

Model Number:

CBTIH1

CBTIH2



www.ciarraappliances.com



Drogi kliencie:

Dziękujemy bardzo za zakup, proszę uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi przed instalacją i użytkowaniem.

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt pod adresem:

E-mail: info@ciarraappliances.com

ZAWARTOŚĆ

| | |
|---|----|
| INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA | 3 |
| URZĄDZENIE OPIS | 6 |
| OPERACJA | 6 |
| WPROWADZENIE KUCHENKA PANEL | 8 |
| OBSŁUGA PŁYTY ZA POMOCĄ CZUJNIK PRZYCISKI | 9 |
| CZYSZCZENIE ORAZ PIELEGNACJA | 14 |
| CO ZROBIĆ, JEŚLI? KŁOPOTY WYSTĘPUJE | 15 |

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Utylizacja stary urządzenia

Symbol na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować jako odpadu domowego. Zamiast tego należy przekazać go do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, przyczynisz się do ochrony środowiska i zdrowia ludzi, które w przeciwnym razie mogłyby być zagrożone przez niewłaściwą utylizację tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miasta, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Prawidłowe użycie

Płyta służy wyłącznie do przygotowywania posiłków w domu. Nie może być używany w żadnym innym celu.

Dla Twojej informacji...

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed użyciem urządzenia. Zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz sposobu użytkowania i pielęgnacji urządzenia, aby służyło przez wiele lat, niezawodnie. Jeśli w urządzeniu pojawi się usterka, należy najpierw zapoznać się z sekcją „Co zrobić w przypadku wystąpienia problemów?” Często drobne problemy można rozwiązać samodzielnie, bez konieczności wzywania inżyniera serwisu. Prosimy o przechowywanie tej instrukcji w bezpiecznym miejscu i przekazywanie jej nowym właścicielom dla ich informacji i bezpieczeństwa.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Połączenie i działanie

- Urządzenia są skonstruowane zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa. Niemniej jednak zdecydowanie zalecamy, aby osoby o upośledzonych zdolnościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub osoby o niewystarczającym doświadczeniu lub wiedzy nie korzystały z urządzenia bez opieki wykwalifikowanej osoby. To samo zalecenie dotyczy sytuacji, w których urządzenie jest używane przez osoby, które nie są zgodne z prawem wiek.
- Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej oraz naprawy i serwisowanie urządzenia może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk zgodnie z aktualnie obowiązującym bezpieczeństwo przepisy prawne. Do Twój posiadać bezpieczeństwo, robić nie dopuszczać komukolwiek innemu niż wykwalifikowany technik serwisu do instalacji, serwisowania lub naprawy tego urządzenia.
- Sprawdź, czy gniazdko sieciowe ma odpowiednią wartość znamionową (16 A, 230 V) przed podłączeniem urządzenie.
- Tylko stosowanie ten urządzenie Jeśli ten elektryczny system w Twój Dom ma a ocena 16A.
- Poziom hałasu: $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

Jeśli chodzi o płytę grzejną



- **Nigdy nie dotykaj powierzchni urządzeń grzewczych lub kuchennych. Będą gorące podczas pracy. Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości. Istnieje ryzyko poparzenia! Nigdy nie pozwalaj, aby płyta indukcyjna działała bez nadzoru, ponieważ ustawienie wysokiej mocy (moc maks.) powoduje bardzo szybkie reakcje.**
- Zawsze umieszczaj i używaj urządzenia na suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni i w odległości 10 cm od tyłu otaczający.
- Podczas gotowania zwracaj uwagę na prędkość nagrzewania się stref gotowania. Unikaj gotowania garnków na sucho, ponieważ istnieje ryzyko garnków przegrzanie!
- Nie stawiać pustych garnków i patelni na polach grzewczych, które zostały włączone na.
- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z patelni, ponieważ gotująca się woda może niezauważalnie wyschnąć, powodując uszkodzenie garnka i płyty kuchennej, za które nie ponosimy żadnej odpowiedzialności przypuszczalny.
- Ważne jest, aby po użyciu pola grzejnego zmienić je wyłączony.

- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą samoistnie się zapalić. Zawsze nadzoruj przygotowywanie potraw z tłuszczami i olejami. Nigdy nie gaś zapalonych tłuszczów i oleje z wodą! Nałóż pokrywkę na patelnię i wyłącz gotowanie strefa.
- Szklano-ceramiczna powierzchnia płyty jest niezwykle wytrzymała. Należy jednak unikać upuszczania twardych przedmiotów na płytę vitroceramiczną. Ostre przedmioty, które spadną na płytę, mogą ją złamać. Jeśli na Twojej płycie vitroceramicznej pojawią się pęknięcia, pęknięcia lub inne defekty, natychmiast ją wyłącz urządzenie. Natychmiast odłącz bezpiecznik i zadzwoń do Klienta Usługa.
- Jeśli płyta nie może zostać wyłączona z powodu uszkodzenia czujnika kontrola natychmiast odłącz urządzenie i zadzwoń do Klienta usługa.
- Zachowaj ostrożność podczas pracy ze sprzętem AGD! Kable połączeniowe nie mogą stykać się z gorącymi potrawami strefy.
- Płyta szklano-ceramiczna nie powinna być używana jako schowek powierzchnia.
- Nie kłaść folii aluminiowej ani plastiku na polach grzejnych. Trzymaj wszystko, co mogłoby się stopić, np. tworzywa sztuczne, folię, a w szczególności cukier i słodką żywność, z dala od gorących stref gotowania. Użyj specjalnej skrobaczki do szkła, aby natychmiast usunąć cukier z płyty ceramicznej (kiedy jest jeszcze gorąca), aby uniknąć uszkodzenia kołek.
- Nie wolno stawiać metalowych przedmiotów (garnków i patelni, sztućców itp.) na płycie indukcyjnej, ponieważ mogą się nagrzać. Ryzyko palenie!
- Nie umieszczaj przedmiotów łatwopalnych, łatwopalnych lub odkształcających się pod wpływem ciepła bezpośrednio pod kołek.
- Metalowe przedmioty noszone na ciele mogą się nagrzewać w bezpośrednim sąsiedztwie płyty indukcyjnej. Ostrożność! Ryzyko poparzenia! Przedmioty niemagnesowalne (np. złote lub srebrne pierścionki) nie zostaną naruszone. Nigdy nie używaj pól grzewczych do podgrzewania nieotwartych puszek z żywnością lub opakowań wykonanych z materiałów. Zasilanie może spowodować, że: pękać!
- Utrzymuj przyciski dotykowe w czystości, ponieważ urządzenie może uznać brud za kontakt z palcami. Nigdy nie kładź niczego (garnków, ścierek itp.) na przyciski dotykowe! Jeśli jedzenie wyleje się na przyciski czujnika, radzimy aktywować OFF przycisk.
- Gorące patelnie nie powinny zakrywać przycisków czujnika, ponieważ spowoduje to urządzenie do wyłączenia automatycznie.
- Aktywuj blokadę przed dziećmi, jeśli w domu znajdują się zwierzęta, które mogą mieć kontakt z kołek.

- Płyta indukcyjna nie może być używana, gdy operacja pirolizy odbywa się w piekarniku do zabudowy. Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego pilota system.
- Nie używaj płyty vitroceramicznej, jeśli jest pęknięta lub złamana. W przypadku pojawienia się jakichkolwiek widocznych pęknięć należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania dostarczać.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jej agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zaryzykować.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blat.
- UWAGA: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać żadnych przedmiotów na kuchence powierzchni.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień pokrywką lub wilgotną wilgotną płótno.
- Po użyciu wyłącz element płyty za pomocą jego sterowania i nie polegaj na czujniku naczynia. (zależy od Model)
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwość porażenia prądem. (zależy od Model)
- Na powierzchni płyty nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać. (zależy od Model)
- OSTRZEŻENIE: Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą lampy, aby uniknąć możliwości porażenia prądem zaszokować.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkło.

Dotyczące osób

Ostrożność!

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala, chyba że są pod stałym nadzorem. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenia. zaangażowany.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.

Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

Uwaga:

Osoby z rozrusznikami serca lub wszczepioną pompą insulinową muszą upewnić się, że: ich implanty są nie dotknięty przez ten wprowadzenie kołek (ten częstotliwość zakres płyty indukcyjnej to 20-50 kHz).

Opis urządzenia

Płyta grzewcza

Płyta wyposażona jest w tryb gotowania indukcyjnego. Cewka indukcyjna pod szkano-ceramiczną płytą grzejącą wytwarza zmienne pole elektromagnetyczne, które penetruje ceramikę szklaną i indukuje prąd wytwarzający ciepło w dnie garnka. W przypadku indukcyjnej strefy gotowania ciepło nie jest już przekazywane z elementu grzejącego przez garnek do gotowanej żywności, ale niezbędne ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w pojemniku za pomocą prądów indukcyjnych.

Zalety płyty indukcyjnej

Energooszczędne gotowanie dzięki bezpośredniemu przekazywaniu energii do garnka (wymagane są odpowiednie garnki/patelnie wykonane z materiału magnetycznego).

Większe bezpieczeństwo, ponieważ energia jest przekazywana tylko wtedy, gdy garnek jest umieszczony na płycie.

Wysoce efektywny transfer energii między indukcyjną strefą grzewczą a podstawą dzbanek. Nagły podgrzać.

Ryzyko oparzenia jest niskie, ponieważ strefa gotowania jest ogrzewana tylko przez dno naczynia; żywność, która się wykipi, nie przykleja się do powierzchni.

Szybka, czuła kontrola dostaw energii.

OPERACJA

Naczynia do płyt indukcyjnych

Naczynia do indukcyjnych pól grzewczych muszą być wykonane z metalu i posiadać właściwości magnetyczne. Podstawa musi być wystarczająco duża.

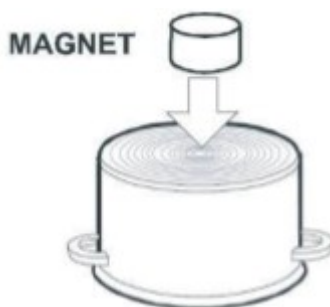
Używaj tylko garnków z podstawą nadającą się do indukcji. Oto jak ustalić przydatność doniczki:

| Odpowiednie naczynia kuchenne | Nieodpowiednie naczynia kuchenne |
|--|---|
| Garnki emaliowane ze stali o grubym dnie | Garnki z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła żaroodpornego, drewna, ceramiki i terakoty |
| Garnki żeliwne z emaliowaną podstawą | |
| Garnki wykonane z wielowarstwowej stali nierdzewnej, nierdzewna stal fermitowa lub aluminium ze specjalną podstawą | |

Przeprowadź opisany poniżej test magnesu lub upewnij się, że na garnku widnieje symbol przydatności do gotowania prądem indukcyjnym.

Test magnesu:

Przesuń magnes w kierunku dna naczynia. Jeśli jest przyciągany, możesz użyć naczynia na płycie indukcyjnej.



Notatka:

Podczas korzystania z patelni odpowiednich do indukcji niektórych producentów mogą wystąpić odgłosy, które są związane z konstrukcją tych patelni. Zachowaj ostrożność podczas korzystania z patelni, ponieważ gotująca się woda może niezauważalnie wyschnąć, powodując uszkodzenie garnka i płyty kuchennej, za co nie ponosimy odpowiedzialności.

| Strefa gotowania | Minimalna średnica naczynia |
|-------------------------|------------------------------------|
| 200mm | Ø120mm |

Nigdy nie używaj patelni ze zniekształconą podstawą. Pusta lub zaokrąglona podstawa może zakłócić działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem, przez co urządzenie stanie się zbyt gorące. Może to doprowadzić do pęknięcia szklanego blatu i stopienia dna patelni. Uszkodzenia powstałe w wyniku używania nieodpowiednich garnków lub wygotowania na sucho są wyłączone z gwarancji.



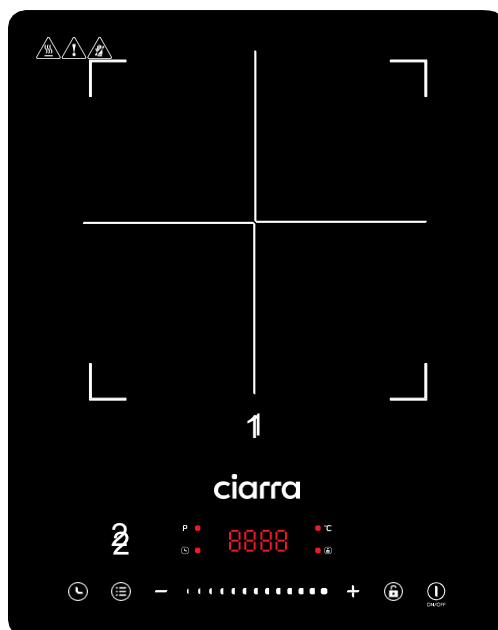
Ustawienia zasilania

Moc grzewczą stref grzejnych można ustawić na różnych poziomach mocy. W tabeli znajdziesz przykłady wykorzystania każdego ustawienia.

| Gotowanie poziom: | Nadaje się do: |
|-------------------|--|
| 1 | Utrzymywanie ciepła w jedzeniu. Duszenie małych ilości (najniższa moc ustawienie). |
| 2 | Gotowanie na wolnym ogniu. |
| 3-4 | Duszenie większych ilości lub pieczenie większych kawałków mięsa dopóki nie zostaną ugotowane. |
| 5-6 | Pieczenie, dostawanie soków. |
| 7 | Prażenie. |
| 8 | Pieczenie (najwyższa moc wyjściowa). |

PANEL INDUKCYJNY

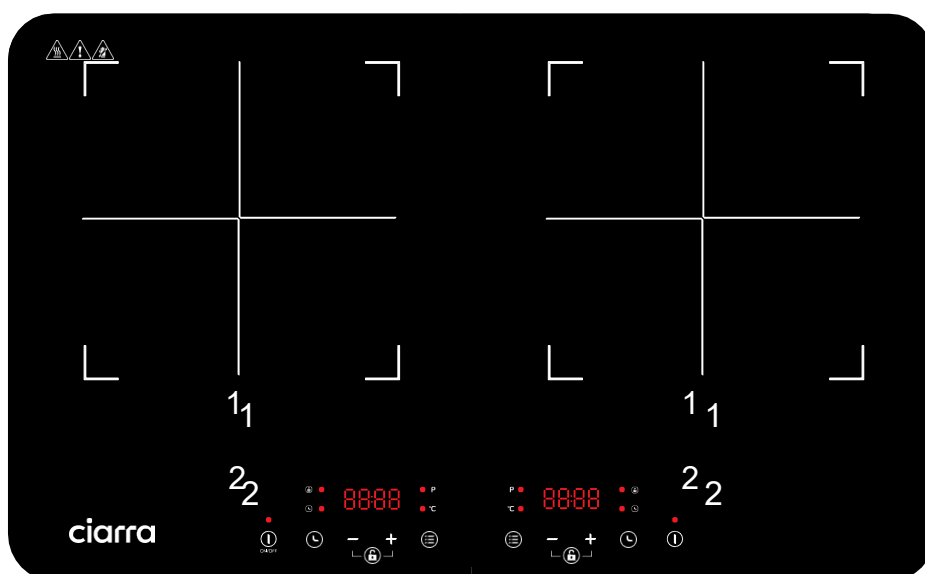
CBTIH1



Wzór dekoracyjny może odbiegać od ilustracji.

1. Gotowanie strefa
2. Obsługa dotykowa płyta

CBTIH2



Wzór dekoracyjny może odbiegać od ilustracji.

1. Gotowanie strefa
2. Obsługa dotykowa płyta.

OBSŁUGA PŁYTY ZA POMOCĄ PRZYCISKÓW CZUJNIKOWYCH

CBTIH1



1. WŁ./WYŁ. 2. Blokada dziecięca 3. Suwak regulacji 4. Wybór funkcji 5. Zegar 6. Wyświetlacz

Instrukcja obsługi produktu

Po włożeniu wtyczki do gniazdka wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a wskaźnik nad klawiszem [On/Off] zacznie migać, wskazując urządzenie jest podłączone do zasilania; jest to określane jako tryb gotowości. Umieść odpowiednie naczynie na środku pola grzejnego. Wyświetlacz pokazuje [] po jednokrotnym naciśnięciu przycisku [Włącz/Wyłącz]. Urządzenie działa do

tryb wyboru i wskaźnik nad klawiszem [Włącz/Wyłącz] będą się świecić. Naciśnij odpowiednie klawisze funkcyjne, aby rozpocząć operację. Zatrzymaj operację i przejdź do trybu gotowości, naciskając przycisk [On/Off] po zakończeniu gotowania.

Tryb gotowania:

Moc:

- Naciśnij klawisz [funkcja]; wskaźnik zaświeci się, a wyświetlacz pokaże [P8], wskazując domyślną moc. Moc można regulować, obracając Regulacja suwaka do żądanej mocy poziom.

- Łącznie dostępnych jest 8 poziomów mocy (P1: 400 W, P2: 600 W, P3: 900 W, P4: 1200 W, P5: 1400 W, P6: 1600 W, P7: 1800 W, P8: 2000 W).

- Aby wybrać inny tryb, naciśnij klawisz [Funkcja], aby przejść do inny tryb gotowania lub naciśnij przycisk [On/Off], aby zatrzymać operacja.

Temperatura:

- Naciśnij klawisz [funkcja], aż zaświeci się wskaźnik [Temp]. Wyświetlacz pokaże [200]°C, wskazując ten domyślna moc z 1600 W. Ono mogą być skorygowana za pomocą suwaka.
- Ustaw żadaną moc poziom.
- Dostępnych jest łącznie 8 poziomów mocy (60 °C , 80 °C , 120 °C , 150 °C , 180 °C , 200 °C , 220 °C , 240 °C).
- Aby anulować ten tryb, naciśnij klawisz [Funkcja], aby przejść do innego gotowania lub naciśnij klawisz [On/Off], aby zatrzymać operacja.

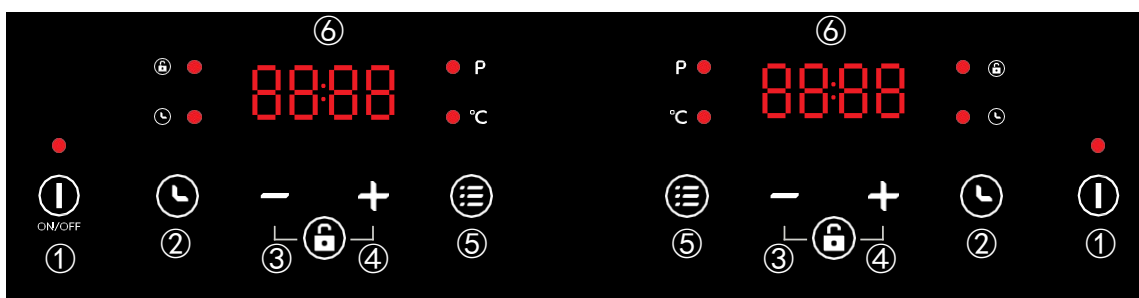
Zabezpieczenie przed dziećmi:

Naciśnij ten klawisz i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby aktywować blokadę. Naciśnij i przytrzymaj klawisz przez 3 sekundy, aby odblokować.

Funkcja timera:

Użytkownik może ustawić czas gotowania po wybraniu określonego trybu gotowania. Naciśnij klawisz [Timer] raz, aby uzyskać dostęp do funkcji timera. Zaświeci się wskaźnik [Timer] po lewej stronie klawisza. Wyświetlacz pokaże domyślny czas [00:30]. Użyj suwaka, aby ustawić żądany czas. Aby anulować tę funkcję, naciśnij klawisz [On/Off], aby powrócić do trybu gotowości, lub przytrzymaj klawisz [Timer], aby wznowić działanie w żądanym trybie zasilania lub temperatury.

CBTIH2



1. WŁ./WYŁ.
2. REGULATOR CZASOWY
3. ZMNIEJSZENIE KLUCZ
4. ZWIĘKSZAĆ KLUCZ
5. FUNKCJONOWAĆ
6. WYŚWIETLACZ

Instrukcja obsługi produktu

Tryb pracy: ogrzewanie i smażenie

Definicje statusu: działanie jest takie samo dla lewego i prawego palnika.

Maszyna zawiera dwie niezależne jednostki grzejne, każda jednostka grzejna może być indywidualnie włączana i zwiększać lub zmniejszać moc, maksymalna moc grzewcza pojedynczego palnika może wynosić 2000W, gdy dwa palniki jednocześnie grzeją, wewnętrzny sterownik koordynuje pracę palnika w sumie moc nie większa niż 3500 W, aby zapewnić bezpieczeństwo energii elektrycznej.

Przydział mocy będzie zgodny z drugą zasadą pierwszeństwa.

1. Gdy lewy palnik nagrzej się z 2000 W, naciśnij prawy palnik do 2000 W, aby lewy palnik będzie na dół do 1400W dla ogrzewanie, oraz ten prawidłowy palnik będzie ciepło z 2000W.
2. Jeśli ten lewy palnik na ten "Temperatura" funkcjonować, ten prawidłowy oparzenie mogą zasięgu 2000W.
3. Operacja jest taka sama dla lewej i prawej strony palnik.

W przypadku anomalii protokołu, max. ograniczona moc to 1600W dla lewego i prawego palnika.

Poziom mocy

| Moc Poziom | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-----------------|------|------|------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Moc wyświetlacz | 200W | 500W | 800W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Poziom temperatury

| Hartowa ć. Poziom | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------------------------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Hartowa ć. wyświetlacz | 60 °C | 80 °C | 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C | 240 °C |

Zakres błędności mocy -10% - +5%, palnik poniżej 1000W będzie nagrzewany z przerwami z 1000W.

2000W zostanie podgrzane na poziomie 2000W, 10 minut później spadnie do 1800W na ogrzewanie.



Instrukcje dotyczące wyświetlacza cyfrowego w kształcie tuby i lampki kontrolnej


Każda lampka kontrolna pokaże odpowiednie instrukcje. Czterocyfrowy wyświetlacz segmentowy pokaże czas, wartość mocy i wartość temperatury.


Instrukcje dotyczące klawiszy i funkcji


Po włożeniu wtyczki do gniazdka, brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie diody LED zapalą się przez jedną sekundę, co oznacza, że urządzenie jest podłączone do zasilania. Włącz kuchenkę indukcyjną, a następnie przejdzie ona w stan „gotowości”, bez wyświetlacza na cyfrowym tubie. Wskaźnik nad [on/off] jest włączony. Jeśli w ciągu 15 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, nastąpi powrót do stanu wyłączenia; W przypadku działania funkcji, wskaźnik nad [on/off] będzie długo świecił. Ogrzewanie garnka kontrolnego kuchenki indukcyjnej, jeśli żaden garnek nie wyda sygnału dźwiękowego 2 sekundy na raz, 30 razy dźwięk (około 60 S), żaden garnek nie wyłączy się automatycznie.


1.  przycisk zasilania:  aby włączyć lub wyłączyć indukcję; naciskać


ka.  Przycisk timera:  klawisz raz, aby uzyskać dostęp do funkcji timera. ten naciskać

ikona  w lewej dolnej ćwiartce wyświetlacza segmentowego w górę. Wyświetlacz pokaże domyślny czas [00:30]. Naciśnij „+”-”możesz ustawić czas, zakres

jest 0:01~3:00. Naciśnij  ponownie, aby anulować regulator czasowy.



3.  Przycisk: służy do regulacji mocy, temperatury i czasu, co! do wyreguluj moc/temperaturę, obniży to poziom. Kiedy indukcja kuchenka włączona "Regulator czasowy" tryb, każdy do naciśnij"-skutecznie, to będzie redukować 1 minuta, do naciskać dłużej, zmniejszy się o 10 minuty.

4.  Przycisk: służy do regulacji mocy, temperatury i czasu, co! do wyreguluj moc/temperaturę, zwiększy to poziom. Gdy kuchenka indukcyjna jest w trybie „Timer”, każde skuteczne naciśnięcie „+” zwiększy się o 1 minutę, przy dłuższym naciśnięciu zwiększy się o 10 minut.

5.  Przycisk blokady rodzicielskiej: Aby nacisnąć „+” i „-” w międzyczasie przez 3 sekundy

wejdzie w blokadę dziecięcą, ten  na w lewym górnym rogu segment cyfrowy

wyświetlacz się zaświeci. Ponowne naciśnięcie „+” i „-” w międzyczasie spowoduje anulowanie blokady rodzicielskiej.

6.  Przycisk: naciśnij go, aby włączyć funkcję za  Płania, ten ikona na górze prawidłowy

ćwierć wyświetlacza segmentu cyfrowego zaświeci się, domyślna moc grzewcza wynosi 1400 W, segment cyfrowy pokaże wartość mocy, jeśli z ustawieniem timera, wyświetlacz pokaże na przemian timer i moc. W trybie mocy grzania domyślny czas pracy wynosi 120 minut, można ustawić timer i regulować moc, zakres regulacji mocy to 100W-2000W.

Naciśnij go, aby włączyć funkcję temperatury, ikona  w prawym dolnym rogu

Zaświeci się wyświetlacz cyfrowo-segmentowy, domyślny poziom temperatury to 200°C, cyfrowo-segmentowy wyświetlacz pokaże „200”, domyślnie 1400W dla ogrzewania (jeśli temperatura oleju jest niższa niż 100°C, będzie podgrzewany z mocą 1200W dla ogrzewania), jeśli przy ustawieniu timera, wyświetlacz pokaże na przemian wartość timera i temperatury.

W trybie temperaturowym domyślny czas pracy wynosi 120 minut, można ustawić czas i moc, zakres regulacji temperatury wynosi 60°C-240°C.

Przypomnienie o ciepłe resztkowym

Gdy temperatura powierzchni jest wyższa niż 60°C w trybie czuwania i stan wyłączenia, wyświetlacz pokaże „-H-”.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

- Przed czyszczeniem wyłącz płytę i pozwól jej ostygnąć na dół.
- Nie używaj myjek parowych ani myjek wysokociśnieniowych do czyszczenia płyty kuchennej, ponieważ może to spowodować porażenie elektryczne zaszokować.
- Podczas czyszczenia upewnij się, że tylko lekko przecierasz włącznik/wyłącznikczujnik. W przeciwnym razie płyta może zostać przypadkowo przełączona na!

Płyta szklano-ceramiczna

Ważny! Nigdy nie używaj agresywnych środków czyszczących, takich jak szorstkie środki do szorowania, ścierne środki do czyszczenia garnków, odrdzewiacze i odplamiacze itp.

Czyszczenie po użyciu

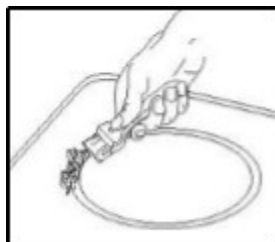
Zawsze czyścić całą płytę grzejną, gdy jest zabrudzona. Zaleca się, aby robić to za każdym razem, gdy płyta jest używana. Do czyszczenia używaj wilgotnej szmatki i odrobiny płynu do mycia naczyń. Następnie osusz płytę czystą, suchą szmatką, aby upewnić się, że na powierzchni płyty nie pozostał żaden detergent.

Cotygodniowe sprzątanie

Raz w tygodniu należy dokładnie wyczyścić całą płytę grzejną dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia ceramiki szklanej. Prosimy o dokładne przestrzeganie instrukcji producenta. Po nałożeniu środka czyszczącego pokryje płytę ochronną warstwą odporną na wodę i zabrudzenia. Cały brud pozostaje na folii i można go łatwo usunąć. Następnie wytrzyj płytę do sucha czystą szmatką. Upewnij się, że na powierzchni płyty nie pozostał żaden środek czyszczący, ponieważ będzie on agresywnie reagował na rozgrzanie płyty i zmieni powierzchnię.

Specyficzne zabrudzenia Silne zabrudzenia i plamy (odkameniające i błyszczące, perłowe) najlepiej usunąć, gdy płyta jest jeszcze lekko ciepła. Do czyszczenia płyty należy używać dostępnych w handlu środków czyszczących. Postępuj zgodnie z opisem w punkcie

2. Najpierw namoczyć wygotowane produkty wilgotną ściereczką, a następnie usunąć pozostałe zabrudzenia specjalną skrobaczką do szkła do płyt szklano-ceramicznych. Następnie ponownie wyczyść płytę, jak opisano w punkcie 2.



Przypalony cukier i roztopiony plastik należy natychmiast usunąć za pomocą skrobaczki do szkła, gdy są jeszcze gorące. Następnie ponownie wyczyść płytę, jak opisano w punkcie 2.

Ziarna piasku, które mogą dostać się na płytę podczas obierania ziemniaków lub czystej sałaty, mogą porysować powierzchnię płyty podczas przesuwania garnków. Upewnij się, że na płycie nie pozostały żadne ziarenka piasku. Zmiany koloru płyty nie mają wpływu na funkcję i stabilność ceramiki szklanej. Te zmiany koloru nie są zmianami w materiale, ale resztkami jedzenia, które nie zostały usunięte i które wypaliły się na powierzchni. Błyszczące plamy powstają, gdy spód naczynia ociera się o powierzchnię płyty, szczególnie w przypadku użycia naczyń z aluminiową podstawą lub nieodpowiednich środków czyszczących. Trudno je usunąć standardowymi środkami czyszczącymi. Może być konieczne kilkakrotne powtórzenie procesu czyszczenia. Z czasem dekoracja zetrze się i pojawią się ciemne plamy w wyniku stosowania agresywnych środków czyszczących i wadliwych dna patelni.

CO ZROBIĆ, JEŚLI WYSTĄPI PROBLEM?

Proszę zanotować

Jeśli Twoje urządzenie jest wadliwe, sprawdź, czy możesz sam rozwiązać problem, zapoznając się z niniejszą instrukcją obsługi.

Ale jest kilka problemów opisanych poniżej, które możesz naprawić samodzielnie. Bezpieczniki przepalają się regularnie?

Skontaktuj się z technicznym serwisem klienta lub elektrykiem!

Nie możesz włączyć płyty indukcyjnej?

- Czy instalacja elektryczna (skrzynka bezpieczników) w domu jest przepalona? bezpiecznik?
- Czy płyta jest podłączona do sieć elektryczna?
- Czy przyciski czujnika są częściowo zakryte wilgotną szmatką, płynem lub metalowym przedmiotem? Proszę o sprostowanie. Czy używasz nieodpowiednich naczyń kuchennych? Patrz rozdział „Naczynia do gotowania indukcyjnego płyty grzejne”.

Czy naczynia, z których korzystasz, wydają dźwięki?

Wynika to z przyczyn technicznych; płyta indukcyjna i garnek nie są zagrożone.

Czy wentylator chłodzący nadal działa po wyłączeniu?

Jest to normalne, ponieważ jednostka elektroniczna jest chłodzona.

Czy płyta wydaje odgłosy (trzaski lub trzaski)? Dzieje się tak z przyczyn technicznych i nie można tego uniknąć.

Czy płyta ma łzy lub pęknięcia?

Jeśli na Twojej płycie vitroceramicznej pojawią się pęknięcia, pęknięcia lub inne defekty, natychmiast wyłącz urządzenie. Natychmiast odłącz bezpiecznik i wezwij serwis.

W przypadku wystąpienia błędów podczas pracy, przed wezwaniem serwisu należy zapoznać się z poniższą tabelą. Poniżej znajduje się kilka typowych błędów i czynności kontrolnych do wykonania.

| Objawy | Punkty kontrolne | Zaradzić |
|---|---|---|
| Po podłączeniu moc i naciśnięcie klawisz „zasilanie”, nie ma odpowiedź od urządzenie. | Czy jest zasilacz? niepowodzenie? | Poczekaj na zasilanie do wznowienia |
| | Czy bezpiecznik jest przepalony lub obwód? wyłącznik zadziałał? | Sprawdź główne przyczyny ostrożnie. Jeśli problem nie da się naprawić, proszę skontaktuj się z naszym Centrum Serwisowym do kontroli i naprawy. |
| | Czy wtyczka jest podłączona? mocno? | |
| Ogrzewanie zostaje przerwane podczas normalnego użytkowania i słychać sygnał dźwiękowy. | Nieodpowiednie naczynie lub brak naczynia do gotowania? | Wymień naczynia kuchenne; używać naczyń odpowiednich do kuchenka indukcyjna. |
| | Naczynie nie jest umieszczone na środku ogrzewania strefa. | Umieść naczynie na środku wskazanego strefa grzewcza. |
| | Czy naczynia kuchenne są? podgrzewany, ale jest ciągle usuwany? | Umieść naczynie w strefie grzewczej. |
| Brak operacji podczas ogrzewanie jest w użyciu | Czy naczynie jest puste lub temperatura za wysoka? | Sprawdź, czy urządzenie jest niewłaściwie używane |
| | Czy czerpnia/wyrzutnia powietrza jest zatkana lub nagromadził się na niej brud? | Odblokuj wlot/wylot powietrza. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie na dół, następnie włącz go ponownie. |
| | Czy kuchenka działa? 2 godziny bez interakcji? | Zresetuj tryby gotowania lub użyj funkcji timera |
| | E0: Brak puli; E1: niskie napięcie | Jeśli kod błędu E0 to zgłoszone, proszę sprawdzić, czy |

| | | |
|---------------------------|---|---|
| Zgłaszane są kody błędów. | E2: Przepięcie E3: moduł termistora otwarty; E4: moduł termistora zwarty; E5: Termistor do IGBT otwarty; E6: Zwarcie termistora do IGBT; E7: Zabezpieczenie przed awarią modułu termistora E8: Przegrzanie termistora pieca E9: Termistor do przegrzania IGBT EB: wewnętrzna awaria | używane naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub poczekaj, aż urządzenie ostygnie, a następnie włącz je ponownie. Jeśli zostaną zgłoszone kody błędów E1–E8, skontaktuj się z Centrum Serwisowym w celu sprawdzenia i naprawy. |
|---------------------------|---|---|

Jeśli powyższe środki zaradcze/kontrole nie mogą rozwiązać problemu, należy natychmiast odłączyć urządzenie i skontaktować się z Centrum Serwisowym w celu sprawdzenia i naprawy. Zanotuj błąd kod oraz raport to do ten Usługa Środek Sp. z o.o. W celu unikać każdy zagrożenie i uszkodzenia urządzenia, nie demontuj go ani nie naprawiaj przez się.