

Model Number:

CBBIH4B

CBBIH4BF

CBBIH4BFF



[www.ciarraappliances.com](http://www.ciarraappliances.com)



## Wskazówki i symbole



**Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt ten nie może być traktowany jak zwykłe odpady gospodarstwa domowego,**

ale muszą być usunięte w punkcie zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

(Dyrektywa Europejska 2012/19/UE w sprawie odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE)).

Niewłaściwe usuwanie zagraża środowisku i ogólnemu zdrowiu.

Upewniając się, że urządzenie jest prawidłowo usuwane, pomagasz uniknąć ewentualnych zagrożeń.

Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym przedstawicielem miasta, firmą usuwającą odpady lub sprzedawcą.

Prosimy również usunąć wszystkie materiały opakowania z należytym uwzględnieniem środowiska.

Zastosowane materiały są starannie dobierane i powinny być poddane recyklingowi. Recykling ogranicza zużycie surowców i odpadów.



**Ta ikona wskazuje na niebezpieczną sytuację.**

Znajdziesz go w szczególności we wszystkich opisach kroków

To może stanowić niebezpieczeństwo.

Przestrzegaj tych instrukcji bezpieczeństwa i zachowuj się odpowiednio i ostrożnie. Przekazuj te ostrzeżenia innym użytkownikom.



**Ta ikona wskazuje ostrzeżenie.**

Znajdziesz go w opisie etapów roboczych, które należy szczególnie przestrzegać, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.

Przeznacz również te instrukcje bezpieczeństwa wszystkim użytkownikom urządzenia.



**Ta ikona wskazuje informacje.**

Symbol ten wskazuje przydatne wskazówki i zwraca uwagę na właściwe postępowanie i zachowanie.

Przestrzeganie notatek oznaczonych tą ikoną może uniknąć wielu problemów.



## Instrukcje

### bezpieczeństwa

**Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed rozpoczęciem używania płyty indukcyjnej należy dokładnie przeczytać i postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.**

Udostępnij te informacje również instalatorowi urządzenia. Może to zmniejszyć koszty instalacji.

#### Odpowiednie stosowanie

- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku wewnątrz i jest przeznaczone do ogrzewania żywności. Używaj go wyłącznie w przeznaczonym celu! Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub problemy spowodowane niewłaściwą obsługą lub brakiem przestrzegaj instrukcji.
- Urządzenie nie jest odpowiednie dla osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych lub braku doświadczenia i wiedzy (w tym dzieci), chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Dzieci poniżej ośmiu lat powinny być zawsze trzymane z dala lub stale nadzorowane. Nie pozwól dzieciom bawić się urządzeniem, siedzieć, stać lub wspinać się na niego. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci, które wspinają się na płytę grzewczą mogą zostać poważnie ranne.

•Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania lub zewnętrznego zegara.

•Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.

•Nie używaj płyty kuchennej jako magazynu, półki lub powierzchni roboczej.

• Aby uniknąć uszkodzeń, nie siedzieć ani stać na urządzeniu, nie umieszczać na płytę grzewczą żadnych ciężkich przedmiotów ani nie upuszczać niczego na nią.

Należy upewnić się, że płyta grzewcza nie jest zadrapana biżuterią, ostrymi lub ostrymi przedmiotami itp.

Używaj tylko garnków i patelni o płaskiej podstawie, która nie ma ostrych krawędzi lub zadziorów.

• Używaj garnków i patelni, które są przeznaczone i odpowiednie do wyższej temperatury (do 200°C, odpowiednie do ceramiki szklanej).

• Ciepło i wilgoć są generowane w pobliżu płyty grzewczej podczas użytkowania.

Upewnij się, że Twoja kuchnia jest dobrze wentylowana .

Aby to zrobić, należy skorzystać z dostępnych opcji lub, w razie potrzeby, zainstalować system odsysania (np. okap kuchenny).

## Niebezpieczeństwo związane z magnetyzmem

- Urządzenie to jest zgodne z normy elektromagnetyczne bezpieczeństwa, jednak osoby z rozrusznikami serca lub inne implanty elektryczne (takie jak pompy insulinowe) lekarza lub producenta implantów przed użyciem tego urządzenia w celu zapewnienia że ich implanty nie są dotknięte przez pole elektromagnetyczne. Nieprzestrzeganie niniejszej porady może prowadzić do śmierci!
- Przechowywać namagnesowane przedmioty (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub elektroniczne urządzenia (np. komputery, MP3) gracze) z dala od płyty grzewczej, jak oni może mieć wpływ na elektromagnetyczne pole sieciowe urządzenia.

### Instalacja

- Urządzenie musi być odłączone od zasilania podczas instalacji lub innych prac nad nim.
- Urządzenie to może być wbudowane i uziemione wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Zmiany w systemie zasilania mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Nieprzestrzeganie tej wskazówki może prowadzić do porażenia elektrycznego lub śmierci!

- Krawędzie płyty grzejnej są ostre. Chroń się przed urazami, np. nosząc rękawice robocze, gdy ich dotykasz.
- Niezbędne jest, aby urządzenie

Jest podłączony do nienaruszonego systemu uziemienia zgodnie z przepisami krajowymi i lokalnymi.

- W obwodzie, do którego podłączone jest urządzenie, należy zainstalować wyłącznik, aby zapewnić pełne oddzielenie od zasilania.
- Nie instalować płyty grzewczej w środowisku o wyższych temperaturach lub w pobliżu pieca gazowego lub naftowego.
- Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia gwarancyjne lub odpowiedzialności.

### Użyj

- Jeśli płyta jest zepsuta lub uszkodzona, należy całkowicie odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z autoryzowanym dealerem. Jeśli nadal używasz urządzenia w takim stanie, istnieje ryzyko zagrażającego życiu porażenia prądem!
- Podczas użytkowania dostępne części urządzenia stają się bardzo gorące i mogą powodować oparzenia. Należy uważać, aby nie dotykać podgrzewanej powierzchni grzewczej ciałem, ubraniami lub przedmiotami z wyjątkiem odpowiednich naczyń kuchennych i trzymać dzieci z dala od urządzenia.
- Przybory do gotowania i uchwyty naczyń kuchennych mogą stać się gorące podczas użytkowania. Upewnij się, że nie wystają na inne włączone strefy gotowania.
- Nie należy umieszczać na powierzchni gotowania przedmiotów, które nie są odporne na ciepło. Mogą się zapalić, topić lub zostać uszkodzone w przypadku przypadkowego włączenia.
- Zwróć uwagę na magnetyzowane metalowe przedmioty noszone na ciele, ponieważ mogą stać się gorące w pobliżu płyty grzewczej podczas użytkowania.

## **Złota i srebrna biżuteria nie ma wpływu.**

- Nie należy umieszczać na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywy, ponieważ mogą one stać się gorące z powodu indukcji.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przetworzone jedzenie może się palić i powodować szkodliwy dym lub zapalić.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas ogrzewania olejów i tłuszczów (lub żywności zawierającej oleje/tłuszcze), ponieważ mogą one łatwo zapalić się w wysokich temperaturach.
- W przypadku wystąpienia pożaru, nigdy nie próbuj go zgasić wodą. Wyłączyć urządzenie i zakryć płomień (np. pokrywą lub kocem ogniowym).
- Nie podgrzewać żadnych zamkniętych pojemników lub puszek na powierzchni gotowania. Spowoduje to niebezpieczeństwo wybuchu z powodu nadciśnienia podczas ogrzewania!
- Aby uniknąć zagrożeń, należy wyłączyć strefy gotowania i włączyć płytę grzewczą, gdy nie jest używana. Aby to zrobić, należy użyć przycisku ON/OFF i nie polegać na automatycznej dezaktywacji, jeśli naczynia nie zostaną wykryte.

## **Czyszczenie**

- Wyłączyć urządzenie przed czyszczeniem.
- Do czyszczenia powierzchni gotowania nie należy używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących, gąbków czyszczących lub podobnych. To może prowadzić do uszkodzeń.
- Należy używać skrobarki wyłącznie ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowywać ją bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć ryzyka urazów.
- Nie należy używać czyszczenia parowego do czyszczenia tego produktu. Może to powodować prąd elektryczny

wstrząsy, zwarcia i nieprawidłowe funkcjonowanie.

- Zawsze natychmiast usuwać pozostałości żywności zawierające cukier i jeśli to możliwe, gdy jest jeszcze gorące, aby uniknąć trwałych plam lub uszkodzenia powierzchni gotowania.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami pielęgnacji i czyszczenia zawartymi w odpowiednim rozdziale. Nie ponosimy odpowiedzialności za niewłaściwe postępowanie.

## **Naprawa i konserwacja**

- Nigdy nie wprowadzaj zmian w aplikacji.
- Prace naprawcze i konserwacyjne mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłączyć płytę grzewczą od zasilania.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, może być wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

# 1. Instalacja

## 1.1 Ważne uwagi i wymagania instalacyjne



- Płyta grzewcza musi być zainstalowana przez wykwalifikowanego elektryka.
- Wyłącznik (bezpiecznik) zapewniający pełne odłączenie od głównego zasilania musi być zintegrowany z stałym okablowaniem i przestrzegają lokalnych przepisów.
- Bezpiecznik ten musi być przetestowany i mieć co najmniej 3 mm przestrzeni wokół wszystkich bieguny (lub wokół wszystkich aktywnych [faz] przewodów, jeżeli przewidziano w regulaminie).
- Bezpiecznik musi być łatwo dostępny.
- skontaktować się ze specjalistą lub organem nadzoru budynku, jeśli pacjent nie ma pewności podczas instalacji.
- Błat roboczy musi być wykonany z izolacyjnego i ciepłoodpornego materiału, aby zapobiec wstrząsom elektrycznym i odkształceniom spowodowanym promieniowaniem cieplnym. Drewno i podobne włókniste lub higroskopijne materiały nie mogą być stosowane jako materiał na blat, chyba że są impregnowane.
- Błat roboczy musi być płaski i wyrównany i nic nie może wystawać do obszaru roboczego.
- Ściana nad powierzchnią roboczą, przylegające i otaczające powierzchnie oraz wszelkie stosowane kleje muszą być odporne na ciepło do 100°C.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą, komorą meblową itp. lub jest dostępny od dołu, pod podstawą płyty grzewczej musi być umieszczona bariera ochronna termiczna (patrz rozdział wkładania płyty grzewczej).
- Należy używać łatwych do czyszczenia powierzchni (np. płytek ceramicznych) jako ścian wokół obszaru gotowania.
- Płyta grzewcza nie może być instalowana na urządzeniach chłodzących, zmywarkach ani suszarkach bębnowych.
- Płyta grzewcza musi być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić właściwe promieniowanie ciepłe w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania.
- W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta grzewcza jest dobrze wentylowana i że nie jest zablokowana otwór dopływu i wydechu powietrza. Aby to zrobić, postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi w poniższej sekcji.

## Instalacja

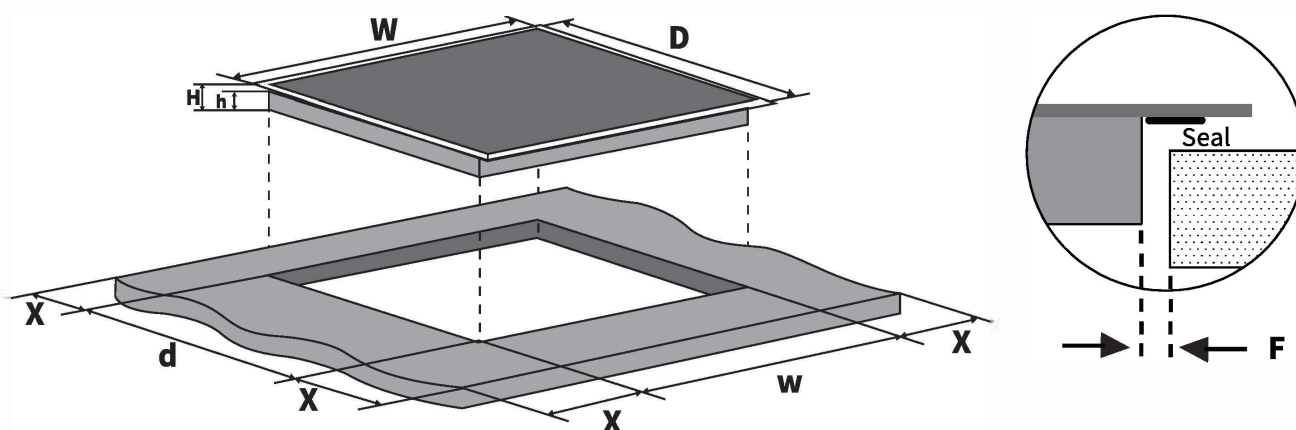
### 1.2 Cięcie blatu roboczego

- Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami przedstawionymi na poniższym rysunku.

Uwaga: Przed rzeźbą sprawdzić, czy wskazane wymiary są zgodne z wymiarami produktu.



- Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej **30 mm**. Wybierz odporny na ciepło materiał powierzchni roboczej.
- Odległość bezpieczeństwa między bokami płyty grzejnej a wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego musi wynosić co najmniej **3 mm**.
- Do celów instalacji i użytkowania wokół wycięcia należy utrzymać przestrzeń o przynajmniej **5 cm**.



Model	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
CBBIH3	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3
CBBIH3B	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3
CBBIH3BF	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3

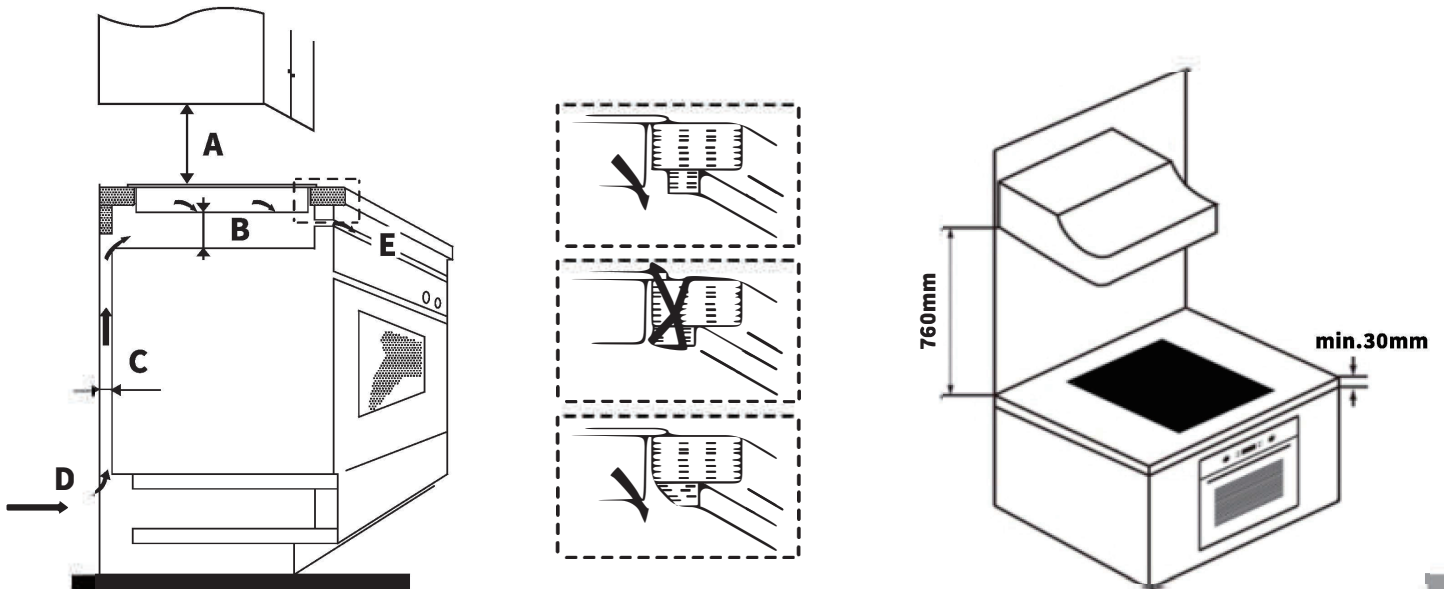


## Instalacja

### 1.3 Odległości wentylacji i bezpieczeństwa

- Należy absolutnie upewnić się, że spełnione są następujące warunki dla odpowiedniej wentylacji płyty grzewczej

oraz że powietrze dopływowe i wylotowe nie jest blokowane:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Szczelina powietrzna	Powietrze wylotowe min. 5mm

- Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą grzewczą a kabiną lub okapem kuchenny powyżej płyty grzewczej powinna być co najmniej **760 mm**.

• Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć własny wentylator.

Odległość bezpieczeństwa między dnem płyty grzewczej a piekarnikiem musi wynosić co najmniej **50 mm**.

- Instalacja musi być zgodna ze wszystkimi przepisami dotyczącymi odległości i innymi przepisami.

## Instalacja

---

### 1.4 Włożenie płyty grzewczej

Uwaga: Na zewnątrz płyty grzewczej znajdują się otwory wentylacyjne, podczas wkładania płyty grzewczej należy absolutnie upewnić się, że nie są one blokowane przez blat roboczy.



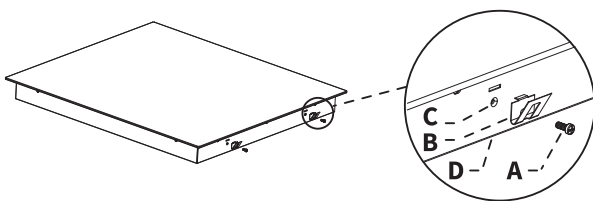
#### Mocowanie płyty grzewczej za pomocą uchwytów montażowych

- Umieścić płytę grzewczą na stabilnej, gładkiej powierzchni (na przykład użyj opakowania jako podstawy).

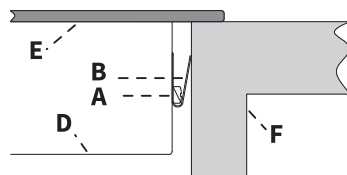
Upewnij się, że na elementy wystające z płyty grzewczej nie wywiera się żadnego nacisku.

Przykręcić 4-uchwyty montażowe do dolnej podstawy płyty grzewczej, jak pokazano na rysunku.

Uwaga: Jeśli rozmiar otworu jest większy niż 565\*495mm, zainstaluj wspornik montażowy.



A Śruba  
B uchwyt montażowy  
C Otwór śrubowy  
D Podstawa dolna  
E Płyta ceramiczna szklana  
F blat roboczy

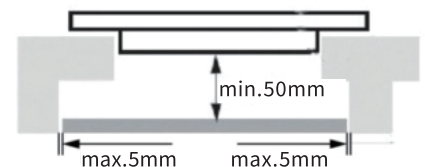


**Uwaga:**  
Ilustracje  
Może ostrożnie

#### Instalacja ochrony cieplnej pod płytą grzewczą

Jeżeli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą, komorą meblową lub podobnym lub jeżeli płyta grzewcza jest dostępna od dołu:

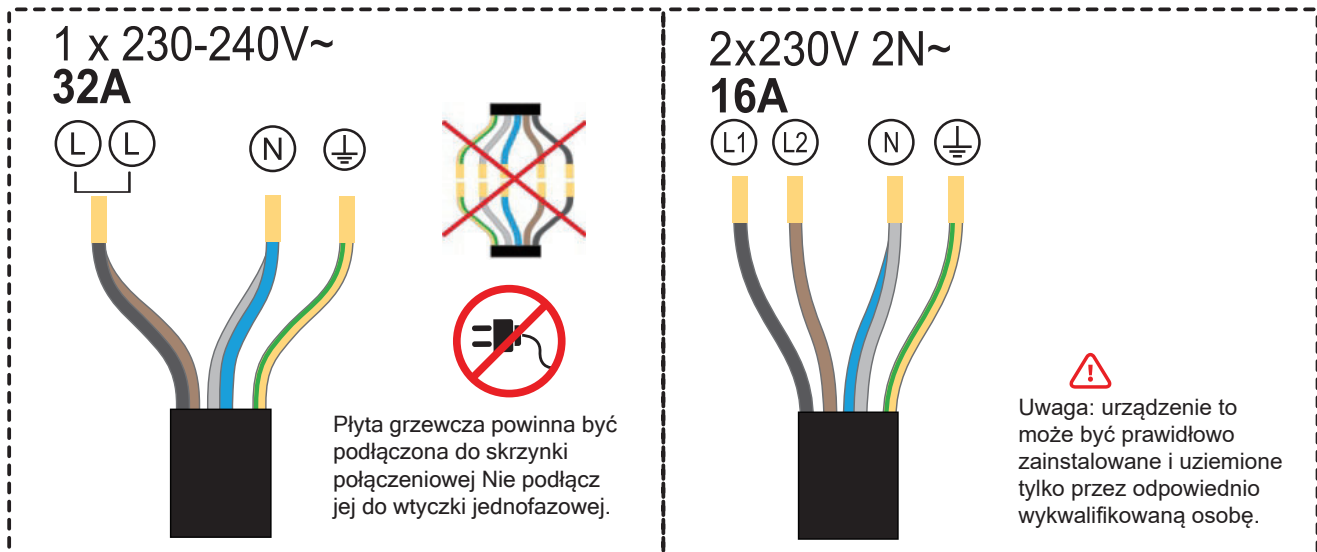
Zamontować płytę ochronną z materiału odpornego na ciepło (np. wykonaną z płyty perforowanej w celu zapewnienia wentylacji) w minimalnej odległości co najmniej 50mm poniżej płyty grzewczej (patrz ilustracja). Podczas stosowania kleju upewnij się, że odporność na temperaturę wynosi 100°C



## Instalacja

### 1.5 Podłączenie płyty grzewczej do sieci elektrycznej

Upewnij się, że dane na tablicy typowej (V) pasują do napięcia zasilania. Podłączenie do zasilacza musi być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika, jak opisano poniżej:



Połączenie elektryczne musi być wykonane prawidłowo i zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.

Aby podłączyć płytę grzewczą do głównego zasilania, nie używaj adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających, ponieważ mogą one powodować przegrzanie i pożar. Kabel nie może być skręcony ani szczypiony.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony w taki sposób, aby jego termin nie wyłączył 75 °C w żadnym momencie.

Kabel musi być regularnie sprawdzany.

Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, musi to zostać zrobione przez wykwalifikowanego elektryka z odpowiednimi narzędziami.

Po instalacji kabel połączeniowy i spodnia strona płyty grzewczej nie mogą być już dostępne.

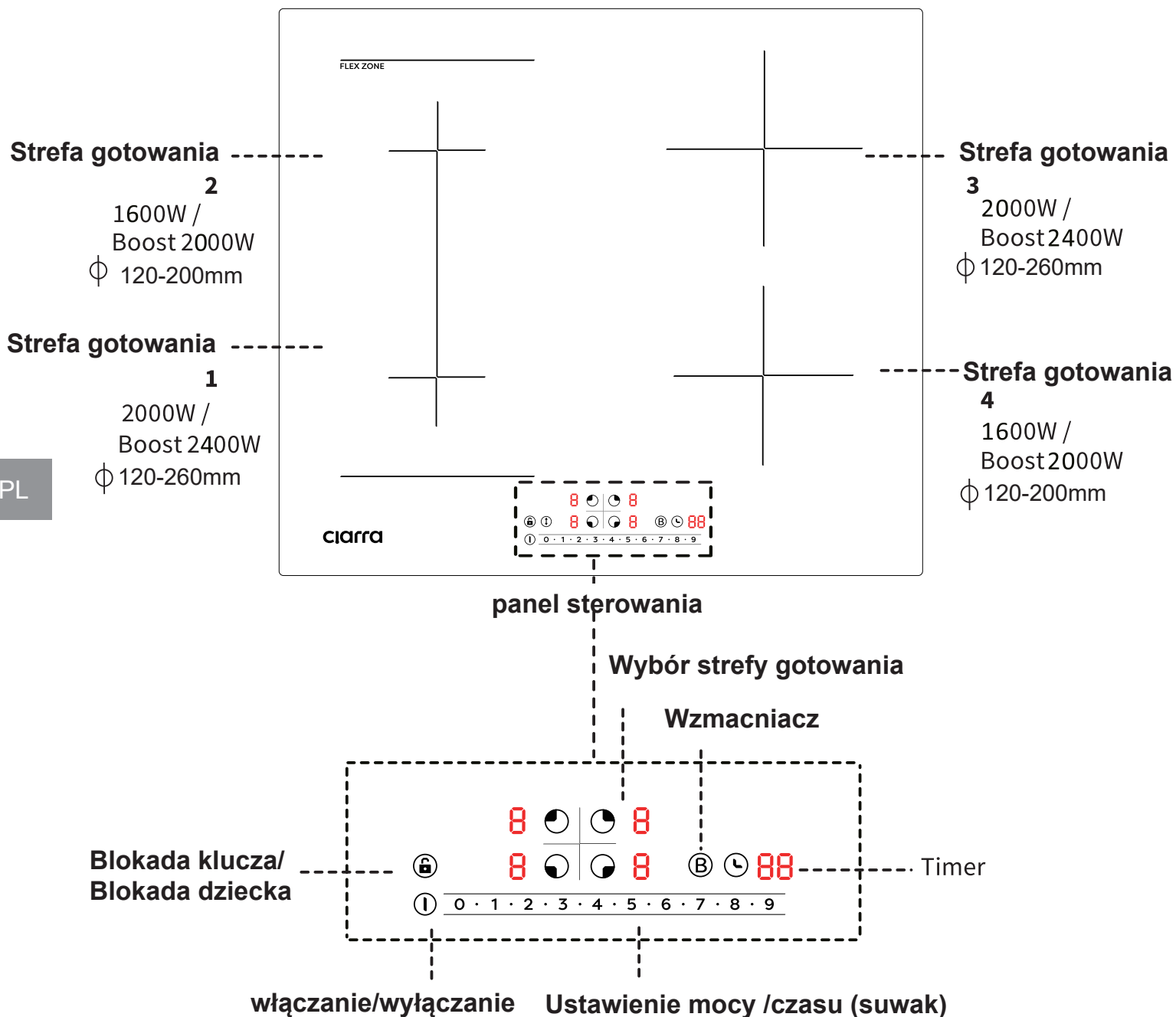


## Przegląd produktów

---

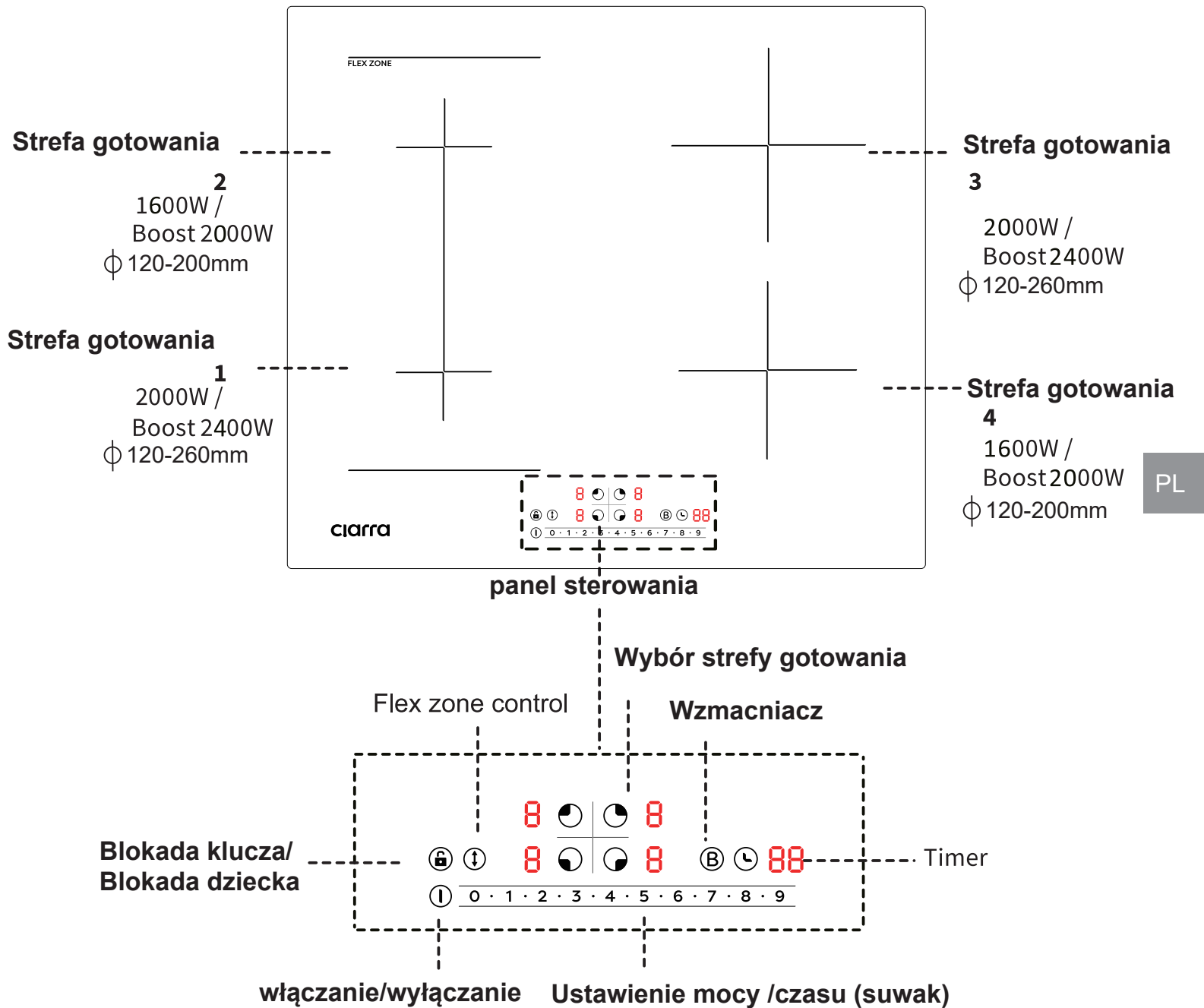
### 2.Przegląd produktów

#### 2.1 Elementy kuchenne CBBIH4B



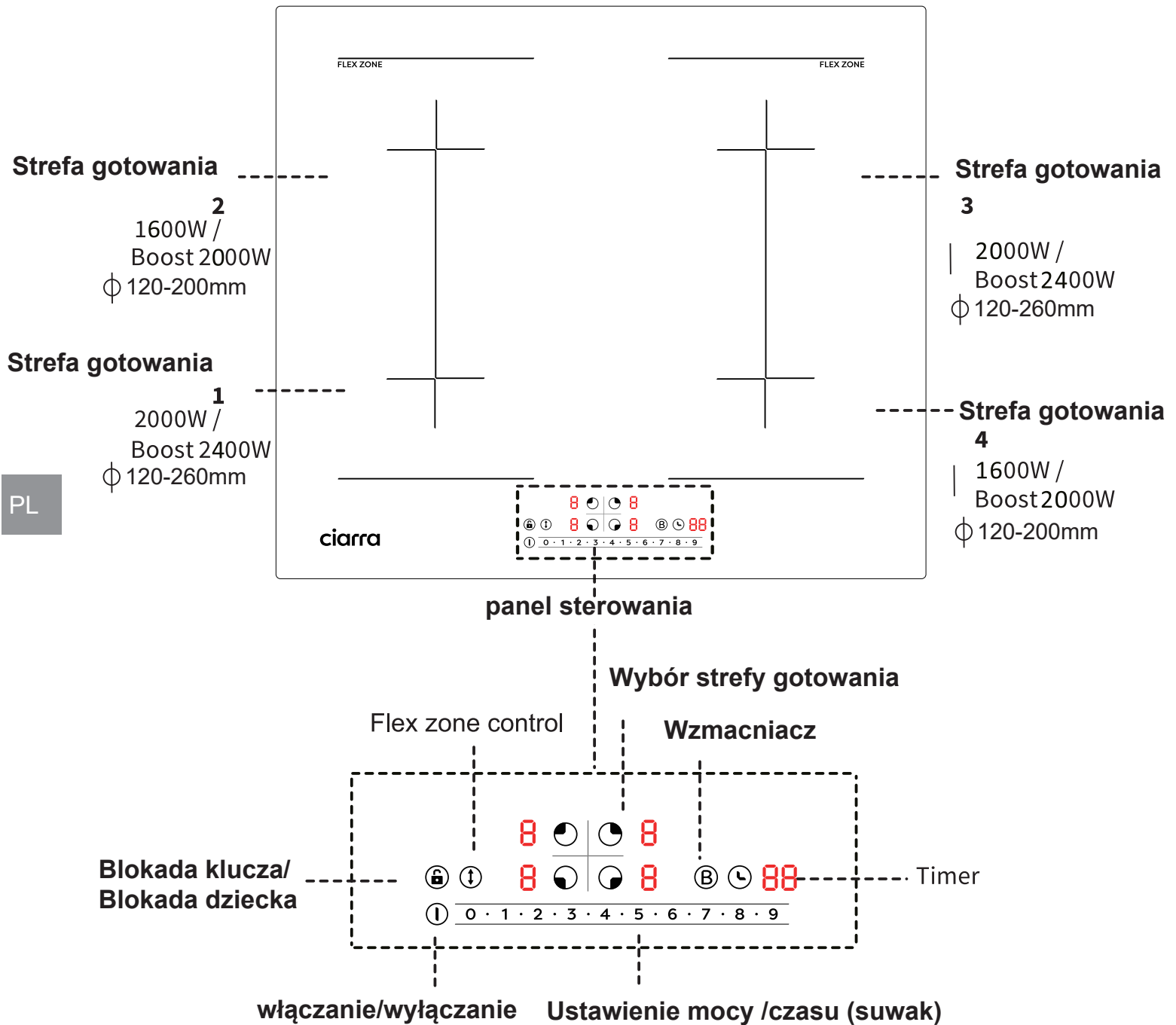
# Przegląd produktów

## CBBIH4BF



# Przegląd produktów

## CBBIH4BFF

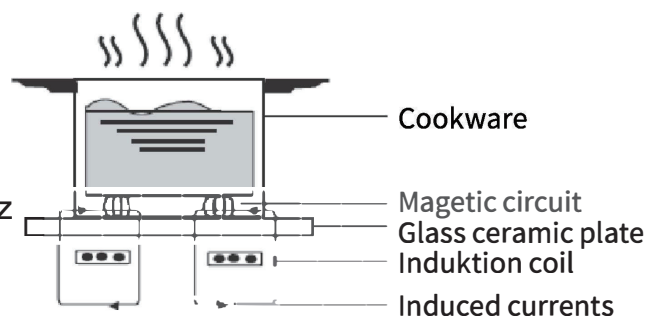


PL

## Przed użyciem

### 2.2 Jak działa płyta indukcyjna

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczne, zaawansowane, wydajne, i ekonomiczna technologia gotowania. Ciepło jest generowane bezpośrednio w metalu naczyń kuchennych przez wibracje elektromagnetyczne, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że w końcu jest ogrzewane przez naczynia.



Naczynia kuchenne  
Obwód magnetyczny  
Płyta ceramiczna  
szklana  
Cewka indukcyjna  
Prądy indukowane

## 3. Przed użyciem

Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję Instrukcje bezpieczeństwa.

Usuń wszelką folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie ceramicznej.



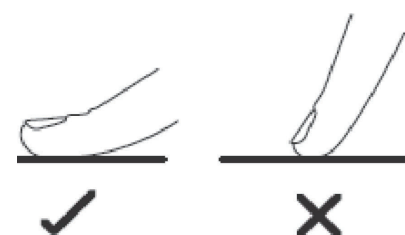
**Uwaga:** Podczas używania płyty grzewczej lub po raz pierwszy pozostałości produkcyjne mogą powodować zapach, a nawet rozwój dymu.

To normalne i nieszkodliwe. Należy utrzymać pomieszczenie dobrze wentylowane do momentu ich zniknięcia (maks. 30 min.).



### 3.1 Uwagi dotyczące korzystania z sterowników dotykowych

- Kontrole reagują na dotyk, więc nie musisz wywierać żadnego nacisku.
- Użyj palca, a nie jego końcówki.
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy zarejestrowany jest dotyk.
- Upewnij się, że urządzenia sterujące są zawsze czyste, suche i że nie ma żadnego przedmiotu (np. naczyń lub szmatki) przykrywającego je. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę urządzeń sterujących.



### 3.2 Wybór odpowiedniego naczynia kuchennego i jego wykorzystanie

Należy używać tylko naczyń odpowiednich do pracy indukcyjnej. Zwróć uwagę na etykietę przy zakupie. Dla przypomnienia: magnetyczne naczynia kuchenne nadają się również do indukcji.




#### Uwaga:

Proporcja magnetycznych części metalu różni się w zależności od rodzaju naczyń kuchennych. Im większa proporcja, im bardziej wydajne ogrzewanie i tym lepiej automatyczne wykrywanie płyty grzewczej do naczyń kuchennych (opisane w poniższej sekcji).

#### Automatyczne wykrywanie odpowiednich naczyń kuchennych

Płyta grzewcza posiada automatyczny system rozpoznawania dla odpowiednich naczyń kuchennych. Jeśli nie wykryto naczyń odpowiednich do indukcji

W strefie gotowania jest to wskazane przez ikonę  na odpowiednim wyświetlaczu strefy gotowania.

Może to mieć następujące powody:

- Używane naczynia nie nadają się do indukcji.
- Naczynia nie zostały umieszczone w wybranej strefie gotowania.
- Naczynia nie zostały umieszczone w środku strefy gotowania.
- Naczynia kuchenne są zbyt małe.

Jeśli nie wykryto odpowiedniego naczynia kuchennego, działanie odpowiedniej strefy gotowania nie rozpocznie się. Po jednej minucie jest automatycznie wyłączony.





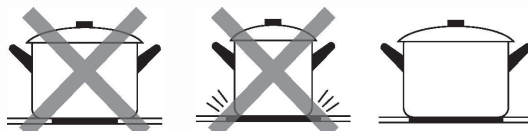
## przed użyciem

---

- Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka i leży płasko na szybie.



- Nie używać naczyń kuchennych z zakrzywionymi krawędziami lub zakrzywioną podstawą.



- Należy używać naczyń kuchennych o minimalnym średnicy i bazowej zgodnie z poniższą tabelą.



- Aby uzyskać najlepszą wydajność, należy zawsze umieścić naczynia w środku strefy gotowania.



- Zawsze podnosić patelnie z płyty grzejnej. Nie przesuwaj się w dół, bo mogą one zarysować szkło.

PL

Optymalne wymiary naczyń kuchennych

Dno naczyń powinno mieć określoną minimalną średnicę w zależności od strefy gotowania:

### Średnica podstawowa naczyń kuchennych (mm)

**Strefa gotowania**

**Minimalne**

**1** 120

**2** 120

**3** 150

**Flex-Zonen** 150

## Tryb regulacji mocy

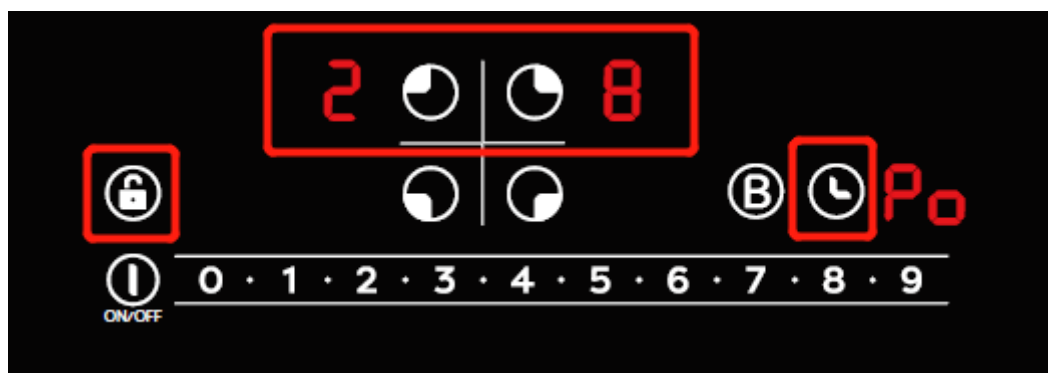


**Uwaga:** Tryb regulacji mocy zmienia całkowitą moc płyty indukcyjnej, przy założeniu, że napięcie znamionowe pozostaje niezmienione, po zmianie mocy zmieni się również natężenie prądu, ale po przekroczeniu dopuszczalnego obciążenia prądem linii może dojść do wyzwolenia, spalenia linii, pożaru i innych zagrożeń.

Ze względu na zmianę całkowitej mocy płyty indukcyjnej, dopasowanie mocy pomiędzy różnymi strefami gotowania również ulegnie odpowiedniej zmianie i może wystąpić niewielki hałas spowodowany różnicą częstotliwości, gdy różne strefy gotowania pracują razem.

### 1. Sposób regulacji mocy:

Gdy płyta indukcyjna jest włączona i znajduje się w stanie wyłączenia, należy najpierw nacisnąć i przytrzymać przycisk "Timer", a następnie 3 razy nacisnąć i przytrzymać przycisk "Child safety lock", aby wejść w tryb regulacji mocy, po czym wybór strefy gotowania pokaże poziom mocy, a "Po" będzie migać po prawej stronie przycisku Timer. Naciskając przyciski "0" i "9" można wyregulować regulowany zakres mocy, a na koniec nacisnąć przycisk "ON/OFF", aby zapisać i wyjść.



## **2. Instrukcje dotyczące regulacji mocy:**

### **1) 2800W (220~230V/13A)**

Gdy w polu "Wybór strefy gotowania" wyświetlone jest odpowiednio "2" i "8", oznacza to, że całkowita moc płyty indukcyjnej może osiągnąć tylko ustawioną wartość 2800 W. Podczas korzystania z tego trybu mocy maksymalne natężenie prądu, jakie można przenieść, wynosi 13 A. W przypadku kilku palników (maks. 3), jeśli zwiększenie mocy przekroczy maksymalny limit, brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy, a operacja zwiększenia mocy zostanie unieważniona.

### **2) 3500W (220~230V/16A)**

Gdy na wyświetlaczu "Wybór strefy gotowania" pojawi się odpowiednio "3" i "5", oznacza to, że całkowita moc płyty indukcyjnej może osiągnąć tylko ustawioną wartość 3500 W. Podczas korzystania z tego trybu mocy maksymalne natężenie prądu, jakie można przenieść, wynosi 16 A. W przypadku kilku palników, jeśli zwiększenie mocy przekroczy maksymalny limit, brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy, a operacja zwiększenia mocy zostanie unieważniona.

### **3) 6000W (220~230V/26A)**

Gdy na wyświetlaczu "Wybór strefy gotowania" pojawi się odpowiednio "6" i "0", oznacza to, że całkowita moc płyty indukcyjnej może osiągnąć tylko ustawioną wartość 6000W. Podczas korzystania z tego trybu mocy maksymalne natężenie prądu, jakie można przenieść, wynosi 26 A. W przypadku kilku palników, jeśli zwiększenie mocy przekroczy maksymalny limit, brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy, a operacja zwiększenia mocy zostanie unieważniona.

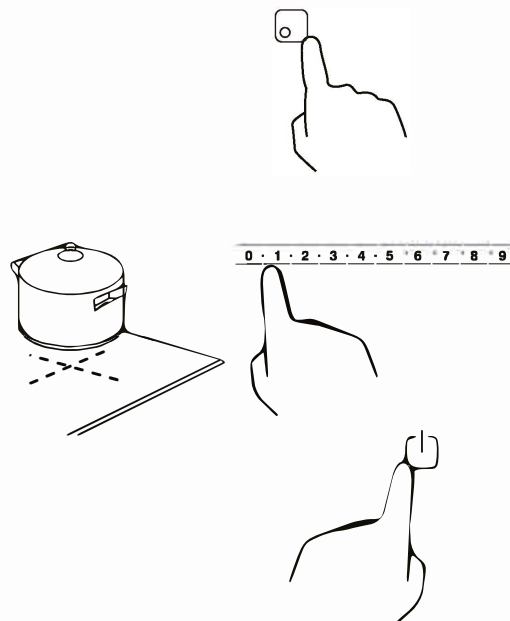
### **4) 7200W (220~230V/32A)**

Gdy na ekranie wyboru strefy gotowania pojawi się odpowiednio "7" i "2", oznacza to, że całkowita moc płyty indukcyjnej powróciła do maksymalnego poziomu 7200 W, a maksymalny prąd obciążenia wynosi 32 A. Można wtedy podłączyć się do linii 1\*32 A lub 2\*16 A.



### 4.2 Przestań gotować

- Aby wyłączyć strefę gotowania, naciśnij "-" aż wyświetlacz pokaże 0.
- Aby wyłączyć strefę gotowania, naciśnij przycisk [0] na więcej niż
- 2-sekundy, odpowiednia strefa gotowania będzie s  
· Odwal się.
- Aby wyłączyć płytę grzewczą, naciśnij przycisk ON/OFF



#### Uwaga na gorące powierzchnie

Jeśli strefa gotowania jest nadal zbyt gorąca, aby dotknąć po użyciu i istnieje ryzyko urazu, oznacza to "H" na odpowiednim wyświetlaczu strefy gotowania, który zniknie po ochłodzeniu powierzchni do bezpiecznej temperatury.

Może być również wykorzystywany jako funkcja oszczędzania energii:

Jeśli chcesz podgrzewać kolejne naczynia do gotowania, użyj gorącej strefy.



H

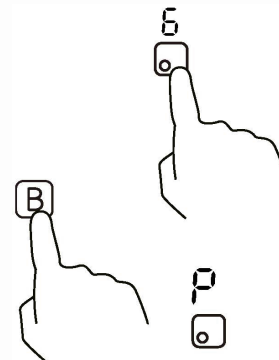


### 4.3 Funkcja wzmacniacza **B**

Dzięki funkcji booster możesz zmaksymalizować moc strefy gotowania przez pięć minut.

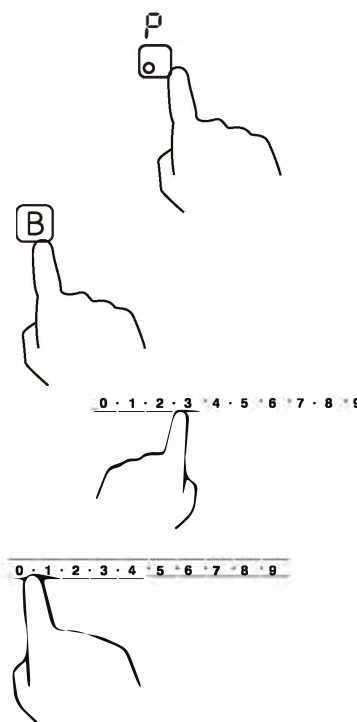
#### Aktywacja funkcji wzmacniacza

- Naciśnij kontrolę wyboru strefy gotowania dla którego chcesz aktywować booster.
- Naciśnij klawisz wzmacniająca **B** .  
Moc strefy gotowania zostanie zmaksymalizowana; odpowiedni wyświetlacz mocy pokazuje P.
- Po pięciu minutach wzmacniacz zatrzymuje się automatycznie, a strefa gotowania przełącza się z powrotem na poziom mocy 9.



#### Anulowanie funkcji wzmacniacza

- Naciśnij klawisz wyboru strefy gotowania, dla którego chcesz wyłączyć wzmacniacz.
- Aby zatrzymać wzmacniacz i powrócić do wcześniej ustawionego poziomu mocy (lub do poziomu 5, jeśli wzmacniacz był aktywowany na poziomie mocy 0), naciśnij klawisz wzmacniacza **B** .
- Aby zatrzymać wzmacniacz i ustawić dowolny poziom mocy, użyj suwaka.
- Aby całkowicie wyłączyć strefę gotowania, naciśnij przycisk [0] przez ponad dwie sekundy. Wówczas też się zatrzyma.



### **i** Ograniczenie bezpieczeństwa sieci dla funkcji wzmacniacza

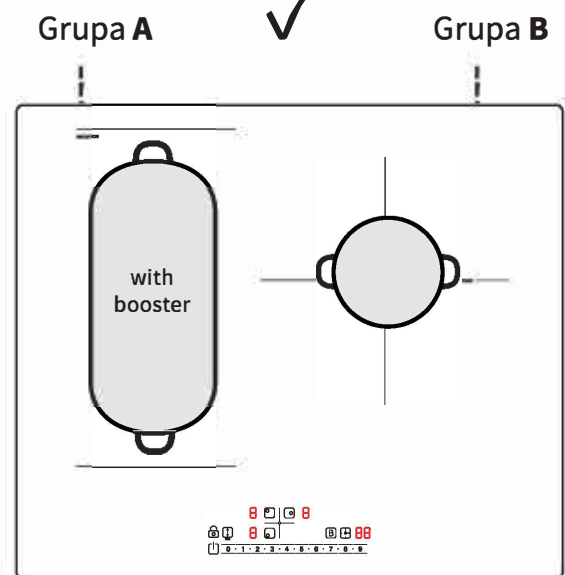
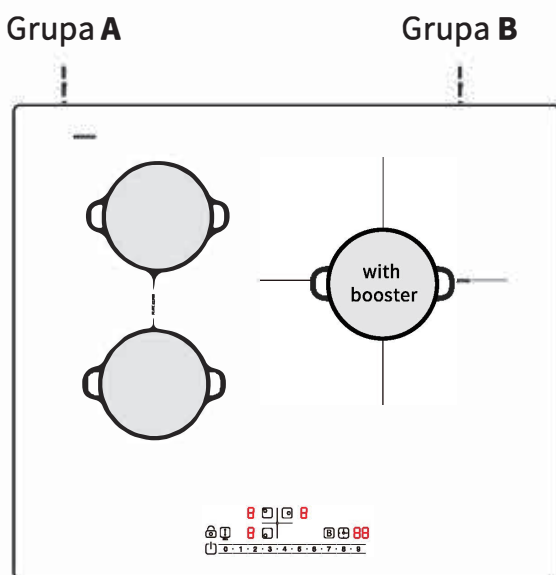
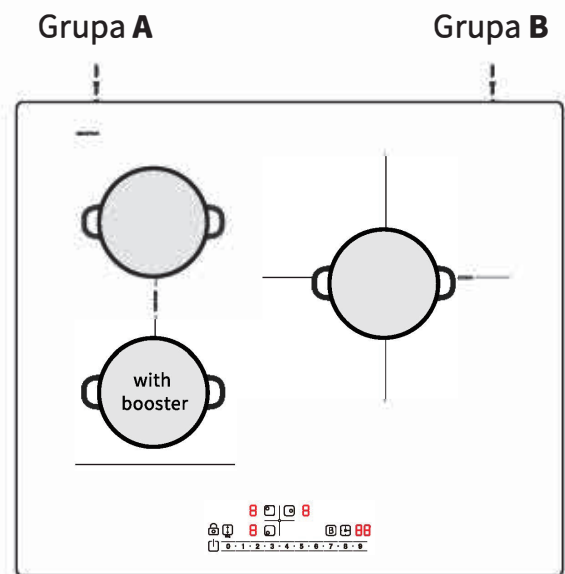
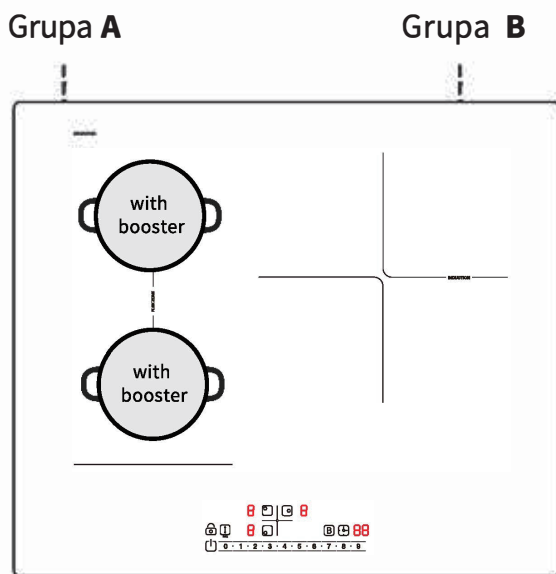
Strefy gotowania są zdolne do wzmacniania.

Jednak płyta kuchenna jest podzielona na trzy grupy ze względów dystrybucji energii.

W przypadku grup A i B stosuje się następujące zasady:

Obsługa obu stref grupy z aktywowanym boosterem nie jest możliwa (patrz ilustracja).

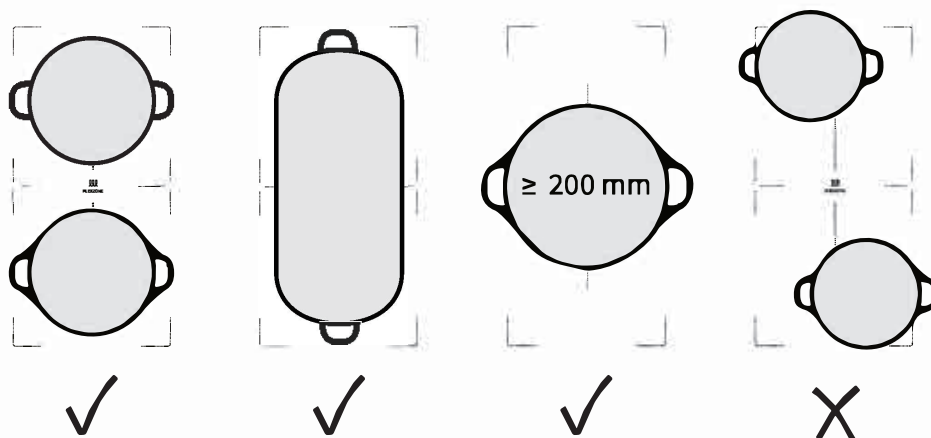
Jeśli wzmacniacz jest aktywowany dla obu stref, automatycznie ustawia się je na poziom mocy 9.



## 5. Funkcja strefy gięcia

- Przednie tyłne strefy gotowania po 1wej stronie, a także przednie tyłne strefy gotowania po prawej (strefy gotowania 2, a także 3i4) łączy tworzy strefę gięcia. Każda strefa flex składa się z dwóch niezależnych stref indukcyjnych, które można połączyć ze sobą jak o jedną dużą strefę.
- Jeżeli podczas pracy jako jedna duża strefa naczynia zostaną przeniesione z przedniej do tylnej części (lub odwrotnie) w elastycznym obszarze, nowa pozycja jest automatycznie wykryta; poziom mocy strefy, w której pierwotnie umieszczono naczynia, jest utrzymany, a część nieobjęta naczyniem jest automatycznie wyłączana.
- **Ważna uwaga:** W pracy strefy flex naczynia muszą być umieszczone w środku strefy, tak aby obie strefy gotowania były równomiernie pokryte.

### Przykłady dobrego i złego umieszczenia naczyń kuchennych:

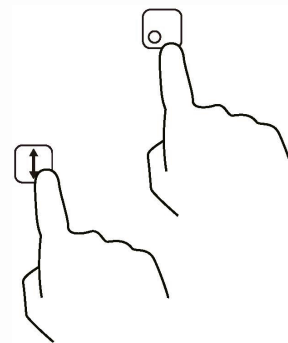


### Używanie jako jednej dużej strefy

- Aby obsługiwać strefę flex jak o jedną dużą strefę, naciskaj odpowiedni przycisk strefy flex.
- Poziom mocy ustawia się za pomocą suwaka, tak jak w przypadku innych stref gotowania.

### Stosowanie jako dwie niezależne strefy

- Aby obsługiwać strefę flex jak o dwie niezależne pojedyncze strefy, naciskaj ponownie odpowiedni klawisz strefy flex.



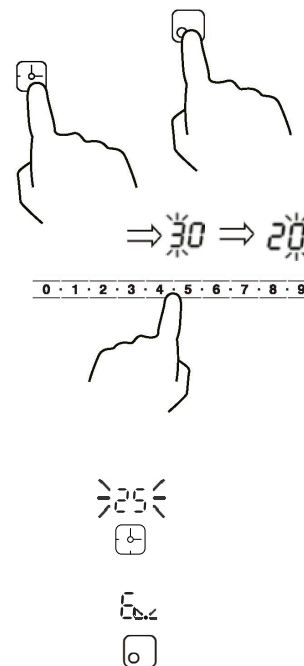


### 6. Korzystanie z funkcji zegara

#### 6.1 Ustawienie zegara z automatycznym wyłączaniem jednej lub więcej stref gotowania

- Wybierz daną strefę gotowania za pomocą odpowiedniej kontroli wyboru.
- Następnie naciśnij klawisz Timer. Wyświetlacz zegara pokazuje "30".
- Dopóki dziesiątki cyfr miga, możesz ją regulować za pomocą suwaka.
- Po trzech sekundach bez dalszego wejścia, ustawienie jest akceptowane i jedna cyfra zaczyna migać. Dostosuj go za pomocą suwaka.
- Po trzech sekundach bez dalszego wejścia, ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony. Odliczanie i uruchomienie oraz wyświetlacz zegara pokazuje pozostały czas. Aby zaznaczyć wybraną strefę, świeci się kropka obok odpowiedniego wyświetlacza mocy.
- Po upływie ustalonego czasu, odpowiednia strefa gotowania jest automatycznie wyłączana.

**Uwaga:** Inne wcześniej ustawione strefy gotowania pozostają bez wpływu na zegar i pozostają włączone.



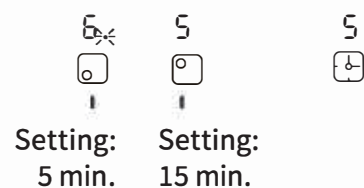
#### Anulowanie i zmiana ustawienia czasu


- Aby anulować ustawienie czasu, naciśnij klawisz zegara ponownie. Wyświetlacz pozostałego czasu znika, a zegar jest anulowany.
- Jeśli chcesz zmienić ustawiony czas po ustawieniu zegara, musisz anulować zegar i zacząć od nowa z pierwszym krokiem.

## Użycie funkcji zegara

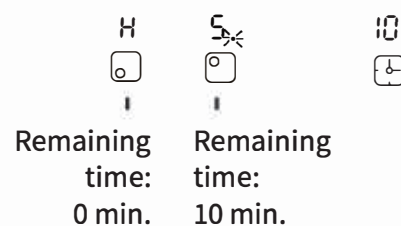
### Podczas aktywacji zegara dla kilku stref gotowania

- Jeśli zegar jest aktywowany dla kilku stref gotowania, Wyświetlacz zegara zawsze pokazuje minimalny pozostały czas. Migająca czerwona kropka obok odpowiedniego wyświetlacza mocy wskazuje strefę gotowania, do której odnosi się wyświetlacz (przykład patrz ilustracja).



 Dziś odtwarzamy czas konserwacji innej strefy gotowania, naciśnij odpowiedni klawisz wyboru.

- Po upływie najkrótszego ustawionego czasu, odpowiednia strefa gotowania wyłącza się, Wyświetlacz zmienia się na kolejny najniższy pozostały czas, a kropka odpowiedniej strefy miga.



- Po upływie ostatniego pozostałego czasu, odpowiednia strefa gotowania jest również wyłączona.

## 7. Bezpieczeństwo

### 7.1 Blokada dziecięca / blokada klucza

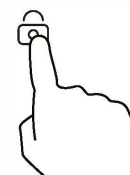
Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec nieautoryzowanemu użyciu (np. przez dzieci przypadkowo włączające strefy gotowania).

Nawet jeśli panel sterowania jest zablokowany, klawisz Włączenie/ Wyłączenie pozostaje aktywny. Dzięki temu możesz w każdej chwili wyłączyć płytę grzewczą w nagłym wypadku.



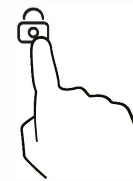
#### Zablokowanie panelu sterowania

- Dotknij i przytrzymaj klawisz blokady dziecka przez co najmniej trzy sekundy.
- Wyświetlacz zegara pokaże "Lo" lub jeśli zegar został wcześniej ustawiony, "Lo" i pozostały czas na przemianę. Panel sterowania jest zablokowany z wyjątkiem klawisza włączania/wyłączania.



### Odblokowanie panelu sterowania

- **Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.**
- **Dotknij i przytrzymaj klucz blokady dziecięcej / klucza blokady przez co najmniej trzy sekundy.**
- **Wyświetlacz "Lo" zniknie.**  
Teraz możesz ponownie używać płyty grzewczej normalnie.



### 7.2 Dalsze elementy bezpieczeństwa

#### Ochrona przed przegrzewaniem

Wbudowany czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty grzejnej.

W przypadku wyczuwania nadmiernej temperatury płyta grzewcza automatycznie zakończy działanie.

#### Ostrzeżenie o pozostałości ciepła

Kiedy strefa gotowania działa już od jakiegoś czasu, będzie trochę ciepła resztkowego.

Aby ostrzec Cię, aby trzymać się z dala od niego, pojawi się "H" na odpowiednim wskaźniku strefy gotowania.

#### Monitorowanie magnesów

Jeśli małe przedmioty (np. nóż, widelec, klucz) lub nieodpowiednie naczynia kuchenne

(wykonane z materiału niemagnetycznego, takiego jak aluminium lub o nieodpowiednich rozmiarach) są umieszczane na płycie grzewczej, płyta grzewcza automatycznie po jednej minucie przełącza się do trybu czuwania.

Wentylator chłodzi płytę indukcyjną na kolejną minutę.

#### Automatyczne wyłączenie

Aby zapobiec zapomnieniu stref gotowania, wyłączają się automatycznie po ustalonym czasie (patrz tabela).

Poziom mocy	Czas automatycznego wyłączenia (h)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

## 8. Wytyczne dotyczące gotowania

### Zagrożenie ogniem!

Należy uważać podczas ogrzewania olejów i tłuszczów lub żywności zawierającej olej lub tłuszcz. Nagrzewają się one szybko i mogą łatwo samodzielnie się zapalić w ekstremalnie wysokich temperaturach.



#### 8.1 Porady gotowania

- Kiedy jedzenie dochodzi do wrzenia, obniżyć ustawioną temperaturę.
- Użycie pokrywy skróci czas gotowania i oszczędzi energię utrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocząć gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejszyć ustawienie po ogrzewaniu żywności.

#### 8.2 Ustawienia mocy

Ustawienie mocy	Przydatność
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Delikatne rozgrzewanie małych ilości żywności</li><li>• Topienie czekolady, masła i żywności, które szybko się palą</li><li>• Delikatne gotowanie</li><li>• Powolne ocieplenie</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Podgrzewanie</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>• Smażenie w mieszaninie</li><li>• Pieczenie</li><li>• Doprowadzanie zupy do wrzenia, wrząca woda</li></ul>

---

## Czyszczenie płyty grzejnej

---

### 9. Czyszczenie płyty grzejnej

Rodzaj zanieczyszczeń	Jak postępować	Ważne!
<b>Codziennie zanieczyszczenie powierzchni szkła</b>  (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez żywność lub niesłodkie wycieki)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wyłączyć płytę grzewczą.</li><li>• Nałożyć czyszczącą płytę kuchenną, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!)</li><li>• Oczyszczyć szkło miękką szmatką.</li><li>• Dokładnie spłukać i ponownie przenieść wszystkie pozostałości czyszczące.</li><li>• Wysuszyć powierzchnię gotowania czystym ręcznikiem tekstylnym lub papierowym.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upewnij się, że płyta grzewcza nie jest gorąca.</li><li>• Gąbki do szorowania, niektóre nylonowe gąbki i surowe ściernie środki czyszczące drapią szkło. Sprawdź specyfikacje producenta pod kątem przydatności do powierzchni szklanych.</li><li>• Zawsze całkowicie usuwać resztki czyszczenia. W przeciwnym razie powierzchnia gotowania może zostać uszkodzona.</li></ul>
<b>Boilovers, topi się i gorące słodkie wycieki na powierzchni szkła</b>	<p>Należy je natychmiast usunąć szpachą, skrobaczką lub skrobaczką do ostrza brzytwa odpowiednią do płyt kuchennych szklano-ceramicznych:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wyłączyć płytę grzewczą.</li><li>• Przytrzymać skrobak pod kątem 30° do płyty grzewczej i zeszkrobać zanieczyszczenia na chłodną część płyty grzewczej.</li><li>• Usunąć zabrudzony obszar ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li><li>• Czyścić, spłukać i osuszyć szkło zgodnie z opisem w punkcie "Codziennie zanieczyszczenie".</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Należy uważać, aby nie spalić się w ogrzewanych strefach gotowania.</li><li>• Należy pamiętać, że ostrza skrobaków są bardzo ostre i mogą spowodować urazy. Trzymać je z dala od zasięgu dzieci.</li><li>• Usunąć ten rodzaj brudzeń tak szybko, jak to możliwe, aby zapobiec przyklejeniu się do szkła i uszkodzeniu go.</li></ul>

---

## Czyszczenie płyty grzejnej. Rozwiązywanie problemów

---

Rodzaj zabrudzenia	Jak postępować	Ważne!
Rozlać na sterownikach dotykowych	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyłączyć płytę grzewczą.</li> <li>Wchłaniać płyny miękką szmatką.</li> <li>Przetrzyj obszar sterowania dotykiem czystą, wilgotną szmatką lub miękką gąbką.</li> <li>Wysuszyć obszar całkowicie ręcznikiem tekstylnym lub papierowym.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, płyta grzewcza może się wyłączyć.</li> <li>Panel dotykowy może nie działać tak długo, jak długo znajduje się na nim ciecz. Upewnij się, że całkowicie wytarłeś obszar</li> </ul> <p>Wysuszyć przed ponownym włączeniem płyty grzewczej.</p>

### 10. Rozwiązywanie problemów

Nigdy nie naprawiaj, modyfikuj płyty grzewczej ani nie demontuj jej samodzielnie!



#### 10.1 Problemy, możliwe przyczyny i co robić

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Płyta kuchenna nie może być włączona.	Brak mocy	Upewnij się, że płyta grzewcza jest prawidłowo podłączona do zasilania i że jest nienaruszona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy występuje awaria prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko i problem się utrzymuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
	Błąd płyty	Skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem
Kontrola dotykowe nie reagują	Kontrola jest zablokowana / Blokada klucza została aktywowana	Odblokuj panel sterowania. Patrz rozdział bezpieczeństwa.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Kontrole dotykowe trudne w obsłudze.	Jest lekka folia wody na kontroli.	Upewnij się, że obszar kontroli dotykowej jest suchy.
	Używasz końcówki palca, kiedy dotykasz kontroli.	Użyj palca podczas dotykania urządzeń sterujących.
Niektóre klucze nie działają. / Wyświetlacz nie działa normalnie.	Błąd wyświetlania układu płyty	Odłączyć płytę grzewczą od zasilania dostarczyć i ponownie podłączyć go po krótkim czasie Czas. Jeśli problem się utrzymuje, skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem.
Wskaźnik mocy działa, ale proces ogrzewania się nie rozpoczyna.	Przeegrzewanie płyty grzejnej	Upewnij się, że ścieżki wentylacji nie są blokowane i że temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka.
	Wentylator nie działa. Błąd techniczny	Skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem
Naczynia nie są ogrzewane, a ikona jest wyświetlana.	Naczynia nie nadają się do indukcji lub nie są wykrywane.	Użyj naczyń odpowiednich indukcyjnie w rozmiarze odpowiednim dla pożądanej strefy gotowania i umieść je prawidłowo. Zobacz rozdział o naczyniach kuchennych.
Operacja zatrzymuje się nagle i wyświetla się ikona.	Funkcja automatycznego wykrywania nie powiodła się.	Skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem
Ikona jest wyświetlana dla dwóch stref gotowania umieszczonych jedną za drugą (1+2,3+4)	Błąd techniczny	Skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem

## Rozwiązywanie problemów

---

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Szkło jest drapane.	Używa się szorstkiego naczynia kuchennego.	Użyj naczyń kuchennych z płaskim i gładkim dnem. Zobacz rozdział dotyczący odpowiednich naczyń kuchennych.
	Nieodpowiednie, ścierne czyszczenie lub czyszczenie	Zobacz kapitał sprzątanania
Niektóre patelnie lub garnki wydają trzaski lub klikające dźwięki.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	To jest nieszkodliwe i normalne.
Podczas pracy przy dużej mocy można usłyszeć lekki szum szumu.	This can be caused by induction technology.	Jest to normalne, ale hałas powinien się uspokoić lub całkowicie zniknąć poprzez zmniejszenie poziomu mocy.
Hałas wentylatora	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę grzewczą zapobiega elektronice przed przegrzaniem. W razie potrzeby kontynuuje działanie nawet po płytę jest wyłączona.	Jest to normalne i konieczne do bezbłędnego działania. Nie odłączaj urządzenia od zasilania podczas pracy wentylatora.
nieprawidłowy hałas wentylatora	Wentylator chłodzący jest uszkodzony.	Skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem
Płyta grzewcza lub strefa gotowania wyłącza się nagle, słyszy sygnał i wyświetla się kod błędu.	Błąd techniczny	Zapisz kod błędu, odłącz płytę grzewczą od zasilania i skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem.

---



## Rozwiązywanie problemów

---

### 10.2 Kody błędów

Kod błędu	Znaczenie	Co robić
E1	Nie zidentyfikowano odpowiednich naczyń kuchennych	Umieść odpowiednie naczynia w środku odpowiedniej strefy gotowania (patrz rozdział o naczyniach)
E2	Napięcie jest zbyt niskie (mniej niż 85 V)	Sprawdź zasilanie.
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (wyższe niż 285 V)	Jeśli jest to normalne, włącz płytę grzewczą z powrotem.
F3	Komunikat o błędzie czujnika płyty kuchennej o zwarcie	Skontaktuj się z obsługą klienta lub certyfikowanym elektrykiem.
F4	Komunikat o błędzie zwarcia czujnika IGBT	
F5	Przeegrzewanie płyty grzejnej	Poczekaj, aż płyta indukcyjna ochłodzi, a następnie włącz ją ponownie.
F6	Przegrzanie IGBT	Poczekaj, aż płyta indukcyjna ochłodzi, a następnie włącz ją ponownie.
F7	Funkcja czujnika płyty kuchennej	
F7	awaria komunikacji między wyświetlaczem a płytą główną	Skontaktuj się z obsługą klienta lub certyfikowanym elektrykiem.
E8	Ochrona przed przepływem	Usunąć rozlane płyny i włączyć płytę grzewczą z powrotem.

PL