

# CANDY

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

ITALIAN

Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

DEUTSCH

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

POLSKI

Gebruiksaanwijzing inductiekookplaat

NEDERLANDS

Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction

FRANÇAIS

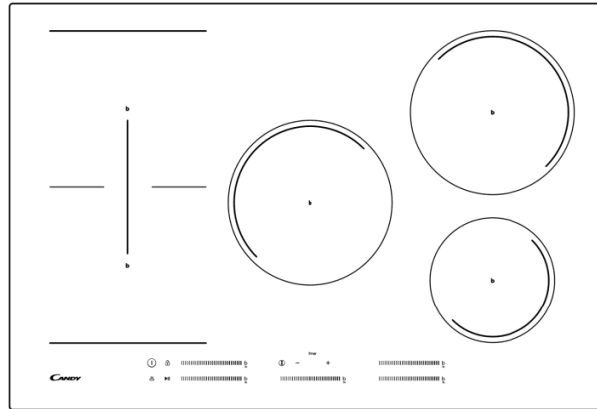
Manual de instruções para placa de indução

PORTUGUÊS

دليل التعليمات للموقد الحثي

العربية

## MODELO: CIES55MCTT/1



**Thank you for purchasing the Candy induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.**

## **Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem**

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej należy przeczytać poniższe informacje.

### **Instalacja**

#### **Zagrożenie porażenia prądem**

- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- Podłączenie do prawidłowo uziemionej instalacji elektrycznej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Należy zachować ostrożność – krawędzie panelu są ostre.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

#### **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje.

- Nigdy nie umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Proszę udostępnić niniejsze informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie powinno zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie urządzenia od zasilania.
- Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może spowodować utratę gwarancji lub prawa do składania roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

### **Obsługa i konserwacja**

#### **Zagrożenie porażenia prądem**

- Nie gotować na pękniętej lub złamanej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej jest pęknięta lub złamana, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłączyć płytę kuchenną od wyłącznika ściennego.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

## **Zagrożenie dla zdrowia**

- To urządzenie spełnia wymagania norm bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) przed użyciem tego urządzenia muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie miało szkodliwego wpływu na ich implanty.
- Nieprzestrzeganie poniższego zalecenia może spowodować śmierć.

## **Zagrożenie gorącą powierzchnią**

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia staną się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia.
- Nie dopuścić, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot oprócz odpowiedniego naczynia do gotowania zetknęło się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ochłodzi się.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą one się nagrzewać.
- Dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.
- Uchwyty naczyń mogą być gorące podczas dotknięcia. Sprawdzić, czy uchwyty naczyń nie znajdują się nad innymi strefami grzewczymi, które są włączone. Utrzymywać uchwyty poza zasięgiem dzieci.

- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować poparzenia i oparzenia.

## **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odsłonięte, gdy osłona zabezpieczająca jest cofnięta. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

## **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przegrzanie spowoduje dymienie oraz rozlanie tłuszczów, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używać urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczać ani nie pozostawiać w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów, które mają właściwości magnetyczne (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one być narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania lub dogrzewania pomieszczenia.

- Po użyciu zawsze wyłączać strefy grzewcze i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie polegać na funkcji wykrywania patelni w celu wyłączenia strefy grzewczej podczas zdejmowania patelni.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem, siadanie, stanie na nim lub wspinięcie się na niego.
- Nie przechowywać przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą ulec poważnemu obrażeniu.
- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w strefie, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny znajdować się pod opieką odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez powodowania zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie to zalecono w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawać na płycie kuchennej.
- Nie używać patelni z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przesuwac takich patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używać szczotek drucianych ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak: – w pomieszczeniach kuchennych personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; – w gospodarstwach rolnych; – przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; – środowiskach typu „bed and breakfast”.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.
- Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotknięcia elementów grzejnych.
- Należy upewnić się, że dzieci do 8 roku życia nie mają dostępu do urządzenia.

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar. **NIGDY** nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych do gotowania.
- **Ostrzeżenie:** W przypadku płyt grzejnych z tworzyw szklano-ceramicznych lub podobnych materiałów, które osłaniają części przewodzące prąd, jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby nie narazić się na możliwe porażenie elektryczne.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie powinno być sterowane przez zewnętrzny regulator czasowy lub osobny system sterowania zdalnego.

**PRZESTROGA:** Proces gotowania powinien przebiegać pod nadzorem. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

**OSTRZEŻENIE:** Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować elementy stabilizujące – patrz instrukcja instalacji.

**OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.

To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.

**Gratulujemy** zakupu nowej płyty indukcyjnej.

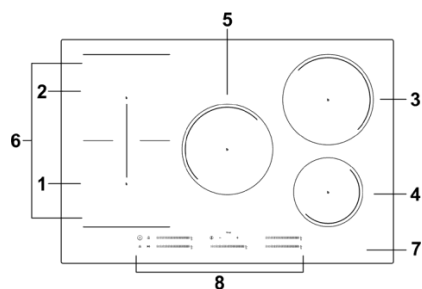
Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu dokonania instalacji należy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji.

Przed użyciem należy przeczytać uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

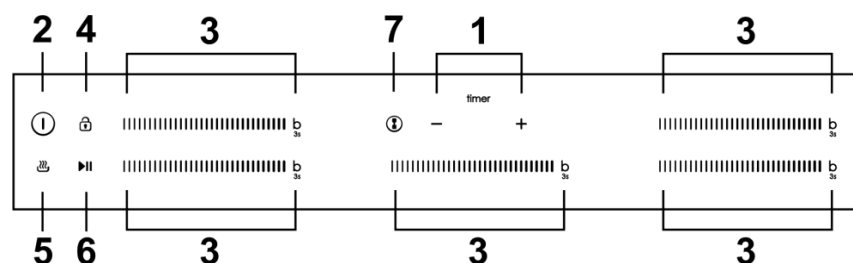
## Widok produktu

### Widok z góry



1. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W.
2. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000 W.
3. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W.
4. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 1800 W.
5. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W.
6. Strefa Flex, 2800 W, tryb Boost 3500W
7. Płyta szklana.
8. Panel sterowania.

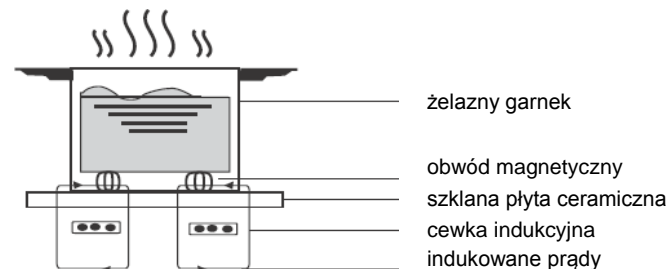
### Panel sterowania



1. Przycisk regulatora czasowego.
2. Przycisk włączania/wyłączenia
3. Przycisk regulacji mocy / Przycisk funkcji Boost
4. Przycisk blokady
5. Przycisk funkcji podtrzymania temperatury
6. Przycisk zatrzymywania i uruchamiania funkcji
7. Strefa Flex

## A Opis gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Do działania urządzenia wykorzystywane są wibracje elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez nagrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia nagrzewa się.

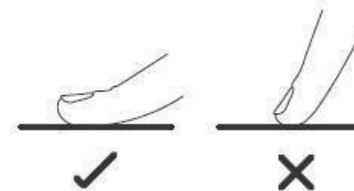


### Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Należy przeczytać niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem”.
- Zdjąć folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.


### Obsługa przycisków dotykowych

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Upewnić się, że przyciski są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczyń lub szmatek). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać ich działanie.



## Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



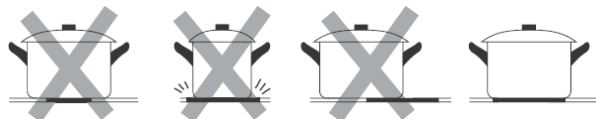
- Używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania indukcyjnego. Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. Przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, patelnia jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu można:
  1. wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
  2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i naczynia gliniane.



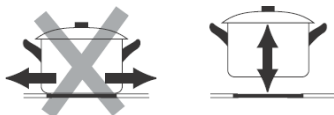
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkłe i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Zawsze wyśrodkować patelnię na strefie gotowania.



Zawsze podnosić patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwając jej, ponieważ może porysować szkło.



## Wymiary patelni

Pola grzejne do pewnego stopnia automatycznie dopasowują się do średnicy patelni. Jednakże dno tej patelni musi mieć minimalną średnicę dostosowaną do odpowiedniego pola grzejnego. W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego.

### Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego

Pole grzejne	Minimum (mm)
1,2 (180 mm)	120
3, 5 (210 mm)	140
4 (160 mm)	100
Strefa Flex	240 lub 160*270

Poniższe wartości mogą się różnić w zależności od jakości używanej patelni.

## Obsługa płyty indukcyjnej

### Aby rozpocząć gotowanie

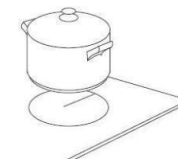
1. Dotknąć przycisk ON/OFF.

Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „—” lub „— —” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.

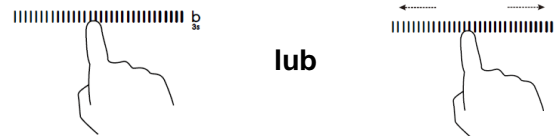


2. Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.

- Należy upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



3. Wybrać jedną strefę grzewczą i ustawić poziom mocy, dotykając suwak, przesuwając palec wzdłuż przycisku „—” lub dotykając ten przycisk w dowolnym miejscu.



- a. Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wybrane ustawienie mocy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1.

- b. W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.
- c. Przy przesuwaniu palcem wzdłuż przycisku „—” można zmieniać moc w zakresie od 1 do 9.

## Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

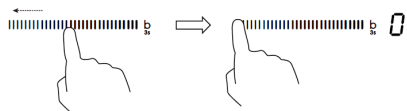
Oznacza to że:

- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały albo nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

## Po zakończeniu gotowania

1. Wyłączyć strefę grzewczą, przesuwając palec w lewo wzdłuż przycisku „—” i przytrzymując przez 1 sekundę.



2. Sprawdzić, czy wskazanie mocy pokazuje „0”, a potem „H”.



3. Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisk ON/OFF.



4. Uważać na gorące powierzchnie.

Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może również służyć jako funkcja oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.



W przypadku przerwy w zasilaniu, gdy pojawiło się „H”, należy zwrócić uwagę, aby nie dotykać powierzchni gotowania, nawet jeśli „H” nie jest już wyświetlany po przywróceniu zasilania

## Korzystanie z funkcji sterowania mocą

Przy użyciu funkcji sterowania mocą można ustawić całkowitą moc na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW i 7,4 kW w . Domyślnym ustawieniem mocy całkowitej jest poziom maksymalny.

### Ustawianie mocy całkowitej, odpowiadającej potrzebom użytkownika

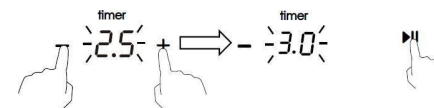
1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.

Uwaga: z funkcji zarządzania mocą można korzystać jedynie wówczas, gdy płyta grzewcza jest wyłączona.

2. Dotknąć przycisk „Pauzy” i przytrzymać przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany jednokrotny dźwięk.



3. Po usłyszeniu dźwięku dotknąć jednocześnie przycisków „+” i „-” i przytrzymać przez 3 sekundy – na wskaźniku regulatora czasowego będzie migłała wartość poprzedniego poziomu mocy całkowitej, np. '2,5'. Dotknąć i ponownie przytrzymać przez 1 sekundę przyciski „+” i „-” w celu przełączenia na inny poziom mocy, np. '3,0'. Gdy żądana wartość mocy miga, dotknąć przycisk „Pauzy” i przytrzymać przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany 10-krotny dźwięk. Będzie to oznaczało zakończenie ustawień.



**Uwaga:**

1. Po wykonaniu kroku 2, w czasie 3 sekund po usłyszeniu dźwięku należy dotknąć przycisków „+” i „-”. W przeciwnym razie trzeba będzie ponowić czynności od punktu 2.
2. Po zakończeniu ustawień odczekać do zakończenia emisji 10 dźwięków. W tym czasie nie wolno dotykać żadnego przycisku. W przeciwnym razie ustawienia mogą być nieprawidłowe.

### Zasady sterowania mocą

Jeśli moc całkowita przekracza limit 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW lub 7,4 kW (w zależności od ustawionego poziomu), nie można zwiększyć poziomu mocy żadnej ze stref. Jeśli zostanie zwiększona za pomocą przycisku „+”, płyta grzewcza wyemituje 3-krotny dźwięk, a na wskaźniku zostanie wyświetlony migający symbol 'Pn'. Zatem należy zmniejszyć poziom mocy innych stref przed zwiększeniem mocy żądanej strefy.

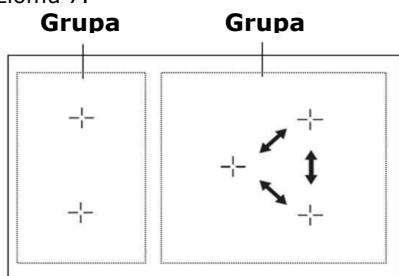
### Ograniczenie mocy w środkowej i prawej strefie

Strefy grzejne są podzielone na dwie grupy. Każda grupa ma maksymalne obciążenie elektryczne wynoszące 3600 W.

- Ograniczenie zmniejsza moc innych pól grzejnych.



- Wyświetlacz ustawień temperatury stref z ograniczeniem przełączasie pomiędzy dwoma poziomami.  
np. jeśli wszystkie strefy są włączone, największy poziom mocy trzech stref zmniejsza się do poziomu 7.



W grupie a obie strefy mogą pracować jednocześnie na poziomie 9, ponieważ w sumie obciążenie wynosi 3500 W.

W grupie b, jeśli pracują 3 strefy, maksymalny poziom mocy, jaki może osiągnąć każda strefa, wynosi 7. Jeśli tylna strefa grupy b jest wyłączona, pozostałe dwie strefy mogą osiągnąć maksymalny poziom mocy 8. Jeśli chcesz, aby jedna ze stref z Grupy b działała z najwyższym poziomem mocy, tylko 2 strefy powinny być włączone. Płyta automatycznie zmniejsza moc pierwszej włączonej strefy

## Korzystanie z funkcji Boost

Funkcja Boost służy do zwiększenia mocy jednej strefy w ciągu jednej sekundy i podtrzymywania jej przez 5 minut. Tym samym można uzyskać większą moc i przyspieszyć gotowanie.

### Korzystanie z funkcji Boost w celu zwiększenia mocy

- Dotknąć przycisk strefy, której moc ma zostać zwiększona i przytrzymać symbol „b” przez 3 sekundy. Na wskaźniku mocy zostanie wyświetlony symbol „P”, wskazujący że moc strefy jest zwiększana.



- Moc „Boost” będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do poziomu mocy „9”.



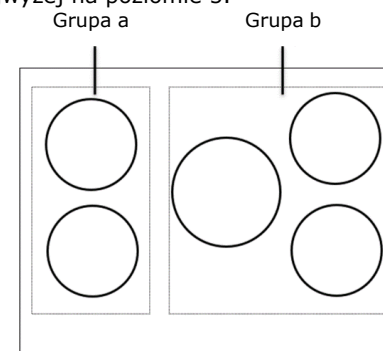
- Aby anulować funkcję Boost w czasie tych 5 minut, należy dwukrotnie dotknąć przycisk „B”. Strefa grzewcza powróci do poziomu mocy „9”. Lub przesunąć wzdłuż przycisku „-” w lewo – strefa grzewcza powróci do poziomu mocy w punkcie dotknięcia.



lub

## Ograniczenia podczas użytkowania


Pięć stref podzielono na dwie grupy. W jednej grupie, jeżeli używana jest funkcja zwiększania mocy w jednej strefie, należy najpierw sprawdzić, czy inna strefa pracuje co najwyżej na poziomie 5.

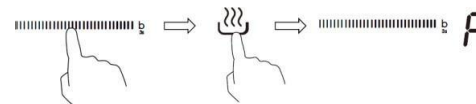



## Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury

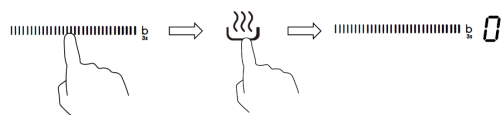
Podtrzymywanie temperatury jest funkcją, w której jedna strefa utrzymuje niską moc, aby dana potrawa nie ostygła.

### Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury w celu utrzymania stabilnej temperatury

- Dotknąć suwaka pola grzejnego, w którym ma być włączone podtrzymywanie temperatury, a następnie dotknąć przycisku podtrzymywania temperatury , wówczas wskaźnik strefy grzewczej będzie wyświetlał literę „A”.



- Jeśli zamierza się anulować podtrzymywanie temperatury, należy dotknąć suwaka strefy grzewczej, a następnie dotknąć przycisku , wówczas strefa grzewcza powróci do poziomu „0”.



## Korzystanie z funkcji wstrzymywania

Funkcja wstrzymania może zostać użyta w każdym momencie gotowania. Umożliwia ona wstrzymanie grzania płyty indukcyjnej i powrót do grzania.

1. Sprawdzić, czy strefa grzewcza działa.
2. Dotknąć przycisku „Pauzy” – na wyświetlaczu strefy grzewczej pojawi się symbol „||”. Zostanie wstrzymane działanie płyty indukcyjnej we wszystkich strefach, oprócz funkcji „Pauzy”, wł./wyt. i przycisków blokady.



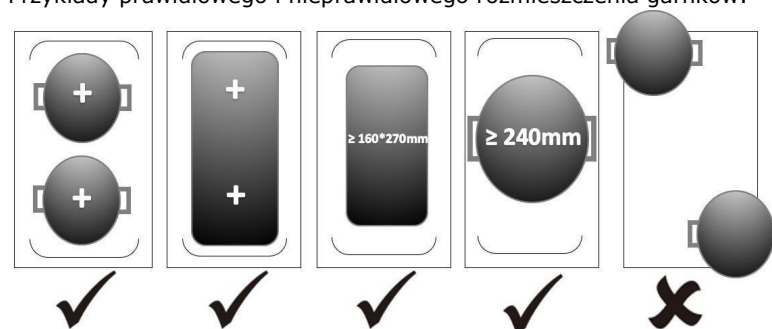
3. W celu wyjścia ze stanu wstrzymania należy dotknąć przycisku „Pauzy” – strefa grzewcza powróci do poprzedniego poziomu mocy.



## Strefa Flex

- Strefę tę można traktować jako pojedynczą strefę lub jako dwie różne strefy, w zależności od wymogów związanych z gotowaniem.
- Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych cewek, którymi można sterować oddzielnie.
- Ważne: upewnić się, że naczynia są umieszczone na środku danej strefy grzewczej. W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i wydłużonych patelni należy umieścić naczynie na środku strefy grzewczej, pokrywając oba krzyżyki.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia garnków:



## Jako duża strefa

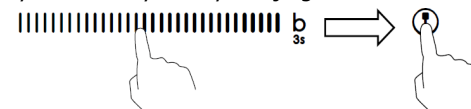
1. Dotknąć suwaka strefy grzewczej (strona lewa), która ma działać jako strefa elastyczna, a następnie dotknąć przycisku wyboru strefy elastycznej, aby uruchomić strefę elastyczną jako jedną dużą strefę. Wskaźnik obok przycisku będzie zaświecony.



2. Dotknąć suwaka wzdłuż kontrolki „-” lub dotknąć dowolnego punktu „-”, aby ustawić poziom mocy.

## Jako dwie niezależne strefy

1. Jeśli zamierza się anulować strefę elastyczną, należy dotknąć suwaka strefy grzewczej ponownie, a następnie dotknąć przycisku wyboru strefy elastycznej. Wskaźnik obok przycisku strefy elastycznej zgaśnie.



## Blokowanie elementów sterowania

- Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec użyciu ich przez osoby niepowołane (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą strefygrzewcze).
- Po zablokowaniu elementów sterowania wszystkie elementy sterowania z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

### Jak zablokować elementy sterowania

Dotknąć przycisku blokady. Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.

### Jak odblokować elementy sterowania

1. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknąć przycisku blokady i przytrzymać go przez chwilę.
3. Można w tym momencie zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



Gdy płyta kuchenna jest w trybie zablokowanym, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania, ale przy kolejnym użyciu należy najpierw płytę odblokować.

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury, w który wyposażona jest płyta, może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy monitorowana temperatura jest nadmierna, płyta indukcyjna wyłącza się automatycznie.

### Zabezpieczenie przed zalaniem

Funkcja zabezpieczenia przed zalaniem jest funkcją związaną z bezpieczeństwem. Płyta indukcyjna zostanie wyłączona automatycznie w ciągu 10 sekund, jeśli na panel sterowania wyleje się woda (przez 1 sekundę będzie emitowany dźwięk).

### Wykrywanie małych przedmiotów

Gdy na płycie indukcyjnej pozostawiony zostanie przedmiot o małych wymiarach (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminiowa), płyta automatycznie przechodzi w stan gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie ogrzewał płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

### Zabezpieczenie w postaci automatycznego wyłączenia się

Automatyczne wyłączenie się to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć po gotowaniu. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazane są w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać ogrzewanie i wyłączyć się automatycznie po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

## Używanie regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.

- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną strefę grzewczą po upływie ustawionego czasu.
- Regulator czasowy można ustawić do maksymalnie 99 minut.

### Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.

2. Dotknąć przycisk regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „00”.



3. Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka: Dotknąć raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymać przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, regulator czasowy powróci automatycznie na wartość 0.

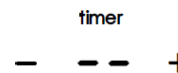
4. Anulować czas dotykając przycisku „-” regulatora czasowego i przesuwając na „0”.



5. Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.



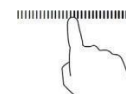
6. Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.



### Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustawienie stref grzewczych przy użyciu tej funkcji:

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, dla której zamierza się ustawić regulator czasowy (np. strefa 1#).



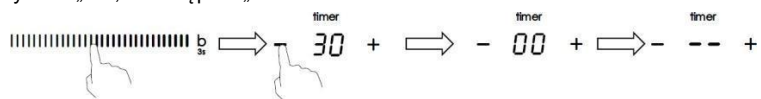
- Dotknięcie przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „00”.
- Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.



Wskazówka: Dotknięcie raz przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, regulator czasowy powróci automatycznie na wartość 0.

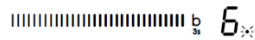
- W celu anulowania funkcji regulatora czasowego należy dotknąć suwak przycisku wyboru, a następnie dotknąć przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego – funkcja regulatora czasowego zostanie anulowana, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się symbol „00”, a następnie „-”.



- Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.



UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana jest ta strefa.



- Po upływie czasu grzania, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”.



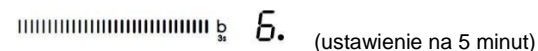
Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

## Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy grzewczej.

- W przypadku użycia tej funkcji do więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik regulatora czasowego wyświetli najkrótszy czas (np. ustawiony czas strefy 1# – 2 min, ustawiony czas strefy 2# – 5 min – na wskaźniku regulatora czasowego zostanie wyświetlona cyfra „2”).

UWAGA: migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik regulatora czasowego wskazuje czas strefy grzewczej.

Chcąc sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, należy dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej. Na regulatorze czasowym zostanie wyświetlony jej ustawiony czas.

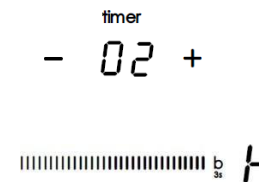


(ustawienie na 5 minut)



(ustawienie na 2 minut)

- Po upływie czasu grzania ustawionego na regulatorze, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”.



UWAGA: chcąc zmienić czas po ustawieniu regulatora czasowego, należy rozpocząć od kroku 1.

## Dbłość i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie pozostałości na szkle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>Zastosować środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!).</li> <li>Wypłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gdy zasilanie płyty kuchennej zostanie wyłączone, nie będzie na niej wskazania „gorąca powierzchnia”, ale pole grzejne może nadal być gorące! Zachować szczególną ostrożność.</li> <li>Niektóre mocne środki czyszczące i sztuczne środki czyszczące oraz środki szorstkie/ścierne mogą porysować szkło. Zawsze przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy posiadany środek czyszczący jest odpowiedni.</li> <li>Nigdy nie pozostawiać pozostałości środków do czyszczenia na płycie kuchennej: szkło może zostać poplamione.</li> </ul>

Ślady po кипieniu, stopiona żywność i gorący cukier pozostawiają wycieki na szkle	Natychmiast usunąć je za pomocą plastikowej łopatkii, szpachelki lub skrobaka, odpowiednich do indukcyjnych płyt kuchennych, ale uważać na gorące powierzchnie stref grzewczych: <ol style="list-style-type: none"> <li>Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej od gniazdka ściennego.</li> <li>Trzymać ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkrobać zabrudzenie lub przesunąć rozlane pozostałości na chłodny obszar płyty kuchennej.</li> <li>Usunąć zabrudzenia lub rozlane pozostałości ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>Wykonać czynności z punktów od 2 do 4 sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle” powyżej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jak najszybciej usunąć plamy pozostawione przez słodką i stopioną żywność. Pozostawione do ostygnięcia na szybko mogą być trudne do usunięcia lub nawet mogą trwale uszkodzić powierzchnię szkła.</li> <li>Zagrozenie skałeczeniem: kiedy osłona bezpieczeństwa jest wycofana, ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.</li> </ul>
Rozlane pozostałości na przyciskach dotykowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>Usunąć rozlane pozostałości</li> <li>Przetrzeć obszar przycisków sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką.</li> <li>Wytrzeć obszar do sucha papierowym ręcznikiem.</li> <li>Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Płyta kuchenna może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed włączeniem płyty kuchennej upewnić się, że obszar przycisków sterowania dotykowego został wytarty.</li> </ul>

## Porady i wskazówki

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdzić, czy w domu lub okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej. Jeśli wszystko sprawdzono i problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski sterowania dotykowego nie reagują.	Przyciski sterowania są zablokowane.	Odblokować przyciski sterowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji, patrz sekcja „Korzystanie z płyty indukcyjnej”

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Przyciski sterowania są trudne w obsłudze.	Na przyciskach sterowania może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących używany jest czubek palca.	Upewnić się, że obszar dotykania elementów sterujących jest suchy i użyć opuszka palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkle jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Używane są nieodpowiednie, ściernie środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”.  Patrz „Dbałość i czyszczenie”.
Podczas używania niektórych patelni słychać trzaski lub stuki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstw różnych metali o różnych wibracjach).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie jest to oznaka usterki.
Płyta indukcyjna generuje delikatny hałas podczas działania z wysokimi ustawieniami temperatury.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie ustać w momencie wybrania niższego ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Zainstalowano wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może występować nadal nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnej interwencji. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej, odłączając ją od gniazdka ściennego, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się i pojawia się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się do ogrzewania indukcyjnego.  Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest zbyt mała dla strefy grzewczej lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana.	Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz sekcja „Wybór odpowiedniego naczynia”.  Wyśrodkować patelnię i upewnić się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędny (zwykle na przemian z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu regulatora czasowego).	Usterka techniczna.	Zanotować litery i cyfry błędny, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej od gniazdka ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

## Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

Jeśli wystąpi usterka, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan zabezpieczenia i wyświetli specjalne kody zabezpieczające:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/ E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ponownie uruchomić urządzenie.

Powyższe wskazania są jedynie przypuszczeniem, czynności takie wykonuje się przy powszechnych usterekach.

Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

## Dane techniczne

Płyta indukcyjna	CIES55MCTT/1
Strefy grzewcze	5 stref
Napięcie zasilania	220–240 V~, 50–60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	2,5 kW: 2250–2750 W lub 3,0 kW: 2700–3300 W lub 4,5 kW: 4050–4950 W lub 6,5 kW: 5850–7150 W lub 7,4 kW: 6600–7400 W
Wymiary produktu dł. × szer. × wys. (mm)	770 X 520 X 60

Wymiary w przypadku zabudowy A × B (mm)	740 X 490
--	-----------

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

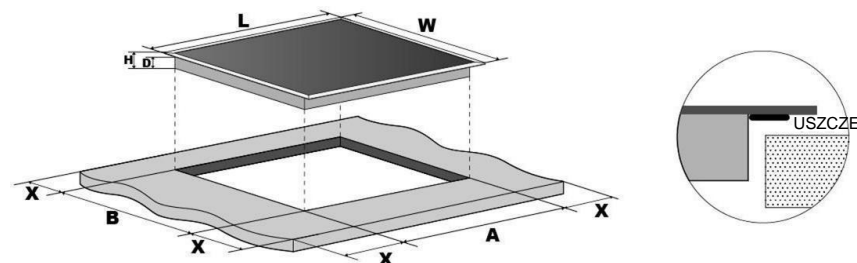
## Instalacja

### Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Proszę wybrać żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć dużych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:

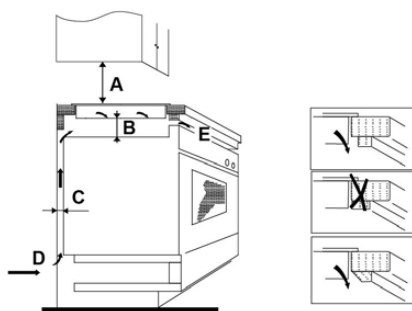


dł. (mm)	szer. (mm)	wys. (mm)	gł. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

W każdym przypadku należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzejna jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej:



Uwaga: bezpieczna odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad płytą indukcyjną szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

### Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań dotyczących przestrzeni;
- blat roboczy wykonany jest z żaroodpornego materiału;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący;
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące bezpiecznej odległości i obowiązujących norm oraz przepisów;
- odpowiedni rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od zasilania elektrycznego jest wbudowany w stałą instalację elektryczną, zamontowany jest i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi tego typu instalacji.  
Rozłącznik izolacyjny musi być rozłącznikiem zatwierdzonego typu, a odstęp między stykami rozłącznika musi wynosić co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznej pozwalają na taką zmianę wymagań);
- rozłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta, gdy płyta zostanie zainstalowana;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy się skonsultować z lokalnymi urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać z przepisami;
- na powierzchniach ścian otaczających płytę zastosowane są żaroodporne i łatwe do czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

### Po zainstalowaniu należy upewnić się, że:

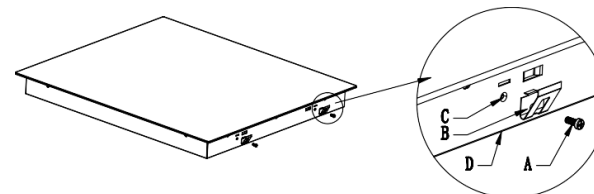
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

### Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

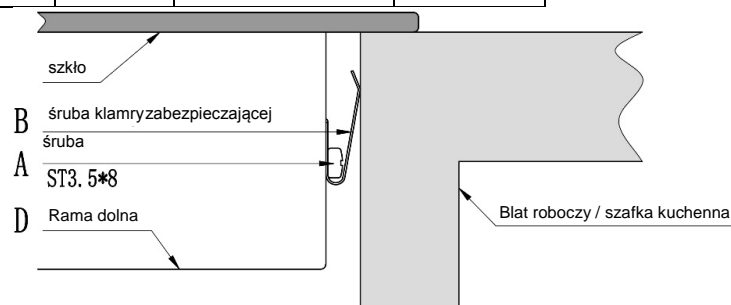
Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć materiałów opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterowania wystające z płyty.

### Regulacja pozycji wspornika

Zamocować płytę na powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki na ramie dolnej płyty (patrz rysunek) po instalacji.



A	B	C	D
Śruba	Wspornik	otwór na śrubę	Rama dolna



### Przestrogi

1. Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Dysponujemy specjalistami wykonującymi tego typu usługi. Nigdy nie przeprowadzać takich czynności samodzielnie.
2. Płyta kuchenna nie może zostać zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgotność może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
3. Indukcyjna płyta grzejna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać jak lepsze odprowadzanie ciepła w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią blatu powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, panele warstwowe przekładek i klej muszą być odporne na ciepło.

## Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płytę tę powinien podłączyć do zasilania sieciowego wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

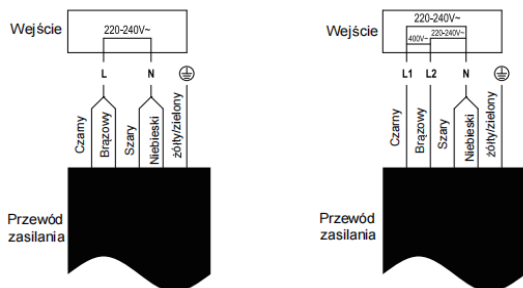
1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
3. przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekroczyła 75° C w żadnym punkcie.



Należy wezwać elektryka, aby sprawdził, czy system okablowania w domu jest odpowiedni do tego typu zmian. Zmian mogą dokonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy.

6. Gniazdo powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub do jednobiegunowego przerywacza obwodu. Sposób połączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać przeprowadzona przez pracownika serwisu posprzedażnego za pomocą specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.
- Instalator musi zapewnić poprawne podłączenie elektryczne, oraz zapewnić że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio autoryzowanych techników.



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Kategoria WEEE obejmuje zarówno substancje zanieczyszczające (które mogą powodować negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które mogą zostać ponownie użyte). Istotne odpowiednie obchodzenie się z WEEE, aby prawidłowo usuwać substancje zanieczyszczające oraz odzyskiwać wszystkie materiały. Każdy z nas jest odpowiedzialny za to, by WEEE nie stał się problemem środowiskowym; ważne jest przestrzeganie pewnych podstawowych zasad:

- WEEE nie należy wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi;
- WEEE należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów w regionie lub firm zajmujących się ich utylizacją.

W wielu krajach w przypadku WEEE dużych rozmiarów może być odebrany przez odpowiedni podmiot z domu użytkownika. Kiedy kupuje się nowe urządzenie, stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który odbierze je za darmo na zasadzie „urządzenie za urządzenie”, pod warunkiem, że urządzenie jest odpowiedniego typu i posiada te same funkcje, co nowy dostarczony sprzęt.



Informacja o produkcie (domowa płyta grzejna elektryczna) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014				
	Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu			CIES55MCTT/1	
Typ płyty grzejnej:			płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola		5	
	obszary			
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne		X	
	Indukcyjne obszary grzejne			
	promiennikowe pola grzejne			
	płyty lite			
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	Tyłna lewa	∅	-	cm
	Tyłna środkowa	∅	-	cm
	Tyłna prawa	∅	21,0	cm
	Śródkowa lewa	∅	-	cm
	Śródkowa	∅	21,0	cm
	Śródkowa prawa	∅	-	cm
	Przednia lewa	∅	-	cm
	Przednia środkowa	∅	-	cm
	Przednia prawa	∅	16,0	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm	Tyłna lewa	L W	20,0 20,0	cm
	Tyłna środkowa	L W	-	cm
	Tyłna prawa	L W	-	cm
	Śródkowa lewa	L W	-	cm

PL-31

	Śródkowa	L W	-	cm
	Śródkowa prawa	L W	-	cm
	Przednia lewa	L W	20,0 20,0	cm
	Przednia środkowa	L W	-	cm
	Przednia prawa	L W	-	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Tyłna lewa	ECElectric cooking	186,5	Masa/kg
	Tyłna środkowa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Tyłna prawa	ECElectric cooking	186,6	Masa/kg
	Śródkowa lewa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Śródkowa	ECElectric cooking	186,6	Masa/kg
	Śródkowa prawa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia lewa	ECElectric cooking	187,3	Masa/kg
	Przednia środkowa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia prawa	ECElectric cooking	194,9	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		ECElectric hob	188,4	Masa/kg
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych				
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię w środku pola grzejnego.</li> <li>• Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymaniu ciepła.</li> <li>• Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.</li> <li>• Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana.</li> <li>• Stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola.</li> </ul>				

PL-32