



# HOOVER

Instruction Manual for Induction Hob

ENGLISH

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

POLSKI

HDIMC30


**Thank you for purchasing the HOOVER induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.**

**Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej HOOVER. Przed użyciem płyty indukcyjnej należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc do niej wrócić w przyszłości.**



# Content

<b>1. Foreword</b>	<b>4</b>
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	6
1.3.4 Cut Hazard	6
1.3.5 Important safety instructions	6
<b>2. Product Induction</b>	<b>8</b>
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification	9
<b>3. Operation of Product</b>	<b>9</b>
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	10
3.3.1 Start cooking	10
3.3.2 Finish cooking	11
3.3.3 Locking the Controls	12
3.3.4 Timer control	13
3.3.5 Default working times	15
<b>4. Care and Cleaning</b>	<b>16</b>
<b>5. Hints and Tips</b>	<b>17</b>
<b>6. Failure Display and Inspection</b>	<b>18</b>
<b>7. Installation</b>	<b>20</b>
7.1 Selection of installation equipment	20
7.2 Before installing the hob, make sure that	21
7.3 After installing the hob, make sure that	22
7.4 Before locating the fixing brackets	22
7.5 Adjusting the bracket position	22
7.6 Cautions	23
7.7 Connecting the hob to the mains power supply	23

By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

# **1. Foreword**

## **1.1 Safety Warnings**

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

## **1.2 Installation**

### **1.2.1 Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **1.2.2 Cut Hazard**

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **1.2.3 Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

## **1.3 Operation and maintenance**

### **1.3.1 Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **1.3.2 Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

### **1.3.3 Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **1.3.4 Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **1.3.5 Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by

its electromagnetic field.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.



- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

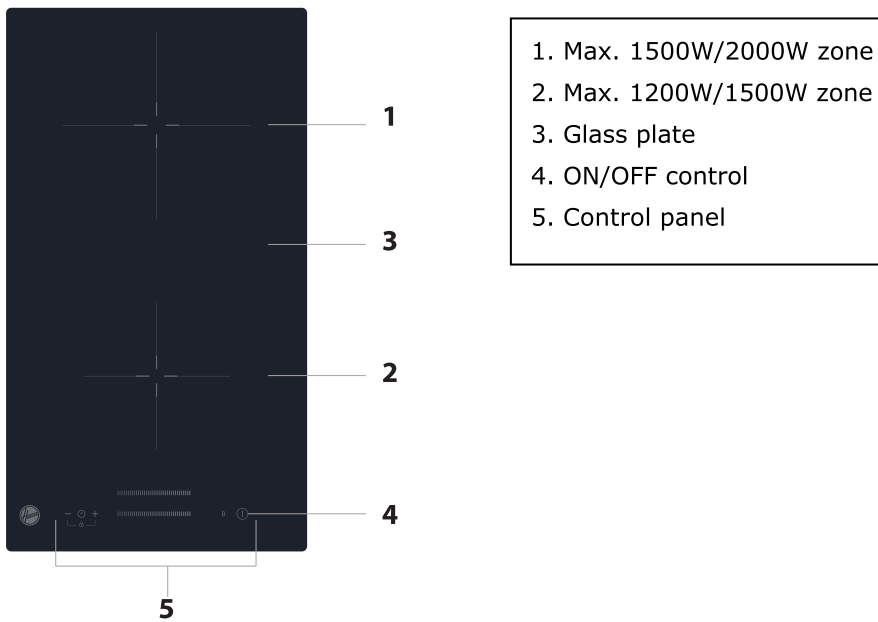
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

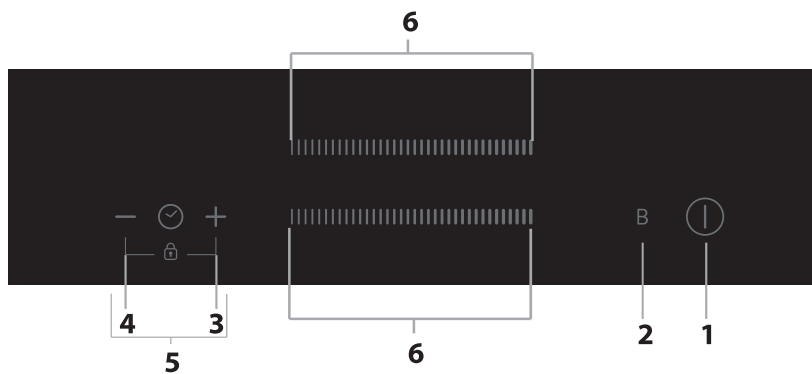
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

## 2. Product Induction

### 2.1 Top View



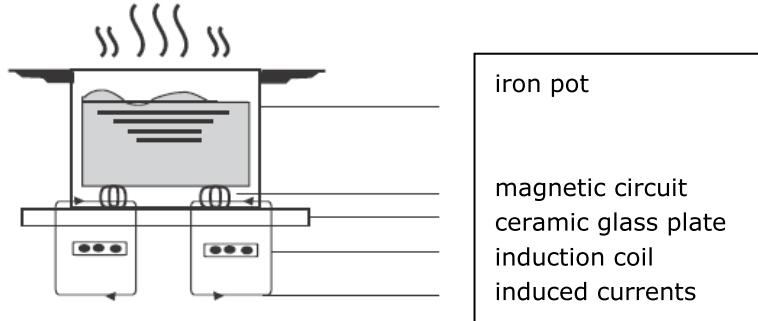
### 2.2 Control Panel



1. ON/OFF control
2. Boost control
3. Timer plus regulating control
4. Timer minus regulating control
5. Lock control
6. Power slider control

## 2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



## 2.4 Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

## 2.5 Technical Specification

Cooking Hob	HDIMC30
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X56
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

## 3. Operation of Product


### 3.1 Touch Controls

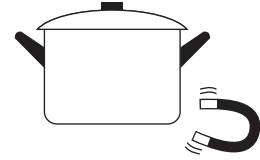
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



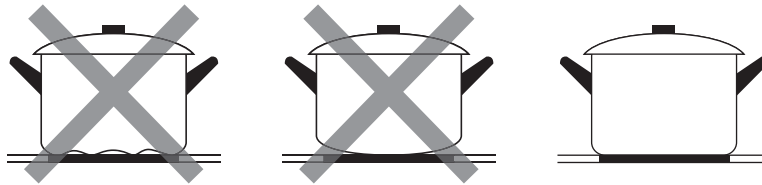
## 3.2 Choosing the right Cookware



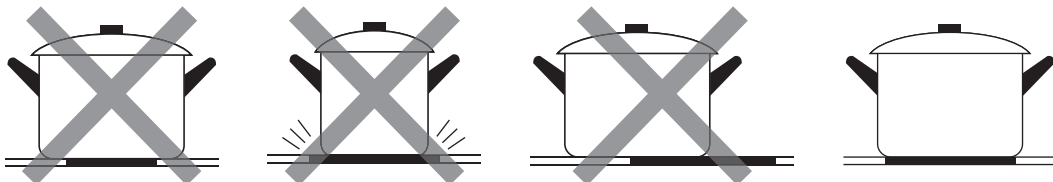
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



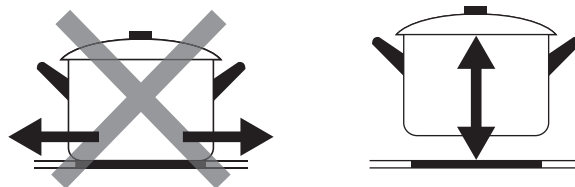
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.


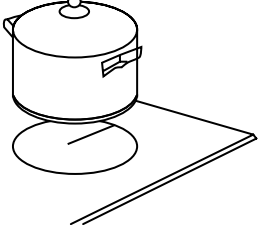
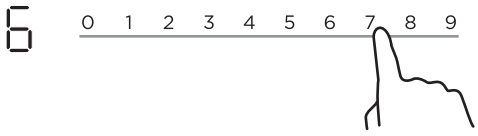
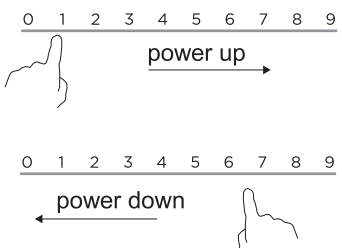


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



## 3.3 How to use

### 3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "--" or "--", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li> </ul>	
<p>Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash.</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.</li> <li>• You can modify the heat setting at any time during cooking.</li> </ul>	

### If the display flashes alternately with the heat setting

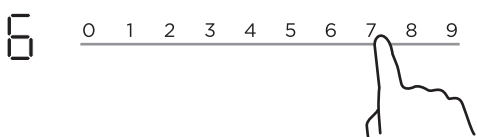
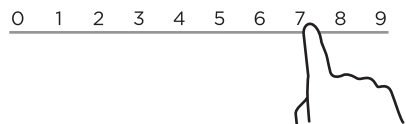
This means that:


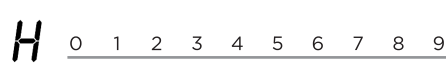
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

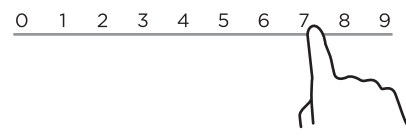
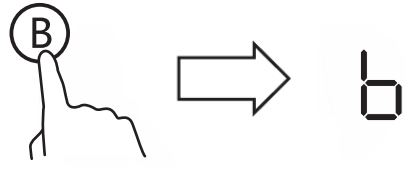
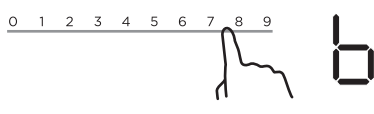
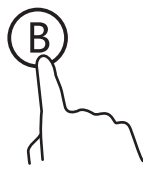
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

### 3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to left. Make sure the display shows "0".</p>	

<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

### 3.3.3 Using the Boost function

<b>Activate the boost function</b>	
<p>Touching the heating zone selection control</p>	
<p>Touching the boost control <b>B</b>, the zone indicator show "b" and the power reach Max.</p>	
<b>Cancel the Boost function</b>	
<p>Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function</p>	
<p>Touching the "Boost" control <b>B</b> to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.</p>	



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

### 3.3.4 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

<b>To lock the controls</b>	
Touch and hold the Timer “-” and Timer “+” at the same time for a while.	The timer indicator will show “Lo”
<b>To unlock the controls</b>	
Touch and hold the Timer “-” and Timer “+” at the same time for a while.	



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

### 3.3.5 Timer control

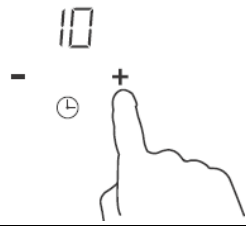
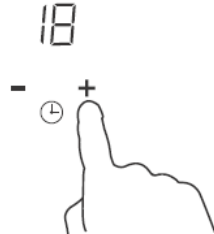
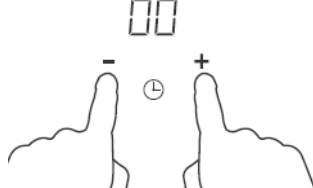
You can use the timer in two different ways:



- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

The timer of maximum is 99 min.

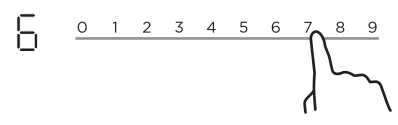

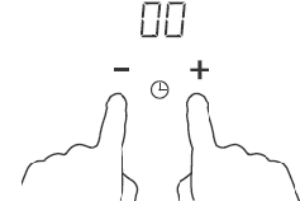


#### a) Using the Timer as a Minute Minder

**If you are not selecting any cooking zone**

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch “+” the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.</p>	

<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	


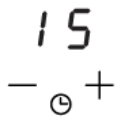

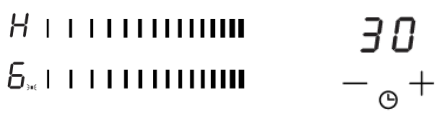
## b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
<p>Touching the heating zone slider control</p>	
<p>Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	

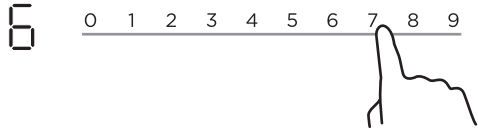
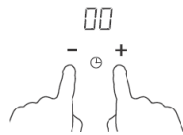


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

**set more zones:**

<p>The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:</p>	
 <p>(set to 15 minutes)</p>	
 <p>(set to 45 minutes)</p>	
<p>Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:</p>	 <p>(set to 30 minutes)</p>
<p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

### c) Cancel the timer

<p>Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled.</p>	

### 3.3.6 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.



## 4. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>

## 5. Hints and Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

Pans do not become hot and appears in the display.	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

## 6. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

### Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
<b>Auto-Recovery</b>		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
<b>No Auto-Recovery</b>		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	

F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	Replace the power board.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side ( Such as the first and the second zone ) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	

Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	
----------------------------	---------------------------	------------------	--

The above are the judgment and inspection of common failures.  
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

## 7. Installation

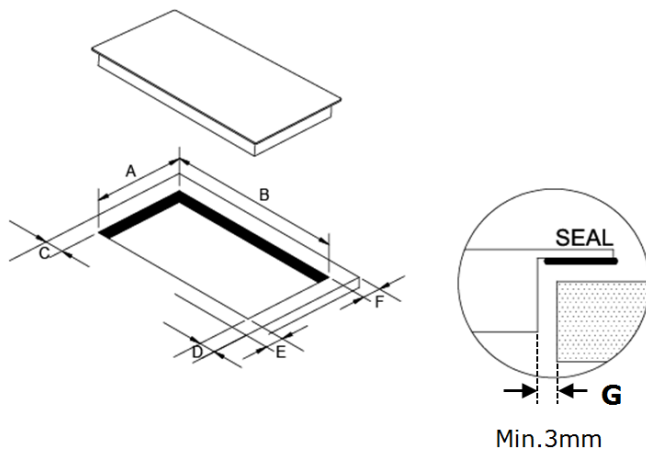
### 7.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

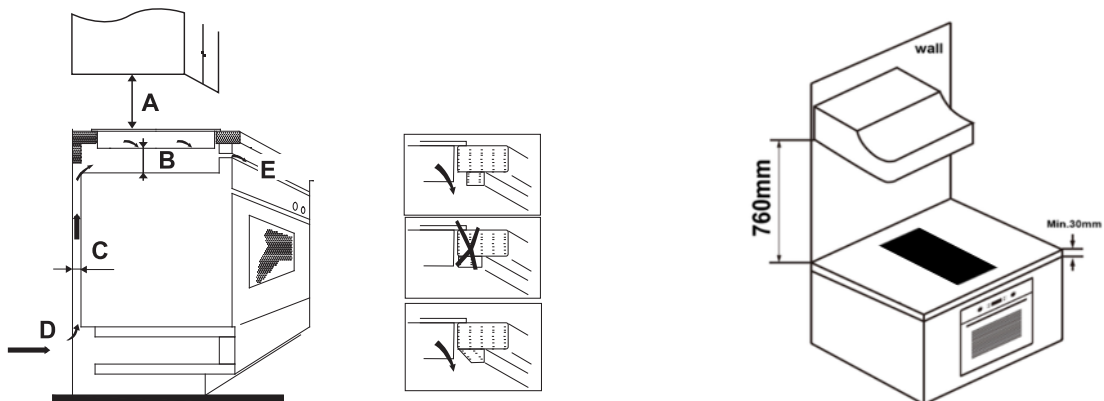


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 <sup>+4</sup> -0	500 <sup>+4</sup> -0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



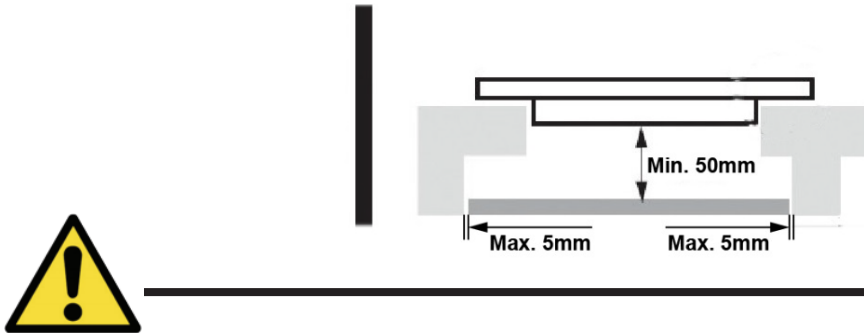
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

## 7.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces

surrounding the hob.

### 7.3 After installing the hob, make sure that

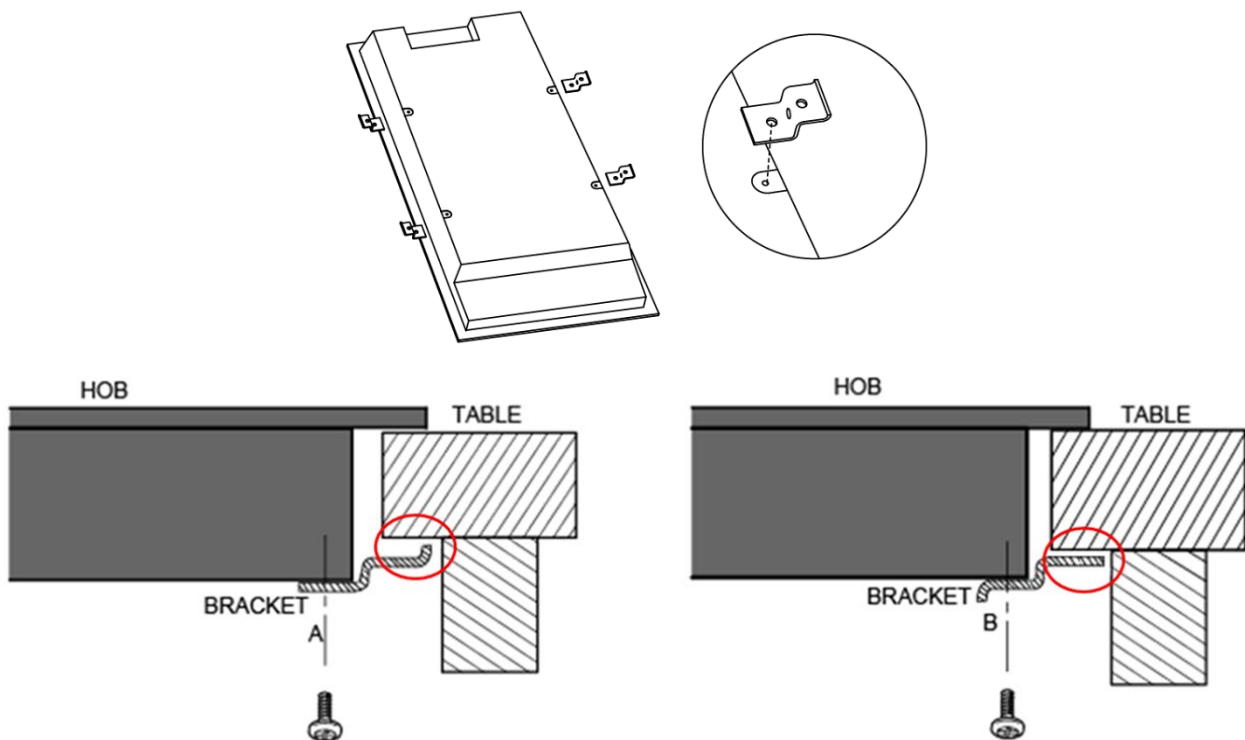
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

### 7.4 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

### 7.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



---

Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

---

## 7.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

## 7.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

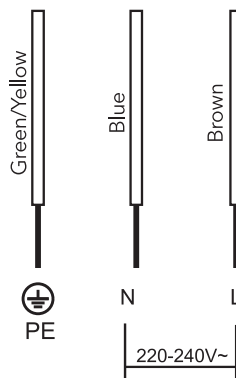
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.



- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.




---

The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

---



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.


For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HDIMC30	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			2	
	areas			/	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Front	∅	14,0	cm
		Rear	∅	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W		cm
		Rear central	L W		cm
		Rear right	L W		cm
		Central left	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central right	L W		cm
		Front left	L W		cm
		Front central	L W		cm
		Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Front	EC <sup>electric cooking</sup>	189.9	Wh/kg
		Rear	EC <sup>electric cooking</sup>	180.5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			EC <sup>electric hob</sup>	185.2	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul>					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

# Spis treści

<b>1. Wstęp</b> .....	<b>27</b>
1.1 Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem .....	27
1.2 Instalacja .....	27
1.2.1 Zagrożenie porażenia prądem .....	27
1.2.2 Niebezpieczeństwo skaleczenia .....	27
1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa .....	27
1.3 Obsługa i konserwacja .....	27
1.3.1 Zagrożenie porażenia prądem .....	27
1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia .....	28
1.3.3 Zagrożenie związane z gorącą powierzchnią .....	28
1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia .....	28
1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa .....	28
<b>2. Opis produktu</b> .....	<b>29</b>
2.1 Widok z góry .....	29
2.2 Panel sterowania .....	29
2.3 Zasada działania .....	30
2.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej .....	30
2.5 Dane techniczne .....	30
<b>3. Działanie produktu</b> .....	<b>30</b>
3.1 Przyciski dotykowe .....	30
3.2 Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania .....	31
3.3 Jak z niej korzystać .....	32
3.3.1 Rozpoczynanie gotowania .....	32
3.3.2 Po skończonym gotowaniu .....	32
3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost .....	33
<b>4. Dbłość i czyszczenie</b> .....	<b>37</b>
<b>5. Porady i wskazówki</b> .....	<b>38</b>
<b>6. Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie</b> .....	<b>39</b>
<b>7. Instalacja</b> .....	<b>41</b>
7.1 Wybór sprzętu instalacyjnego .....	41
7.2 Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że: .....	42
7.3 Po zainstalowaniu płyty należy upewnić się, że: .....	42
7.4 Przed umiejscowieniem wsporników mocujących .....	42
7.5 Regulacja pozycji wspornika .....	43
7.6 Przestrogi .....	43
7.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego .....	43

Poprzez umieszczenie oznaczenia  na tym produkcie potwierdzamy, że urządzenie to jest zgodne ze wszelkimi dotyczącymi tego produktu obowiązującymi prawnie wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska.

# 1. Wstęp

## 1.1 Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej należy przeczytać poniższe informacje.

## 1.2 Instalacja

### 1.2.1 Zagrożenie porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- Podłączenie do prawidłowo uziemionej instalacji elektrycznej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

### 1.2.2 Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Należy zachować ostrożność – krawędzie panelu są ostre.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

### 1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje.
- Nigdy nie umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Proszę udostępnić niniejsze informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie powinno zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie urządzenia od zasilania.
- Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może spowodować utratę gwarancji lub prawa do składania roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego powinien on zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Ostrzeżenie: W przypadku płyt grzejnych z tworzyw szklano-ceramicznych lub podobnych materiałów, które osłaniają części przewodzące prąd, jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby nie narazić się na możliwe porażenie elektryczne.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą one się nagrzewać.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Urządzenie nie powinno być sterowane przez zewnętrzny regulator czasowy lub osobny system sterowania zdalnego.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych do gotowania.
- Proces gotowania powinien przebiegać pod nadzorem. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.
- OSTRZEŻENIE: gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar. NIGDY nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

## 1.3 Obsługa i konserwacja

### 1.3.1 Zagrożenie porażenia prądem

- Nie gotować na pękniętej lub złamanej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej jest pęknięta lub złamana, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłączyć płytę kuchenną od wyłącznika ściennego.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

### 1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia wymagania norm bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) przed użyciem tego urządzenia muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie miało szkodliwego wpływu na ich implanty.
- Nieprzestrzeganie poniższego zalecenia może spowodować śmierć.

### 1.3.3 Zagrożenie związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia staną się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia.
- Nie dopuścić, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot oprócz odpowiedniego naczynia do gotowania zetknęło się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ochłodzi się.
- Dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.
- Uchwyty naczyń mogą być gorące podczas dotknięcia. Sprawdzić, czy uchwyty naczyń nie znajdują się nad innymi strefami grzewczymi, które są włączone. Utrzymywać uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować poparzenia i oparzenia.

### 1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odsłonięte, gdy osłona zabezpieczająca jest cofnięta. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

### 1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przegrzanie spowoduje dymienie oraz rozlanie tłuszczów, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używać urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczać ani nie pozostawiać żadnych przedmiotów, które mają właściwości magnetyczne (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą one być narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania lub dogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączać strefy grzewcze i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie polegać na funkcji wykrywania patelni w celu wyłączenia strefy grzewczej podczas zdejmowania patelni.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem, siadanie, stanie na nim lub wspinanie się na niego.
- Nie przechowywać przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą ulec poważnemu obrażeniu.
- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w strefie, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny znajdować się pod opieką odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez powodowania zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie to zalecono w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawać na płycie kuchennej.
- Nie używać patelni z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przesuwać takich patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używać szczotek drucianych ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak: – w pomieszczeniach kuchennych personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; – w gospodarstwach rolnych; – przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; – środowiskach typu „bed and breakfast”.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.
- Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.
- Należy upewnić się, że dzieci do 8 roku życia nie mają dostępu do urządzenia.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dostępu przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.

**Gratulujemy** zakupu nowej płyty indukcyjnej.

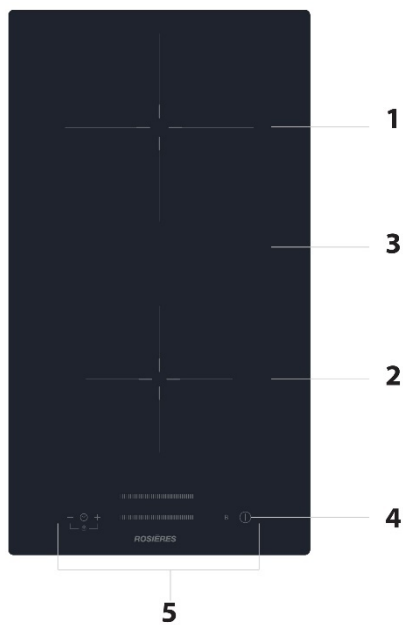
Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu dokonania instalacji należy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji.

Przed użyciem należy przeczytać uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

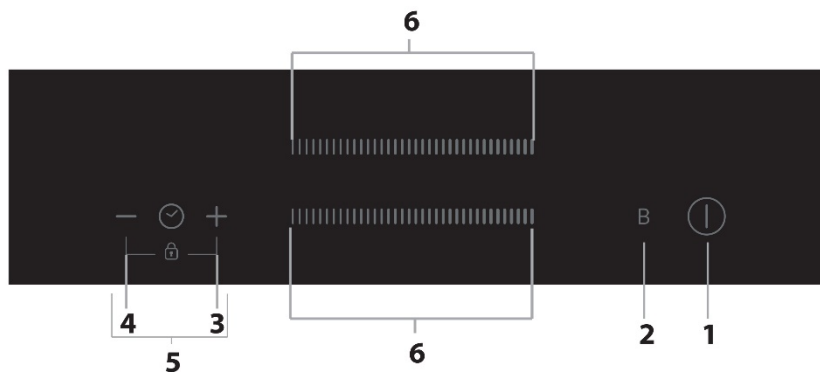
## 2. Opis produktu

### 2.1 Widok z góry



1. Strefa maks. 1500/2000W
2. Strefa maks. 1200/1500W
3. Płyta szklana
4. Przycisk włączania/wyłączania
5. Panel sterowania

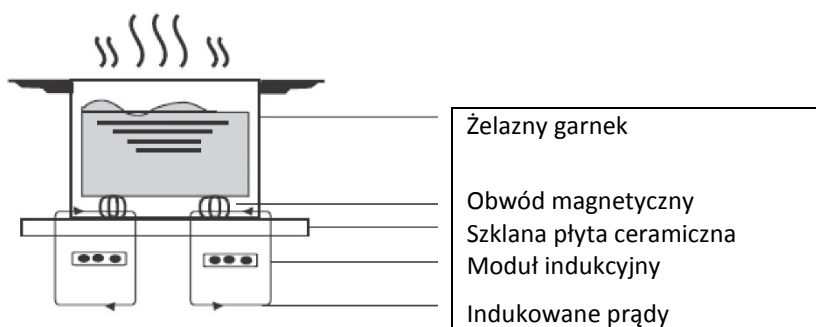
### 2.2 Panel sterowania



1. Przycisk włączania/wyłączania
2. Przycisk Boost
3. Element sterowania zwiększaniem wartości minutnika
4. Element sterowania zmniejszaniem wartości minutnika
5. Blokada elementów sterowania
6. Suwak mocy

## 2.3 Zasada działania

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Do działania urządzenia wykorzystywane są wibracje elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez nagrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia nagrzewa się.



## 2.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Należy przeczytać niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem”.
- Zdjąć folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

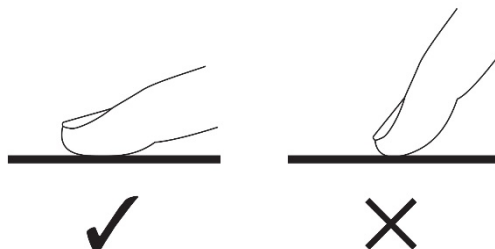
## 2.5 Dane techniczne

Płyta indukcyjna	RDIMC30
Strefy grzewcze	2 strefy
Napięcie zasilania	220 – 240 V~ 50 Hz lub 60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3500 W
Rozmiary produktu – dł. x szer. x wys. (mnn)	288 x 520 x 56
Wymiary w przypadku zabudowy A x B (mm)	268 x 500

## 3. Działanie produktu

### 3.1 Przyciski dotykowe

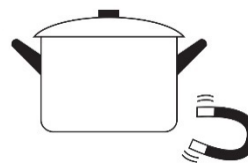
- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Upewnić się, że przyciski są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczynia lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać ich działanie.



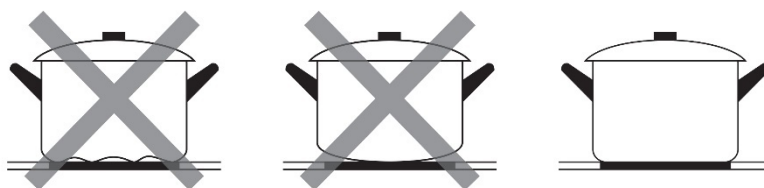
## 3.2 Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



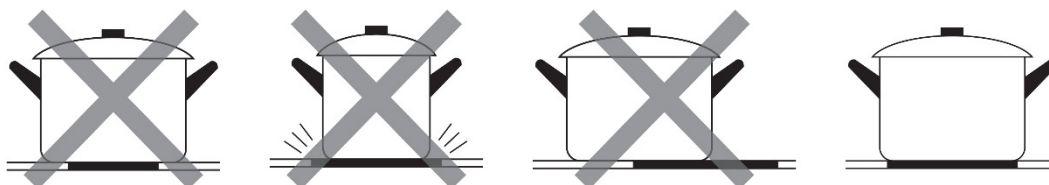
- Używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania indukcyjnego.
  - Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny.
- Przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, patelnia jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego.
  - W przypadku braku magnesu można:
    1. Wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
    2. Jeśli wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
  - Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i naczynia gliniane.



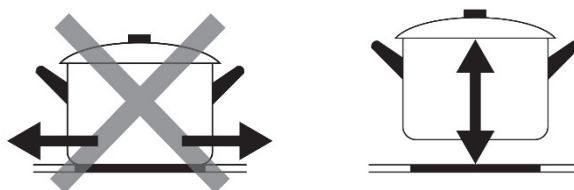
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Stosować patelnię o średnicy równej wielkości grafiki wybranego pola. Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Płyta grzewcza może nie wykryć naczyń mniejszego niż 140 mm. Zawsze wyśrodkować patelnię na strefie gotowania.



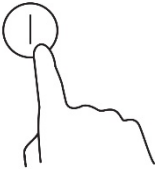
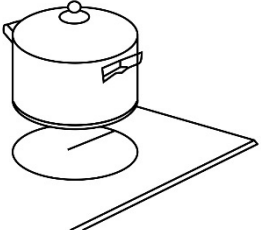
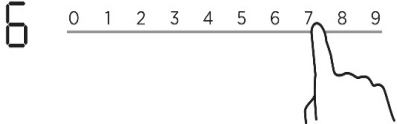

Zawsze podnosić patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwając jej, ponieważ może porysować szkło.





### 3.3 Jak z niej korzystać

#### 3.3.1 Rozpoczynanie gotowania

<p>Dotknąć przycisku ON/OFF na trzy sekundy. Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „-” lub „-” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.</p>	
<p>Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Należy upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.</li></ul>	
<p>Dotknąć przycisku suwaka strefy grzewczej. Wskaźnik obok przycisku zacznie migać.</p>	
<p>Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Jeśli nie zostanie wybrane ustawienie mocy, w ciągu 1 minuty płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1.</li><li>W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.</li></ul>	

#### Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

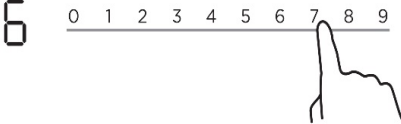
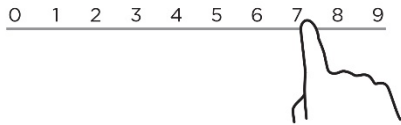
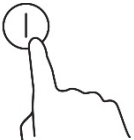
Oznacza to że:


- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały lub nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek.

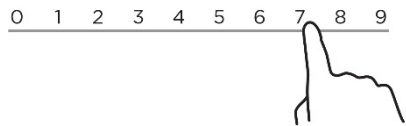

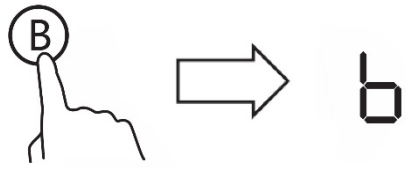
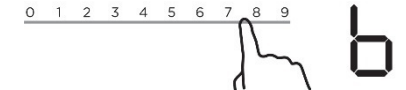

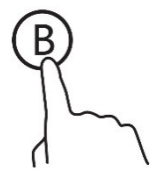
Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

#### 3.3.2 Po skończonym gotowaniu

<p>Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej, która ma zostać wyłączona.</p>	
<p>Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając suwaka w stronę lewą. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”.</p>	
<p>Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.</p>	

<p>Uważać na gorące powierzchnie</p> <p>Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może również służyć jako funkcja oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.</p>	
---	---

### 3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost




Włączanie trybu Boost	
Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej	
Dotknąć przycisku Boost  . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „b”, co oznacza maksymalny poziom mocy.	
Wyłączanie funkcji Boost	
Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, w przypadku której zamierza się anulować funkcję Boost	
Dotknąć przycisku „Boost”  , aby wyłączyć funkcję Boost, wtedy strefa grzejna powróci do pierwotnego ustawienia.	

- Z funkcji tej można skorzystać na każdej strefie grzewczej.
- Strefa grzewcza powróci do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli początkowe ustawienie mocy wynosi 0, po 5 minutach nastąpi powrót do poziomu 9.

### 3.3.4 Blokowanie elementów sterowania

- Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec użyciu ich przez osoby niepowołane (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą strefy grzewcze).
- Po zablokowaniu elementów sterowania wszystkie elementy sterowania z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

Jak zablokować elementy sterowania	
Dotknąć i przytrzymać przez chwilę jednocześnie przycisk regulatora czasowego „-” i regulatora czasowego „+”.	Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.
Jak odblokować elementy sterowania	
Dotknąć i przytrzymać przez chwilę jednocześnie przycisk regulatora czasowego „-” i regulatora czasowego „+”.	

-  Gdy płyta kuchenna jest w trybie zablokowanym, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku ON/OFF . W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączenia , ale przy kolejnym użyciu należy najpierw płytę odblokować.

### 3.3.5 Przycisk regulatora czasowego

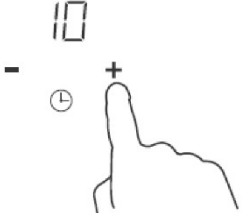
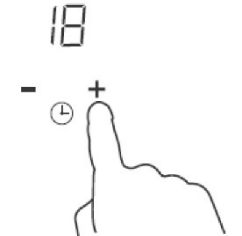
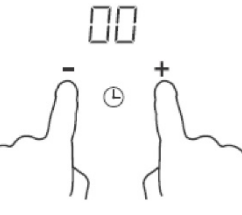
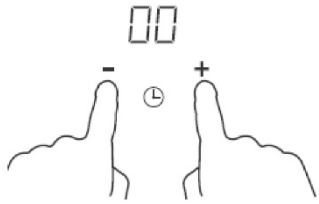
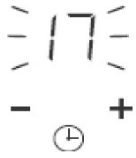
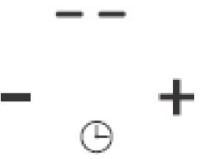
Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną lub więcej stref grzewczych po upływie ustawionego czasu.

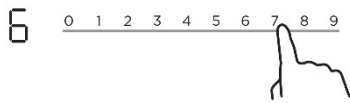

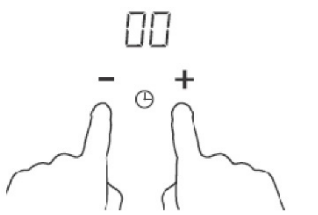

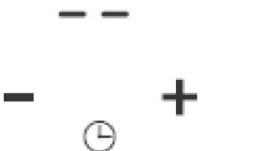
Czas maksymalnego ustawienia w regulatorze to 99 minut.

#### a) Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

<p>Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona. Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.</p>	
<p>Dotknąć przycisków „+” regulatora czasowego. Wskaźnik minutnika zacznie migać i na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „10”.</p>	
<p>Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego. Wskazanie: Dotknąć raz przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Dotknąć i przytrzymać raz przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.</p>	
<p>Po dotknięciu jednocześnie przycisków „-” i „+” regulator czasowy zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minut pojawi się „00”.</p>	
<p>Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.</p>	
<p>Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.</p>	

## b) Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustawienie jednej strefy	
Dotknąć suwaka obsługi danej strefy grzewczej.	
Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego. Wskazanie: Dotknięcie raz przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego zmniejszy lub zwiększy czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.	
Po dotknięciu jednocześnie przycisków „-” i „+” regulator czasowy zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minut pojawi się „00”.	
Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund. UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana jest ta strefa.	
Po upływie czasu grzania ustawionego na regulatorze odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona.	



Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

### Ustawianie większej liczby stref:

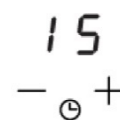
Etapy ustawiania większej liczby stref są podobne do etapów ustawiania jednej strefy.

Po ustawieniu czasu dla kilku pól grzejnych jednocześnie zaświecą się punkty dziesiętne odpowiednich pól grzejnych. Na wyświetlaczu minut widoczne są minuty odliczane przez regulator czasowy. Kropka właściwa dla danej strefy miga.

Pokazano to poniżej:

 (ustawienie na 15 minut)


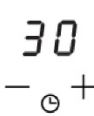
 (ustawienie na 45 minut)



Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa wyłączy się. Następnie wyświetli nowe minuty

odliczane przez regulator czasowy i kropka właściwa dla danej strefy będzie migać.

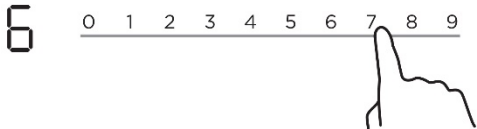
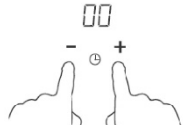
Pokazano to po prawej stronie:

(ustawienie na 30 minut)

Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej. Właściwy czas pojawi się na wskaźniku regulatora czasowego.

### c) Anulowanie działania regulatora czasowego

Dotknąć przycisku suwaka strefy grzewczej, dla której zamierzamy anulować działanie regulatora czasowego.	
Po dotknięciu jednocześnie przycisków „-” i „+” regulator czasowy zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minut pojawi się „00”.	
Dotknąć suwaka, aby ustawić regulator czasowy na „00”. Działanie regulatora czasowego zostanie anulowane.	

### 3.3.6 Domyślne czasy działania

Automatyczne wyłączenie się to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć po gotowaniu. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazane są w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać ogrzewanie i wyłączyć się automatycznie po 2 minutach.



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

## 4. Dbłość i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Codziennie zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie pozostałości na szkle)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>2. Zastosować środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!)</li> <li>3. Wypłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy zasilanie płyty kuchennej zostanie wyłączone, nie będzie na niej wskazania „gorąca powierzchnia”, ale pole grzejne może nadal być gorące! Zachować szczególną ostrożność.</li> <li>• Niektóre mocne środki czyszczące i sztuczne środki czyszczące oraz środki szorstkie/ścierne mogą porysować szkło. Zawsze przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy posiadany środek czyszczący jest odpowiedni.</li> <li>• Nigdy nie pozostawiać pozostałości środków do czyszczenia na płycie kuchennej: szkło może zostać poplamione.</li> </ul>
<p>Ślady po kipieniu, stopiona żywność i gorący cukier pozostawiają wycieki na szkle</p>	<p>Natychmiast usunąć je za pomocą plastikowej łopatkki, szpachelki lub skrobaka, odpowiednich do indukcyjnych płyt kuchennych, ale uważać na gorące powierzchnie stref grzewczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej od gniazdka ściennego.</li> <li>2. Trzymać ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkobać zabrudzenie lub przesunąć rozlane pozostałości na chłodny obszar płyty kuchennej.</li> <li>3. Usunąć zabrudzenia lub rozlane pozostałości ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Wykonać czynności z punktów od 2 do 4 sekcji „Codziennie zabrudzenia na szkle” powyżej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jak najszybciej usunąć plamy pozostawione przez słodką i stopioną żywność. Pozostawione do ostygnięcia na szybie mogą być trudne do usunięcia lub nawet mogą trwale uszkodzić powierzchnię szkła.</li> <li>• Zagrożenie skaleczeniem: kiedy osłona bezpieczeństwa jest wycofana, ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.</li> </ul>
<p>Rozlane pozostałości na przyciskach dotykowych</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>2. Usunąć rozlane pozostałości</li> <li>3. Przetrzeć obszar przycisków sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką.</li> <li>4. Wytrzeć obszar do sucha papierowym ręcznikiem.</li> <li>5. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta kuchenna może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed włączeniem płyty kuchennej upewnić się, że obszar przycisków sterowania dotykowego został wytarty.</li> </ul>

## 5. Porady i wskazówki

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdzić, czy w domu lub okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej. Jeśli wszystko sprawdzono i problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski sterowania dotykowego nie reagują.	Przyciski sterowania są zablokowane.	Odblokować przyciski sterowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji, patrz sekcja „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Przyciski sterowania są trudne w obsłudze.	Na przyciskach sterowania może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących używany jest czubek palca.	Upewnić się, że obszar dotykania elementów sterujących jest suchy i użyć opuszka palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkło jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach.  Używane są nieodpowiednie, ściernie środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”.  Patrz „Dbałość i czyszczenie”.
Podczas używania niektórych patelni słychać trzaski lub stuki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstw różnych metali o różnych wibracjach).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie jest to oznaka usterki.
Płyta indukcyjna generuje delikatny hałas podczas działania na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie ustać w momencie wybrania niższego ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Zainstalowano wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może występować nadal nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnej interwencji. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej, odłączając ją od gniazdka ściennego, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagzewają się i pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się do ogrzewania indukcyjnego.  Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest zbyt mała dla strefy grzewczej lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana.	Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz sekcja „Wybór odpowiedniego naczynia”.  Wyśrodkować patelnię i upewnić się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu regulatora czasowego).	Usterka techniczna.	Zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej od gniazdka ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

## 6. Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki niej technik może sprawdzić działanie różnych komponentów bez wymontowywania ich lub wyjmowania płyty kuchennej z blatu.

### Rozwiązywanie problemów

1) Kod usterki i możliwe rozwiązania ze strony użytkownika

Kod usterki	Problem	Rozwiązanie
<b>Auto-Recovery</b>		
E1	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E2	Napięcie zasilania jest niższe od wartości znamionowej.	
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej. (1#)	Poczekać, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E4	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej. (2#)	
E5	Wysoka temperatura IGBT. (1#)	Poczekać, aż temperatura IGBT powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, należy wymienić wentylator.
E6	Wysoka temperatura IGBT. (2#)	
<b>Brak Auto-Recovery</b>		
F3/F6	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie obwodu (F3 w przypadku 1#, F6 w przypadku 2#)	Sprawdzić połączenie lub wymienić czujnik temperatury płyty ceramicznej.
F4/F7	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – obwód otwarty (F4 w przypadku 1#, F7 w przypadku 2#)	
F5/F8	Usterka/nieprawidłowy czujnik temperatury płyty ceramicznej . (F5 w przypadku 1#,F8 w przypadku 2#)	
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT (zwarcie obwodu/obwód otwarty w przypadku 1#)	Wymienić panel zasilania.
FC/FD	Awaria czujnika temperatury IGBT (zwarcie obwodu/obwód otwarty w przypadku 2#)	



2) Konkretnie usterki i rozwiązania

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda nie zaświeca się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka i czy to gniazdko działa.	
	Nieprawidłowe podłączenie akcesoryjnego panelu zasilania i panelu wyświetlacza.	Sprawdzić podłączenie.	
	Akcesoryjny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić akcesoryjny panel zasilania.	
	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED jest nieprawidłowy.	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Zaświeca się wskaźnik trybu gotowania, ale ogrzewanie nie uruchamia się.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub otwory wentylacyjne powietrza mogą być zablokowane.  Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymienić wentylator.	
	Wentylator działa niewłaściwie.		
Ogrzewanie zatrzymuje się nagle podczas działania, a na wyświetlaczu miga litera „ <u>U</u> ”.	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
	Używane naczynie jest nieprawidłowe.  Średnica garnka jest zbyt mała.  Kuchenka uległa przegrzaniu;	Użyć odpowiedniego naczynia (patrz Instrukcja).  Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż temperatura powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	Obwód wykrywania patelni jest uszkodzony, wymienić panel zasilania.
Dla stref grzewczych po tej samej stronie (na przykład pierwsza i druga strefa) może być wyświetlane wskazanie „ <u>U</u> ”.	Nieprawidłowe podłączenie panelu zasilania i panelu wyświetlacza;	Sprawdzić podłączenie.	
	Panel wyświetlacza w części komunikacyjnej jest uszkodzony.  Główny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.  Wymienić panel zasilania.	
Dźwięk silnika wentylatora brzmi nietypowo.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymienić wentylator.	


Powyższe wskazania są jedynie przypuszczeniem, czynności takie wykonuje się przy powszechnych usterkach. Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

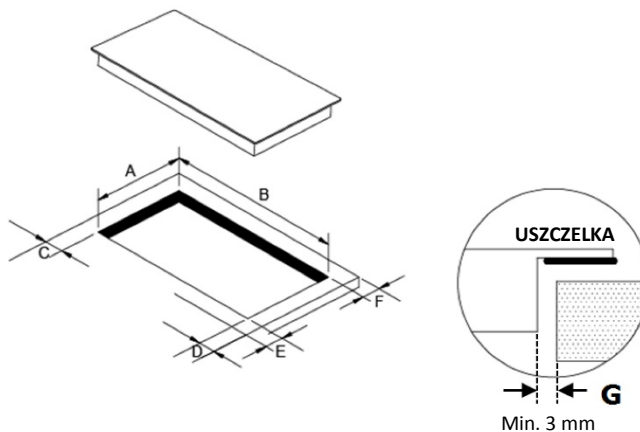
## 7. Instalacja

### 7.1 Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.


Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50mm wolnej przestrzeni. Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym pola grzejnego, należy wybrać termoodporny i izolowany powierzchniowo materiał powierzchni roboczej (nie należy stosować drewna i podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych jako materiału powierzchni roboczej, chyba że są one impregnowane). Jak pokazano poniżej:

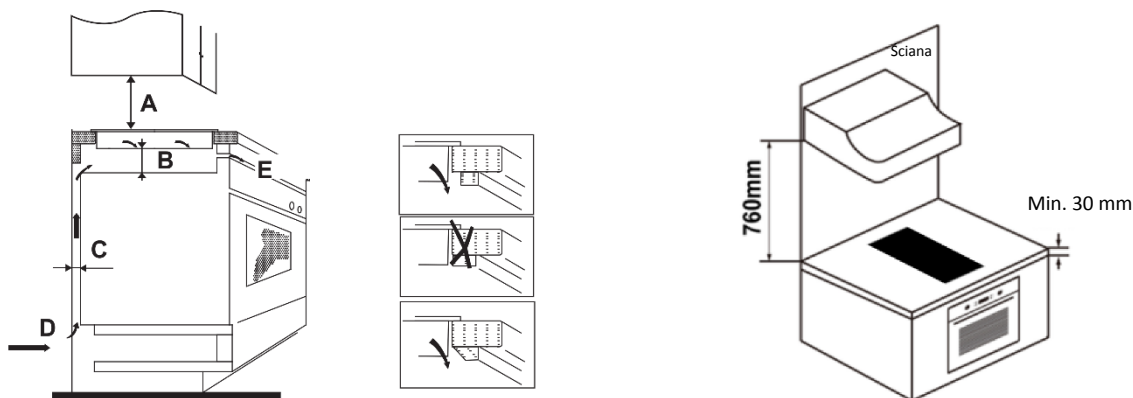
 Uwaga: bezpieczna odległość pomiędzy bokami płyty grzewczej a wewnętrzną powierzchnią blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 3 mm.



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

W każdym przypadku należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzejna jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie, jak pokazano poniżej.

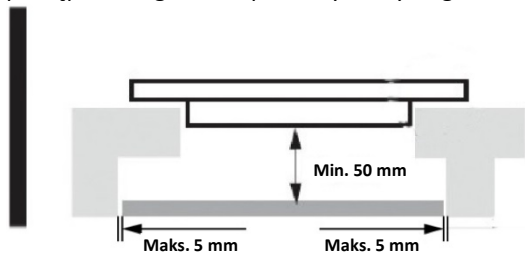
 Uwaga: bezpieczna odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad płytą indukcyjną szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

## OSTRZEŻENIE: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzewcza jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. W celu uniknięcia przypadkowego dotknięcia przegrzanego dna płyty grzewczej lub wystąpienia podczas pracy nieoczekiwanego porażenia prądem elektrycznym, należy umieścić drewnianą wkładkę, mocowaną wkrętami, w odległości co najmniej 50 mm od dna płyty grzewczej. Należy postępować zgodnie z poniższymi wymaganiami.



Na zewnątrz płyty grzewczej znajdują się otwory wentylacyjne. UŻYTKOWNIK MUSI upewnić się, że otwory te nie są zablokowane przez blat roboczy podczas ustawiania płyty grzewczej.



- Należy pamiętać, że klej, stosowany do łączenia tworzywa sztucznego lub materiału drewnianego z meblami, musi być odporny na temperaturę nie niższą niż 150 °C, aby uniknąć oderwania się panelu.
- Dlatego też tylna ściana, powierzchnie przylegające i otaczające muszą być odporne na temperaturę 90 °C.

## 7.2 Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań dotyczących przestrzeni;
- blat roboczy wykonany jest z żaroodpornego i izolowanego materiału;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący;
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące bezpiecznej odległości i obowiązujących norm oraz przepisów;
- odpowiedni rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od zasilania elektrycznego jest wbudowany w stałą instalację elektryczną, zamontowany jest i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi tego typu instalacji. Rozłącznik izolacyjny musi być rozłącznikiem zatwierdzonego typu, a odstęp między stykami rozłącznika musi wynosić co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznej pozwalają na taką zmianę wymagań);
- rozłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta, gdy płyta zostanie zainstalowana;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy się skonsultować z lokalnymi urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać z przepisami;
- na powierzchniach ścian zastosowane są żaroodporne i łatwe do czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

## 7.3 Po zainstalowaniu płyty należy upewnić się, że:

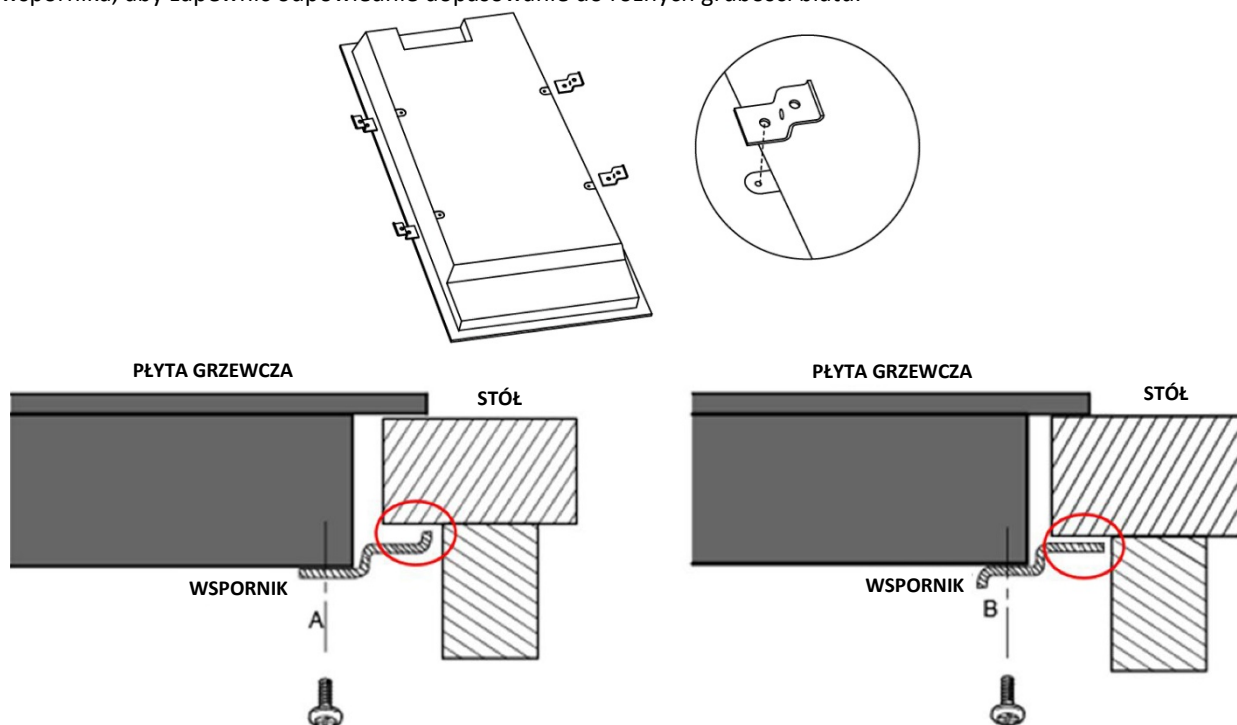
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

## 7.4 Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć materiałów opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterowania wystające z płyty.

## 7.5 Regulacja pozycji wspornika

Zamocować płytę na powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki na spodzie płyty (patrz rysunek) po instalacji. Wyregulować pozycję wspornika, aby zapewnić odpowiednie dopasowanie do różnych grubości blatu.



Po instalacji wsporniki w żadnym wypadku nie mogą stykać się z wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego (patrz rysunek).

## 7.6 Przestrogi

1. Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Dysponujemy specjalistami wykonującymi tego typu usługi. Nigdy nie przeprowadzać takich czynności samodzielnie.
2. Płyta kuchenna nie może zostać zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgotność może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
3. Indukcyjna płyta grzewcza powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać jak lepsze odprowadzanie ciepła w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią blatu powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, panele warstwowe przekładek i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać myjki parowej.

## 7.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płytę tę powinien podłączyć do zasilania sieciowego wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
3. przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej.

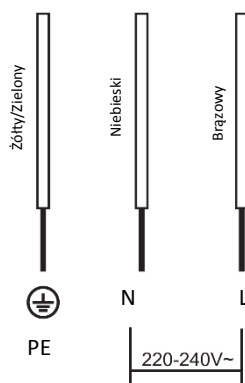
Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

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



Należy wezwać elektryka, aby sprawdził, czy system okablowania w domu jest odpowiedni do tego typu zmian. Zmian mogą dokonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy.

Gniazdo powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub do jednobiegunowego przerywacza obwodu. Sposób połączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać przeprowadzona przez pracownika serwisu posprzedażnego za pomocą specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.
- Instalator musi zapewnić poprawne podłączenie elektryczne, oraz zapewnić że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio autoryzowanych techników.
- Żółto-zielony przewód kabla zasilającego musi być podłączony do uziemienia zarówno źródła zasilania, jak i zacisków urządzenia.
- Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki będące skutkiem użytkowania urządzenia, które nie jest podłączone do uziemienia lub którego ciągłość uziemienia jest nieprawidłowa.
- Jeśli urządzenie posiada wyjście gniazdowe, musi być tak zainstalowane, aby możliwy był dostęp do takiego wyjścia.



Po zainstalowaniu nie ma dostępu do powierzchni dolnej i przewodu zasilającego płytę.



**UTYLIZACJA: nie utylizować tego produktu jako niesegregowanego odpadu komunalnego. Konieczna jest selektywna zbiórka takich odpadów do specjalnego przetwarzania.**

Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Upewniając się, że urządzenie zostało prawidłowo zutylizowane, można zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać, gdyby zostało zutylizowane w niewłaściwy sposób. Symbol na produkcie oznacza, że nie może być on traktowany jak zwykły odpad z gospodarstwa domowego. Powinien on zostać przekazany do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. Aby dowiedzieć się więcej na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, służbami utylizującymi odpady domowe lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami utylizującymi odpady domowe lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Informacja o produkcie (domowa płyta grzejna elektryczna) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu				RDIMC30	
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola			2	
	obszary			/	
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Przód	0	14,0	cm
		Tył	0	18,0	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tylna lewa	L W		cm
		Tylna środkowa	L W		cm
		Tylna prawa	L W		cm
		Środkowa lewa	L W		cm
		Środkowa	L W		cm
		Środkowa prawa	L W		cm
		Przednia lewa	L W		cm
		Przednia środkowa	L W		cm
		Przednia prawa	L W		cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy		Przód	ECElectric cooking	189,9	Masa/kg
		Tył	ECElectric cooking	180,5	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg			ECElectric hob	185,2	Masa/kg
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych					
<p>Wskazówki dotyczące oszczędzania energii:</p> <p>W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego.</p> <p>Korzystanie z pokrywy pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymaniu ciepła.</p> <p>Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.</p> <p>Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana.</p> <p>Stosować patelnię o średnicy równej wielkości grafiki wybranego pola.</p>					
Informacje te należy uważać za część instrukcji obsługi urządzenia.					



