

Przypomnienie o bezpieczeństwie i konserwacja:

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego dostępne części silnie nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia, chyba że pozostają one pod ciągłym 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.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej 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.
- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki patelni do sosów, ponieważ mogą się nagrzać.
- Wszelkie wycieki należy usunąć z pokrywki przed otwarciem.
- Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia.

- Po użyciu wyłączyć element płyty za pomocą jego sterowania. Nie polegaj na wykrywaczu naczyń.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- Środki do odłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.
- W instrukcji podano typ używanego przewodu, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- **OSTROŻNIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną. .

OSTRZEŻENIE: Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

- Zawsze korzystaj z odpowiednich garnków.
- Zawsze umieszczaj patelnię na środku strefy, na której zamierza się gotować.
- Nie umieszczaj niczego na panelu sterowania.
- Nie używaj płyty kuchennej jako deski do krojenia.
- Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia.
- **UWAGA:** Gotowanie musi być nadzorowane. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany

Szanowny Kliencie:

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

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

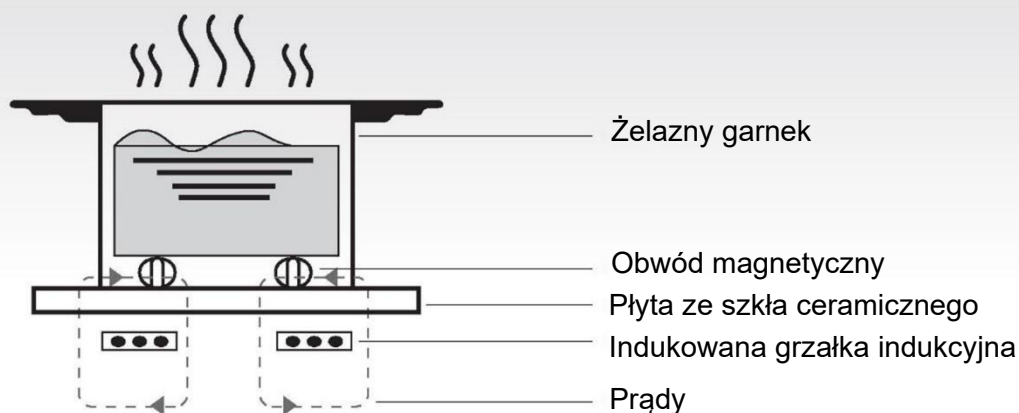
Wprowadzenie do produktów

Płyta indukcyjna nadaje się do wszystkich rodzajów gotowania, dzięki elektromagnetycznym strefom gotowania, mikrokomputeryzowanym kontrolkom i wielofunkcjom, co czyni ją idealnym wyborem dla dzisiejszej rodziny.

Wyprodukowana ze specjalnie importowanych materiałów płyta indukcyjna CANDY jest wyjątkowo przyjazna dla użytkownika, trwała i bezpieczna.

Zasada Działania

Płyta indukcyjna składa się z grzałki, płyty grzejnej wykonanej z materiału ferromagnetycznego oraz układu sterowania. Prąd elektryczny wytwarza przez grzałkę silne pole magnetyczne. Powoduje to powstanie dużej liczby wirów, które z kolei wytwarzają ciepło, które jest następnie przekazywane przez strefę gotowania do naczynia do gotowania.



Bezpieczeństwo

Ta płyta została specjalnie zaprojektowana do użytku domowego.

W ciągłym dążeniu do ulepszania swoich produktów, CANDY zastrzega sobie prawo do modyfikacji wszelkich technicznych, programowych lub estetycznych aspektów urządzenia w dowolnym momencie.

- **Ochrona przed przegrzaniem**

Czujnik monitoruje temperaturę w strefach gotowania. Gdy temperatura przekroczy bezpieczny poziom, strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.

- **Wykrywanie małych lub niemagnetycznych przedmiotów**

Gdy na płycie zostanie pozostawiony garnek o średnicy mniejszej niż 80 mm, inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminium), przez około minutę rozlega się sygnał dźwiękowy, po czym płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania.

- **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**

Inną cechą bezpieczeństwa płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę grzejną. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

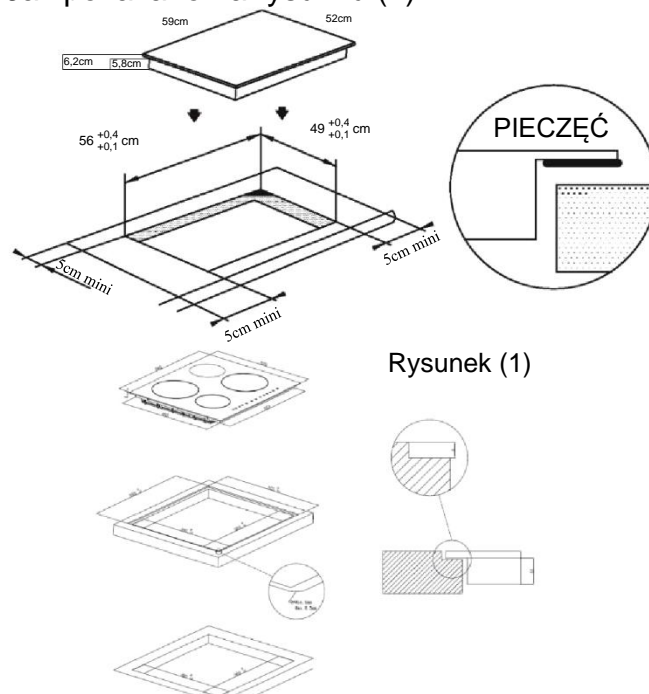
Poziom mocy	Pole grzewcze wyłącza się automatycznie po
1~3	8 godzinach
4~6	4 godzinach
7~9	2 godzinach

Gdy naczynie zostanie wyjęte ze strefy grzejnej, natychmiast przestaje grzać i wyłącza się po upływie jednej minuty od sygnału dźwiękowego.

Ostrzeżenie: Każdy, kto został wyposażony w rozrusznik serca, powinien skonsultować się z lekarzem przed użyciem indukcyjnej płyty grzejnej.

Instalacja

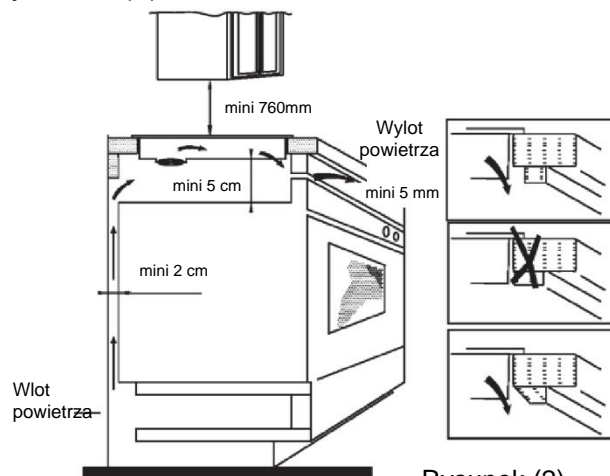
1. Wytnij w blacie otwór o wymiarze pokazanym na poniższym schemacie. Wokół otworu należy zostawić co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni. Błat powinien mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału żaroodpornego. Jak pokazano na rysunku (1)



Rysunek (1)

Instalacja zlicowana: Możliwe tylko wtedy, gdy piekarnik nie jest zainstalowany pod blatem

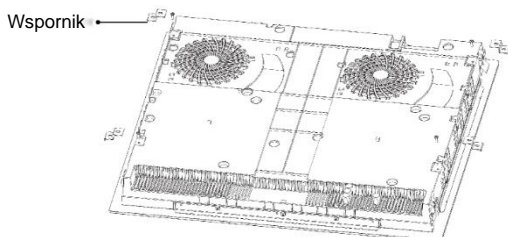
2. Niezbędne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie były zablokowane. Upewnij się, że płyta jest prawidłowo zainstalowana, jak pokazano na rysunku 2. Rysunek (2)



Rysunek (2)

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa szczelina między płytą kuchenną a szafką nad nią powinna wynosić co najmniej 760 mm.

3. Przymocuj płytę do blatu za pomocą czterech wsporników znajdujących się na podstawie płyty. Położenie wsporników można regulować w zależności od grubości blatu.



Ostrzeżenia:

- (1) Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Posiadamy własnych wykwalifikowanych instalatorów. Nie należy samodzielnie instalować urządzenia.
- (2) Płyta indukcyjna nie może być instalowana nad lodówkami, zamrażarkami, zmywarkami lub suszarkami bębnowymi.
- (3) Płytę indukcyjną należy zamontować tak, aby było możliwe optymalne odprowadzanie ciepła.
- (4) Ściana i obszar nad płytą grzejącą powinny być w stanie wytrzymać ciepło.
- (5) Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.

4. Podłączenie do zasilania

Gniazdo należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą do wyłącznika jednobiegunowego. Sposób połączenia przedstawiono na rysunku 3.

Napięcie	Połączenie przewodowe				
380-415V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 —	4 — N	5 — ⏏
	Czarny Brązowy		Niebieski	Żółty/Zielony	
220-240V~	1 —	2 — L	3 —	4 — N	5 — ⏏
	Czarny i Brązowy		Niebieski	Żółty/Zielony	

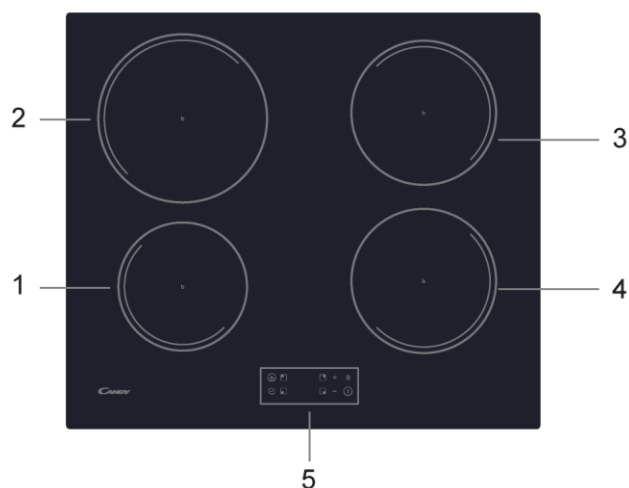
Rysunek (3)

Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.

Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami. Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.

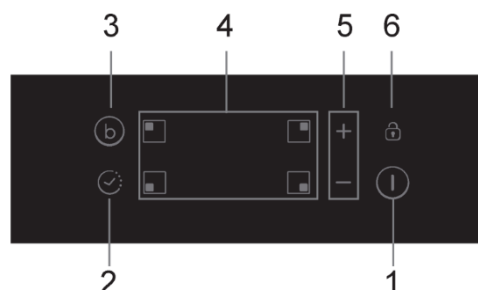
Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty. Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

Schemat płyty indukcyjnej:



1. Maks. Strefa 1300/1500 W.
2. Maks. Strefa 2300/2600W.
3. Maks. Strefa 1800/2000W.
4. Maks. Strefa 1800/2000W.
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

Schemat ideowy centrali

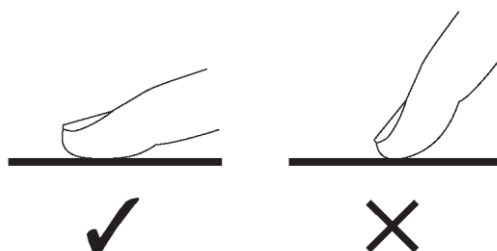


1. Kontrola Wł./Wył.
2. Przycisk minutnika
3. Boost
4. Elementy sterujące wyborem stref grzewczych
5. Przycisk regulacji zasilania / minutnika
6. Przycisk Blokady

Działanie produktu

Panel obsługi dotykowej


- 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.

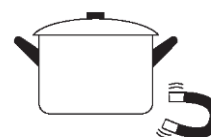


Wybór odpowiedniego Naczynia



- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

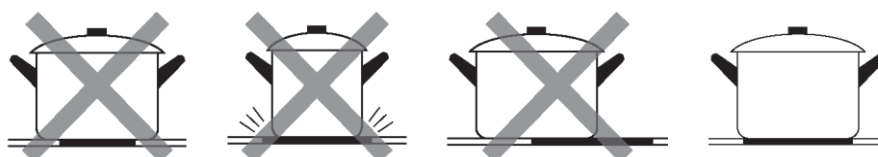
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się nagrzewa, 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 naczynia ceramiczne.



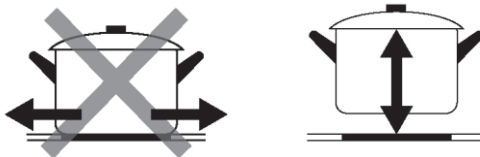
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. Używając nieco szerszego naczynia, energia zużyta zostanie z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszych naczyń, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Garnek mniejszy niż 140 mm może zostać niewykryty przez płytę. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.



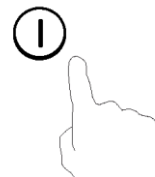
Zawsze zdejmuj patelnie z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



Jak używać?

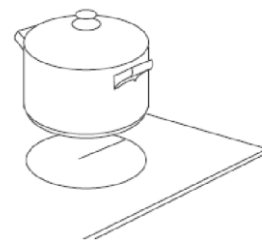
Rozpocznij pieczenie

Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. przez trzy sekundy. Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.



Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.

- Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych – wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku „-” lub „+”.

- Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.



Jeśli wyświetlacz miga na przemian z ustawieniem mocy grzania

To znaczy że:

- nie ustawiłeś naczynia na właściwej strefie gotowania lub
- naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest za małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane w strefie gotowania.

Grzanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiednie naczynie.

Zakończ gotowanie

Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć



Wyłącz pole grzejne, przewijając w dół do „0” lub dotykając jednocześnie przycisków „-” oraz „+”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.

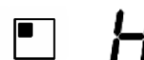


Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



Uważaj na gorące powierzchnie

„H” wskaże, która strefa gotowania jest gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.



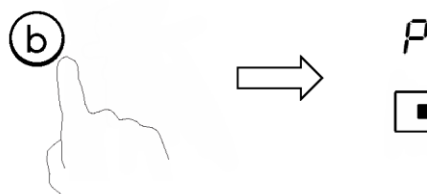
Korzystanie z funkcji Boost

Aktywuj funkcję Boost

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej.

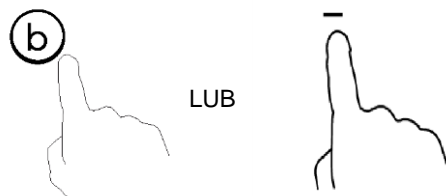


Dotknij przycisku Boost B – wskaźnik strefy pokaże „P”, a moc osiągnie wartość maksymalną.

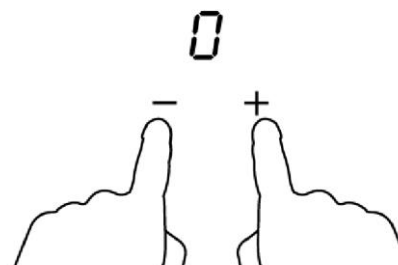


Anuluj funkcję Boost

Dotknij przycisku „Boost” lub „-”, aby anulować funkcję Boost – pole grzejne powróci wtedy do swojego pierwotnego ustawienia.



Dotknij jednocześnie przycisków „-” i „+”. Strefa grzejna wyłącza się, a funkcja Boost wyłącza się automatycznie



- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania jest równe 0, po 5 minutach nastąpi powrót do 9.

Blokowanie kontroli

- 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 przycisku blokady

Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

Aby odblokować sterowanie

Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę.



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. , płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. . W sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

Przycisk minutnika

Minutnika używać możesz na dwa różne sposoby:

- MOŻESZ go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu.
- MOŻESZ ustawić go tak, aby wyłączało jedno pole grzewcze po upływie ustawionego czasu. Maksymalny licznik czasu to 99 min.

a) Używanie minutnika jako regulatora czasu

Jeśli wybierasz strefę grzejną, upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona
Uwaga: możesz użyć regulatora czasu, jeśli co najmniej jedna strefa powinna być aktywna.



Wybierz strefę, dotykając przycisku wyboru strefy grzewczej.
Po potwierdzeniu strefy dotknij przycisku minutnika. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”.

Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika. Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.

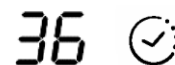


Anulowanie regulatora czasu

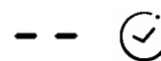
Wybierz strefę, dotykając przycisku wyboru strefy grzewczej.
W krótkim czasie dotknij kontrolki minutnika. Dotknięcie jednocześnie „-” i „+” powoduje anulowanie minutnika – na wyświetlaczu minutowym pojawi się wtedy „00”.



Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.



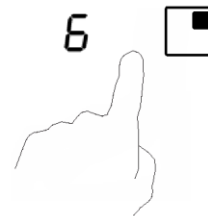
Brzęczyk włączy się na 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -” po zakończeniu ustawiania czasu.



b) Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej strefy grzejnej

Ustaw jedną strefę

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik. (np. strefa 3#)



Wkrótce, zanim wyświetlacz przestanie migać, dotknij pokrętła minutnika. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”.



Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika. Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby skrócić lub wydłużyć czas o 10 minut.



Aby anulować minutnik

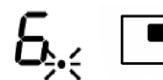
Wybierz strefę, dotykając przycisku wyboru strefy grzewczej. W krótkim czasie dotknij kontrolki minutnika.

Dotknięcie jednocześnie „-” i „+” powoduje anulowanie minutnika – na wyświetlaczu minutowym pojawi się wtedy „00”.

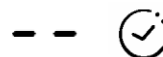


Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.

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



Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.

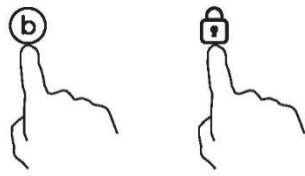

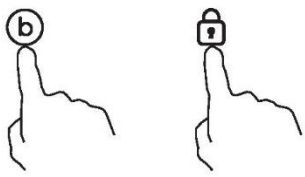




Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Zdjęcia pokazane powyżej mają jedynie charakter poglądowy, a ostateczny produkt ma pierwszeństwo.

Funkcja zarządzania energią

- możliwe jest ustawienie maksymalnego poziomu pochłaniania mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.
- płyty indukcyjne mają wbudowane automatyczne ograniczanie mocy, które pozwala na pracę na niższym poziomie mocy i uniknięcie ryzyka przeciążenia.
- Nie ma potrzeby umieszczania garnków na strefach grzewczych. **Sugerujemy rozpoczęcie ustawień w ciągu 5 sekund po podłączeniu zasilania.** Aby włączyć funkcję zarządzania energią, należy przejść do trybu ustawień mocy w ciągu 60 sekund.

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią	
<p>1. Należy pamiętać, by nie włączać płyty grzewczej. Na tym etapie naciśnij jednocześnie „Boost” i „Lock”.</p> 	<p>W strefie nr 1 wyświetli się symbol „S”.</p>
<p>2. Naciśnij przycisk „Lock”.</p> 	<p>W strefie nr 1 wyświetli się symbol „S”, a w strefie nr 2 symbol „E”.</p>
<p>3. Ponownie naciśnij jednocześnie przyciski „Boost” i „Lock”.</p> 	<p>W strefie nr 1 wyświetli się symbol „S”, w strefie nr 2 symbol „E”, a w strefie nr 3 symbol „t”. Jednocześnie, na wskaźniku minutnika pokaże się aktualny tryb maksymalnej mocy (7,2).</p>
Aby przejść na inny poziom	
<p>Na krótko naciśnij przycisk „Boost”.</p> 	<p>Dostępnych jest 6 poziomów mocy, począwszy od „7,2”, a skończywszy na „2,5”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich.</p> <p>„7,2”: maksymalna moc wynosi 7,2 kW. „6,5”: maksymalna moc wynosi 6,5 kW. „5,5”: maksymalna moc wynosi 5,5 kW. „4,5”: maksymalna moc wynosi 4,5 kW. „3,5”: maksymalna moc wynosi 3,5 kW. „2,5”: maksymalna moc wynosi 2,5 kW.</p>

Potwierdzenie wyboru funkcji zarządzania energią	
<p>Po wybraniu odpowiedniego trybu ustawień mocy, naciśnij przycisk „Lock”.</p> 	<p>Gdy wskaźnik minutnika przestanie migać, oznaczać to będzie pomyślne ustawienie trybu zasilania.</p>
Wyjście z funkcji zarządzania energią	
<p>Po zakończeniu ustawień należy odłączyć zasilanie i ponownie je podłączyć.</p>	<p>Następnie płyta zostanie wyłączona.</p>

Wybór naczyń do gotowania



Smażenie na oleju żelaznym



Stal nierdzewna



Żelazna patelnia



Żelazny czajnik



Czajnik emaliowany ze stali nierdzewnej



Naczynie do gotowania emaliowane

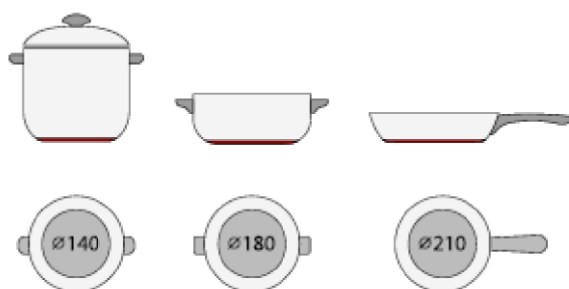


Żelazna płyta

Możesz mieć wiele różnych naczyń do gotowania

1. Ta płyta indukcyjna może identyfikować różne naczynia do gotowania, które można przetestować jedną z następujących metod:
Postaw naczynie na strefie gotowania. Jeśli odpowiednie pole grzejne wyświetla poziom mocy, naczynie jest odpowiednie. Jeśli „U” miga, naczynie nie nadaje się do użytku z płytą indukcyjną.
2. Przytrzymaj magnes na naczyniu. Jeśli magnes jest przyciągany do naczynia, nadaje się ono do użytku z płytą indukcyjną.
Uwaga: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny.
Musi mieć płaskie dno o średnicy zgodnie z tabelą 1 poniżej.
3. Należy używać wyłącznie ferromagnetycznych naczyń kuchennych wykonanych ze stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej, ale kompatybilnych z indukcją
4. Używać naczyń, których średnica obszaru ferromagnetycznego (podstawy naczynia) mieści się w zakresie wymiarów podanym w poniższej tabeli. (Tabela 1)
 - Jeśli używasz mniejszych garnków, może to wpłynąć na wydajność
 - Jeśli użyjesz garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w tabeli 1, mogą one nie zostać wykryte

W zależności od wymiaru strefy można zastosować garnki o różnych średnicach, jak na zdjęciu poniżej:





5. Jeśli część ferromagnetyczna przykrywa tylko część dna naczynia, nagrzeje się tylko obszar ferromagnetyczny, a pozostała część dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.
6. Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia.

Jeśli podstawa naczynia jest podobna do przedstawionej na zdjęciach poniżej, nie można wykryć naczynia.



Strefa gotowania	Średnica dna naczyń indukcyjnych	
	Minimum	Maksimum
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180

Powyższe może się różnić w zależności od rozmiaru naczynia i materiału, z którego jest wykonany.

Czystość i konserwacja

Powierzchnię płyty indukcyjnej można łatwo wyczyścić w następujący sposób:

Rodzaj zabrudzenia	Metoda czyszczenia	Materiały czyszczące
Oświetlenie	Polej gorącą wodą i wytrzyj do sucha	Gąbka do czyszczenia
Pierścienie i kamień wapienny	Nałóż ocet na to miejsce, wytrzyj miękką szmatką lub użyj produktu dostępnego w handlu	Specjalny klej do szkła ceramicznego
Słodycze, stopione aluminium lub tworzywa sztuczne	Użyj specjalnego skrobaka do szkła ceramicznego, aby usunąć pozostałości (najlepszy produkt silikonowy)	Specjalny klej do szkła ceramicznego

Uwaga: Przed czyszczeniem odłącz od zasilania sieciowego

Wyświetlanie i kontrola awarii

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku elementów bez demontażu lub zdejmowania płyty z powierzchni roboczej.

Usuwanie usterek

1) Kod błędu pojawia się podczas korzystania przez klienta z & Solution;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Brak automatycznego odzyskiwania		
E1	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej--otwarty obwód.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płytki ceramicznej.
E2	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej--zwarcie.	
Eb	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej	
E3	Wysoka temperatura czujnika płytki ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płytki ceramicznej wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT--otwarty obwód.	Wymień płytę zasilającą.
E5	Awaria czujnika temperatury IGBT--zwarcie	

E6	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
E7	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
E8	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
U1	Błąd komunikacji.	Ponownie podłącz połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. Wymień płytę stopnia mocy lub płytę wyświetlacza.

2) Konkretna awaria i rozwiązanie

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Awaria dodatkowej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Dodatkowa płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytkę zasilającą	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza	
Wskaźnik trybu gotowania zapala się, ale ogrzewanie się nie włącza.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub odpowietrznik mogą być zablokowane.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Podczas pracy ogrzewanie nagle się zatrzymuje, a na wyświetlaczu miga „u”.	Nieprawidłowy rodzaj patelni	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz instrukcja obsługi).	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony, wymienić płytę zasilającą.
	Średnica naczynia jest za mała.		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy.	

		Naciśnij przycisk „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (takie jak strefa pierwsza i druga) będą wyświetlać „ <u>u</u> ”.	Awaria płyty zasilającej i płyty wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Silnik wentylatora brzmi nieprawidłowo.	Silnik wentylatora jest uszkodzona.	Wymień wentylator.	

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

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

Obsługa klienta

W przypadku wystąpienia usterki, przed wezwaniem serwisu, wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone
- Przeczytaj powyższą tabelę błędów i wyświetlaj

Jeśli nadal nie możesz rozwiązać problemu, wyłącz urządzenie, nie próbuj go demontować i zadzwoń do

Serwisu Posprzedażowego

Deklaracja specjalna

Treść niniejszej instrukcji została dokładnie sprawdzona. Jednak firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek błędy drukarskie lub pominięcia. Ponadto wszelkie modyfikacje techniczne mogą być zawarte w poprawionej wersji instrukcji bez powiadomienia. Wygląd i kolor urządzenia w tej instrukcji może różnić się od rzeczywistego.



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 2012/19 / 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.

Informacje o produkcie dotyczące domowych elektrycznych płyt grzejnych zgodne z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Ustawianie	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu					
Rodzaj płyty:		CI642CTT/E1			
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	strefy	4			
	obszary				
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i pola grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty pełne)	Indukcyjne pola grzejne	X			
	Indukcyjne strefy gotowania				
	promienne strefy gotowania				
		Płyty pełne			
W przypadku okrągłych pól grzejnych lub obszarów: średnica powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną strefę grzejącą, zaokrąglona do najbliższych 5 mm		Tylny lewy	∅	21,0	cm
		Tylny centralny	∅		cm
		Tylny prawy	∅	18,0	cm
		Lewy centralny	∅		cm
		Środkowy centralny	∅		cm
		Prawy centralny	∅		cm
		Przedni lewy	∅	16,0	cm
		Przedni centralny	∅		cm
		Przedni prawy	∅	18,0	cm
W przypadku nieokrągłych stref gotowania lub obszarów: długość i szerokość powierzchni użytkowej przypadającej na elektrycznie podgrzewaną strefę lub obszar gotowania, zaokrąglone do najbliższych 5 mm		Tylny lewy	L W		cm
		Tylny centralny	L W		cm
		Tylny prawy	L W		cm
		Lewy centralny	L W		cm
		Środkowy centralny	L W		cm
		Prawy centralny	L W		cm
		Przedni lewy	L W		cm
		Przedni centralny	L W		cm
		Przedni prawy	L W		cm
Zużycie energii dla strefy gotowania lub obszaru w przeliczeniu na kg		Tylny lewy	E _{elektryczne gotowanie}	182,0	Wh/kg
		Tylny centralny	E _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Tylny prawy	E _{elektryczne gotowanie}	186,3	Wh/kg
		Lewy centralny	E _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Środkowy centralny	E _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Prawy centralny	E _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Przedni lewy	E _{elektryczne gotowanie}	196,3	Wh/kg
		Przedni centralny	E _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Przedni prawy	E _{elektryczne gotowanie}	187,6	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg		EC _{płyta elektryczna}	188,1	Wh/kg	
Zastosowana norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 2: Płyty - Metody pomiaru wydajności					
<p>Sugestie dotyczące oszczędzania energii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania. • 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. • Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. 					
Informacje te należy traktować jako część instrukcji obsługi urządzenia.					