

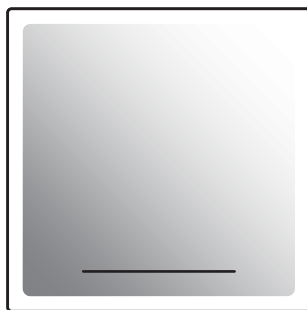
**Hisense**

life reimagined

PL

PL

**INSTRUKCJA  
UŻYTKOWANIA**  
PŁYTA INDUKCYJNA



Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Instrukcja jest także dostępna na naszej stronie internetowej:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



**INFORMACJA!**

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie



**OSTRZEŻENIE!**

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

# Spis treści

<b>Środki bezpieczeństwa</b> .....	<b>4</b>
<b>Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>7</b>
Przed podłączeniem urządzenia .....	7
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>8</b>
Dane techniczne .....	8
Przed pierwszym użyciem .....	8
Płyta grzejna .....	9
<b>Obsługa płyty grzejnej</b> .....	<b>12</b>
Panel sterowania .....	12
Włączenie płyty kuchennej .....	12
Włączenie pól grzejnych .....	13
ZMIANA USTAWIENI MOCY PÓL GRZEJNYCH .....	13
Power Boost .....	13
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI/ BLOKADA .....	14
Funkcje programatora czasowego .....	14
Wyłączanie strefy gotowania .....	15
Ograniczenie czasu trwania działania .....	15
Wskaźnik mocy resztkowej .....	15
Wyłączenie całej płyty kuchennej .....	15
Automatyczne wyłączenie .....	16
<b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>17</b>
<b>Tabela usterek i błędów</b> .....	<b>19</b>
Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego .....	20
<b>Instalacja płyty grzewczej do zabudowy</b> .....	<b>21</b>
Sposób montażu .....	21
Nawiewniki powietrza w dolnej szafce kuchennej .....	22
Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym .....	23
Montaż uszczelki piankowej .....	26
<b>Schemat połączeń</b> .....	<b>27</b>
Podłączanie urządzenia 60 cm .....	27
Kabel zasilający .....	27
(2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz): .....	28
<b>Utylizacja</b> .....	<b>29</b>

# Środki bezpieczeństwa



**WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA-**  
Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub braku doświadczenia i odpowiedniej wiedzy jedynie pod nadzorem i po odbyciu szkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia oraz zrozumieniu wiążących się z nią zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani pielęgnować urządzenia bez nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć nagrzewających się elementów.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pod nadzorem.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek parowych ani wysokociśnieniowych, gdyż może to spowodować porażenie prądem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony, dla uniknięcia zagrożenia, przez producenta, serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach (dotyczy wyłącznie urządzeń podłączonych kablem zasilającym).

**OSTRZEŻENIE:** W razie pęknięcia powierzchni wyłączyć urządzenie, aby zapobiec możliwości porażenia prądem elektrycznym. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć wszystkie przełączniki pól grzejnych i odkręcić bezpiecznik bądź wyłączyć główny wyłącznik instalacyjny, całkowicie przerywając w ten sposób dopływ energii elektrycznej.

**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na kuchence bez nadzoru z wykorzystaniem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i wywołać pożar. **NIGDY** nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie nakryć płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

**OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach grzejnych kuchenki żadnych przedmiotów.

**UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.

**OSTROŻNIE:** Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie można wykorzystywać go do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

**OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych lub wskazanych jako odpowiednie w instrukcji obsługi przez jej producenta lub też osłon wbudowanych w kuchenkę. Stosowanie nieodpowiednich osłon może prowadzić do wypadków.

Na powierzchni kuchenki nie wolno kłaść żadnych metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one bardzo nagrzewać.

Po użyciu wyłączyć dany element kuchenki przy pomocy sterującego nim regulatora i nie polegać na detektorze garnków.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

# Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jeśli do gniazdka prądu przemiennego w sąsiedztwie urządzenia podłączone jest jeszcze inne urządzenie elektryczne, upewnić się, że kabel zasilający nie wchodzi w kontakt z rozgrzаныmi strefami gotowania.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowanego serwisanta, aby uniknąć zagrożenia.

Użycie płyty szklano-ceramicznej jako miejsca do przechowywania może spowodować jej zarysowania lub inne uszkodzenia. Nigdy nie podgrzewaj potraw w folii aluminiowej lub w plastikowych pojemnikach na płycie grzewczej. Taka folia lub pojemniki mogą się stopić, co może spowodować pożar lub uszkodzenie płyty grzewczej.

Nie należy przechowywać pod urządzeniem przedmiotów wrażliwych na temperaturę, takich jak środki czyszczące lub detergenty, puszki z aerozolem itp.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

## Przed podłączeniem urządzenia



### **OSTRZEŻENIE!**

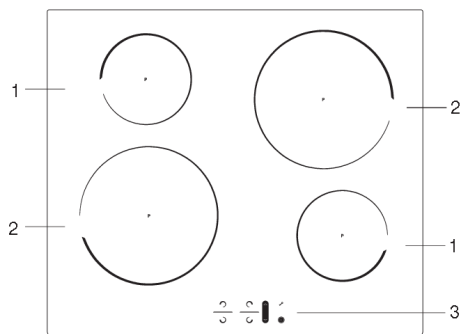
**Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.**

# Opis urządzenia



## INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



1. Indukcyjna strefa gotowania  $\varnothing$  90 mm
2. Indukcyjna strefa gotowania  $\varnothing$  130 mm
3. Panel sterowania płyty grzewczej

## Dane techniczne

(w zależności od modelu)



- A. Numer seryjny
- B. Kod
- C. Rodzaj
- D. Znak towarowy
- E. Model
- F. Dane techniczne
- G. Informacje/symbole zgodności

**Tabliczka znamionowa z podstawowymi informacjami na temat urządzenia znajduje się pod spodem płyty grzewczej. Informacje na temat typu i modelu urządzenia można znaleźć na karcie gwarancyjnej.**

## Przed pierwszym użyciem

Jeśli powierzchnia płyty została wykonana ze szkła ceramicznego, należy ją przeczyszczyć wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do zmywania naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących, które np. ze względu na swoje właściwości ściernie mogłyby pozostawiać po sobie rysy, a także druciaków do zmywania naczyń lub środków do usuwania plam.

Przy pierwszym uruchomieniu może pojawić się charakterystyczny "zapach nowego urządzenia", który w miarę upływu czasu zniknie.



# Płyta grzejna

## Powierzchnia grzejna ze szkła ceramicznego

- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Nie używać płyty szklano-ceramicznej, jeśli jest pęknięta lub złamana. Jeśli na płytę spadnie ostry przedmiot, może ona pęknąć. Skutki takiego zdarzenia mogą być widoczne natychmiast lub dopiero po pewnym czasie.
- W przypadku pojawienia się widocznych pęknięć na płycie grzewczej należy natychmiast odciąć zasilanie urządzenia.
- Upewnij się, że strefa gotowania i dno naczynia kuchennego są czyste i suche. Pozwoli to na lepsze przewodzenie ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni grzewczej.
- Nie stawiaj pustych naczyń na strefie gotowania. Strefa gotowania może ulec uszkodzeniu, jeśli zostanie na niej umieszczona pusta patelnia. Przed umieszczeniem patelni na strefie gotowania należy wytrzeć dno patelni do sucha, aby umożliwić przewodzenie ciepła.

## POZIOMY MOCY GRZEWCZEJ

Moc grzania strefy gotowania można ustawić na 10 różnych poziomów (w zależności od modelu). W tabeli podano kilka przykładów użycia dla każdego poziomu.

Poziom mocy gotowania	Cel
0	Grzanie wyłączone, korzystanie z pozostałego ciepła
1 - 2	Utrzymywanie temperatury żywności, powolne gotowanie niewielkich ilości (najniższe ustawienie)
3	Powolne gotowanie (dalsze gotowanie po początkowym zwiększeniu mocy)
4 - 5	Powolne gotowanie (dalsze gotowanie) większych ilości, smażenie w rondlu większych kawałków
6	Obsmażanie i przyrumienianie
7 - 8	Obsmażanie
9	Gotowanie większych ilości, obsmażanie
P	Power Boost ustawienie przydatne dla rozpoczęcia procesu gotowania; nadaje się również do bardzo dużych ilości potraw

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Przy zakupie naczyń zwracać uwagę na to, że podana na naczyniu średnica zazwyczaj odnosi się do górnej krawędzi lub pokrywki, która jest przeważnie większa od średnicy dna naczynia.
- Jeśli danie wymaga długiego czasu przyrządzania, użyć szybkowaru. Pamiętać o tym, by w szybkowarze zawsze znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Jeśli na płycie grzewczej postawiony zostanie pusty szybkowar, może się przegrzać, co z kolei może doprowadzić do uszkodzenia zarówno naczyń jak i strefy gotowania.
- W miarę możliwości przykryć garnek lub rondel odpowiedniej wielkości pokrywką. Używać naczyń odpowiednich do ilości przyrządzanej żywności. Gotowanie w dużym, częściowo wypełnionym garnku będzie pochłaniało znacznie więcej energii.

## ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWOCZEJ



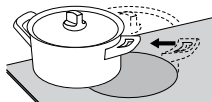
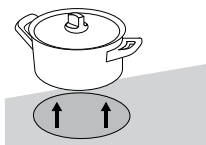
- Płyta grzewcza jest wyposażona w indukcyjne strefy gotowania charakteryzujące się wysoką sprawnością. Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w dnie naczynia, gdzie jest ono potrzebne najbardziej. Unika się w ten sposób strat poprzez szklano-ceramiczną powierzchnię. Zużycie energii jest znacznie niższe niż w przypadku konwencjonalnych stref gotowania wyposażonych w grzałki.
- Strefa gotowania z ceramiki szklanej nie jest ogrzewana bezpośrednio, lecz jedynie pośrednio przez ciepło wypromieniowywane przez patelnię. Po wyłączeniu strefy gotowania ciepło resztkowe oznaczone jest symbolem "H".
- W indukcyjnych strefach gotowania podgrzewanie jest możliwe dzięki cewce indukcyjnej zamontowanej pod szklano-ceramiczną powierzchnią. Cewka wytwarza pole magnetyczne generujące w dnie ferromagnetycznego naczynia wirujące prądy podgrzewające naczynie.


### OSTRZEŻENIE!

Jeśli na rozgrzanej szklano-ceramiczną płytę wysypie się cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, natychmiast wytrzeć płytę lub usunąć cukier przy użyciu skrobaka, nawet jeśli strefa gotowania jest wciąż jeszcze gorąca. Zapobiegnie się w ten sposób uszkodzeniu szklano-ceramicznej powierzchni.

Do czyszczenia rozgrzanej szklano-ceramicznej płyty nie stosować detergentów lub innych środków czyszczących, ponieważ mogłoby to uszkodzić jej powierzchnię.

## ROZPOZNAWANIE NACZYŃ



- Nawet jeśli w strefie gotowania nie ma żadnego garnka lub rondla lub użyte naczynie ma mniejszą średnicę niż strefa gotowania, nie będzie żadnych strat energii.
- Jeśli patelnia jest znacznie mniejsza niż strefa gotowania, istnieje możliwość, że nie zostanie przez strefę gotowania rozpoznana. Gdy strefa gotowania jest aktywna, na wyświetlaczu mocy gotowania będzie migać na przemian znak  wybrany poziomu mocy.
- Jeśli w strefie gotowania umieszczony zostanie mniejszy rondel lub garnek i zostanie on rozpoznany, płyta użyje tylko niezbędnej mocy podanej przy rozmiarze naczynia.

## Indukcyjne naczynia kuchenne

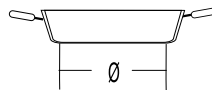
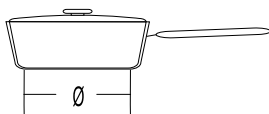
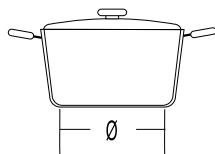


- Indukcja będzie działać prawidłowo, jeśli używane są odpowiednie naczynia.
- Pamiętać o ustawieniu garnka lub rondla w środku strefy gotowania.
- Odpowiednie naczynia: naczynia wykonane ze stali, stalowe naczynia emaliowane lub żeliwne.
- Nieodpowiednie naczynia: naczynia ze stopów stali z miedzianym lub aluminiumowym dnem oraz naczynia szklane.
- Test magnesowy: Użyć niewielkiego magnesu do sprawdzenia, czy dno garnka lub rondla jest ferromagnetyczne. Jeśli magnes przyczepia się do dna naczynia, naczynie nadaje się do kuchenki indukcyjnej.

- Korzystając z szybkowaru obserwować go aż do osiągnięcia odpowiedniego ciśnienia. Najpierw ustawić maksymalną moc strefy gotowania. Następnie postępując zgodnie z instrukcją producenta szybkowaru zmniejszyć ewentualnie moc grzania.
- Zadbaj o to, by w szybkowarze lub też w innym garnku lub rondlu znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Używanie pustych garnków w strefie gotowania może doprowadzić na skutek przegrzania do uszkodzenia zarówno garnka jak i strefy grzejnej.
- Denko niektórych naczyń nie jest całkowicie ferromagnetyczne. W takim przypadku nagrzewać się będzie tylko część magnetyczna, podczas gdy reszta denka pozostanie chłodna.
- W przypadku korzystania ze specjalnych naczyń kuchennych przestrzegać instrukcji producenta.
- Dla uzyskania najlepszych rezultatów powierzchnia ferromagnetyczna denka naczynia musi odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Jeśli powierzchnia grzejna nie rozpozna naczynia, spróbować postawić je w innej strefie grzejnej o mniejszej średnicy.

Strefa gotowania	Minimalna średnica dna naczynia
Levo zadaj, desno sprzedaj	Ø 90 mm
Levo sprzedaj, desno zadaj	Ø 130 mm

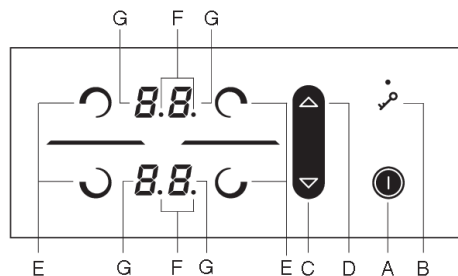
Dno patelni musi być płaskie.



# Obsługa płyty grzejnej

## Panel sterowania

(w zależności od modelu)



A Przycisk włączania/wyłączania płyty grzewczej

B Blokada/blokada przed dziećmi

C Przycisk zmniejszania wartości mocy i czasu

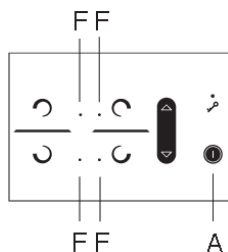
D Przycisk zwiększania wartości mocy i czasu

E Przycisk włącznika strefy grzejnej

F Punkt dziesiętny sygnalizujący włączenie funkcji programatora czasowego

G Wskaźniki poziomu mocy

## Włączenie płyty kuchennej



Aby włączyć płytę, nacisnąć przycisk wyłącznika (A) i przytrzymać go przez 1 sekundę. Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i na wyświetlaczach zapali się punkt dziesiętny.



### INFORMACJA!

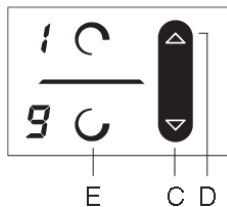
Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie uruchomione żadne z pól grzejnych, płyta kuchenna się wyłączy.




### INFORMACJA!

Przy pierwszym podłączeniu do prądu lub ponownym włączeniu po awarii zasilania elektrycznego urządzenie jest zablokowane.

## Włączenie pól grzejnych



Po włączeniu płyty włączyć (w ciągu kolejnych 10 sekund) żądaną strefę grzejną (E). Przy pomocy przycisku C i D wybrać żądane ustawienie dla włączonej strefy grzejnej. Jeśli najpierw dotknie się przycisku C, poziom mocy zostanie ustawiony na "9". Jeśli najpierw dotknie się przycisku D, poziom mocy zostanie ustawiony na "1".

Jeśli w wybranej strefie grzejnej nie ma naczynia, na wyświetlaczu naprzemian pokazywany jest ustawiony poziom mocy i symbol .

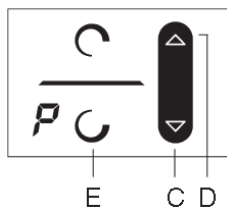
## ZMIANA USTAWIEŃ MOCY PÓL GRZEJNYCH

Poziom mocy można w dowolnym momencie zmienić wybierając żądaną strefę grzejną i regulując ustawienie przy pomocy odpowiedniego przycisku C lub D.

Aby przyspieszyć zwiększanie lub zmniejszanie poziomu mocy, nacisnąć i przytrzymać przycisk C lub D.

## Power Boost

(w zależności od modelu)



Wybrać dowolną strefę grzejną. Dotknąć przycisku (C). Wygenerowany zostanie krótki sygnał akustyczny i na wyświetlaczu pojawi się "9". Dotknąć przycisku (D) i na wyświetlaczu pojawi się "P". Przez 10 minut strefa grzejna będzie pracować z maksymalną mocą. Następnie wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i poziom mocy zmieni się na 9.

## Wyłączenie funkcji »Power boost«

Wartość mocy można zmniejszyć do żądanego poziomu naciskając przycisk (C).

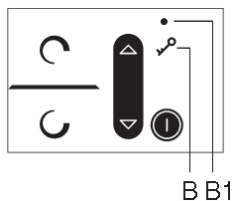


### INFORMACJA!

Strefa grzejna z włączoną funkcją doładowania mocy jest bardzo silna.

## ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI/ BLOKADA

Aby zabezpieczyć urządzenie przed jego łatwym włączeniem i zapobiec ewentualnym zmianom w czasie jego działania, na płycie można włączyć blokadę przed dziećmi.



### Blokowanie elementów sterujących płytą grzeją

Dotknąć przycisku blokady przed dziećmi (B) i przytrzymać go przez 1 sekundę. Zaświeci się wskaźnik sygnalizacyjny (B1). Płyta grzeją jest teraz zablokowana.

### Odblokowywanie elementów sterujących płytą grzeją

Aby odblokować płytę grzeją, postępować w ten sam sposób co przy jej blokowaniu. Płytę należy wyłączyć. Dotknąć przycisku (B) i przytrzymać go przez 1 sekundę.

### INFORMACJA!

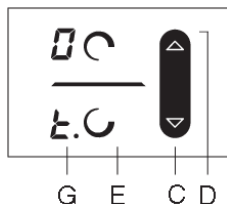
Funkcję blokady można włączyć zarówno, gdy strefy grzejne są włączone, jak i gdy są wyłączone.

Jeśli strefa grzeją jest włączona, funkcja blokady przycisków blokuje wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku włącznika płyty grzeją (A) i przycisku blokady.

Jeśli strefa grzeją jest wyłączona, funkcja blokady przycisków blokuje wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku blokady.

Blokada płyty grzeją jest zawsze włączona, gdy urządzenie jest podłączone do prądu lub po awarii zasilania elektrycznego.

## Funkcje programatora czasowego



Funkcja ta umożliwia ustawienie dla wybranej strefy grzeją, dla której ustawiony został już poziom mocy, czasu gotowania.

Po upływie tego czasu strefa grzeją wyłącza się automatycznie. Ustawić można czas gotowania z zakresu od 1 do 99 minut. Programator czasowy można ustawić dla wszystkich stref grzejących na każdym poziomie mocy.

### Uruchomienie programatora czasowego

Najpierw wybrać strefę grzeją (E), a następnie przy pomocy przycisku (C) i (D) ustawić poziom mocy. Programator czasowy nie uruchomi się, jeśli poziom mocy ustawiony będzie na "0". Ponownie dotknąć przycisku wyboru strefy grzeją (E). Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny i na wyświetlaczu strefy grzeją (G) pojawi się "t." z punktem dziesiętnym. Pozostały czas jest pokazywany na wyświetlaczu przeciwległej strefy grzeją.

- Dotykając przycisku (C) i (D) ustawić czas z zakresu od 1 do 99 minut.
- Po ustawieniu żądanej wartości rozpoczyna się odliczanie. Jednoczesne naciśnięcie przycisku (C) i (D) powoduje zresetowanie czasu do »0« lub wyłączenie programatora czasowego. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku (C) i (D) powoduje przyspieszenie zmiany ustawienia.
- Po upływie kilku sekund programator czasowy wyłącza się i obok wyświetlacza mocy pojawia się punkt dziesiętny.

- Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał akustyczny i strefa grzejna zostaje wyłączona. Alarm można ewentualnie wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Wówczas wyłączy się on automatycznie po upływie 2 minut.

### Zmiana czasu gotowania

- Pozostały czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie gotowania.
- Dwukrotnie nacisnąć przycisk żądanej strefy grzejnej.
- Dotknąć przycisku (C) lub (D) w celu ponownego ustawienia żądanego czasu gotowania.

### Wyświetlanie pozostałego czasu gotowania

Jeśli włączonych zostanie kilka ustawień programatora czasowego, pozostały czas gotowania można wyświetlić dotykając przycisku (E).

## Wyłączanie strefy gotowania

Aby wyłączyć strefę grzejną (E), przy pomocy odpowiedniego przycisku (C) ustawić poziom mocy na "0". Aby szybko wyłączyć strefę grzejną, równocześnie dotknąć odpowiedniego przycisku (C) i (D). Wygenerowany zostanie krótki sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się "0".

### INFORMACJA!

Jeśli dla wszystkich stref grzejnych moc ustawiona zostanie na "0", po upływie kilku sekund strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

## Ograniczenie czasu trwania działania

Czas gotowania poszczególnych stref grzejnych został ze względów bezpieczeństwa ograniczony do maksimum. Maksymalny czas gotowania zależy od ostatnio ustawionego poziomu mocy. Jeśli poziom mocy nie zostanie zmieniony, to po osiągnięciu maksymalnego czasu gotowania strefa grzejna zostanie wyłączona automatycznie.

Poziom mocy gotowania	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Najdłuższy czas działania w godzinach	10	10	10	10	10	10	10	10	3

\* Po 10 minutach poziom mocy zmniejsza się automatycznie do 9, a po 1,5 godziny strefa gotowania zostaje wyłączona.


## Wskaźnik mocy resztkowej

Płyta vitroceramiczna wyposażona jest również we wskaźnik mocy resztkowej H. Pole grzejne nie nagrzewa się bowiem bezpośrednio, ale poprzez ciepło zwrotne, oddawane przez naczynie. Dopóki po wyłączeniu płyty kuchennej świeci symbol H, pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymania ciepła potrawy lub do topienia. Gdy symbol H zniknie, pole grzejne nadal może być gorące. Należy uważać, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo oparzeń!

## Wyłączenie całej płyty kuchennej

Płytę grzewczą można w każdej chwili wyłączyć, naciskając przycisk on/off.

## **Automatyczne wyłączenie**

Jeśli przyciski będą włączone w czasie gotowania zbyt długo (np. wskutek rozlania się cieczy lub przesłonięcia przycisków czujników jakimś przedmiotem), płyta grzejna wyłączy się po upływie 10 sekund. Na wszystkich wskaźnikach pulsuje symbol  i włącza się sygnał dźwiękowy. Sygnał akustyczny zamilknie, gdy przedmiot zostanie zdjęty lub ciecz zostanie starta.



# Konserwacja i czyszczenie

Po każdym użyciu poczekać aż wykonana ze szkła ceramicznego powierzchnia przed przystąpieniem do jej czyszczenia ostygnie. W przeciwnym razie przy kolejnym użyciu płyty wszystkie pozostałe nieczystości wtopią się w rozgrzaną powierzchnię.

Do regularnej konserwacji płyty ze szkła ceramicznego używać specjalnych produktów pielęgnacyjnych, które tworzą na powierzchni powłokę ochronną zapobiegającą przywieraniu do niej zabrudzeń.

Przed każdym użyciem powierzchni ze szkła ceramicznego wytrzeć kurz lub inne zanieczyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię zarówno płyty jak i dna garnka.

## INFORMACJA!

Stalowe druciaki, szorstkie gąbki i posiadające właściwości ściernie proszki czyszczące mogą porysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także uszkodzić agresywne środki czyszczące w aerozolu i nieodpowiednie środki czyszczące w pianie.

Używanie agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub naczyń z szorstkim lub uszkodzonym dnem może doprowadzić do starcia oznaczeń.

Do usuwania niewielkich zanieczyszczeń używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Następnie wytrzeć powierzchnię do sucha.

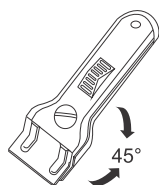
Do usuwania zacieków wodnych używać delikatnego roztworu octu. Nie używać go jednak do wycierania ramy (dotyczy tylko wybranych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój blask. Nie używać agresywnych środków czyszczących w aerozolu lub środków do usuwania kamienia.

W przypadku trudno usuwalnych zabrudzeń używać specjalnych preparatów przeznaczonych do oczyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie z instrukcją producenta. Każdorazowo po zakończeniu czyszczenia pamiętać o usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ w czasie podgrzewania stref grzejnych mogłyby one uszkodzić powierzchnię ze szkła ceramicznego.

Trudno usuwalne zabrudzenia i ślady po przypaleniach usuwać skrobakiem. W czasie używania skrobaka uważać, by się nie skaleczyć.

## INFORMACJA!

Skrobak nie wchodzi w skład wyposażenia urządzenia.



## INFORMACJA!

Używać skrobaka tylko wtedy, gdy zabrudzeń nie da się usunąć przy użyciu mokrej szmatki lub specjalnych preparatów do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

Trzymać skrobak pod odpowiednim kątem (od 45° do 60°). Lekko dociskając skrobak do szkła usuwać brud przesuwając nim po oznaczeniach. Uważać, by plastikowa rączka skrobaka (w niektórych modelach) nie ma kontaktu z rozgrzaną strefa gotowania.

## INFORMACJA!

Nie dociskać skrobaka prostopadle do szkła i nie rysować jego końcówką lub ostrzem powierzchni płyty.

Natychmiast usuwać skrobakiem z płyty wykonanej ze szkła ceramicznego cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, nawet gdy płyta jest jeszcze gorąca, ponieważ cukier może doprowadzić do trwałego uszkodzenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

# Tabela usterek i błędów

**W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.**

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.

W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego rodzaju napraw powinny dokonywać osoby wykwalifikowane lub serwisanci.

W przypadku mniejszych zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia sprawdzić w instrukcji, czy jest możliwe samodzielnie usunięcie przyczyny.

Jeśli urządzenie nie działa na skutek nieprawidłowego użytkowania lub obchodzenia się z nim, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest bezpłatna.

Niniejszą instrukcję należy przechować do ponownego użytku lub dla następnego właściciela urządzenia.

Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

Problem/błąd	Przyczyna
<b>Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.</b>	Wezwać serwisanta.
<b>Ciągły sygnał dźwiękowy i wyświetlacz –</b>	Powierzchnia czujnika zalana wodą lub przysłonięta jakimś przedmiotem. Wytrzeć powierzchnię czujnika.
<b>Wskazanie »C« na wyświetlaczu</b>	Strefa grzejna przegrzała się. Odczekać aż strefa grzejna ostygnie.
<b>Wskazanie »r« na wyświetlaczu</b>	Oznacza, że żądanego poziomu mocy nie można ustawić, ponieważ włączone zostało ograniczenie maksymalnej całkowitej mocy strefy grzejnej.
<b>Wskazanie »F« na wyświetlaczu</b>	Oznacza to, że w czasie pracy urządzenia wystąpił błąd.

Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy zadzwonić do upoważnionego punktu serwisowego. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient.



## **OSTRZEŻENIE!**

Przed przystąpieniem do naprawy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (poprzez wycięcie bezpiecznika lub wtyczki z gniazdka w ścianie).

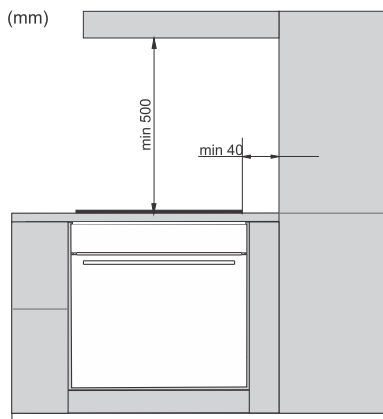
## Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego

<b>Hałas i dźwięki</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
<b>Hałas wywołany indukcją</b>	Technologia indukcyjna wykorzystuje właściwości niektórych metali w polu elektromagnetycznym. Wywołuje ona tak zwane wirujące prądy, które wymuszają oscylacje cząsteczek. Oscylacje (drgania) te są przekształcane w energię cieplną. W zależności od rodzaju metalu mogą temu towarzyszyć niegłośne odgłosy.	Jest to normalne i nie wynika z usterki.
<b>Brzęczenie przypominające odgłos transformatora</b>	Zdarza się przy gotowaniu przy dużym poziomie mocy. Spowodowane jest to ilością energii przenoszonej z płyty grzewczej na garnek lub rondel.	Hałas ten zniknie lub zmniejszy się, gdy zmniejszy się poziom mocy.
<b>Wibracje i trzeszczenie naczyń</b>	Hałas ten pojawia się w naczyniach (garnkach lub rondlach) wykonanych z różnych materiałów.	Wynika to z wibracji powstających wzdłuż sąsiadujących z sobą powierzchni warstw różnych materiałów. Hałas ten zależy od rodzaju naczynia. Może się on zmieniać w zależności od ilości i rodzaju gotowanej żywności.
<b>Hałas wentylatora</b>	Prawidłowe działanie elektronicznych komponentów indukcyjnych wymaga kontroli temperatury. Dlatego płyta grzewcza wyposażona jest w wentylator, który chłodzi elektronikę w zależności od wykrytej temperatury.	Jeśli temperatura będzie pozostawać wysoka, wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.

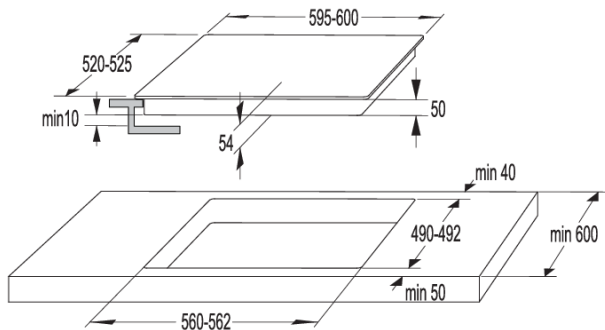
# Instalacja płyty grzewczej do zabudowy

## Sposób montażu

- Blat musi być całkowicie wypoziomowany.
- Odpowiednio zabezpiecz krawędzie wyciętego otworu.
- Podłącz płytę grzewczą do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia płyty grzewczej do sieci elektrycznej).
- Włóż płytę grzewczą do wyciętego otworu.



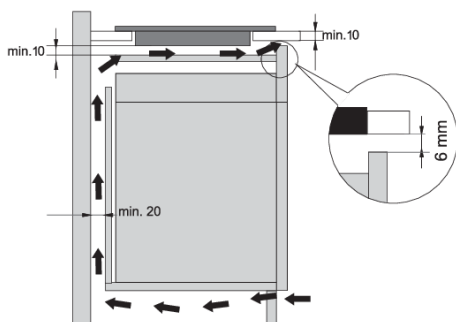
- Montaż urządzenia w blacie kuchennym oraz podłączenie do sieci elektrycznej może być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
  - Fornir lub inne wykończenie mebla kuchennego, w który ma zostać wbudowana płyta grzewcza, należy zabezpieczyć klejem odpornym na wysoką temperaturę (100°C); w przeciwnym razie może dojść do odbarwienia lub deformacji wykończenia blatu.
  - Stosowanie pełnych drewnianych elementów narożnikowych na blatach za strefą gotowania jest dozwolone jedynie wówczas, gdy odstęp pomiędzy elementem narożnikowym a płytą grzewczą wynosi co najmniej tyle, ile podają plany montażowe.
  - Płyta grzewcza jest przystosowana do wbudowania w blat kuchenny nad meblem kuchennym o szerokości 600 mm lub większej.
- Wiszące lub montowane na ścianie elementy kuchenne powinny być zainstalowane na tyle wysoko, aby nie przeszkadzały w pracy.
  - Odległość między płytą grzewczą a okapem kuchennym powinna być nie mniejsza niż podana w instrukcji montażu okapu kuchennego. Minimalna odległość wynosi 500 mm.
  - Odległość między krawędzią urządzenia a sąsiednim wyższym elementem mebli kuchennych powinna wynosić nie mniej niż 40 mm.
  - Stosowanie pełnych drewnianych elementów narożnikowych na blatach za strefą gotowania jest dozwolone jedynie wówczas, gdy odstęp pomiędzy elementem narożnikowym a płytą grzewczą wynosi co najmniej tyle, ile podają plany montażowe.
  - Minimalna odległość między wbudowaną płytą grzewczą a tylną ścianą jest podana na rysunku montażowym.



## Nawiewniki powietrza w dolnej szafce kuchennej

### 💡 INFORMACJA!

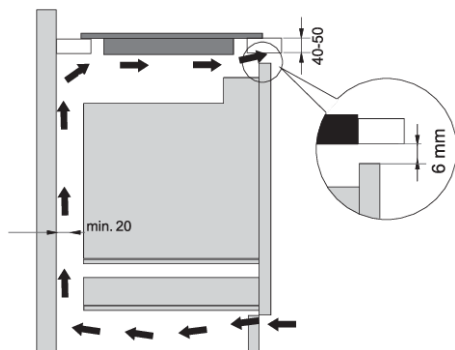
Normalna eksploatacja elementów elektronicznych indukcyjnej płyty grzewczej wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza.



### Dolna szafka z szufladą

- Na całej szerokości szafki w tylnej jej ścianie musi być przewidziany otwór o wysokości co najmniej 140 mm. Oprócz tego na całej szerokości szafki z przodu przewidziany musi być otwór o wysokości co najmniej 6 mm.
- Pod płytą grzewczą na całej jej długości należy zamontować poziomą ściankę działową. Między dolną krawędzią urządzenia a ścianką działową powinno być co najmniej 10 mm wolnej przestrzeni. Należy zapewnić odpowiednią wentylację od strony tylnej.

- Płyta grzewcza wyposażona jest w wentylator umieszczony w jej dolnej części. Jeżeli pod szafką kuchenną znajduje się szuflada, nie należy jej używać do przechowywania małych przedmiotów lub papieru, ponieważ mogłyby one, wessane do wentylatora, uszkodzić wentylator i system chłodzenia. Ponadto szuflady nie należy wykorzystywać do przechowywania folii aluminiowej ani substancji lub płynów łatwopalnych (np. sprayów). Takie substancje należy przechowywać z dala od płyty grzewczej. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- Między zawartością szuflady a otworami wlotowymi wentylatora powinno być co najmniej 20 mm wolnej przestrzeni.

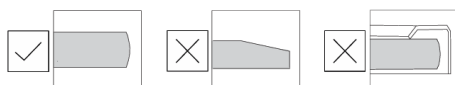


### Dolna szafka z piekarnikiem

- Montaż piekarnika pod płytą indukcyjną jest możliwy w przypadku typów piekarników z wentylatorem chłodzącym.
- Przed zamontowaniem piekarnika należy zdemonstrować tylną ściankę szafki kuchennej w obszarze otworu do montażu.
- Ponadto na całej szerokości szafki należy pozostawić na froncie otwór o szerokości co najmniej 6 mm.
- Jeśli pod indukcyjną płytą grzejącą zamontowane są inne urządzenia, nie możemy zagwarantować jej prawidłowego działania.

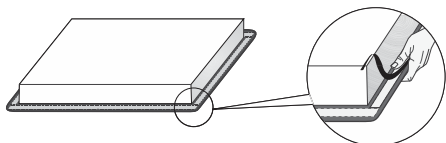
## Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym

Do płaskiego montażu nadają się urządzenia bez wielopłaszczyznowych krawędzi lub dekoracyjnych ram.



## Instalacja urządzenia

Urządzenie można zamontować wyłącznie w blacie kuchennym odpornym na temperaturę i wodę, np. w blacie wykonanym z (naturalnego) kamienia (marmuru, granitu) lub litego drewna (z uszczelnionymi krawędziami wzdłuż wycięcia). Montaż w blacie kuchennym wykonanym z ceramiki, drewna lub szkła wymaga zastosowania drewnianej ramy pomocniczej. Urządzenie można zamontować w blacie kuchennym wykonanym z innych materiałów po skonsultowaniu się i uzyskaniu wyraźnej zgody jego producenta. Wewnętrzne wymiary podstawowego urządzenia powinny odpowiadać co najmniej wymiarom wewnętrznego wycięcia na urządzenie. Dzięki temu urządzenie będzie można łatwo wyjąć z blatu kuchennego. Obkleić szklany panel wokół taśmą uszczelniającą.



Najpierw przeprowadź przewód zasilający przez wycięcie. Umieść urządzenie na środku wycięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia urządzenia). Przed uszczelnieniem urządzenia przetestuj jego działanie. Uszczelnij szczelinę pomiędzy urządzeniem a blatem kuchennym za pomocą silikonowego środka uszczelniającego. Silikonowy środek uszczelniający użyty do uszczelnienia urządzenia musi być odporny na działanie temperatury (co najmniej 160°C). Wygładź silikonową masę uszczelniającą za pomocą odpowiedniego narzędzia. Przestrzegaj instrukcji stosowania wybranego silikonowego środka uszczelniającego. Nie włączaj urządzenia do momentu całkowitego wyschnięcia silikonowego szczeliwa.



1. Silikonowy środek uszczelniający
2. Taśma uszczelniająca

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Szczególną uwagę zwrócić na wymiary montażowe w przypadku blatów kuchennych wykonanych z (naturalnego) kamienia. Przy wyborze szczeliwa silikonowego zwrócić uwagę na materiał, z którego blat kuchenny jest wykonany, i skonsultować się z jego producentem. Zastosowanie nieprawidłowego szczeliwa silikonowego może doprowadzić do trwałego odbarwienia niektórych części.

## Demontaż urządzenia do zabudowy

Wyłączyć urządzenie z prądu. Przy użyciu odpowiedniego narzędzia wyjąć silikonową uszczelkę przylegającą wokół urządzenia. Wyjąć urządzenie popychając je od dołu do góry.

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

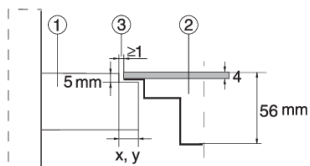
Nie próbować wyjmować urządzenia od góry blatu kuchennego!

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Dział serwisu odpowiada tylko za naprawę i serwisowanie płyty grzejnej. W przypadku ponownej instalacji (wyrównanej z powierzchnią blatu kuchennego) proszę skonsultować się z lokalnym sprzedawcą kuchni.



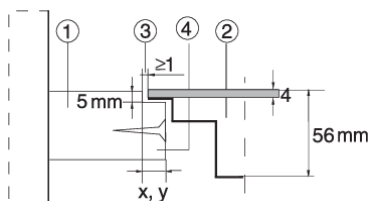
## Kamienny blat kuchenny



1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo

Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm).

## Ceramiczny, drewniany lub szklany blat kuchenny



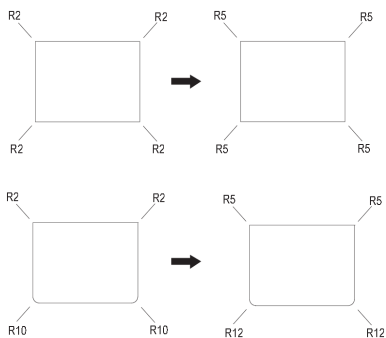
1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo
4. Drewniana rama o grubości 16 mm

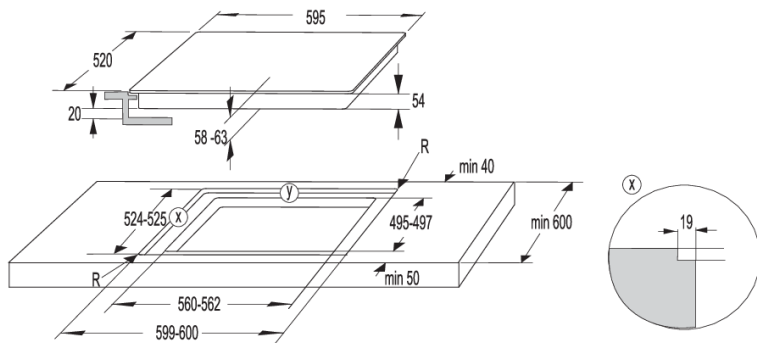
Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm). Zamontować drewnianą ramę 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu kuchennego (patrz rysunek).

Przy wykonywaniu wycięć zachować promienie krawędzi szkła (R10, R2).

SZKŁO

WYCIĘCIE





### ⚠ OSTRZEŻENIE!

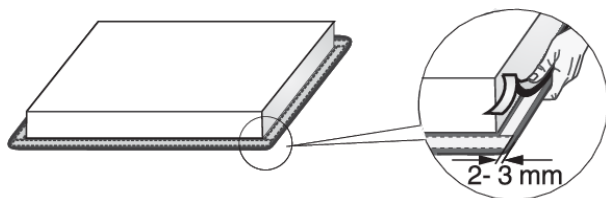
Jeżeli piekarnik jest montowany pod płytą grzewczą w jednej płaszczyźnie z blatem, grubość blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 45 mm.

## Montaż uszczelki piankowej

### 💡 INFORMACJA!

Niektóre urządzenia są dostarczane z już zamontowaną uszczelką!

Przed zamontowaniem urządzenia na blacie kuchennym, przymocuj dostarczoną wraz z urządzeniem uszczelkę piankową do dolnej strony płyty szklano-ceramicznej. Usuń folię ochronną z uszczelki. Zamocuj uszczelkę na dolnej stronie szkła (2-3 mm od krawędzi). Uszczelka musi być nałożona wzdłuż całej krawędzi szkła. Uszczelka nie może zachodzić na narożniki. Podczas zakładania uszczelki należy upewnić się, że nie zostanie ona uszkodzona przez ostre przedmioty lub nie będzie miała z nimi kontaktu.

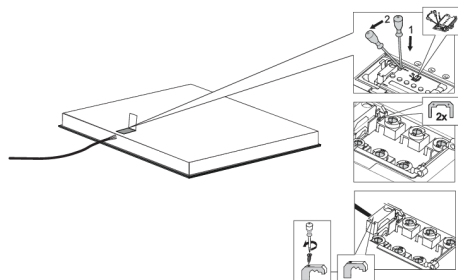


### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie montować urządzenia bez tej uszczelki!

# Schemat połączeń

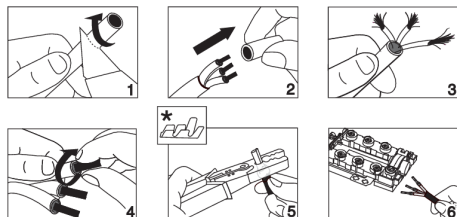
## Podłączanie urządzenia 60 cm



1. Sprawdź napięcie. Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w twojej sieci elektrycznej. Napięcie sieci elektrycznej (220-240 V pomiędzy L i N) powinno być sprawdzone przez specjalistę za pomocą odpowiedniego przyrządu pomiarowego.
2. Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.
3. Podłącz przewody zgodnie z typem urządzenia.
4. Zworki znajdują się na zacisku przyłączeniowym.

## Kabel zasilający

(urządzenie bez kabla zasilającego)



- Do podłączenia mogą być użyte następujące elementy:
- Kable przyłączeniowe w izolacji PVC typu H05 VV-F lub H05V2V2-F z żółto-zieloną żyłą ochronną, lub inne równoważne lub lepsze kable.
- Zewnętrzna średnica kabla powinna wynosić co najmniej 8,00 mm.
- Poprowadź kabel zasilający przez mocowanie kabla zabezpieczające przed nadmiernym odkształceniem (zacisk), które

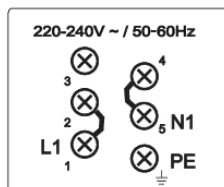
\* tulejki kablowe nie wchodzą w skład zestawu



### INFORMACJA!

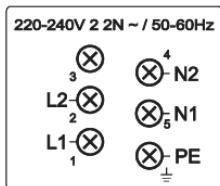
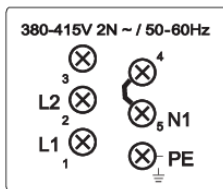
Zalecamy stosowanie tulejek kablowych.

## Schemat połączeń



### Podłączenie jednofazowe (32 A)

- Podłączenie jednofazowe (1 1N, 220-240 V~ /50-60 Hz):
  - Napięcie pomiędzy linią a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~. Zainstaluj zworkę pomiędzy zaciskami 1 i 2 oraz pomiędzy zaciskami 4 i 5.
  - Obwód powinien być wyposażony w bezpiecznik o wartości co najmniej 32 A. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 4 mm<sup>2</sup>.



### Podłączenie dwufazowe (16A)

- 2 fazy, 1 przewód neutralny (2 1N, 380-415 V~ /50-60 Hz):
  - Napięcie między linią a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~; napięcie między liniami wynosi 380-415 V~. Zainstaluj zwórkę pomiędzy zaciskami 4 i 5. Obwód powinien być wyposażony w co najmniej dwa bezpieczniki o wartości co najmniej 16 A każdy. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm<sup>2</sup>.
- 2 fazy, 2 przewody neutralne (2 2N, 220-240 V 2 2N ~ /50-60Hz):
  - Napięcie pomiędzy fazami a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~.
  - Obwód powinien być wyposażony w co najmniej dwa bezpieczniki o wartości co najmniej 16 A każdy. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm<sup>2</sup>.

### (2 2N, 220-240 V 2 2N ~ /50-60Hz):

(urządzenie z kablem zasilającym)

- Urządzenie musi być podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej.
- Urządzenia do odłączania od sieci elektrycznej muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Nie przedłużaj przewodu zasilającego i nie prowadź go przez ostre krawędzie.
- Jeżeli urządzenie jest zainstalowane nad piekarnikiem, upewnij się, że przewód zasilający nigdy nie jest w kontakcie z gorącymi częściami piekarnika.

Podłączenie jednofazowe	Podłączenie dwufazowe		
<p>1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz</p> <p>A</p>	<p>2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz</p> <p>B</p>	<p>2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p> <p>C</p>	<p>L, L1 = brązowy L2 = czarny N, N1 = szary ⊕ = żółto-zielony</p>

Podłączenie jednofazowe	Podłączenie dwufazowe	
<p>Podłącz urządzenie w sposób pokazany na schemacie A. Jeżeli sieć energetyczna nie pozwala na zastosowanie bezpiecznika 32 A, moc urządzenia powinna być odpowiednio zmniejszona lub ograniczona. Patrz rozdział Ustawienia użytkownika.</p>	<p>Jeżeli sieć elektryczna posiada 2 przewody liniowe i 1 przewód neutralny, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie B.</p>	<p>Jeżeli sieć elektryczna posiada 2 przewody liniowe i 2 przewody neutralne, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie C. <b>tylko dla NL!</b></p>

# Utylizacja



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrażania środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu **symbol** wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Zapewnienie prawidłowej **utylicacji** produktu pozwala zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, należy skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

Zastrzegamy sobie prawo do wszelkich zmian i błędów w instrukcji obsługi.

Hisense

www.hisense.com



863918-a2

