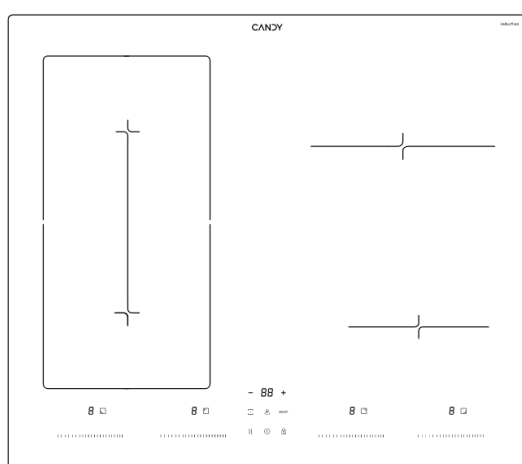


CANDY



Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej CANDY. Przed użyciem płyty należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z wymogami dyrektywy 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE dostępny jest na stronie www.candygroup.com

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi. Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia. Zachowaj te instrukcje na przyszłość i przekaz je przyszłym użytkownikom.

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Ryzyko skaleczenia

- Uważaj - krawędzie paneli są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.

- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na stłuczonej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeśli powierzchnia płyty grzewczej stłucze się lub pęknie, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania sieciowego (za pomocą wyłącznika ściennego) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz płytę grzewczą za pomocą wyłącznika ściennego.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem ceramicznym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.

- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Trzymaj z dala od dzieci.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Dopilnuj, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

Ryzyko skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka płyty grzewczej jest odsłonięte po odsunięciu osłony zabezpieczającej. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączać pola grzejne i płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę grzewczą mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.

- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę grzewczą.
- Nie stawaj na płycie grzewczej.
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po szklanej powierzchni, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło ceramiczne.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym! Użytkowanie komercyjne nie jest objęte gwarancją producenta!
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie grzewczej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty grzewczej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- Płyta zostanie wyłączona przez funkcję zarządzania energią w ciągu 1 minuty. Pobór mocy wynosi 0,3 W.

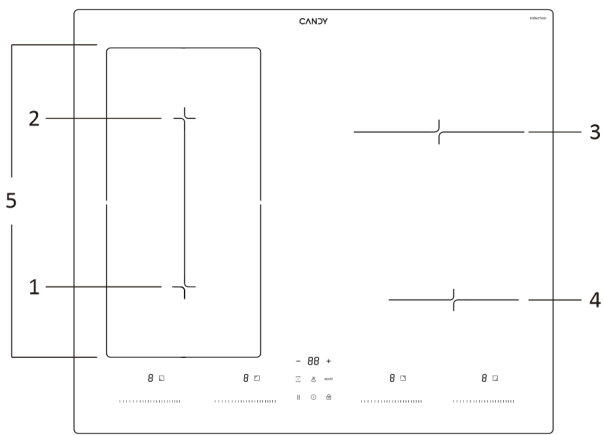
Gratulujemy zakupu nowej płyty grzewczej.

Zalecamy poświęcenie trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać.

Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

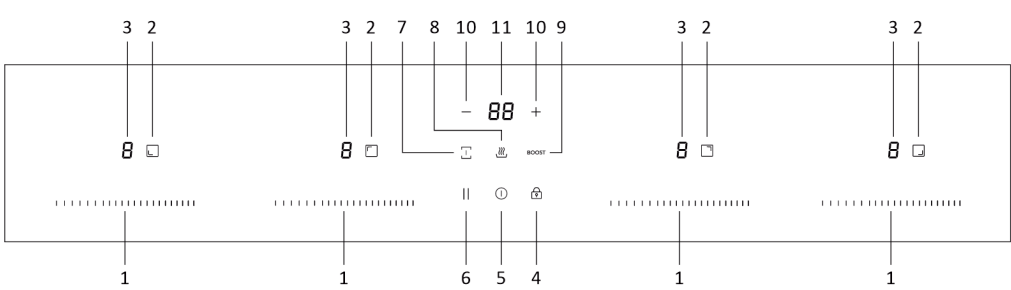
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

Model: CIFIC6S647MCAR



- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Strefa 1800/2200 W | 2. Strefa 1800/2200 W |
| 3. Strefa 1800/2200 W | 4. Strefa 1200/1500 W |
| 5. Strefa 3000/3500W | |

Panel sterowania



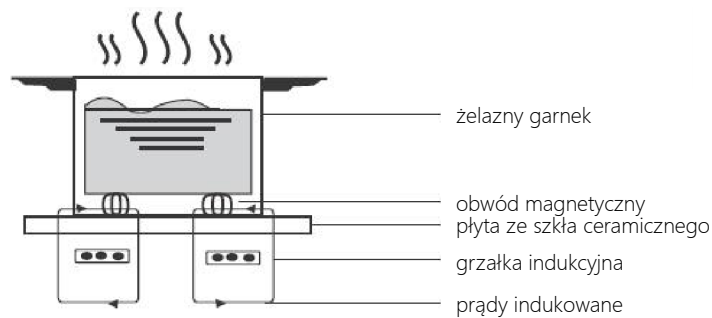
- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Regulacja mocy | 2 Wybór strefy gotowania |
| 3 Wyświetlacz LED mocy grzewczej | 4 Przycisk blokady rodzicielskiej |
| 5 Przycisk WŁ./WYŁ. | 6 Pauza |
| 7 Klucz strefy Flexi | 8 Przycisk utrzymywania ciepła |
| 9 Klawisz Boost | 10 Ustawienie minutnika |
| 11 Wyświetlacz LED minutnika | |

Informacje o produkcie

Płyta indukcyjna to nowoczesne urządzenie do gotowania, które w porównaniu z tradycyjną płytą grzewczą posiada wiele zalet, takich jak łatwe czyszczenie, wysoka wydajność, przyjazność dla środowiska i bezpieczeństwo.

Kilka słów o gotowaniu indukcyjnym (dotyczy tylko płyt indukcyjnych)

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie vibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że oddziałuje na nie gorąca patelnia.

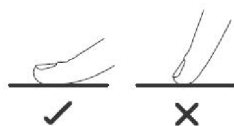


Przed użyciem nowej płyty

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na płycie grzewczej.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na Twojej płycie indukcyjnej.

Korzystanie z przycisków dotykowych

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiednich naczyń kuchennych (do płyty indukcyjnej)



- Do gotowania na płycie indukcyjnej nadają się wyłącznie naczynia ferromagnetyczne. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 - Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 - Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Rozpoczęcie gotowania”.
 - Jeśli na wyświetlaczu nie miga wskaźnik , a woda się nagrzewa, oznacza to, że naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.

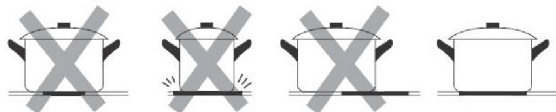


Rozmiar płyty grzewczej (mm)	Minimalny rozmiar płyty grzewczej (średnica/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

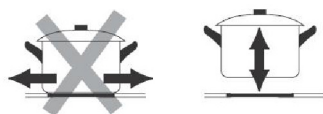
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



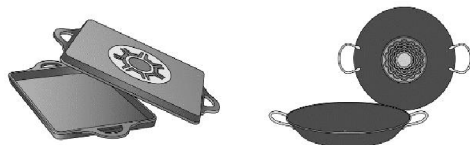
Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze umieszczaj naczynie na środku pola grzewczego.



Zawsze zdejmuj patelnie z płyty grzewczej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.

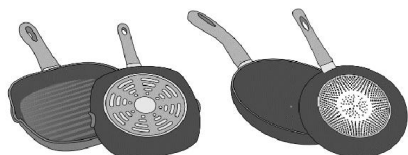


Jeśli podstawa naczynia jest tylko częściowo ferromagnetyczna, nagrzeje się tylko obszar, który jest ferromagnetyczny. Może to oznaczać, że ciepło nie będzie rozprawdane równomiernie. Powierzchnia nieferromagnetyczna może nie nagrzać się do temperatury umożliwiającej gotowanie.



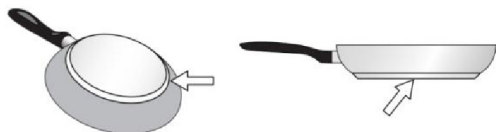
NIEZALECANE

Powierzchnia ferromagnetyczna będzie również mniejsza, jeżeli materiał, z którego wykonana jest podstawa naczynia, zawiera na przykład aluminium. Może to oznaczać, że naczynie nie nagrzej się wystarczająco lub nawet nie zostanie wykryte.



NIEZALECANE

Materiały, z których wykonana jest podstawa naczynia, mogą mieć wpływ na końcowy efekt gotowania. Używanie garnków i patelni wykonanych z materiałów równomiernie rozprawdających ciepło, na przykład patelni ze stali nierdzewnej z trójwarstwowym dnem, pozwala zaoszczędzić czas i energię. Należy używać naczyń z płaskim dnem. Jeśli dno naczynia jest nierówne, może to utrudnić dopływ ciepła.



Aby rozpocząć gotowanie

- Po zakończeniu gotowania

- 

- 4

Korzystanie z funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost (z oznaczeniem „Booster”).
2. Dotknij przycisku funkcji **BOOST**. Wówczas wskaźnik poziomu mocy pokaże „P”.



Wyłączenie funkcji Boost

1. Wybierz strefę pracującą w trybie BOOST.
2. Naciśnij przełącznik, aby anulować funkcję Boost, i wybierz poziom, który chcesz ustawić.

|||||

- Funkcja Boost może działać tylko przez 5 minut. Po tym czasie strefa grzewcza automatycznie przejdzie do poziomu 9.

Funkcja blokady rodzicielskiej

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby zablokować sterowanie

Dotknij  kontrolki blokady przycisku przez **4 sekundy**. Wskaźnik minutnika **LO** pokaże „Lo”.

Aby odblokować sterowanie

1. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę kontrolkę blokady przycisków .
2. Możesz teraz zacząć korzystać z nowej płyty.



Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku wyłącznika głównego. Zawsze możesz wyłączyć płytę za pomocą wyłącznika głównego w sytuacji awaryjnej, ale najpierw musisz odblokować płytę w następnej operacji.

Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

Gdy płyta działa przez jakiś czas, pojawi się ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.

Automatyczne wyłączenie

Funkcja bezpieczeństwa płyty grzewczej automatycznie ją wyłączy. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Użycie minutnika

- Możesz ustawić go tak, aby wyłączało jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić minutnik na maksymalnie 99 minut.

Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej lub kilku stref grzewczych

Jeśli minutnik ustawiony jest dla jednej strefy:

1. Dotknij kontrolki przycisku dotykowego, dla którego chcesz wykonać ustawienie minutnika.
2. Dotknij kontrolki minutnika. Na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”.
3. Ustaw czas, dotykając kontrolki „-” lub „+” minutnika.
4. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.



5. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.



Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Jeśli minutnik jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

1. W przypadku jednoczesnego ustawienia czasu dla kilku stref grzejnych, kropki dziesiętne odpowiednich stref grzejnych będą się świecić. Wyświetlacz minut pokazuje min. minutnik. Kropka odpowiedniej strefy miga.

2. Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zaczną migać.
3. Dotknij kontrolki wyboru strefy grzewczej. Odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku minutnika.

Anulowanie minutnika

1. Dotknij kontrolki wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować minutnik.
2. Po dotknięciu kontrolki minutnika, wskaźnik LED zacznie migać.
3. Dotknij kontrolki „-”, aby ustawić minutnik na „00”. Minutnik został anulowany.

Konfiguracja trybu ECO

Płytę grzewczą można podłączyć do źródła zasilania **13, 15, 20, 25, 29, 32 Amp** i skonfigurować tak, aby działała przy dowolnym z tych ustawień mocy.

Płyta grzewcza jest wstępnie ustawiona na podłączenie do zasilania 32 A. Jeśli jednocześnie wybrane zostaną cztery strefy, płyta ograniczy maksymalny pobór mocy, tak aby nie można było przekroczyć mocy zasilania 7,2 kW. Podobnie, gdy płyta grzewcza jest podłączona i skonfigurowana w trybie zasilania **13/15/20/25/29Amp**, płyta ograniczy maksymalną moc do **2.5/3.5/4.5/5.5/6.5/7.2kW**.

Jeśli jednak płyta jest podłączona i skonfigurowana do zasilania 32 A, wszystkie cztery strefy mogą być używane jednocześnie na maksymalnym ustawieniu z funkcją Boost.

Aby zmienić ustawienia konfiguracji ECO

1. Odłącz zasilanie płyty grzewczej.
2. Pozostaw zasilanie odłączone przez 1 minutę.
3. Włącz ponownie zasilanie.
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie „Aby skonfigurować płytę grzewczą do pracy w trybie ECO” od kroku „1”.

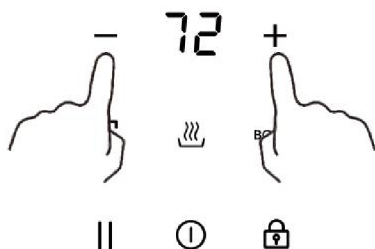
UWAGA: Konfigurację trybu ECO można wprowadzić tylko raz, jeśli zasilanie płyty grzewczej nie zostanie odcięte. Tryb ECO należy ustawić w ciągu jednej minuty od włączenia zasilania

Aby skonfigurować płytę grzewczą do pracy w trybie ECO

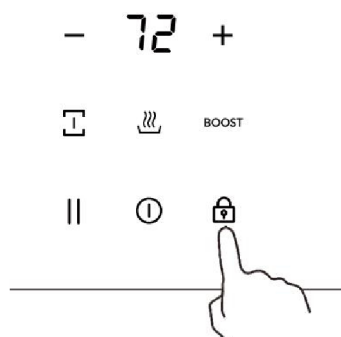
1. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby włączyć zasilanie. Brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawiają się „-” i „--”.



2. Naciśnij jednocześnie oba przyciski ustawień minutnika i przytrzymaj je przez 3 sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że płyta indukcyjna przechodzi w tryb ECO. (Na wyświetlaczu ustawiona jest moc 7,2 kW.)

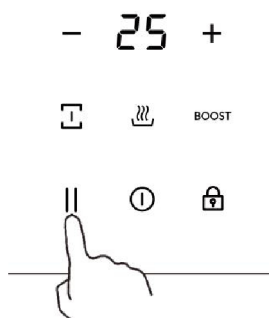


3. Dotknij blokady rodzicielskiej, wtedy wyświetlacz minutnika zacznie migać. Teraz możesz wybrać ustawienie mocy.



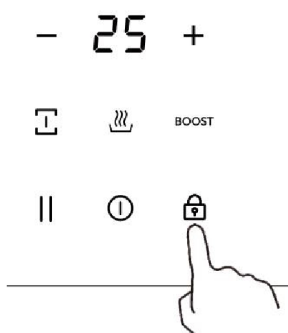
4. Aby zmienić ustawienie mocy całkowitej, naciśnij przycisk pauzy, aby wybrać nowe ustawienie mocy całkowitej. Ponowne naciśnięcie przycisku strefy przedniej lewej spowoduje cykliczne przełączanie opcji. Na wyświetlaczu minutnika pojawią się cztery opcje: 25, 35, 45, 55, 65 i 72. Na przykład, gdy na wyświetlaczu minutnika wyświetla się liczba „25”,

oznacza to, że całkowita moc ustawiona jest na 2500 W. Naciskaj przycisk strefy przedniej lewej, aż znajdziesz żądane ustawienie mocy.



* Domyślnie moc ustawiona jest fabrycznie na 7,2 kW.

5. Ponowne dotknięcie przycisku blokady rodzicielskiej spowoduje, że wyświetlacz minutnika przestanie migać, a poprzednio wybrany przycisk strefy pokaże „o”, co oznacza, że ustawienie zostało potwierdzone.



6. Dotknij przycisku Wł./WYł., aby wyłączyć urządzenie. Wówczas włącz płytę. Będzie ona gotowa do użycia w ustawionym trybie ECO.



7. Dotknij przycisku Wł./WYł., aby włączyć urządzenie. Teraz możesz korzystać z nowego ustawienia mocy.

Korzystanie z funkcji pauzy

1. Po dotknięciu i przytrzymaniu funkcji pauzy ||, wszystkie strefy grzewcze przestają działać i wszystkie wskaźniki stref pokazują „||”.



2. Po ponownym dotknięciu i przytrzymaniu funkcji pauzy || wszystkie pola grzewcze powrócą do swoich pierwotnych ustawień.
 - Funkcja jest dostępna, gdy działa jedno lub więcej stref grzewczych.
 - Jeśli nie anulujesz trybu zatrzymania pracy w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła

1. Wybierz strefę grzewczą, której chcesz użyć, a następnie naciśnij przycisk utrzymywania ciepła , odpowiednia strefa grzewcza przejdzie w tryb utrzymywania ciepła, a wskaźnik pokaże .
2. Przesunięcie poziomu mocy grzania spowoduje anulowanie funkcji podtrzymywania ciepła.

Korzystanie z funkcji Flexi Area

Tylko dla modeli z funkcją Flexi Area.

1. Dotknij przycisku kontrolnego, a następnie przycisku Flexi, aby go aktywować, i dotknij przycisku ustawienia mocy, aby ustawić żądaną moc.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, aby anulować funkcję Flexi.

Wskazówki dotyczące gotowania



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz funkcji Power Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalą się samoczynnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy żywność się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, kiedy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię gotującego płynu. Jest kluczem do przyrządzenia pysznych zup i delikatnego gulaszu, ponieważ pozwala uniknąć rozgotowania potraw. Powinieneś również gotować sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecanym czasie.

Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

1. Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzej patelnię z ciężką podstawą.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie połóż mięso na rozgrzaną patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steku i tego, jak chcesz go przyrządzić. Czas może wynosić około 2-8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak jest upieczony – im bardziej jędrny, tym bardziej „dobrze wysmażony”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i zmiękł przed podaniem.

Do smażenia metodą stir-frying

1. Wybierz kompatybilny z płytą ceramiczną płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie metodą stir-frying powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa metodą stir-frying. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższym poziomie, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są podgrzane.
7. Podawaj od razu.

Ustawienia mocy grzania

Ustawienia mocy grzania	Stosowność
1 - 2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić • delikatne gotowanie • powolne podgrzewanie
3 - 4	• odgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• smażenie • gotowanie makaronu
9	• podsmażanie • pieczenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codziennie zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkle nie od cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt grzewczych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Oplucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej.	• Po wyłączeniu zasilania płyty grzejnej wskaźnik 'gorącej powierzchni' nie pojawia się, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ściernie środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie grzewczej: szkło może się popłamić.
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle	Usuń je natychmiast za pomocą łopatkę do ryb, noża do palet lub skrobaka z żyletką odpowiedniego do kuchenek ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej za pomocą wyłącznika ściennego. 2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty grzewczej.	• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Ryzyko skaleczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

	3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.	
Przecieki na dotykowe elementy sterujące	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką 3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej.	Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.

Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty grzewczej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta grzewcza jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Instrukcje znajdują się w części „Korzystanie z płyty grzewczej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.

Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu zegara gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie i kontrola awarii

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
E3/E7	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Zabezpieczenie przed przegrzaniem szkła ceramicznego	Podłącz ponownie zasilanie i włącz płytę po 30 minutach.
E4/E6	Awaria czujnika temperatury IGBT	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym, jak zasilanie zostanie przywrócone.
Er	Awaria PCBA	Prosimy o kontakt z dostawcą.
Et	Zabezpieczenie przed przepełnieniem	Wysusz wodę powierzchniową i uruchom ponownie

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Płyta indukcyjna	CIFC6S647MCAR
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu Dł. x szer. x wys. (mm)	590X520X53

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikację i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

Instalacja

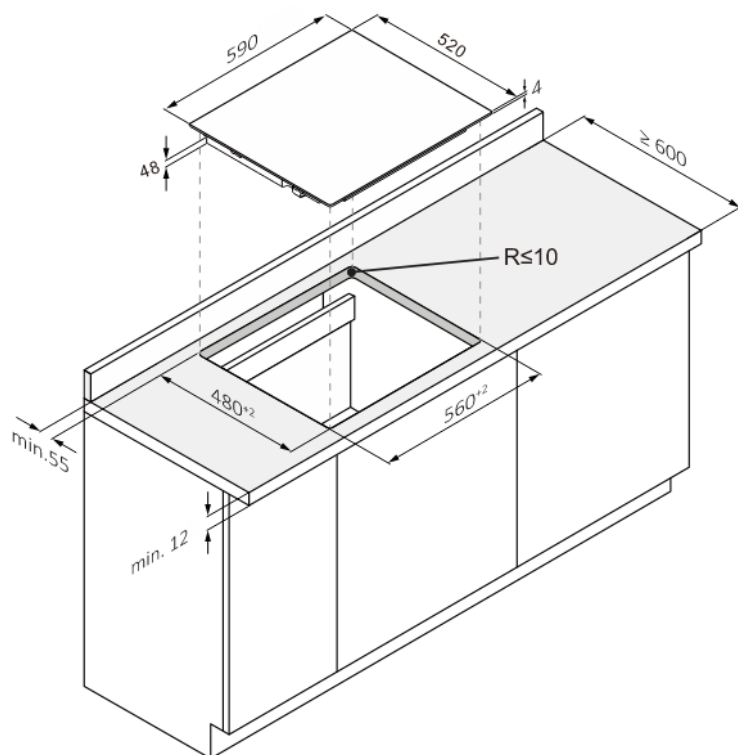
Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

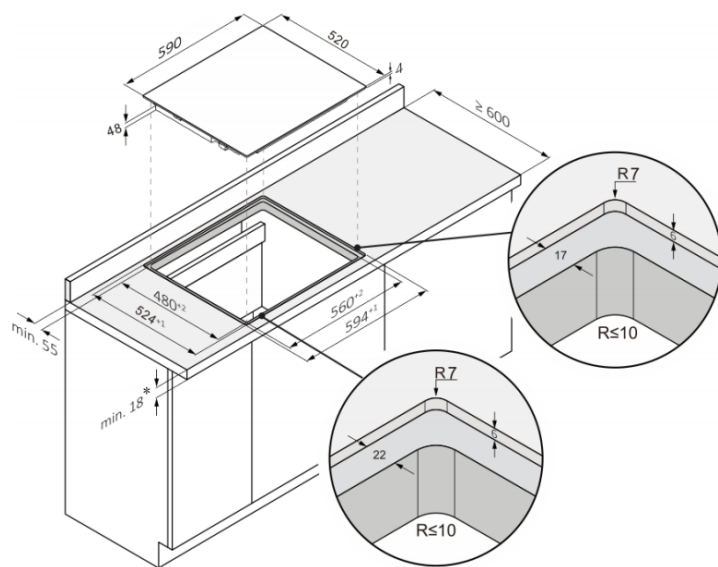
W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 45 mm wolnej przestrzeni.

Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 12 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej: W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej

Standardowa instalacja



Instalacja na równi z blatem

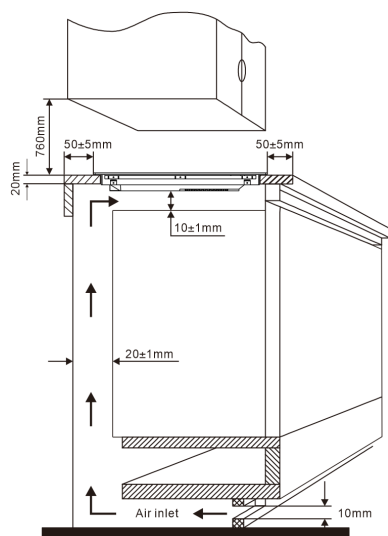


*50cm with oven underneath

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



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



Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca
- powierzchnia robocza jest wykonana z materiału żaroodpornego
- jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące prześwitu oraz obowiązujące normy i przepisy
- odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
Wyłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną separacji styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmienność wymagań)
- wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejnej
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami
- używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę grzewczą.

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady
- zapewniony jest odpowiedni dopływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty,
- jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna
- odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

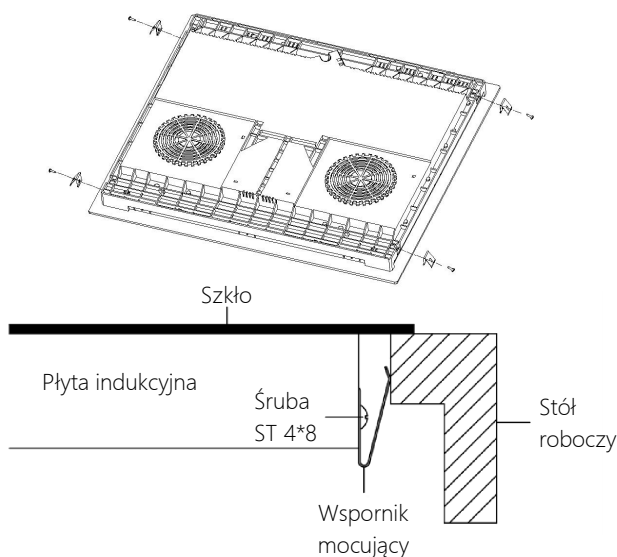
Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

Umieszczenie uchwytów mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu za pomocą czterech wsporników przykręconych do dolnej części płyty (patrz rysunek).

Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.



Uwagi

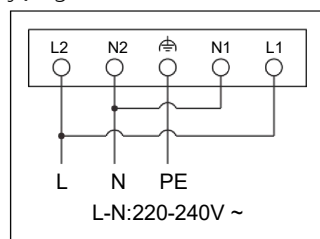
1. Płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być montowana do urządzeń chłodniczych, zmywarek i suszarek obrotowych.
3. Płytę grzewczą należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad blatem powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.
7. Płytę ceramiczną można podłączyć tylko do zasilania o impedancji systemu nie większej niż 0,427 oma. W razie potrzeby należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym.

Sposób połączenia przedstawiono poniżej.

Nadaje się do przewodu zasilającego 5G1.5.



1. Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
2. Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
3. Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
4. Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
5. Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.



UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE w sprawie Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia.

Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

