się uruchomi, przytrzymaj przycisk + lub – aby zmienić bieg okapu.

## **2. TIMER:**

W czasie pracy okapu, dotknij przycisku oświetlenia na płycie indukcyjnej, a następnie dotknij przycisku TIMER'a. Wyświetlacz okapu w funkcji TIMER zacznie migać. Dotknij +/- na płycie indukcyjnej i ustaw czas do wyłączenia okapu. Potwierdź wybór ponownie dotykając przycisk TIMER

## **3. Oświetlenie okapu**

Przytrzymaj przycisk oświetlenia okapu przez 3 sekundy, oświetlenie okapu włącza się lub wyłącza.

## **OSTRZEŻENIA!**

### **Ochrona przed przegrzaniem**

Zainstalowany czujnik temperatury jest w stanie monitorować temperaturę wewnątrz kuchenki indukcyjnej. Gdy zostanie wykryta nadmierna temperatura, kuchenka indukcyjna automatycznie zatrzyma pracę.

### **Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym**

Gdy kuchenka działa przez jakiś czas, może się w niej znajdować ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, aby trzymać się od niej z daleka.



Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ olej i tłuszc nagrzewają się bardzo szybko. W bardzo wysokiej temperaturze olej i tłuszc zapalą się samoistnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

# Instrukcja obsługi

## Ustawienia ciepła

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym rodzaju naczynia i ilości składników. Eksperymentuj z kuchenką indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Ustawienia ogrzewania	Opis
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>- delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia</li><li>- roztapianie czekolady, masła i szybko palących się potraw</li><li>- delikatne gotowanie</li><li>- powolne nagrzewanie</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>- podgrzewanie</li><li>- szybkie gotowanie</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-b	<ul style="list-style-type: none"><li>- smażenie na dużym ogniu</li><li>- obsmażanie</li><li>- doprowadzenie zupy do wrzenia</li><li>- gotowanie wody</li></ul>



## Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niecukrowe pozostałości na szkle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!)</li> <li>3. Przemyj i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub papierowym ręcznikiem.</li> <li>4. Ponownie włącz zasilanie kuchenki.</li> </ol>	<p>- Gdy zasilanie płyty kuchennej jest wyłączone, nie będzie widać wskaźnika „gorącej powierzchni”, ale pole grzejne może nadal być gorące!</p> <p>Zachowaj szczególną ostrożność.</p> <p>- Silne zmywaki, niektóre nylonowe zmywaki i ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub szorujący jest odpowiedni.</p> <p>Nigdy nie pozostawiaj pozostałości po czyszczeniu na płycie kuchennej: szkło może ulec zabrudzeniu.</p>
Pozostałości po gotowaniu, topieniu i gorące wycieki cukru na szkle	<p>Usuń je natychmiast za pomocą łopatk, szpatełki lub skrobaczki odpowiedniej do szklanych płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>2. Przytrzymaj krawędź narzędzia pod kątem 30° i zeskrób brud lub rozlany płyn w kierunku chłodnego miejsca na płycie kuchennej.</li> <li>3. Zanieczyszczenia lub rozlany płyn wyczyść ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Wykonaj kroki od 2 do 4 dla „Codzienne zabrudzenia na szkle” powyżej.</li> </ol>	<p>Usuń plamy pozostawione przez roztopioną i słodką żywność lub wycieki możliwie jak najszybciej. Pozostawione do ostygnięcia na szkle mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię.</p> <p>Ryzyko przecięcia: Gdy osłona skrobaka jest zdjęta, jest bardzo ostry, należy go używać z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.</p>
Wyciek na panelu sterowania	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>2. Wchłóń rozlany płyn</li> <li>3. Wytrzyj obszar sterowania dotykowego czystą wilgotną gąbką lub ściereczką.</li> <li>4. Całkowicie wytrzyj obszar papierowym ręcznikiem.</li> <li>5. Ponownie włącz zasilanie kuchenki.</li> </ol>	<p>Płyta kuchenna może emitować sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha przed ponownym włączeniem płyty kuchennej.</p>

## Porady i wskazówki

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty.	Brak mocy.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w części „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na powierzchni panelu może znajdować się cienka warstwa wody lub używasz samego czubka palca podczas dotykania elementów sterujących.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szkoło jest porysowane.	Naczynia kuchenne o szorstkich krawędziach. Nieodpowiedni, ścierny zmywak lub środki czyszczące.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Patrz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają odgłosy trzaskania lub klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje niski, brzęczący dźwięk podczas używania na wysokiej mocy grzania.	Jest to spowodowane przez technologię indukcji	To normalne, ale hałas powinien wyciszyć się lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania ściennego płyty indukcyjnej, gdy pracuje wentylator.
Patelnie nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia ponieważ nie nadaje się do gotowania na indukcji. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia ponieważ jest zbyt małe dla strefy gotowania lub nie jest na nim odpowiednio wyśrodkowane.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania na indukcji. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Ustaw naczynie na środku i upewnij się, że podstawa odpowiada rozmiarowi strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa gotowania wyłączyła się nieoczekiwanie, rozlega się dźwięk i wyświetla kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu podczas gotowania).	Usterka techniczna.	Zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie ścienne płyty indukcyjnej i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

## Wyświetlanie awarii i kontrola indukacji

### Strefa gotowania

Jeśli pojawi się nieprawidłowość, kuchenka indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody:

PŁYTA INDUKCYJNA		
Błąd	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
E0	Brak puli, pufa nie pasuje, awaria cewki	Automatyczne wyłączenie po 1 minucie
E1	Zbyt niskie napięcie (poniżej 85 V)	Sprawdź napięcie
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (wyższe niż 285 V)	Sprawdź napięcie
E3	Czujnik powierzchni grzejnej włączony/zwarcie	Zmniejsz moc lub wyłącz
E4	Czujnik IGBT włączony/zwarcie	Zmniejsz moc lub wyłącz
E5	Spalanie na sucho, temperatura powierzchni grzejnej jest zbyt wysoka (około 250°C)	Automatyczne wyłączenie po 1 minucie
E6	Przegrzanie IGBT	Wyłącz i zatrzymaj ogrzewanie
E7	Czujnik powierzchni grzejnej nie działa	Wyłącz i zatrzymaj ogrzewanie
E8	Błąd komunikacji między płytą wyświetlacza a płytą główną	Wyłącz i zatrzymaj ogrzewanie

Powyższe to ocena i kontrola typowych awarii. Aby uniknąć niebezpieczeństw i uszkodzeń kuchenki indukcyjnej, prosimy nie demontować urządzenia samodzielnie.

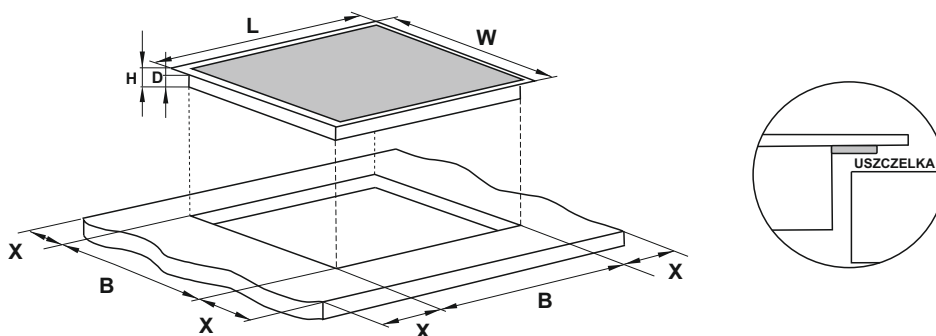
## Instalacja

### Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na rysunku.

Na potrzeby instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

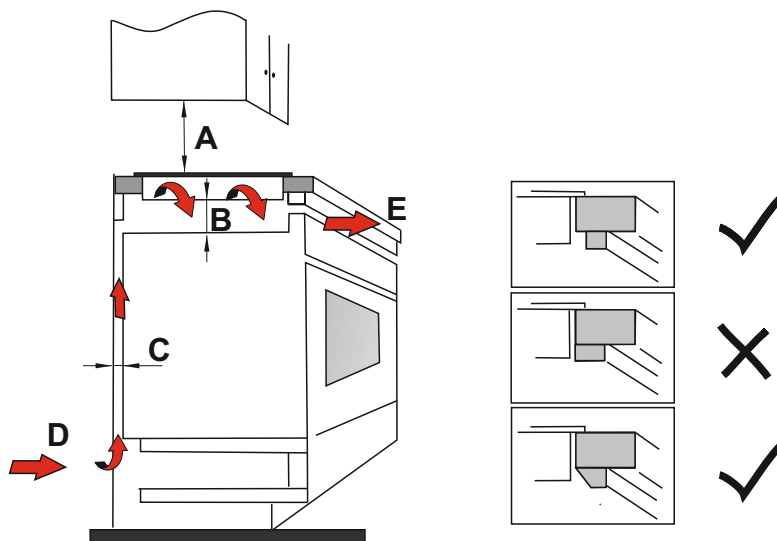


Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
IP 60.01 H2H Black	590	520	62	58	565	495	50 mini

## Instrukcja obsługi

W każdym przypadku upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej.

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	wlot powietrza	wylot powietrza

### Przed zainstalowaniem kuchenki upewnij się, że

- Powierzchnia robocza jest równa i w kształcie kwadratu, a żadne elementy konstrukcyjne nie ograniczają wymaganej przestrzeni.
  - Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału żaroodpornego.
  - Jeśli kuchenka jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
  - Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi odstępów oraz obowiązującymi normami i przepisami.
  - Odpowiedni wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Odłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3-milimetrową przerwę powietrzną na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na taką zmianę wymagań)
- Wyłącznik będzie łatwo dostępny dla użytkownika kuchenki
  - W przypadku wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami
  - Na powierzchni ścian otaczających kuchenkę używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne).

Odłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3-milimetrową przerwę powietrzną na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na taką zmianę wymagań)

- Wyłącznik będzie łatwo dostępny dla użytkownika kuchenki
- W przypadku wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami
- Na powierzchni ścian otaczających kuchenkę używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne).

### **Upewnij się, że po zainstalowaniu kuchenki**

- Do kabla zasilającego nie ma dostępu przez drzwi szafek lub szuflady
- Do podstawy kuchenki zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza
- Jeśli kuchenka jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą kuchenki zainstalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika

### **Uwagi**

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Posiadamy fachowców do Twoich usług. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Kuchenki nie należy montować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką czy suszarką do ubrań, gdyż wilgoć może uszkodzić elektronikę kuchenki.
3. Płytę indukcyjną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i strefa nagrzewania nad powierzchnią stołu muszą być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa przekładkowa i klej muszą być odporne na ciepło

### **Podłączenie kuchenki do zasilania sieciowego**

Kuchenka musi być podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem kuchenki do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

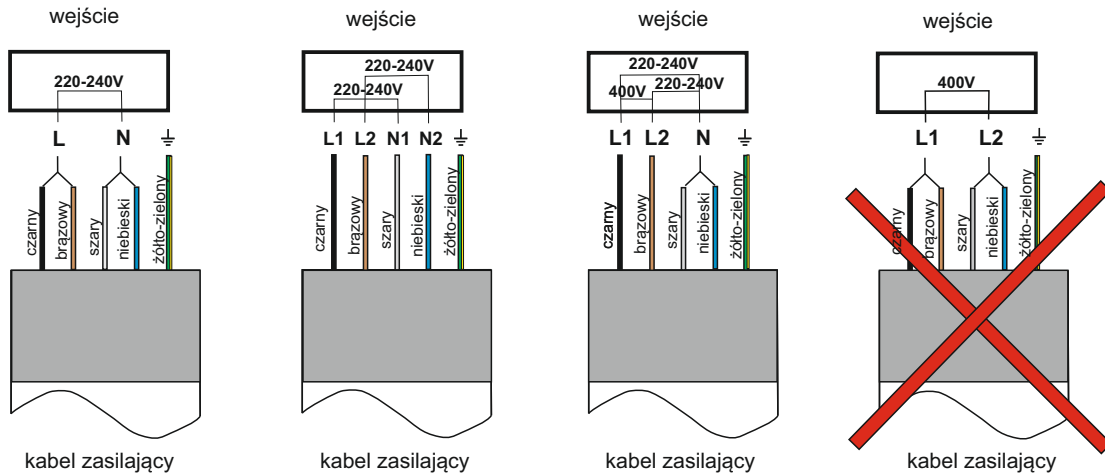
1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez kuchenkę.
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. przekroje przewodu zasilającego wytrzymają obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia kuchenki do sieci elektrycznej nie należy stosować przejściówek, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, gdyż mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

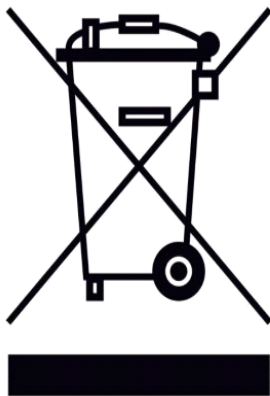
Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być tak ułożony, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekroczyła 75°C.

Sprawdź u elektryka, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez przeróbek. Zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub z wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób podłączenia przedstawiono poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność musi zostać wykonana przez przedstawiciela serwisu przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że zostało wykonane prawidłowe podłączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników.



**UTYLIZACJA:** Nie należy wyrzucać tego produktu razem z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczne jest oddzielne zbieranie takich odpadów w celu ich specjalnego przetwarzania.

To urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, pomagasz zapobiegać wszelkim możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać w przypadku niewłaściwej utylizacji.

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

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. Aby uzyskać dalsze informacje dotyczące przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami, zakładem utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym go kupiłeś. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miejskim, zakładem utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

## KARTA GWARANCYJNA

.....  
data sprzedaży

.....  
pieczęć i podpis sprzedawcy

### Adnotacje zakładu Usługowego

Nr zlecenia	Data zgłoszenia	Data naprawy	Zakres naprawy	Gwarancję przedłużono o dni	Podpis serwisanta
<b>A</b> Karta gwarancyjna Nr .....		<b>B</b> Karta gwarancyjna Nr .....		<b>C</b> Karta gwarancyjna Nr .....	
..... data            pieczęć i podpis sprzedawcy		..... data            pieczęć i podpis sprzedawcy		..... data            pieczęć i podpis sprzedawcy	

# WARUNKI GWARANCJI

1. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany jest przekazanie czystego urządzenia z pełnym wyposażeniem, nie noszącym śladów uszkodzeń innych niż reklamowane.
2. Producent udziela nabywcy gwarancji na zakupiony sprzęt pod warunkiem instalacji i użytkowania okapu zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Okres gwarancji liczony jest od daty sprzedaży okapu potwierdzonej przez sprzedawcę i wynosi 24 miesiące,
4. Wady lub uszkodzenia sprzętu w okresie gwarancji będą usuwane bezpłatnie w terminie do 14 dni od daty dostarczenia wyrobu.
5. Wszelkie uwagi i reklamacje należy zgłaszać u producenta lub w punkcie serwisowym, podając jednocześnie:
  - typ okapu,
  - datę zakupu,
  - dokładny opis wady adres i nr telefonu użytkownika.
6. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia sprzętu powstałe na skutek niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją instalowania lub użytkowania.
7. Nabywcy przysługuje prawo żądania wymiany sprzętu na wolny od wad gdy naprawy nie dokonano w ciągu 21 dni.
8. Okap wysyłany do naprawy powinien być oczyszczony i zawierać opis wszystkich występujących usterek.

## **Kontakt z serwisem:**

**tel. +48 517-497-863**

**email: [serwis@vdbpolska.pl](mailto:serwis@vdbpolska.pl)**











## **VDB Polska**

tel. 16 670 01 11

tel. 500-266-655

e-mail: [biuro@vdbpolska.pl](mailto:biuro@vdbpolska.pl)

[www.vdbpolska.pl](http://www.vdbpolska.pl)

