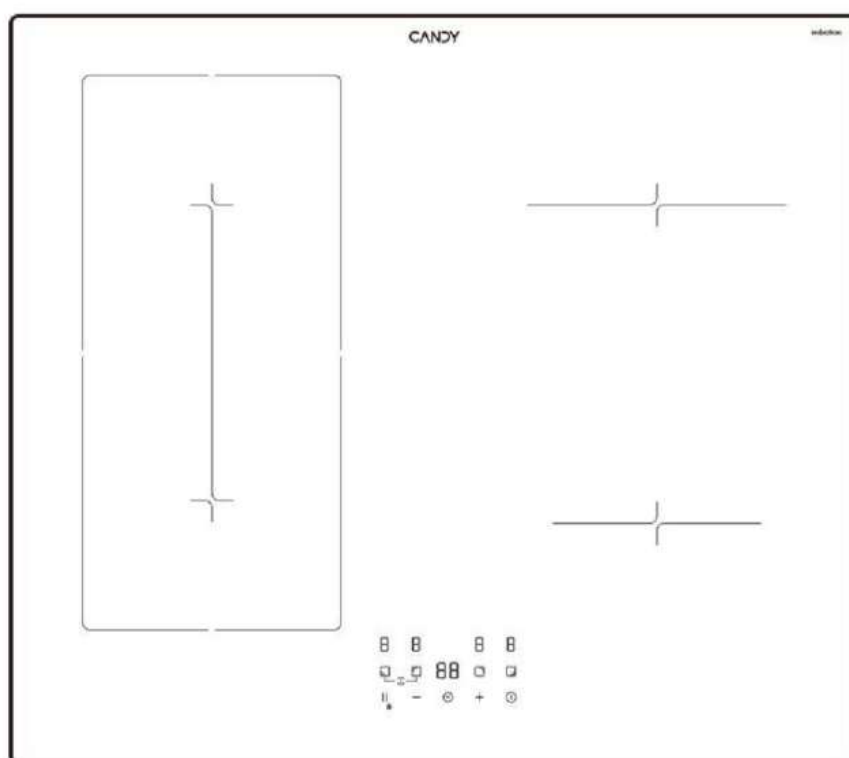


# CANDY

**Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej**

**POLSKI**

**MODEL: CIFIC6647CCBB**



**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PŁYTY INDUKCYJNEJ CANDY. PRZED UŻYCIEM PŁYTY NALEŻY UWAŻNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ OBSŁUGI I PRZECHOWYWAĆ JĄ W BEZPIECZNYM MIEJSCU, ABY MÓC Z NIEJ SKORZYSTAĆ W PRZYSZŁOŚCI.**

# **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE.**

## **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.
- Środki do odłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.
- 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.
- **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.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Szczegółowe informacje dotyczące instalacji można znaleźć w sekcji <Instalacja>.

## **Obsługa i konserwacja**

### **Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym**

- Nie gotuj na zepsutej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej złamie się lub pęknie, natychmiast wyłącz urządzenie za pomocą zasilania sieciowego (wyłącznik ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz płytę kuchenną przy ścianie.
- 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.<sup>4</sup>
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- 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 do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

### **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

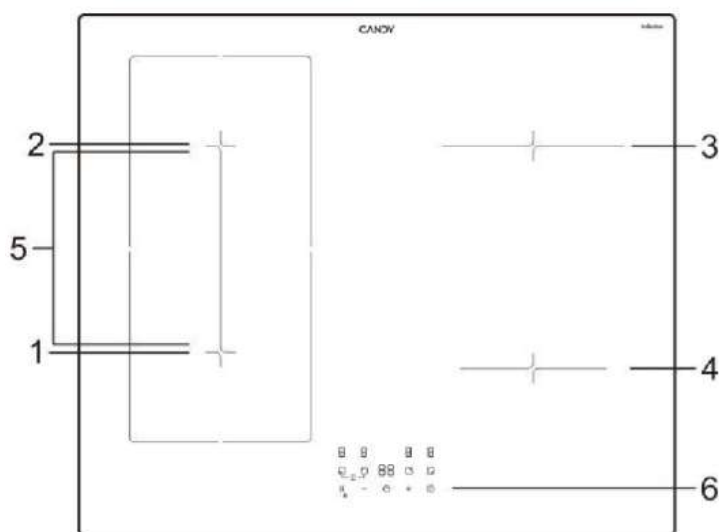
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejną zgodnie z opisem 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 kuchenną 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 kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej 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 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, w przypadku powierzchni płyty kuchennej 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 minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- PRZESTROGA: Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Przewód zasilający nie jest dostępny po instalacji.

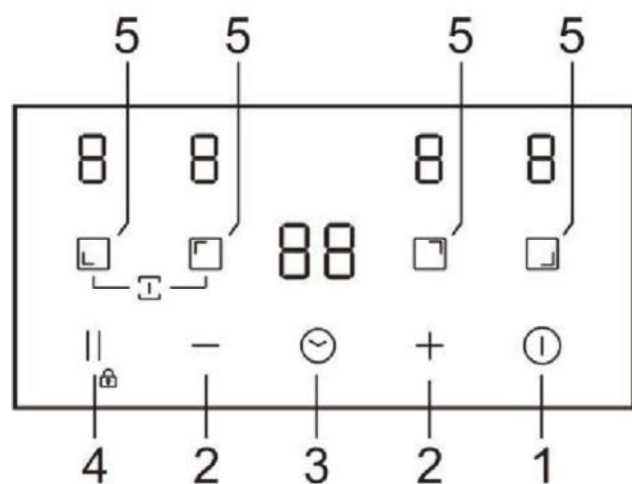
## Przegląd produktów

### Widok z góry



1. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
2. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
3. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
4. Strefa 1200 W, boost do 1500 W
5. Strefa 3000 W, boost do 3600 W
6. Panel sterowania

### Panel sterowania



1. Kontrola WŁ./WYŁ.
2. Przycisk regulacji zasilania / minutnika
3. Przycisk minutnika
4. Przycisk pauzy/blokady
5. Przyciski wyboru strefy grzewczej

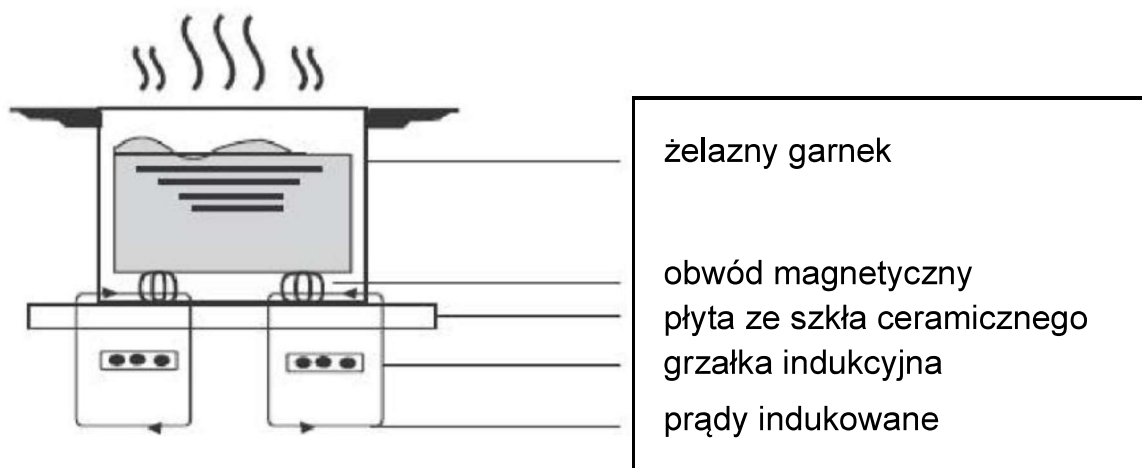
## Informacje o produkcie

Płyta ceramiczna/indukcyjna umożliwia przyrządzenie potraw różnych kuchni dzięki ogrzewaniu drutem oporowym, komputerowemu sterowaniu i wyborowi wielu mocy, co oznacza, że jest ona optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin.

Płyta została zaprojektowana z myślą o potrzebach klientów i wyróżnia się spersonalizowanym wzornictwem. Płyta jest bezpieczna i niezawodna i oferuje wygodę i możliwość czerpania przyjemności z życia.

## Słowo o gotowaniu indukcyjnym

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

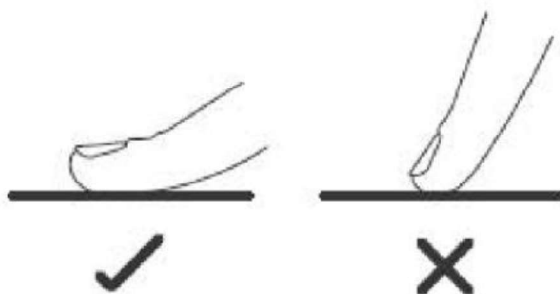


## Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- 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 odpowiedniego naczynia

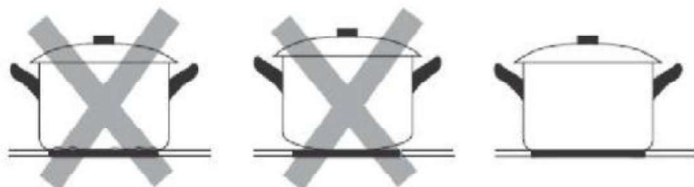


- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
  1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
  2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Rozpoczęcie gotowania”.
  3. Jeśli na wyświetlaczu nie miga wskaźnik , a woda się nagrzewa, oznacza to, że naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się do użycia: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy ferromagnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika oraz kamionka.

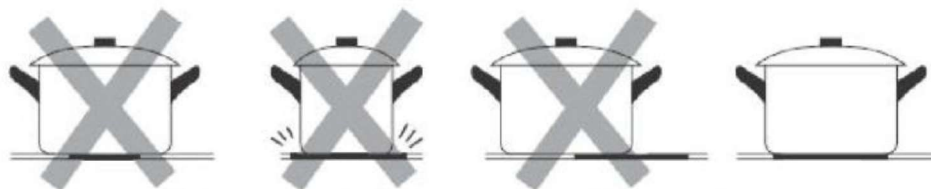


| Rozmiar palnika (mm) | Minimalny rozmiar naczynia (średnica/mm) |
|----------------------|------------------------------------------|
| 145                  | 110                                      |
| 180                  | 140                                      |
| Strefa Bridge        | 250                                      |

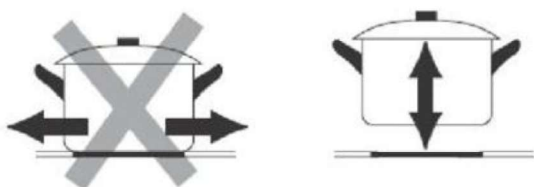
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.



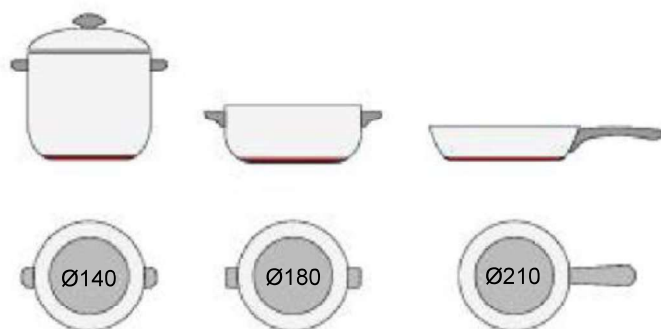
Zawsze zdejmuj patelnie z płyty ceramicznej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



- Używać naczyń, których średnica obszaru ferromagnetycznego (podstawy naczynia) mieści się w zakresie wymiarów podanych w poniższej tabeli. (Tabela 1)

- Jeśli używasz mniejszych garnków, może to wpłynąć na wydajność
- Jeśli użyjesz garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w powyższej tabeli, mogą one nie zostać wykryte

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



- 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.



- 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.

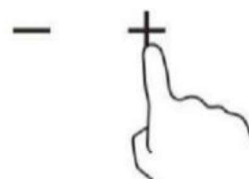
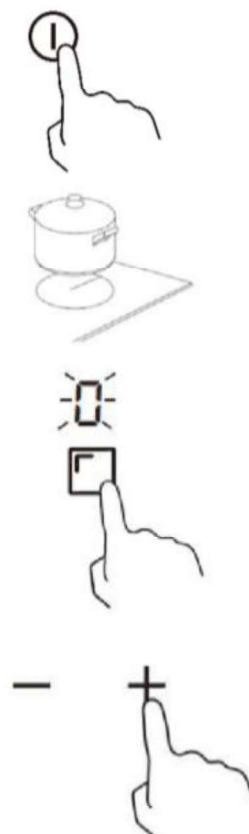


## Korzystanie z płyty indukcyjnej

### Aby rozpocząć gotowanie

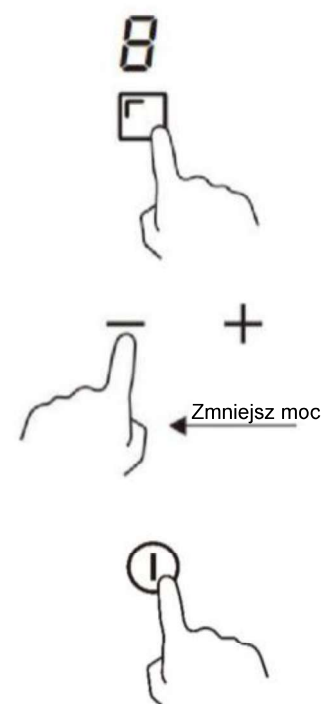
- Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki zapalą się na 1 sekundę i zgasną, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.

- Dotknij przełącznika WŁ./WYŁ. ①.  
Wszystkie wskaźniki pokazują „-”
- 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 strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik
- 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.



### Po zakończeniu gotowania

- Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć.
- Wyłącz strefę gotowania, przewijając w dół do „0”.  
Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.
- Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



#### 4. Uważaj na gorące powierzchnie

Wyświetli się „H”, co oznacza, że strefa gotowania jest zbyt gorąca, aby można ją było dotknąć. 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 zarządzania energią

Możesz ustawić maksymalny poziom pochłaniania mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.

Płyty indukcyjne są w stanie automatycznie się ograniczać, aby pracować na niższym poziomie mocy, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

### Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią

1. Włącz płytę grzewczą, naciśnij jednocześnie przycisk „+” (minutnik) i blokadę przycisków, a następnie przytrzymaj przez 2 sekundy. Wskaźnik minutnika wyświetli „P6”, co oznacza poziom mocy 6. Tryb domyślny to 7,2 kW.



### Aby przejść na inny poziom

Naciśnij +/- na minutniku. Istnieje 6 poziomów mocy, od „P1” do „P6”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich.

„P1”: maksymalna moc to 2,5 kW.

„P2”: maksymalna moc to 3,5 kW.

„P3”: maksymalna moc 4,5 kW.

„P4”: maksymalna moc to 5,5 kW.

„P5”: maksymalna moc to 6,5 kW.

„P6”: maksymalna moc to 7,2 kW.



### Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania energią

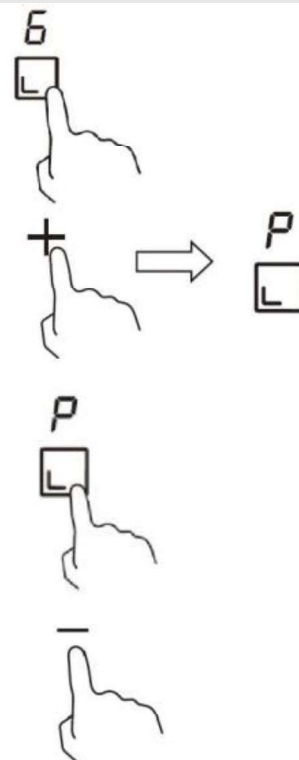
Naciśnij jednocześnie przycisk „+” (minutnik) oraz przycisk blokady i przytrzymaj je przez 2 sekundy, aby potwierdzić. Następnie płyta grzewcza wyłączy się.



## Korzystanie z funkcji Boost

### Aktywacja funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost.
2. Dotknij przycisku **+**, gdy wyświetlacz miga; wskaźnik poziomu mocy pokazuje „P”.



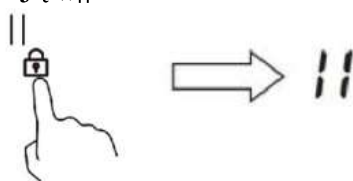
### Wyłączenie funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost.
2. Naciśnij klawisz „minus”, aby anulować funkcję Boost, i wybierz poziom, który chcesz ustawić.

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

## Korzystanie z funkcji pauzy

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk pauzy przez 1 sekundę , pola grzejne przestaną działać. Wszystkie strefy pokazują „||”



2. Dotknij i przytrzymaj przycisk pauzy przez 1 sekundę . Po ponownym wykonaniu tej czynności wszystkie pola grzejne powrócą do ustawień domyślnych.
- Funkcja jest dostępna, gdy włączona jest co najmniej jedna strefa grzewcza.
  - Jeśli nie anulujesz trybu zatrzymania pracy w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

## Blokowanie kontroli

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

- Kontrolę blokady można aktywować/dezaktywować zarówno wtedy, gdy płyta grzewcza jest włączona, jak i wtedy, gdy jest wyłączona.

### Aby zablokować sterowanie

Dotknij przycisku blokady  i przytrzymaj przez 4 sekundy. Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

### Aby odblokować sterowanie

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady  przez 4 sekundy.
2. Możesz teraz zacząć korzystać z płyty.



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

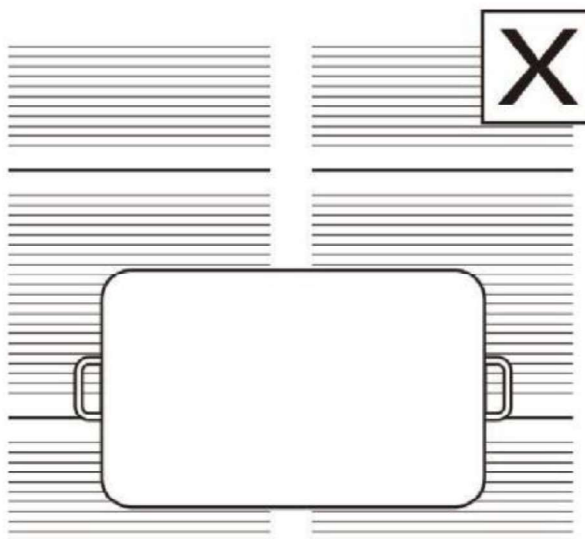
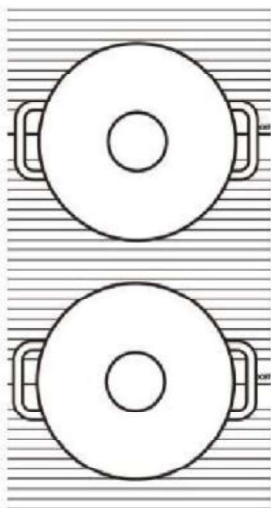
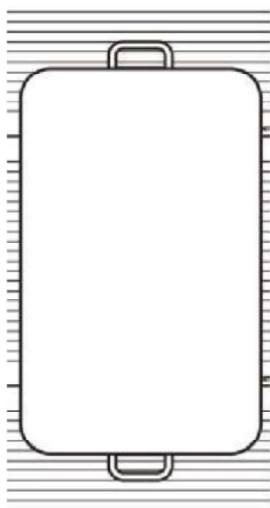
## Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

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



## Korzystanie z funkcji strefy Bridge

- Może być używana jako pojedyncza strefa lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb w danej sytuacji.
- Składa się z dwóch niezależnych grzałek, którymi można sterować oddzielnie. Gdy strefa Bridge działa, aktywna jest tylko strefa zakryta przez naczynie. Ta funkcja działa tylko w strefach gotowania 1# i 2#.
- Aby upewnić się, że naczynie zostanie wykryte, a ciepło jest równomiernie rozprowadzane, prawidłowo wyśrodkuj naczynie.



## Aktywuj funkcję strefy Bridge

1. Aby włączyć funkcję Bridge i połączyć dwa lewe pola grzejne w jedną dużą strefę grzejną, dotknij jednocześnie przycisków lewego przedniego i lewego tylnego pola grzejnego.
2. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że płyta indukcyjna wchodzi w wybór strefy Bridge, a odpowiedni wskaźnik zacznie migać.
3. Wybierz żądany poziom mocy, dotykając przycisku „+” lub „-”.



## Anuluj funkcję strefy Bridge

1. Dotknięcie jednej ze stref gotowania powoduje anulowanie funkcji strefy Bridge.
2. Ustawienie mocy działa tak, jak w każdym innym obszarze.

## Automatyczne wyłączenie

Funkcja bezpieczeństwa płyty jest automatycznie wyłączana. 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

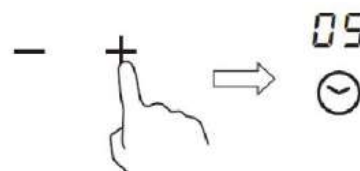
- Możesz ustawić go tak, aby wyłączał jedną lub kilka stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić minutnik na maksymalnie 99 minut.

### Użycie minutnika do wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.
2. Dotknij przycisku minutnika. Na wyświetlaczu timera pojawi się wartość „00”, a następnie „00” zacznie migać.



3. Ustaw czas (od 1 do 99 minut) za pomocą przycisku „-” lub „+” timera (np. 5)

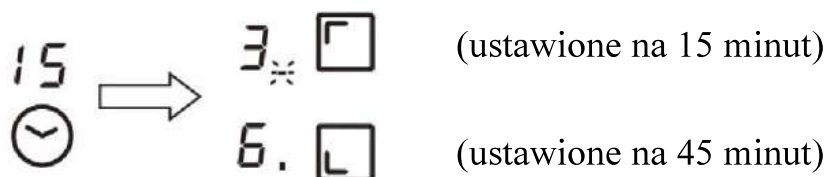


4. Naciśnij „+” raz, aby zwiększyć czas o minutę; naciśnij „-” raz, aby zmniejszyć czas o minutę. Gdy ustawiony czas przekroczy 99 minut, minutnik automatycznie powróci do ustawienia „00”; jeśli przyciski „-” i „+” zostaną wciśnięte jednocześnie, wskaźnik wyświetli „00”.
5. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.  
UWAGA: W prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy pojawi się czerwona kropka wskazująca, że strefa została wybrana.
6. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

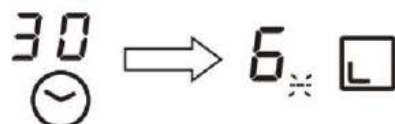
Uwaga: Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

### Jeśli minutnik jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

1. Po ustawieniu minutnika dla kilku stref gotowania wyświetlane są czerwone kropki odpowiednich stref gotowania. Wyświetlacz minutnika pokazuje minuty. 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.



Uwaga: Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.

## Wskazówki dotyczące gotowania

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz funkcji 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. Sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką również należy gotować 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                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia</li> <li>• topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić</li> <li>• delikatne gotowanie</li> <li>• powolne podgrzewanie</li> </ul> |
| 3 - 4                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• odgrzewanie</li> <li>• szybkie gotowanie</li> <li>• gotowanie ryżu</li> </ul>                                                                                                                     |
| 5 - 6                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• naleśniki</li> </ul>                                                                                                                                                                              |
| 7 - 8                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• smażenie</li> <li>• gotowanie makaronu</li> </ul>                                                                                                                                                 |
| 9                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• podsmażanie</li> <li>• pieczenie</li> <li>• doprowadzenie zupy do wrzenia</li> <li>• gotowanie wody</li> </ul>                                                                                    |

## 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                                                                                    |
|---------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| E4/E5   | Awaria czujnika temperatury                  | Prosimy o kontakt z dostawcą.                                                               |
| E7/E8   | Awaria czujnika temperatury IGBT.            | Prosimy o kontakt z dostawcą.                                                               |
| E2/E3   | Nieprawidłowe napięcie zasilania             | Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy. |
| E6/E9   | Złe promieniowanie cieplne płyty indukcyjnej | Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.                                          |

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

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

## Pielęgnacja i czyszczenie

| Co?                                                                                                       | W jaki sposób?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ważne!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Codzienne zabrudzenia na szkło (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkło nie od cukru) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej.</li> <li>2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!)</li> <li>3. Oplucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy zasilanie płyty grzejnej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność.</li> <li>• 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.</li> <li>• Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się poplamieć.</li> </ul> |
| Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkło                                              | <p>Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do kuchenek ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz płytę grzejną, wyjmując wtyczkę z gniazdka ściennego.</li> <li>2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty kuchennej.</li> <li>3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkło do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię.</li> <li>• 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.</li> </ul>                                                                                |
| Przecieki na dotykowe elementy sterujące                                                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej.</li> <li>2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką</li> <li>3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką.</li> <li>4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym.</li> <li>5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## Wskazówki i porady

| Problem                                                                                                                                                                                                     | Potencjalne przyczyny                                                                                                                                                                                                               | Co robić                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nie można włączyć płyty kuchennej.                                                                                                                                                                          | Brak prądu.                                                                                                                                                                                                                         | Upewnij się, że płyta kuchenna 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 sekcji „Korzystanie z płyty ceramicznej”.                                                                                                                                                  |
| 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.<br><br>Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.                                                                                                                        | Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”.<br><br>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.<br>Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejącego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim. | Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”.<br>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.                                                                                                      |

## Specyfikacja techniczna

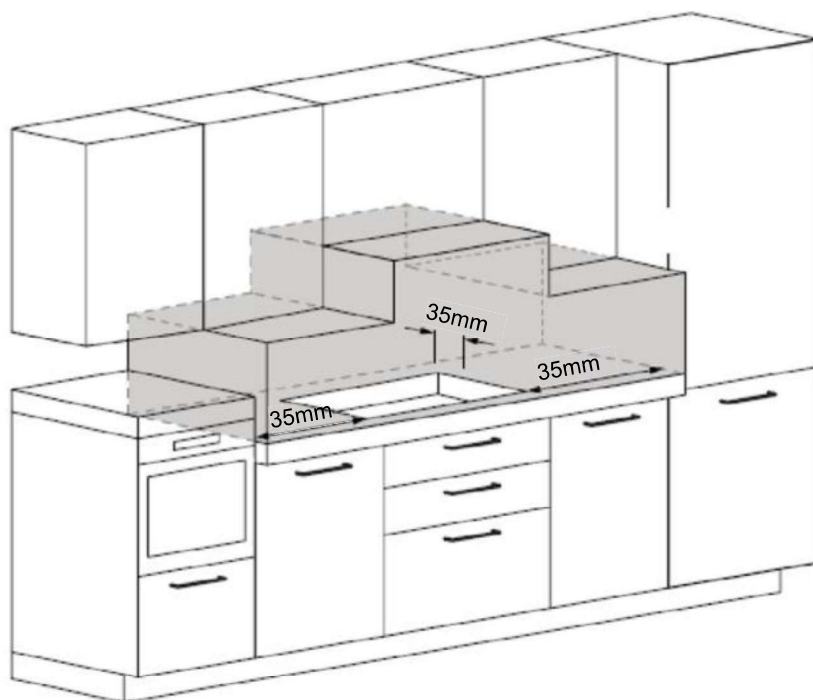
|                                        |                   |
|----------------------------------------|-------------------|
| Płyta indukcyjna                       | CIFC6647CCBB      |
| Strefy gotowania                       | 4 strefy          |
| Napięcie zasilania                     | 220-240V~ 50/60Hz |
| Zainstalowana moc elektryczna          | 7200 W            |
| Wymiary produktu gł.× szer.× wys. (mm) | 590×520×54        |
| Wymiary do zabudowy A×B (mm)           | 560×480           |

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

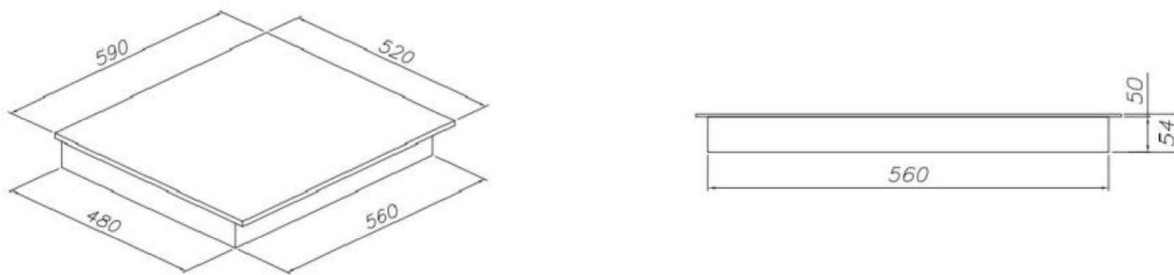
## Instalacja

### Dobór sprzętu instalacyjnego

- Minimalna odległość między płytą grzewczą a szafką znajdującą się nad nią musi wynosić 760 mm.
- W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

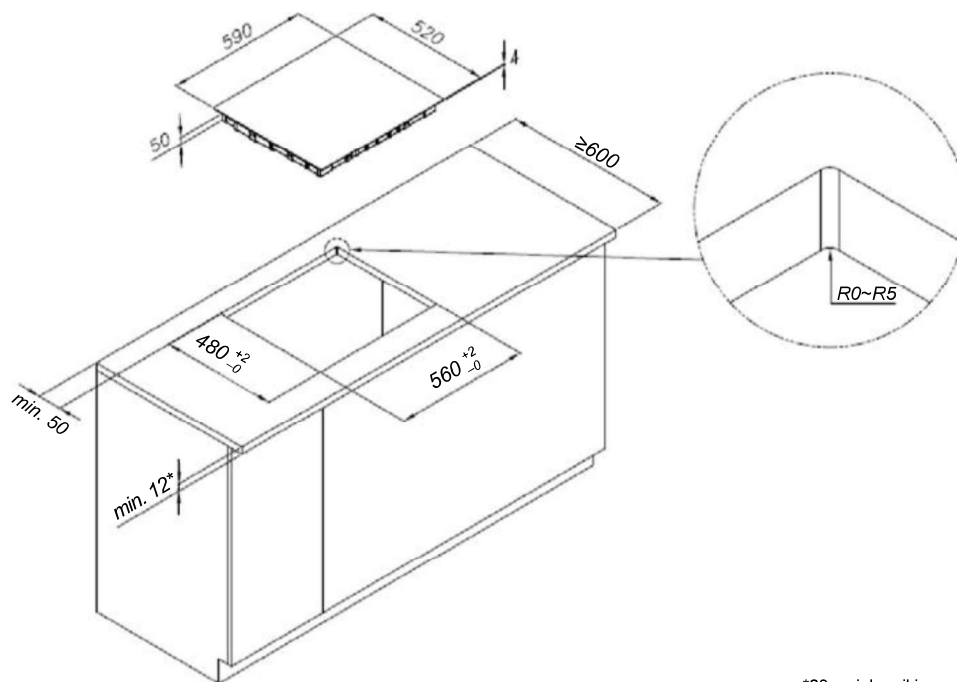


**Ostrzeżenie:** Blat musi być wykonany z impregnowanego drewna lub innego materiału izolacyjnego.



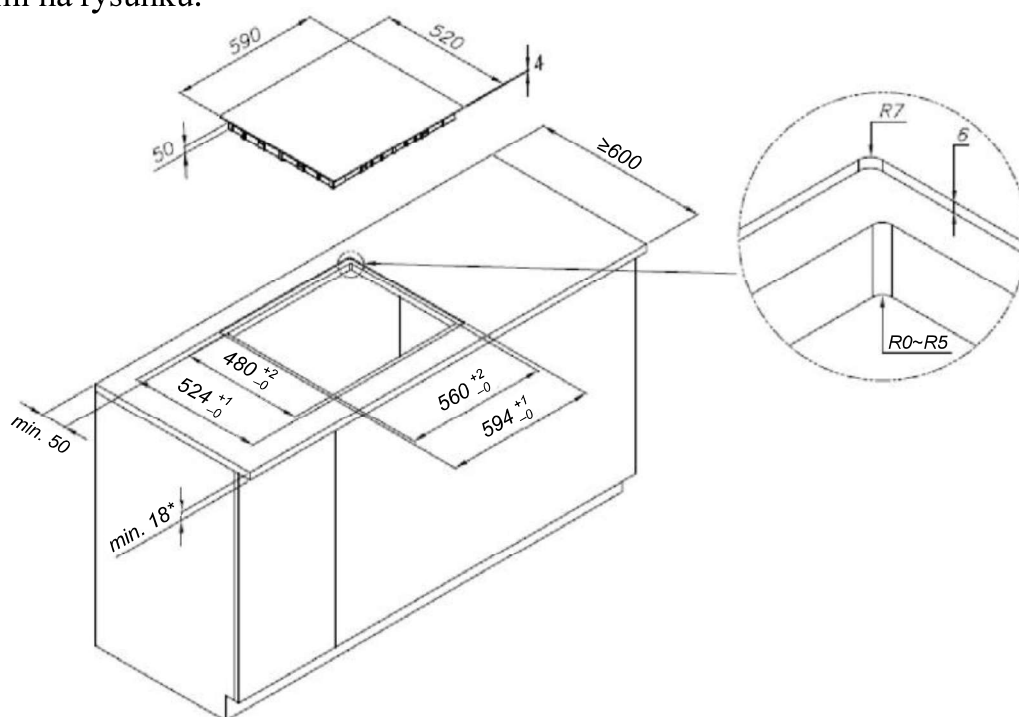
### Wymiary produktu

- Wytnij powierzchnię roboczą (standardowa instalacja) zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.



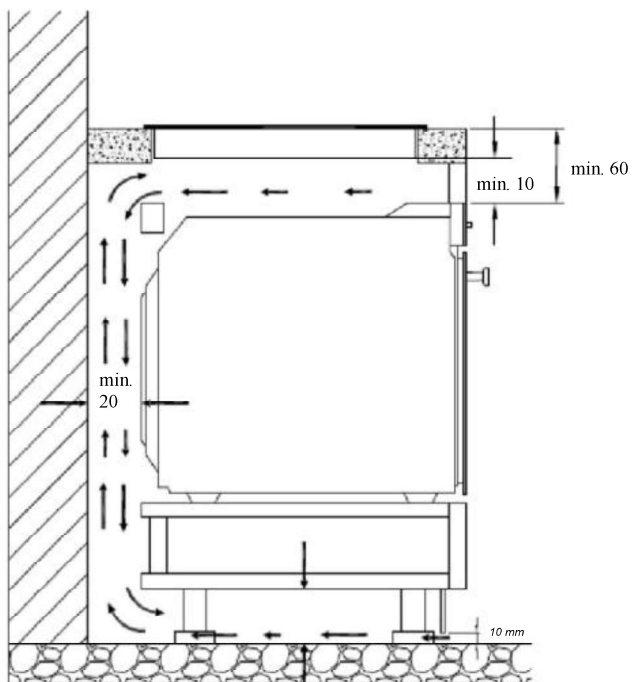
\*28 z piekarnikiem pod spodem

- Wytnij powierzchnię roboczą (montaż na równi z powierzchnią) zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.

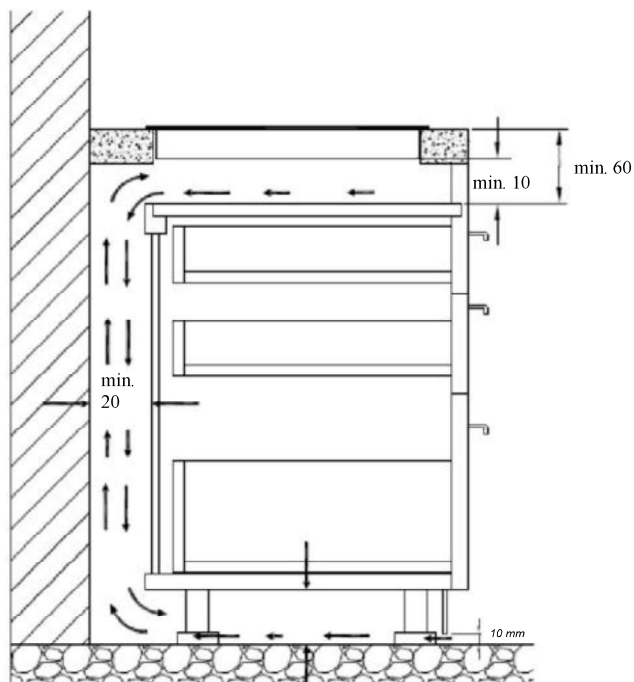


\*34 z piekarnikiem pod spodem

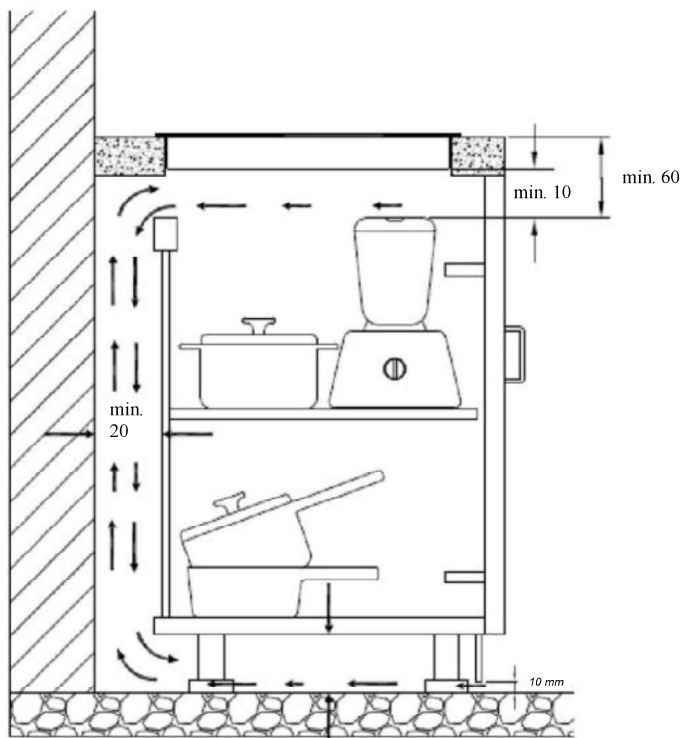
W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta jest w dobrym stanie.  
Jak pokazano niżej



Szafka z piekarnikiem



Szafka z szufladami



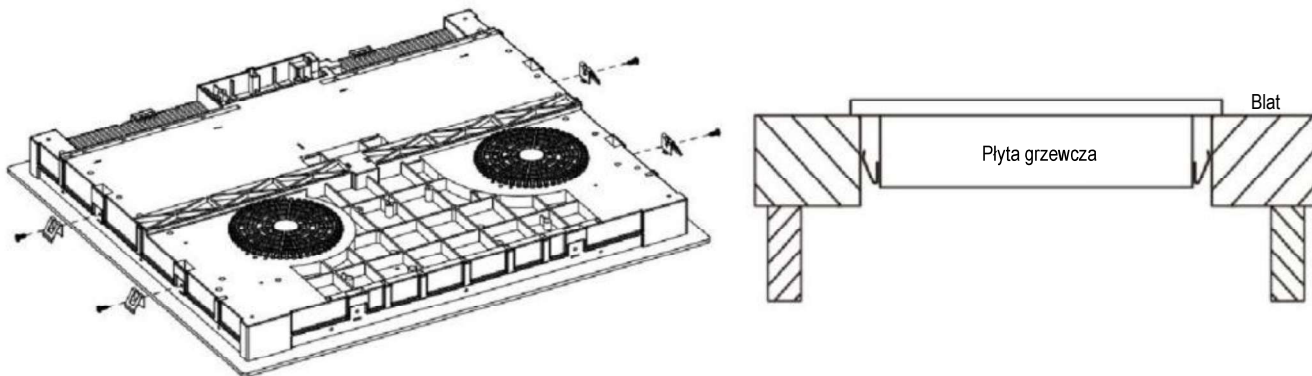
Szafka z półkami

## 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 (4 szt.)

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.
- Przykręć cztery wsporniki do spodu płyty kuchennej (patrz rysunek).



## Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Błat jest prostokątny i równy, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca.
- Błat jest wykonany 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 kuchenną.

## Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

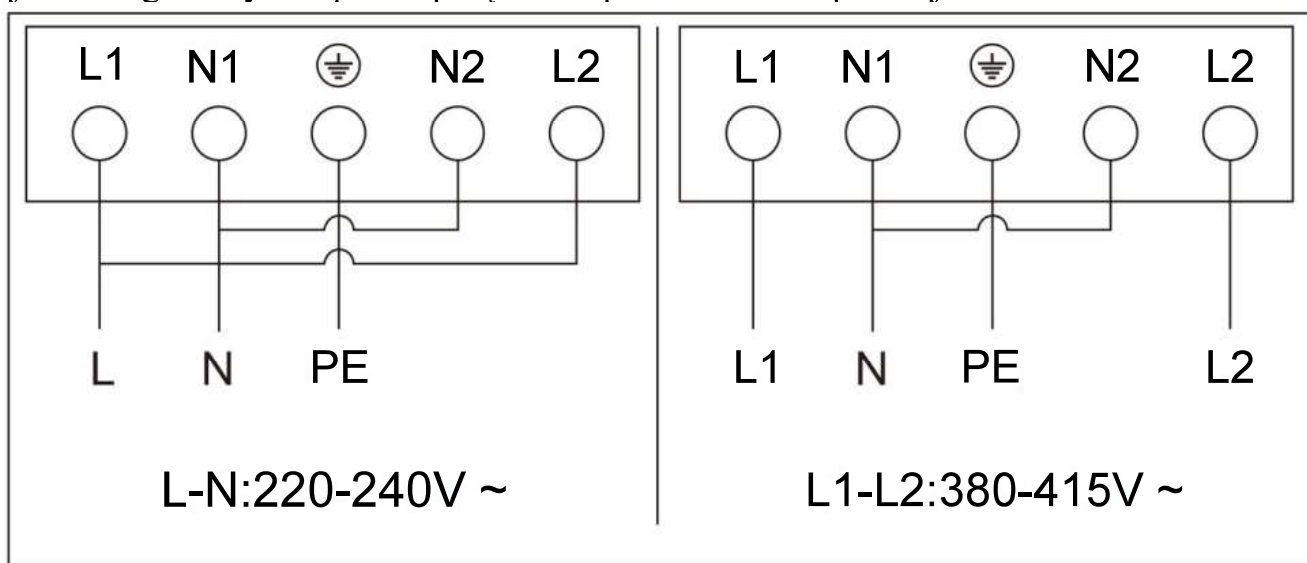
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

## Uwagi

- Płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
- Płyta nie może być montowana do urządzeń chłodniczych, zmywarek i suszarek obrotowych.
- Płytę grzewczą należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
- Ściana i indukowana strefa grzewcza nad blatem powinny być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- 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.



- 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.



**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.

Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826.

| Stan            | Pobór energii | Okres, po którym urządzenie automatycznie osiągnie stan |
|-----------------|---------------|---------------------------------------------------------|
| Tryb wyłączenia | 0,3 W         | 20 min                                                  |