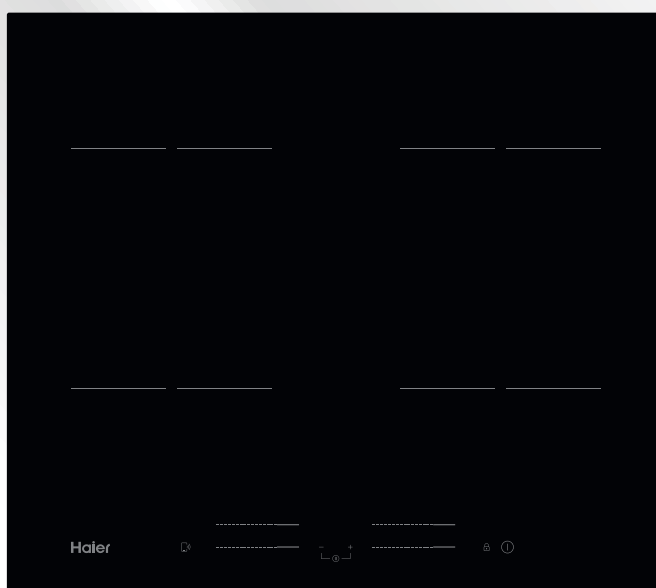


Haier

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

POLSKI



HAIPSJ64MC

Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej HAIER. 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.

Poprzez umieszczenie oznaczenia CE  na tym produkcie potwierdzamy zgodność ze wszystkimi odpowiednimi europejskimi wymogami bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska, które mają zastosowanie w ustawodawstwie dotyczącym tego produktu.

W stosownych przypadkach elementy tego urządzenia są zgodne z:
ROZPORZĄDZENIE (WE) nr 1935/2004 dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Niniejszym firma Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE dostępny jest w witrynie internetowej, pod następującym adresem www.candy-group.com

Przypomnienie o bezpieczeństwie i konserwacja

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci w wieku do 8 lat,
- a osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy mogą z niego korzystać, jeżeli pozostają pod nadzorem lub otrzymały instruktaż
- w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić ani przeprowadzać konserwacji
- **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.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia pola należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki rondli, ponieważ mogą one się nagrzewać.

- Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej wszelkie wycieki.
- Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż płyta ostygnie.
 - Po użyciu należy wyłączyć element grzejny używając przełącznika. Nie należy polegać na czujniku wykrywającym patelnię.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
 - Elementy służące do odłączania muszą być wbudowane w stałą instalację elektryczną zgodnie z przepisami dotyczącymi przewodów instalacji elektrycznej.
 - W instrukcjach określono typ przewodu, jaki ma być stosowany, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisu lub osoby o podobnych kwalifikacjach, w celu uniknięcia zagrożenia.

PRZESTROGA: W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.

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 zawsze stosować odpowiednie garnki.
- Zawsze umieszczać patelnię na środku pola, na którym zamierza się gotować.
- Nie umieszczać nic na panelu sterowania.
- Nie należy używać powierzchni jako deski do krojenia. W instalacji elektrycznej musi być przewidziane urządzenie odłączające zgodnie z zasadami instalacji elektrycznej, które określają, jakiego przewodu należy użyć i uwzględniając temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.

- Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia.- PRZESTROGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany

Termometr Preci: Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Prosimy o dokładne zapoznanie się z nimi przed użyciem:

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń kuchennych. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku do 12 lat.
- Termometr może działać w następującym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej wewnętrznej temperatury 100°C części metalowej. Część ceramiczna może osiągnąć 350°C.
- W aplikacji Preci przewidziano alarm przegrzania, aby zapobiec przegrzaniu termometru Preci. Gdy zmierzona temperatura jest wyższa niż 80°C lub 176°F, zostanie uruchomiony alarm przegrzania. Jak najszybciej wyjąć termometr Preci ze źródła ciepła, używając rękawic.
- Nie należy używać termometru Preci w innym urządzeniu niż płyta indukcyjna.
- Nie należy używać termometru Preci w kuchence mikrofalowej.
- Termometr należy czyścić przed każdym użyciem.
- Termometr Preci może być czyszczony i myty, ale nie należy go na długo zanurzać w wodzie. Nie należy wkładać urządzenia do zmywarki.
- **NIE NALEŻY DOTYKAĆ TERMOMETRU Preci GOŁYMI DŁOŃMI OD RAZU PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA.** Aby usunąć termometr Preci z żywności po ugotowaniu, należy zawsze zakładać rękawice.
- Podczas gotowania należy prawidłowo włożyć termometr Preci do potrawy. Do stosowania termometru Preci z płynnymi produktami spożywczymi zaleca się stosowanie załączonej chochli. Nie należy wystawiać metalowej części termometru Preci na działanie ciepła wytwarzanego przez urządzenie.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za żadne uszkodzenia termometru Preci spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

- Nie należy używać termometru Preci w oleju do smażenia.
- Podczas używania kratki metalowa część termometru Preci nie może jej dotykać.
- Nie należy wkładać termometru Preci do izolowanego materiału, takiego jak folia.
- NIE UŻYWAĆ termometru Preci w temperaturze powyżej 110°C
- W przypadku wybierania z aplikacji hOn przepisu z wykorzystaniem Preci musi on znajdować się w pobliżu płyty grzewczej.
- Przed każdym użyciem należy upewnić się, że termometr Preci jest w pełni naładowany.
- Po użyciu dokładnie oczyścić ceramiczną nasadkę termometru Preci.

Szanowny Kliencie:

Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej Haier. Mamy nadzieję, że będzie dobrze służyła przez wiele lat.

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.

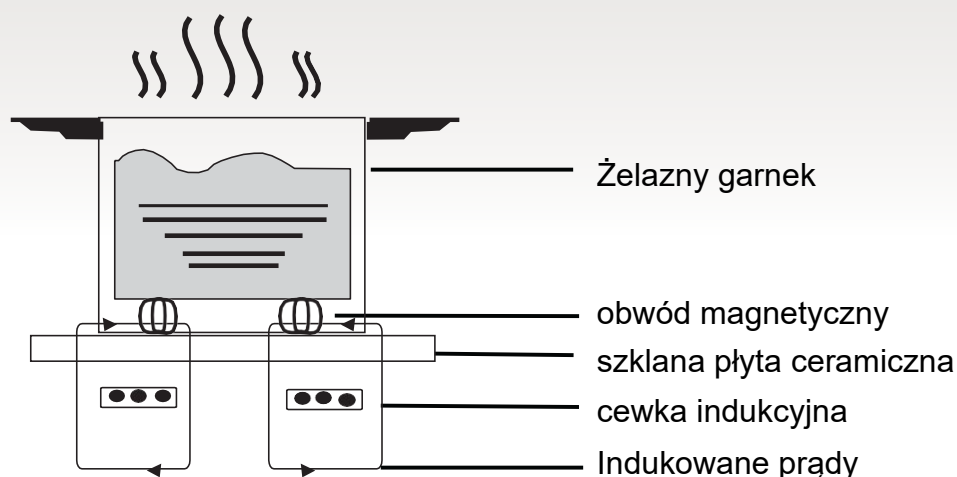
Opis produktu

Płyta indukcyjna nadaje się do wszystkich rodzajów gotowania. Posiada elektromagnetyczne strefy gotowania, mikrokomputerowe sterowanie i wiele przydatnych funkcji, co czyni ją idealnym wyborem dla dzisiejszej rodziny.

Produkowana ze specjalnie importowanych materiałów płyta indukcyjna Haier jest niezwykle przyjazna dla użytkownika, trwała i bezpieczna.

Zasada działania

Płyta indukcyjna składa się z cewki, płyty grzejnej wykonanej z materiału ferromagnetycznego i układu sterującego. Prąd elektryczny za pośrednictwem cewki wytwarza silne pole magnetyczne. Powoduje to powstanie dużej liczby wirów, które z kolei wytwarzają ciepło, które następnie jest przesyłane przez pole grzejne do naczynia służącego do gotowania.



Bezpieczeństwo

Ta płyta została specjalnie zaprojektowana do użytku domowego.

W ramach ciągłych badań mających na celu doskonalenie swoich produktów firma Haier zastrzega sobie prawo do modyfikacji wszelkich aspektów technicznych, programowych lub estetycznych urządzenia w dowolnym momencie.

● Ochrona przed przegrzaniem

Czujnik monitoruje temperaturę pól grzejnych. Jeśli temperatura przekroczy bezpieczny poziom, pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone.

● Wykrywanie małych lub niemagnetycznych przedmiotów

Po pozostawieniu na polu grzejnym patelni o średnicy mniejszej niż 80 mm lub innego drobnego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza) lub patelni niemagnetycznej (np. aluminiowej), przez około minutę rozlega się sygnał dźwiękowy, po czym pole grzejne automatycznie przełącza się w tryb gotowości.

● Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

Gdy pole grzejne działa już przez pewien czas, powstaje ciepło resztkowe. Pojawia się litera „H” ostrzegająca, by zachować bezpieczną odległość.

Po zdjęciu patelni z pola grzejnego natychmiast przestaje się ono nagrzewać i wyłącza po upływie minuty od włączenia sygnału dźwiękowego.

● Automagiczne odłączenie

Kolejną funkcją zabezpieczającą płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Następuje to za każdym razem, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzejne. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

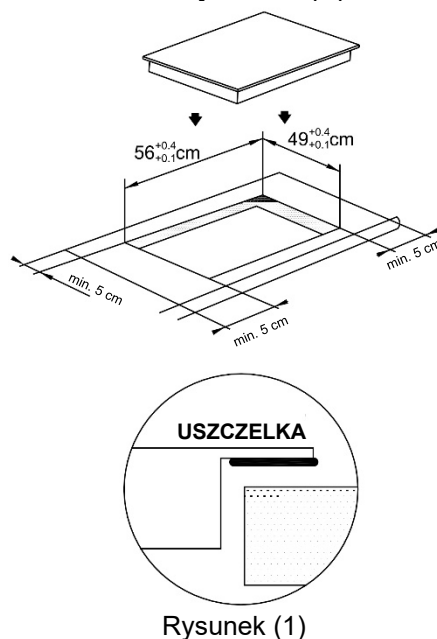
| Poziom mocy | Pole grzejne wyłącza się automatycznie po |
|-------------|---|
| 1~3 | 8 godzinach |
| 4~6 | 4 godzinach |
| 7~9 | 2 godzinach |

Po zdjęciu patelni z kuchenki płyta wyłączy się sama po minucie.

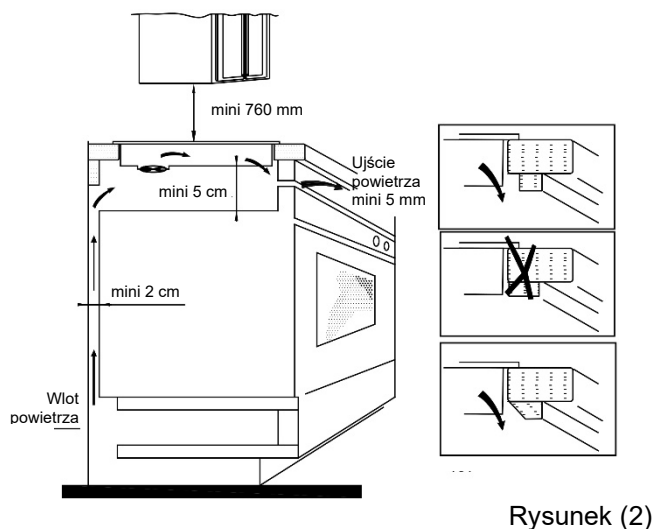
Ostrzeżenie: Osoby z rozrusznikiem serca przed użyciem indukcyjnej płyty grzejnej powinny skonsultować się z lekarzem.

Instalacja

1. Wyciąć w blacie roboczym otwór o wymiarach pokazanych na poniższym schemacie. Wokół otworu należy pozostawić co najmniej 50 mm przestrzeni. Błat roboczy powinien mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału żaroodpornego. Jak pokazano na rysunku (1)

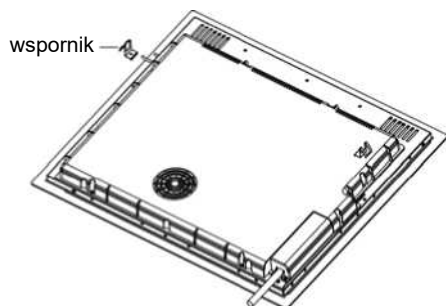


2. Istotne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana oraz aby wlot i wylot powietrza nie były zablokowane. Należy upewnić się, iż płyta została prawidłowo zainstalowana w sposób pokazany na rysunku 2.



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

3. Przymocować płytę grzewczą do blatu roboczego za pomocą czterech uchwytów na podstawie płyty grzewczej. Położenie wsporników można regulować w zależności od grubości blatu.



Ostrzeżenia:

- (1) Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Dysponujemy własnymi wykwalifikowanymi instalatorami. Nigdy nie należy próbować samodzielnie instalować urządzenia.
- (2) Płyta indukcyjna nie może być montowana nad lodówkami, zamrażarkami, zmywarkami lub suszarkami bębnowymi.
- (3) Płyta indukcyjna powinna być zamontowana tak, aby możliwe było optymalne promieniowanie ciepłe.
- (4) Ściana i powierzchnia nad płytą grzewczą powinny być odporne na ciepło.
- (5) Aby uniknąć jakichkolwiek uszkodzeń, warstwy płyty i klej powinny być odporne na wysoką temperaturę.

4- Podłączenie do zasilania

Gniazdko powinno być podłączone zgodnie z z odpowiednią normą, do jednobiegunowego wyłącznika obwodu. Sposób podłączenia przedstawiono na rysunku 3.

Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, w celu uniknięcia wypadków wymianę taką powinien przeprowadzić serwisant posprzedażny używając odpowiednich narzędzi.

| Napięcie | Połączenie przewodowe | | | | |
|------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------|-------------|-------------------------|
| 380 – 415 V 3N ~ | 1 • L1 Czarny | 2 • L2 Brązowy | 3 • Niebieski | 4 • N | 5 • Żółto-zielony |
| 220 – 240 V ~ | 1 • czarno-brązowy | 2 • L | 3 • Niebieski | 4 • N | 5 • Żółto-zielony |

Rysunek (3)

Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci zasilającej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną szczeliną pomiędzy stykami wynoszącą 3 mm. Instalator musi zapewnić poprawne podłączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.

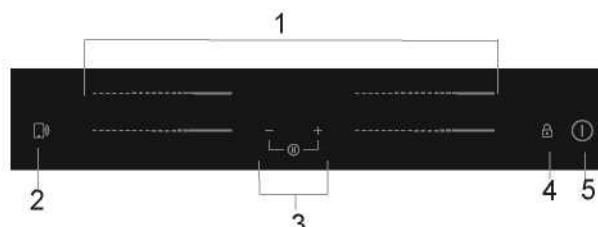
Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty. Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Schemat płyty indukcyjnej



1. Strefa maks. 1500/2000 W
2. Strefa maks. 1500/2000 W
3. Strefa maks. 1500/2000 W
4. Strefa maks. 1500/2000 W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

Rysunek schematyczny panelu sterowania

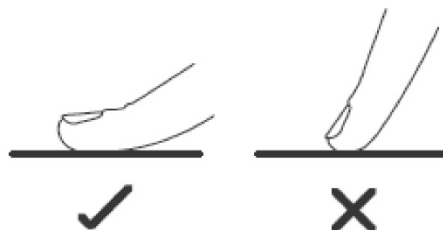



1. Przyciski sterowania mocą strefy grzewczej
2. Obsługa funkcji „Gotuj ze mną”
3. Przycisk regulatora czasowego
4. Blokada przycisków
5. Przycisk włączania/wyłączania

Działanie produktu

Przyciski dotykowe

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Należy użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Należy sprawdzić, czy przyciski są czyste, suche i czy nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczyń lub szmatki).
Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę urządzeń sterujących.



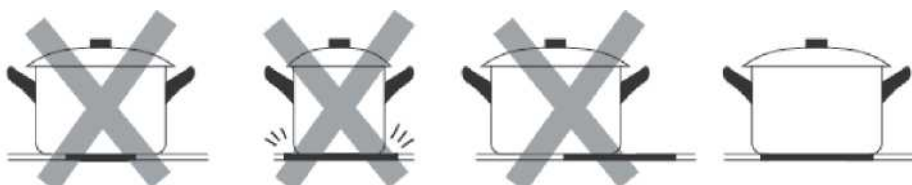
- Należy używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania na płycie indukcyjnej.
Należy znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny.
W tym celu należy przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, jest to patelnia 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.



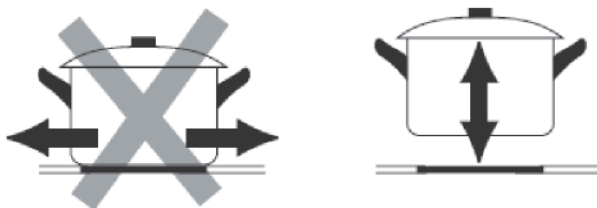
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla 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 naczynia o średnicy mniejszej niż 140 mm. Zawsze należy umieszczać patelnię na środku strefy gotowania.



Za każdym razem należy podnieść patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwać jej, ponieważ może porysować szkło.



Jak używać

Jak rozpocząć gotowanie

| | |
|--|--|
| <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"> Upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche. | |
| <p>Po dotknięciu suwaka strefy grzewczej wskaźnik obok przycisku będzie migał.</p> | |
| <p>Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka.</p> <ul style="list-style-type: none"> Jeśli nie zostanie wybrane ustawienie mocy, w ciągu 1 minuty płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1. W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie. | |

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.

Jak zakończyć gotowanie

| | |
|--|---|
| Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć. |  |
| Wyłączyć strefę gotowania, dotykając suwaka na „0”. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”. |  |
| Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF. |  |
| Uważać na gorące powierzchnie. Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcji tej można też użyć do oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca. |  |

Korzystanie z funkcji Boost


| Włączanie trybu Boost | |
|---|---|
| Dotknąć suwaka do obsługi danej strefy grzewczej. |  |
| Przesunąć suwak do „B”. Sprawdzić, czy na wyświetlaczu widnieje litera „b”. |  |
| Wyłączanie funkcji Boost | |
| Należy dotknąć suwaka obsługi strefy grzewczej, w przypadku której zamierza się anulować funkcję Boost. |  |
| Wyłączyć strefę gotowania, dotykając suwaka na „0”. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”. |  |

- 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.

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 element  sterujący blokadą. | Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”. |
|---|--|

Jak odblokować elementy sterowania

Dotknąć i przytrzymać przez chwilę element  sterujący blokadą.



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

Tryb Pauza

- Zamiast wyłączać całą płytę kuchenną, można w niej wstrzymać proces gotowania.
- Po przejściu do trybu Pauza wszystkie przyciski sterowania, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania, są wyłączone.



Włączanie trybu Pauza

| | |
|---|--------------------------------|
| Krótkie dotknięcie „-” i „+” na regulatorze czasowym w tym samym czasie | Wskaźnik będzie pokazywał „11” |
|---|--------------------------------|

Wyłączanie trybu Pauza

Krótkie dotknięcie „-” i „+” na regulatorze czasowym w tym samym czasie.



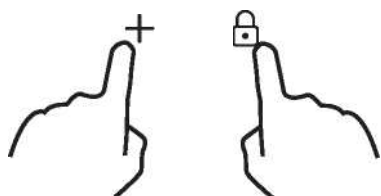
Gdy płyta kuchenna jest w trybie Pauza, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania . W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania . Płyta kuchenna wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie wyjdiesz z trybu Pauza.

Funkcja sterowania mocą

- maksymalny poziom mocy płyty indukcyjnej można ustawić, wybierając spośród różnych dostępnych zakresów;
- płyty indukcyjne są w stanie automatycznie ograniczać moc do niskiego poziomu, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

Jak wejść do funkcji sterowania mocą

Włączyć płytę grzejną, a następnie nacisnąć jednocześnie blokadę klawiszy i „+” na regulatorze czasowym.

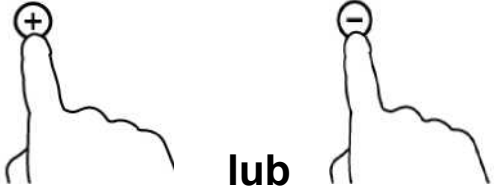


Na regulatorze czasowym pojawi się wskazanie „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Domyślnym trybem jest maksymalna moc płyty grzewczej.

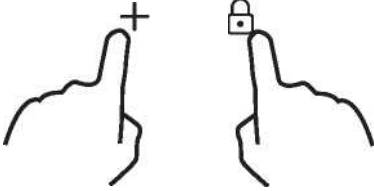
Przełączanie na inny poziom

Nacisnąć +/- na regulatorze czasowym

Przewidziano 5 poziomów mocy: od „P1” do „P5”. Na regulatorze czasowym będzie wyświetlany jeden z nich.

| | |
|---|--|
|  | <p>„P1”: maksymalna moc wynosi 2,5 kW. „P2”: maksymalna moc wynosi 3,5 kW. „P3”: maksymalna moc wynosi 4,5 kW. „P4”: maksymalna moc wynosi 5,5 kW. „P5”: maksymalna moc to maksymalna moc płyty grzewczej.</p> |
|---|--|

Potwierdzenie i wychodzenie z funkcji sterowania mocą

| | |
|---|---|
| <p>W tym samym czasie nacisnąć blokadę klawiszy i „+” na regulatorze czasowym, aby potwierdzić.</p>  | <p>Wtedy płyta kuchenna zostanie wyłączona.</p> |
|---|---|

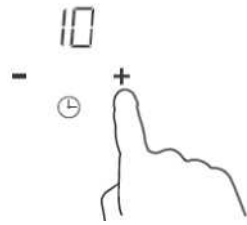
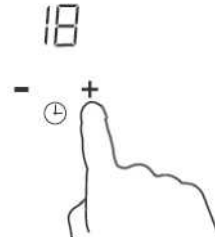

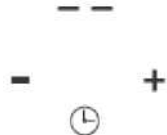
Przycisk regulatora czasowego

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

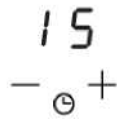
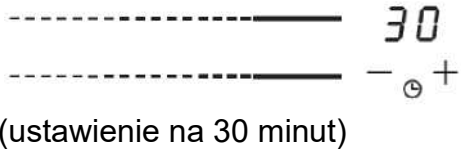
| | |
|---|---|
| <p>Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona. Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.</p> |  |
| <p>Dotknąć przycisków „+” regulatora czasowego. Wskaźnik minutnika zacznie migać i na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „10”.</p> | |
| <p>Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego Wskazanie: Dotknąć przycisków „-” lub „+” na regulatorze czasowym raz, aby skrócić lub wydłużyć czas o 1 minutę. Dotknąć i przytrzymać raz przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.</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) Ustawienie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

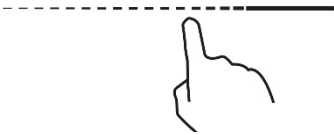

| Ustawienie jednej strefy | |
|---|--|
| Dotknąć suwaka do obsługi danej strefy grzewczej. |  |
| Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego. Wskazanie: Dotknąć przycisku „-” lub „+” na regulatorze czasowym, aby skrócić lub wydłużyć czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut. |  |
| 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: | |
|--|---|
| <p>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:</p> | |
| <p>----- (ustawienie na 15 minut)</p> <p>----- (ustawienie na 45 minut)</p> |  |
| <p>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:</p> |  <p>(ustawienie na 30 minut)</p> |
| <p>Dotknąć element sterujący wyboru strefy grzewczej, odpowiedni zegar pojawi się na wskaźniku timera.</p> | |

c) Anulowanie działania regulatora czasowego

| | |
|--|---|
| Dotknąć przycisku suwaka strefy grzewczej, dla której zamierzamy anulować działanie regulatora czasowego. |  |
| Dotknąć i przytrzymać przycisk „-” regulatora czasowego, a wyświetli się „00” i działanie regulatora zostanie anulowane. |  |

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 | 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.

Funkcja „Gotuj ze mną”

Najpierw należy pobrać aplikację hOn i zainstalować ją na urządzeniu przenośnym. Następnie zarejestrować płytę indukcyjną, postępując zgodnie z instrukcjami bezpośrednio z aplikacji.

Aby sparować płytę z aplikacją, należy:

Nacisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy przycisk „Gotuj ze mną” na płycie grzejnej. Po upływie 4 sekund wskazanie REGULATORA CZASOWEGO zaczyna migać wraz z napisem PA i rozpoczyna się proces parowania. Teraz postępować zgodnie z instrukcjami z aplikacji.





Nacisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy



Gdy Wi-Fi jest włączone: jedna kropka pojawi się po prawej stronie diody.

Kiedy Wi-Fi jest wyłączone: Nie pojawi się żadna kropka.

| Jak ustawić funkcję „Gotuj ze mną” | |
|--|---|
| Wybrać menu przepisów w aplikacji hOn lub menu programów specjalnych. Postępować krok po kroku zgodnie ze wskazówkami w aplikacji i po zakończeniu wysłać parametry do płyty, aby uruchomić gotowanie. | |
| Gdy płyta otrzyma polecenie z aplikacji, będzie emitować 2 razy sygnał dźwiękowy i migać przez jedną sekundę, aby wskazać, że instrukcje zostały otrzymane. |  |
| Jeśli zamierza się wyjść z funkcji „Gotuj ze mną”, należy zmienić poziom mocy strefy. |  |

a. PARAMETRY BEZPRZEWODOWE

| Technologia | Wi-Fi | BLE | NFC |
|-------------------------------|------------------|-----------------------------|-----|
| Standard | IEEE 802.11b/n/g | Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE | / |
| Pasma(a) częstotliwości [MHz] | 2402 - 2480 | 2402 - 2480 | / |
| Moc maksymalna [mW] | 1500 | 1500 | / |

b. INFORMACJE O PRODUKCIE W PRZYPADKU URZĄDZEŃ PODŁĄCZONYCH DO SIECI

| Informacje o produkcji w zakresie wyposażenia sieciowego | |
|--|--------------------------|
| Zużycie energii przez produkt w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i wszystkie bezprzewodowe porty sieciowe są aktywowane: | 1,5 W |
| Jak dokonać aktywacji portu sieci bezprzewodowej: | Włączyć płytę grzejącą |
| Jak dokonać dezaktywacji portu sieci bezprzewodowej: | Wyłączyć płytę grzejącą. |

Termometr i łypatka Preci

Inteligentny bezprzewodowy termometr do żywności

Dziękujemy za zakup termometru Haier Preci. Należy pamiętać, że działa on tylko z płytą indukcyjną Haier, a przed jej użyciem należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami i wskazówkami bezpieczeństwa zawartymi w instrukcji obsługi.

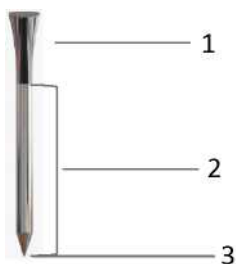
Umieszczając na urządzeniu znak CE, potwierdzamy zgodność ze wszystkimi istotnymi europejskimi wymogami bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska, które mają zastosowanie w ustawodawstwie dotyczącym tego produktu.

Wprowadzenie

Termometr Preci jest to bezprzewodowy termometr do żywności, dzięki któremu domowi kucharze mogą w czasie rzeczywistym monitorować temperaturę żywności, aby uniknąć niedogotowania lub zbyt mocnego wypieczenia i zapewnić doskonałe rezultaty za każdym razem. Łączy się on bezpośrednio z produktem. Szczegóły i status żywności w czasie rzeczywistym można odczytywać na telefonie, więc użytkownik dysponuje wynikami w zasięgu ręki. Więcej informacji na temat parowania i wskazówek dotyczących użytkowania urządzenia można znaleźć w instrukcji obsługi płyty indukcyjnej.

Rozpoczęcie pracy

1. Pokrywa ceramiczna
2. Zalecany zakres zanurzenia
3. Czujnik
4. Łopatka ze wskazaniem różnych pozycji termometru Preci



Różne pozycje termometru Preci

Pozycja 1

Pozycja 2



Łopatka

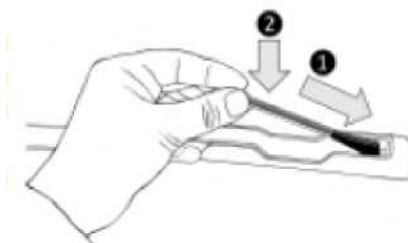
Za pomocą łypatki z termometrem można mieszać jedzenie podczas gotowania.



- Należy wyczyścić łypatkę przed pierwszym użyciem.
- Nie należy używać łypatki na otwartym ogniu.
- Nie należy przecinać łypatki.
- Nie należy umieszczać łypatki w bezpośrednim kontakcie z gorącymi dostępnymi częściami płyty grzewczej.
- Zakres możliwych temperatur: -40 °C + 220 °C

Termometr Preci należy przed użyciem naładować

- Włożyć termometr Preci do ładowarki i zamknąć pokrywę.
- Podłączyć ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub port USB komputera/notebooka, za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie pracować poprawnie z bankiem zasilania z powodu funkcji automatycznego wyłączenia.
- Dioda ładowarki zaświeci się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy termometr Preci będzie w pełni naładowany.



Parowanie termometru Preci z płytą indukcyjną

- Wejść do aplikacji hOn na urządzeniu mobilnym.
- Przejść do sekcji ustawień płyty kuchennej, wybrać „Parowanie termometru” i kliknąć „Parowanie nowego termometru”
- Sprawdzić, czy termometr jest naładowany i czy znajduje się w pobliżu płyty kuchennej
- Wyświetlacz minutnika będzie wskazywał nazwę termometru Preci, na przykład „1A”.
- Teraz należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w aplikacji hOn.
- Podczas korzystania z aplikacji, jeżeli poziom naładowania termometru wynosi mniej niż 20%, na wyświetlaczu minutnika pojawi się komunikat „CH”.



Niniejszym firma Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Cały tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny na następującej stronie internetowej: www.candy-group.com

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Technologia | BLE |
| Standard | BT 4.0 |
| Pasmo(a) częstotliwości | 2400 MHz – 2480 MHz |
| Moc maksymalna [mW] | 2.5 mW (4 dBm) |

Metody gotowania z użyciem termometru Preci

Preci jako termometr

Ustawić w aplikacji hOn docelową temperaturę, jaką zamierza się osiągnąć, włożyć Preci do środka potrawy lub – wraz z akcesoriami – do płynów, a na aplikacji będzie można obserwować wzrost temperatury aż do osiągnięcia temperatury docelowej.

Dzięki temu będzie można dokładnie utrzymać temperaturę w przypadku wszystkich rodzajów żywności.

Nie można używać termometru, gdy działa funkcja wspomaganego gotowania.

Gotowanie wspomagane: Funkcja „Gotuj ze mną”

Wybrać w aplikacji hOn przepisy lub programy specjalne, postępować zgodnie z instrukcjami, a następnie płyta automatycznie ustawi parametry dla wybranej metody gotowania.

Sous Vide

Rodzaj gotowania, w którym żywność jest umieszczana w worku próżniowym i gotowana w niskotemperaturowej kąpeli wodnej. Tak przygotowana żywność będzie bardziej soczysta i delikatna oraz zachowa nienaruszone właściwości odżywcze, dzięki czemu będzie zdrowsza i smaczniejsza.

Wejść do aplikacji hOn, aby wybrać kategorię potraw, wybrać ten rodzaj gotowania, wstawić misę z potrawami do garnka z wodą, a płyta indukcyjna ustawi odpowiednią temperaturę gotowania, aby uzyskać doskonały rezultat.

Grill

Wybrać kategorię potraw z aplikacji hOn App, wybrać ten rodzaj gotowania, a płyta indukcyjna automatycznie przeniesie grill do właściwej temperatury w określonym czasie.

Gotowanie na wolnym ogniu

Funkcja gotowania na wolnym ogniu jest idealna do gotowania sosów, gulaszu, dań duszonych i wszelkich potraw o średnio długim czasie gotowania.

Funkcja automatyczna przewidziana w aplikacji hOn delikatnie doprowadza potrawę do lekko wrzącej temperatury, utrzymując ją przez cały czas trwania gotowania.

Gotowanie na parze

Dzięki funkcji gotowania na parze można gotować na parze takie potrawy jak warzywa, mięso lub ryby w garnkach wyposażonych w koszyk do gotowania parowego. Gotowanie na parze jest szybsze niż zwykle gotowanie, ponieważ potrawa nie jest zanurzona w cieczy, traci więc mniej składników odżywczych zawartych w żywności i zachowuje jej witaminy, poprawiając jej smak oraz strukturę, która będzie bardziej zwarta i przyjemna.

Wsparcie

W razie potrzeby należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Wybór naczyń do gotowania



Smażenie na oleju w naczyniu żeliwnym



Stal nierdzewna



Żeliwna patelnia



Żeliwny czajnik



Czajnik z emaliowanej stali nierdzewnej



Emaliowane naczynie



Płyta żeliwna

Można posiadać różne naczynia kuchenne.

1. Ta płyta indukcyjna może zidentyfikować różne naczynia do gotowania, które można przetestować w jeden z poniższych sposobów:

Umieścić naczynie na polu grzejnym. Jeżeli odpowiednie pole grzejne wskazuje poziom mocy, naczynie jest odpowiednie. Jeśli miga „U”, naczynie nie nadaje się do stosowania z płytą indukcyjną.

2. Przytrzymać magnes na naczyniu. Jeśli magnes jest przyciągany przez naczynie, nadaje się ono do użytkowania z płytą indukcyjną.
UWAGA: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny.
Musí ona być płaska, a jej średnica musi być zgodna z poniższą tabelą 1.
3. Używać wyłącznie ferromagnetycznych naczyń kuchennych wykonanych ze stali emaliowanej, z żeliwa lub stali nierdzewnej, ale kompatybilnych z płytą indukcyjną.
4. Używać patelni, w których średnica obszaru ferromagnetycznego (dno patelni) ma wymiary zgodne z poniższą tabelą. (Tabela 1)
 - Jeśli używa się mniejszych garnków, może to mieć wpływ na wydajność.
 - W przypadku użycia garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w tabeli 1, garnki mogą nie zostać wykryte.

Zgodnie z wymiarami strefy, na której używane są garnki, można korzystać z naczyń o różnej średnicy, jak pokazano poniżej:



5. Jeśli część ferromagnetyczna zakrywa tylko częściowo dno naczynia, tylko część ferromagnetyczna nagrzeje się, a reszta może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.
6. Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednolity, ale zawiera inny materiał, na przykład aluminium, może to niekorzystnie wpłynąć na proces nagrzewania się i na wykrywanie patelni.

Jeśli podstawa patelni jest podobna do tych na poniższych rysunkach, patelnia może nie zostać wykryta.



| | Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego | |
|--------------|--|----------|
| Pole grzejne | Minimum | Maksimum |
| 1 i 2 | 140 | 180 |
| 3 i 4 | 140 | 180 |

Powyższe może się różnić w zależności od wielkości patelni i materiału, z którego jest wykonana.

Czystość i konserwacja

Powierzchnię płyty indukcyjnej można łatwo oczyścić w następujący sposób:

| Rodzaj zanieczyszczenia | Sposób czyszczenia | Materiały czyszczące |
|--|---|--------------------------------------|
| Oświetlenie | Zanurzyć w gorącej wodzie i wytrzeć do sucha | Gąbka czyszcząca |
| Pierścienie i kamień wapienny | Nanieść na ten obszar biały ocet, przetrzeć miękką szmatką lub użyć dostępnego w handlu produktu. | Specjalny klej do szkła ceramicznego |
| Karmel, stopione aluminium lub tworzywa sztuczne | Do usuwania resztek ze szkła ceramicznego należy użyć specjalnego zgarniacza (najlepszy jest produkt silikonowy). | Specjalny klej do szkła ceramicznego |

UWAGA: Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie.

Wyświetlanie usterek i ich kontrola

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 |
|---------------------------|--|--|
| Auto-Recovery | | |
| 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#) | |
| Brak Auto-Recovery | | |
| 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 | |

| Kod usterki | Problem | Rozwiązanie |
|-------------|--|---------------------------|
| | 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. | |
| | Wentylator działa niewłaściwie. | Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymienić wentylator. | |
| | Panel zasilania jest uszkodzony. | Wymienić panel zasilania. | |
| Ogrzewanie zostaje nagle zatrzymane podczas pracy i widać migającą literę „ <u>U</u> ”. | Używane naczynie jest nieprawidłowe. | Użyć odpowiedniego naczynia (patrz Instrukcja). | Obwód wykrywania patelni jest uszkodzony, |
| | Średnica garnka jest zbyt mała. | | |

| Usterka | Problem | Rozwiązanie A | Rozwiązanie B |
|--|---|--|---------------------------|
| | Kuchenka przegrzała się. | Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż temperatura powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. | wymienić panel zasilania. |
| Strefy grzejne z tej samej strony (np. pierwsza i druga strefa) wyświetlałyby „u”. | Nieprawidłowe podłączenie panelu zasilania i panelu wyświetlacza; | Sprawdzić podłączenie. | |
| | Panel wyświetlacza w części komunikacyjnej jest uszkodzony. | Wymienić panel wyświetlacza. | |
| | Główny panel zasilania jest uszkodzony. | Wymienić panel zasilania. | |
| Dźwięk silnika wentylatora brzmi nietypowo. | Panel zasilania 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.

Obsługa klienta

w przypadku wystąpienia usterki, przed skontaktowaniem się z działem obsługi posprzedażnej należy wykonać następujące czynności:

- Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do źródła zasilania
- Przeczytać powyższą tabelę awarii i wyświetlacza.

Jeśli nadal nie można rozwiązać problemu, należy wyłączyć urządzenie, nie próbować go demontować i zadzwonić do działu obsługi posprzedażnej.

Deklaracja specjalna

Treść niniejszej instrukcji została dokładnie sprawdzona. Firma nie ponosi jednak odpowiedzialności za błędy w druku lub przeoczenia.

Do zmienionej wersji instrukcji mogą również bez uprzedzenia być wprowadzone zmiany techniczne. Wygląd i kolor urządzenia w niniejszej instrukcji może różnić się od rzeczywistego.



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Kategoria WEEE obejmuje zarówno substancje zanieczyszczające (które mogą powodować negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które mogą zostać ponownie użyte). Istotne odpowiednie obchodzenie się z WEEE, aby prawidłowo usuwać substancje zanieczyszczające oraz odzyskiwać wszystkie materiały. Każdy z nas jest odpowiedzialny za to, by WEEE nie stał się problemem środowiskowym; ważne jest przestrzeganie pewnych podstawowych zasad:

- WEEE nie należy wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi;
- WEEE należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów w regionie lub firm zajmujących się ich utylizacją.

W wielu krajach w przypadku WEEE dużych rozmiarów może być odebrany przez odpowiedni podmiot z domu użytkownika. Kiedy kupuje się nowe urządzenie, stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który odbierze je za darmo na zasadzie „urządzenie za urządzenie”, pod warunkiem, że urządzenie jest odpowiedniego typu i posiada te same funkcje, co nowy dostarczony sprzęt.

Informacje o produkcie – domowe płyty grzejne zgodne z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

| Informacje o produkcie – domowe płyty grzejne zgodne z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014 | | | | | |
|---|----------------------------|--------------------------------|------------|---------------------------|-----------|
| | | Pozycja | Oznaczenie | Wartość | Jednostka |
| Identyfikacja modelu | | | | HAIPSJ64MC | |
| Typ płyty grzejnej: | | | | płyta grzejna elektryczna | |
| Liczba pól i/lub obszarów grzejnych | pola | | | 4 | |
| | obszary | | | | |
| Technologia grzewcza (strefy indukcyjne i strefy gotowania, promiennikowe płyty grzejne, płyty lite) | Indukcyjne pola grzejne | | | X | |
| | Indukcyjne obszary grzejne | | | | |
| | promiennikowe pola grzejne | | | | |
| | płyty lite | | | | |
| W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm | Tył, strona lewa | Ø | | 18,0 | cm |
| | Tył, środek | Ø | | | cm |
| | Tył, strona prawa | Ø | | 18,0 | cm |
| | Środek, strona lewa | Ø | | | cm |
| | Środek, środek | Ø | | | cm |
| | Środek, strona prawa | Ø | | | cm |
| | Przód, strona lewa | Ø | | 18,0 | cm |
| | Przód, środek | Ø | | | cm |
| | Przód, strona prawa | Ø | | 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 | Tył, strona lewa | I W | | | cm |
| | Tył, środek | I W | | | cm |
| | Tył, strona prawa | I W | | | cm |
| | Środek, strona lewa | I W | | | cm |
| | Środek, środek | I W | | | cm |
| | Środek, strona prawa | I W | | | cm |
| | Przód, strona lewa | I W | | | cm |
| | Przód, środek | I W | | | cm |
| | Przód, strona prawa | I W | | | cm |
| Zużycie energii każde pole lub każdy obszar grzejny w przeliczeniu na kilogramy | Tył, strona lewa | EC ^{electric cooking} | | 186,2 | Masa/kg |
| | Tył, środek | EC ^{electric cooking} | | | Masa/kg |
| | Tył, strona prawa | EC ^{electric cooking} | | 202,8 | Masa/kg |
| | Środek, strona lewa | EC ^{electric cooking} | | | Masa/kg |
| | Środek, środek | EC ^{electric cooking} | | | Masa/kg |
| | Środek, strona prawa | EC ^{electric cooking} | | | Masa/kg |
| | Przód, strona lewa | EC ^{electric cooking} | | 182,4 | Masa/kg |
| | Przód, środek | EC ^{electric cooking} | | | Masa/kg |
| Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg | | EC ^{electric hob} | | 189,1 | 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> <ul style="list-style-type: none"> • Aby uzyskać najlepszą efektywność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania. • Korzystanie z pokrywy pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymaniu ciepła. • Ograniczyć do minimum ilość gazu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana. • Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. | | | | | |
| Informacje te należy uważać za część instrukcji obsługi urządzenia. | | | | | |