

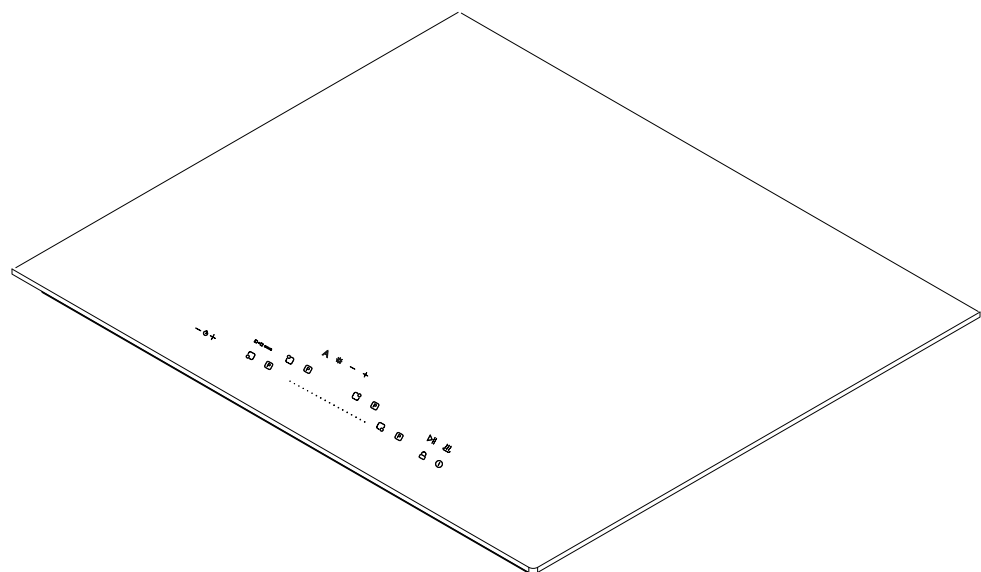


CIARKO[®]

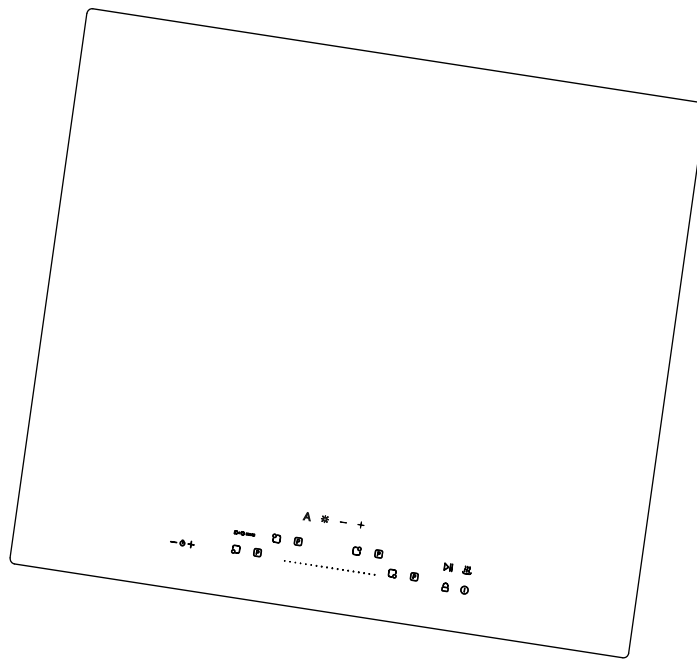
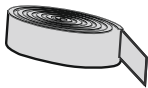
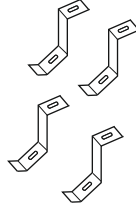
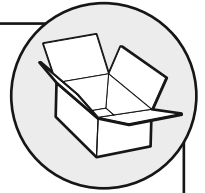
DESIGN

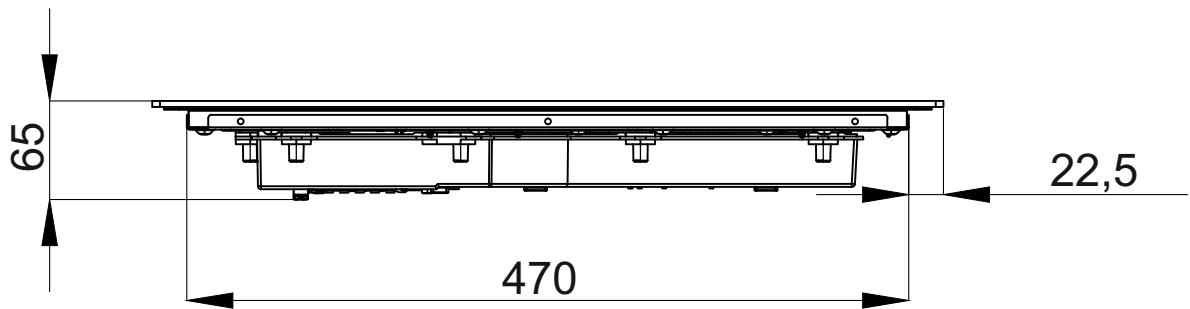
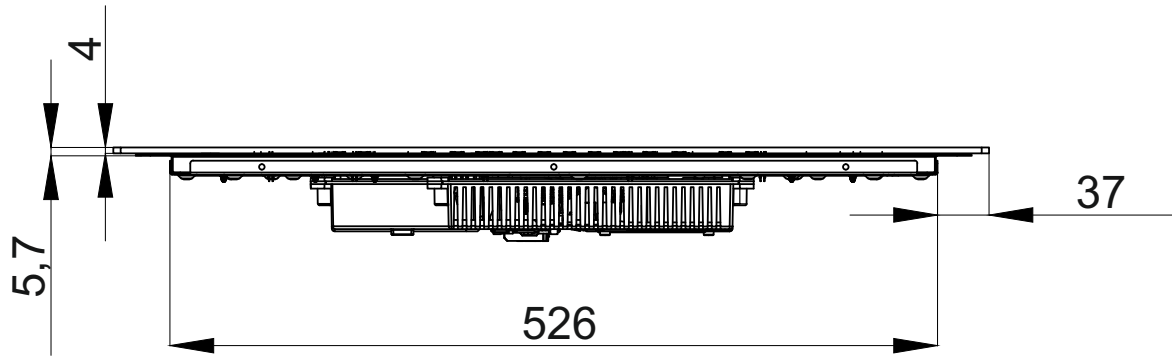
PL: INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI

EN: INSTRUCTION ON MOUNTING AND USE



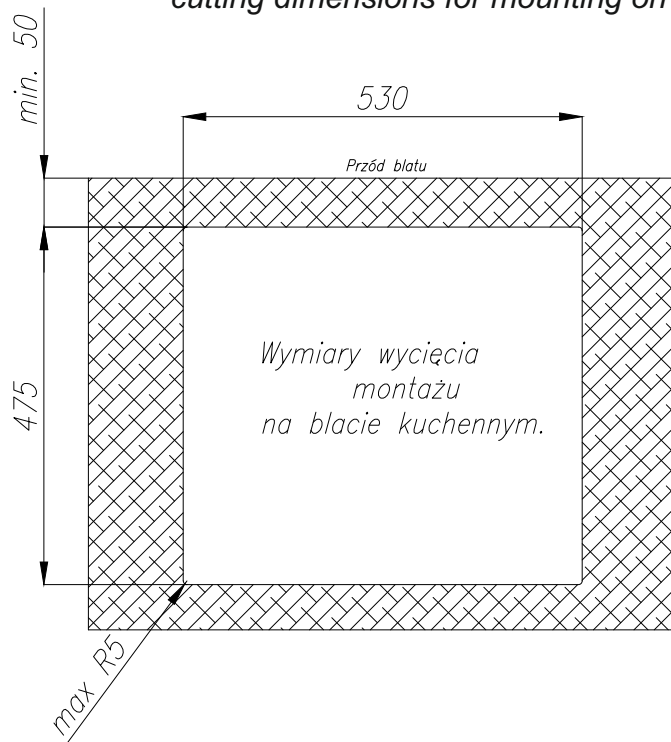
CULINASYNC ADVANCED
CULINASYNC ADVANCED MATTE



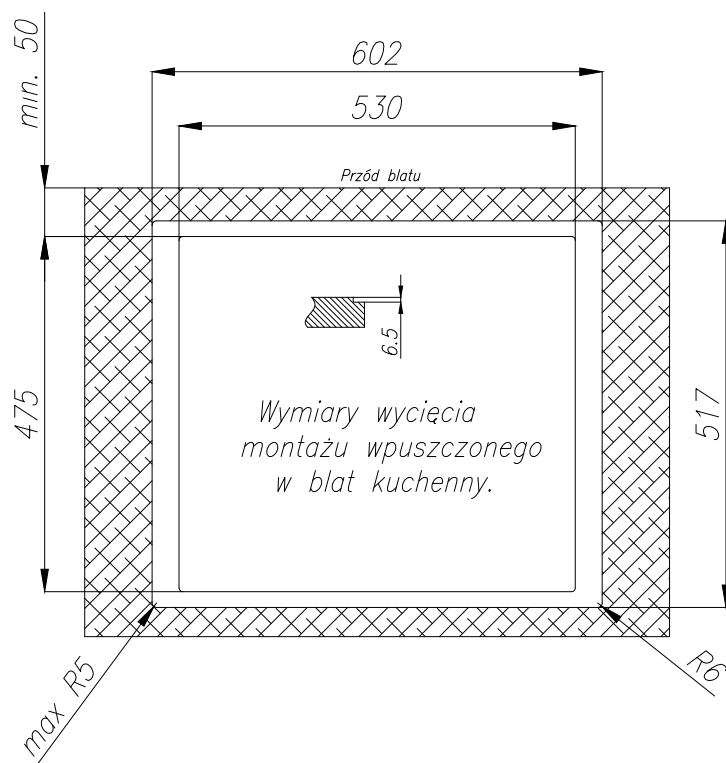


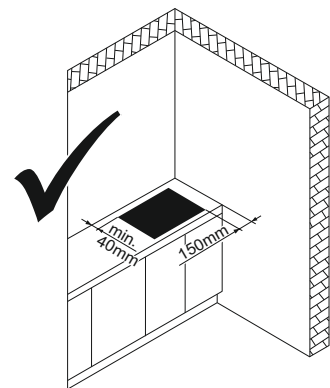
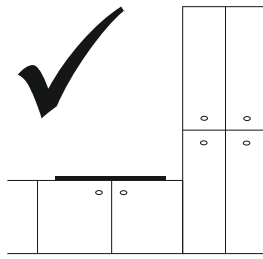
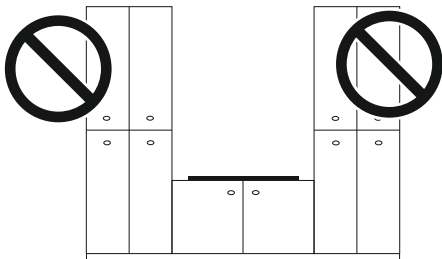
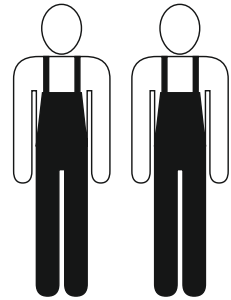


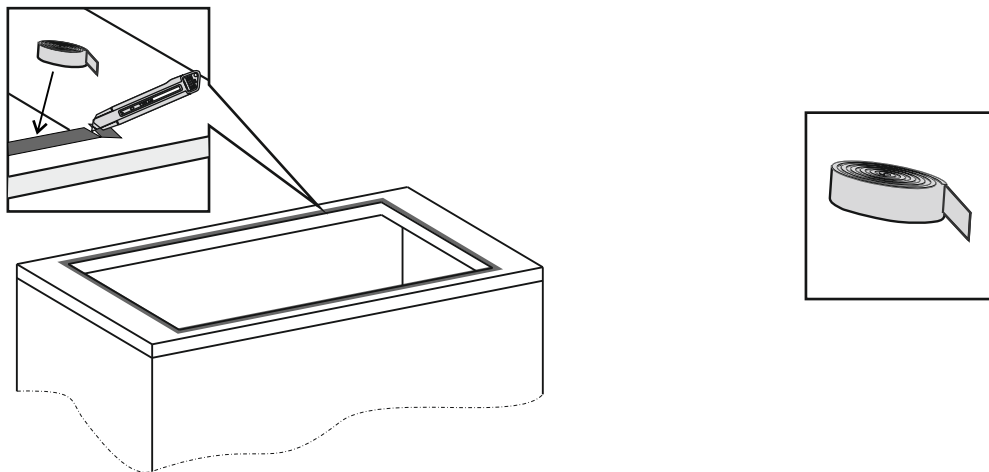
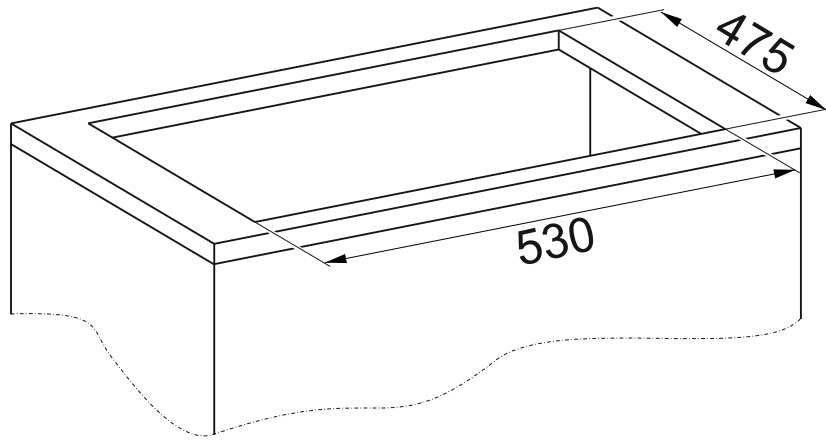
cutting dimensions for mounting on kitchen countertop

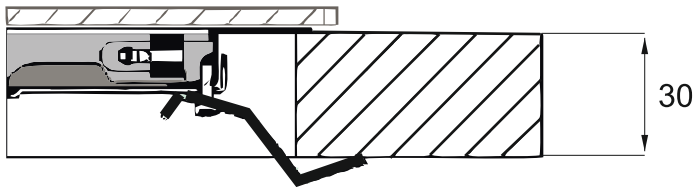
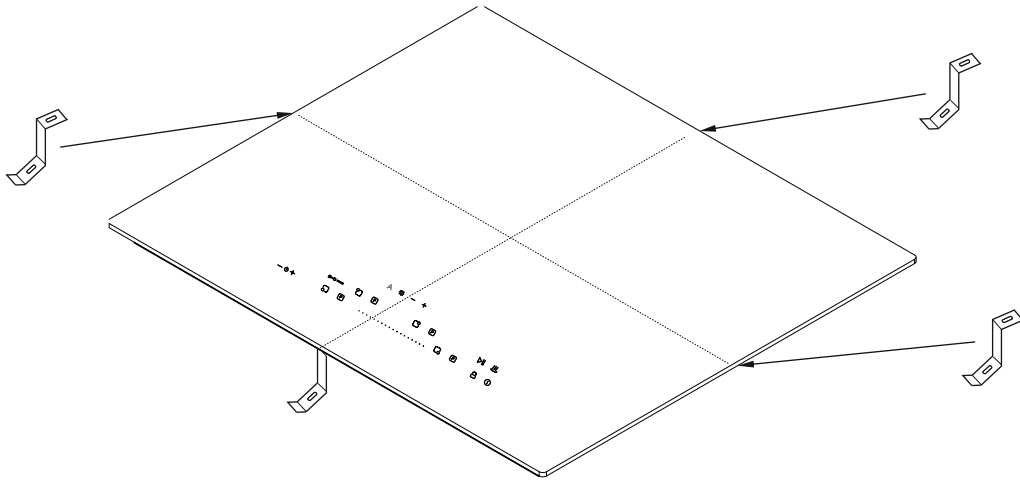


cutting dimensions for inset installation in kitchen countertop

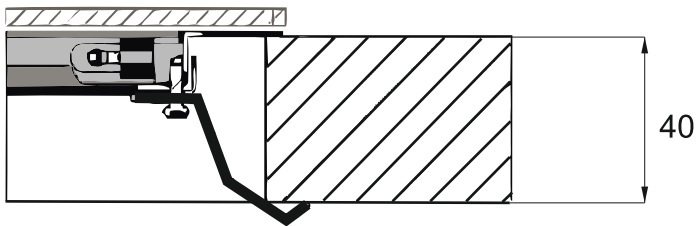




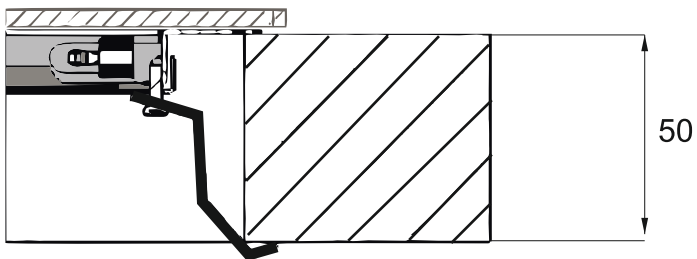


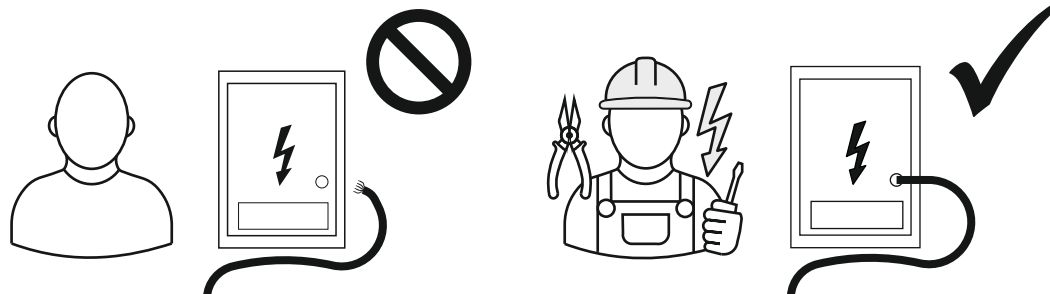


Sposób mocowania przy
różnych grubościach blatu
kuchennego.



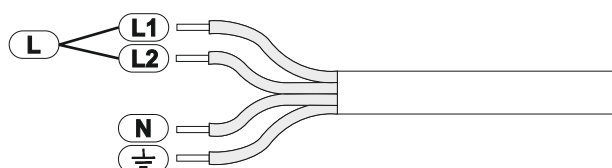
The method of mounting varies
depending on the thickness of
the kitchen countertop





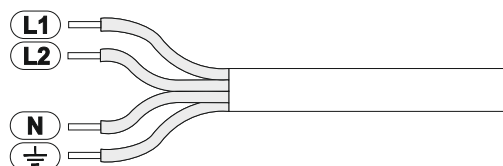
1-FAZOWE (1-PHASE)

1 x 32A 220-240V~
L(L1+L2) + N + GND ≡



2-FAZOWE (2-PHASE)

2 x 16A 380-415V~
L1+ L2 + N + GND ≡



kolor przewodu / wire color	podłączenie / connection	
	1-FAZOWE (1-PHASE)	2-FAZOWE (2-PHASE)
żółto-zielony / green-yellow	GND ≡	GND ≡
czarny / black	L(L1)	L1
brązowy / brown	L(L2)	L2
niebieski / blue	N	N

Dane techniczne:

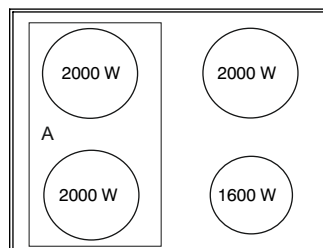
Napięcie nominalne: 220 - 240 V 380 - 415 V
Częstotliwość nominalna: 50/60 Hz
Prąd znamionowy: 2 x 16 A
Moc maksymalna: 7200 W

Moc znamionowa przy 230V AC
Moc „Boost” przy 230V AC

Rated power at 230V AC
"Boost" power at 230V AC

Technical data

Nominal voltage: 220 - 240 V 380 - 415 V
Nominal frequency: 50/60 Hz
Rated current: 2 x 16 A
Maximum power 7200 W



Przy włączonej funkcji Bridge moc obu pól grzewczych to 3000W.

With the Bridge function turned on, the power of both cooking zones is 3000W.

Przy włączonych jednocześnie obu polach (A, bez funkcji Bridge) moc pól grzewczych spada do 3600W.

When both fields are switched on (A, without Bridge function), the power of the cooking fields drops to 3600W.



Szanowni Państwo

Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji płyty kuchennej. Płyta ta została zaprojektowana i wykonana specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będzie stanowić część nowocześnie wyposażonej kuchni. Zastosowane w niej innowacyjne rozwiązania konstrukcyjne i użycie nowoczesnej technologii produkcji, zapewniają jej wysoką funkcjonalność i estetykę.

Przed przystąpieniem do montażu płyty prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji. Dzięki temu unikną Państwo błędnej instalacji i obsługi płyty kuchennej.

Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru płyty naszej firmy.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas najważniejsze. Jako producenci prosimy o zapoznanie się z przedstawionymi poniżej zaleceniami bezpieczeństwa przed instalacją lub użyciem płyty indukcyjnej.

Zaleca się przechowywanie niniejszej instrukcji w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

MODEL	STREFA GOTOWANIA	MOC (W)	ROZMIAR opakowania (mm)
CulinaSync Advanced	4 strefy indukcyjne	7200	685*605*115

Bezpieczeństwo układów elektrycznych

⚠ UWAGA! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Wszystkie prace związane z instalowaniem i serwisowaniem urządzenia muszą być wykonywane przez osoby mające odpowiednie uprawnienia i zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i normami. Urządzenia elektryczne gospodarstwa domowego muszą być uziemione zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.
- Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana i uziemiona przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia.
- Niezbędne i obligatoryjne jest podłączenie odpowiedniego systemu uziemienia.
- Urządzenie należy podłączyć do obwodu elektrycznego wyposażonego w wyłącznik umożliwiający całkowite odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprzestrzeganie tych wymagań może prowadzić do porażenia prądem elektrycznym, poważnych obrażeń ciała lub śmierci.

Bezpieczeństwo montażu

- Prosimy o przekazanie niniejszych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia.
- Aby uniknąć zagrożeń, urządzenie należy zainstalować zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w niniejszej instrukcji instalacji.
- Nieprawidłowy montaż może skutkować utratą gwarancji oraz wyłączeniem możliwości składania roszczeń z tytułu rękojmi.

Bezpieczeństwo przy użytkowaniu i konserwacji

⚠ UWAGA! Zagrożenie przecięciem

- Zachowaj ostrożność w pobliżu ostrych krawędzi urządzenia.
- Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może prowadzić do skaleczeń lub innych obrażeń.
- Nie umieszczaj na urządzeniu żadnych materiałów łatwopalnych ani produktów, które mogą ulec zapłonowi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. W skrajnych przypadkach gotowanie może powodować dymienie lub tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub powierzchni do przechowywania przedmiotów.

- Nie przechowuj żadnych przedmiotów na płycie kuchennej, nawet gdy jest wyłączona.
- Nie używaj urządzenia w celu ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłącz pola grzejne oraz całą płytę zgodnie z instrukcją, korzystając wyłącznie z przycisków dotykowych.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty indukcyjnej.
- Nie kładź i nie upuszczaj na powierzchnię płyty ciężkich przedmiotów, aby uniknąć uszkodzeń szkła.
- Nie używaj patelni z postrzępionymi lub uszkodzonymi krawędziami, nie przesuwaj naczyń po powierzchni szkła, gdyż może to spowodować zarysowania.
- Do czyszczenia nie używaj zmywaków ściernych ani agresywnych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię płyty.

⚠ UWAGA! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Nie należy używać płyty indukcyjnej, jeśli jej powierzchnia jest uszkodzona (pęknięta lub stłuczona). W przypadku uszkodzenia szkła natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć płytę indukcyjną od sieci elektrycznej.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym, poważnymi obrażeniami lub śmiercią.

Zagrożenie dla zdrowia

Płyta indukcyjna CulinaSync Advanced spełnia wszystkie obowiązujące normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego, co oznacza, że jej użytkowanie jest bezpieczne dla zdrowia zgodnie z aktualnymi standardami.

Zagrożenie związane z gorącą powierzchnią

- Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne powierzchnie mogą się znacząco nagrzewać, co grozi oparzeniem przy kontakcie.
- Nie dotykaj szklanej powierzchni płyty ani nie zbliżaj do niej ciała, ubrania lub innych przedmiotów, dopóki urządzenie oraz naczynia nie ostygną.
- Nie należy kłaść na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki — mogą ulec nagrzaniu i spowodować oparzenia.
- Uchwyty gorących naczyń również mogą być nagrzane. Upewnij się, że uchwyty nie wystają poza krawędź urządzenia i znajdują się poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować poważne oparzenia.

Bezpieczeństwo dzieci

- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia, pod warunkiem że znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.

- Nie pozostawiaj dzieci bez opieki w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest używane.
- Nie pozwalaj dzieciom siadać, stać, wspinać się ani w jakikolwiek sposób opierać się o urządzenie.
- Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci, w szafkach znajdujących się bezpośrednio nad urządzeniem, aby zapobiec wspinaniu się na płytę kuchenną.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie dokonuj samodzielnych napraw ani wymiany części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie opisane w niniejszej instrukcji.
- Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru (tłuszcz i oleje)**

- Gotowanie bez nadzoru przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie gaś ognia wodą.
- W przypadku zapłonu wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru na powierzchni płyty kuchennej**

Nie przechowuj żadnych przedmiotów na polach grzejnych lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie, ponieważ mogą ulec przegrzaniu i spowodować zapłon.


⚠ **OSTRZEŻENIE: Uszkodzona powierzchnia**

Jeśli powierzchnia płyty (szkło ceramiczne lub podobny materiał) jest pęknięta, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Dzieci oraz osoby o ograniczonych zdolnościach**

To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub poznawczych, pod warunkiem nadzoru lub wcześniejszego przeszkolenia w zakresie bezpiecznego użytkowania.

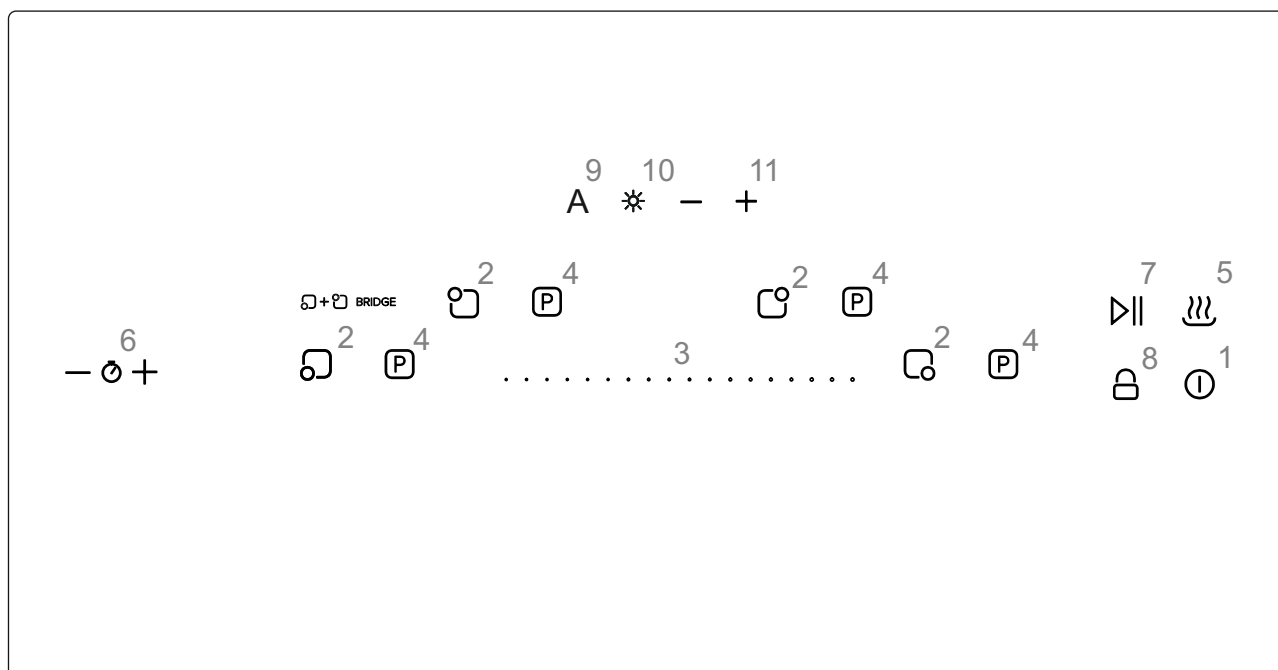
Instrukcja pierwszego uruchomienia

Przy pierwszym użyciu płyty kuchennej należy odblokować urządzenie, naciskając ikonę blokady zgodnie z procedurą opisaną w niniejszej instrukcji. 

Model CulinaSync Advanced - Matte

Stanowi wariant wzorniczy modelu CulinaSync Advanced. Różnica dotyczy wyłącznie rodzaju wykończenia powierzchni (matowe szkło). Specyfikacja techniczna, funkcjonalność oraz sposób obsługi urządzenia pozostają bez zmian.

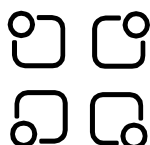
Panel sterowania płyty indukcyjnej



1. Przycisk włączania/wyłączania



7. Pauza



2. Wybór strefy grzewczej



8. Przycisk blokady



4. Power Boost



9. Tryb automatyczny kontroli okapu



5. Podtrzymanie temperatury



10. Oświetlenie okapu



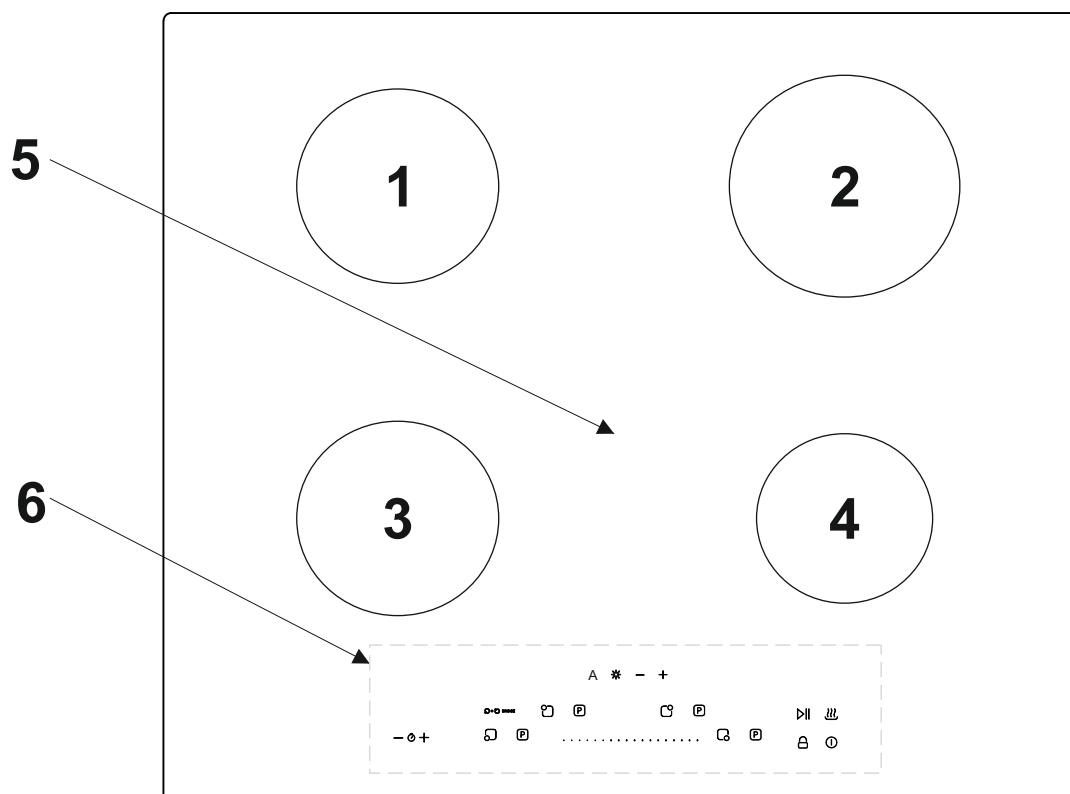
6. Timer



11. Regulacja prędkość pracy okapu



3. Ustawianie poziomu mocy (- / +). Suwak dotykowy („slider”).

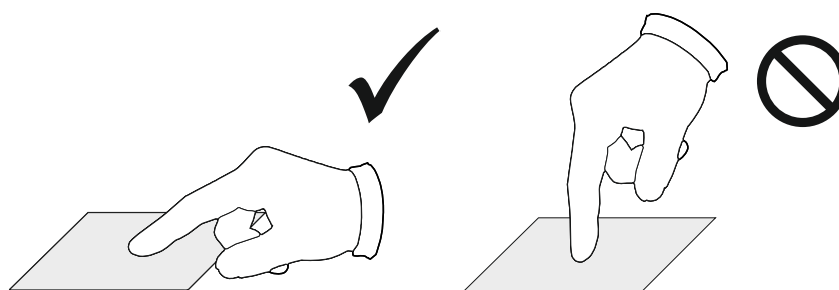


- 1. Pole indukcyjne max. 2000W
- 2. Pole indukcyjne max. 2000W
- 3. Pole indukcyjne max. 2000W

- 4. Pole indukcyjne max. 1600W
- 5. Płyta szklana
- 6. Panel sterowania

Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

Dotykowe elementy sterujące reagują na delikatny kontakt — nie ma potrzeby ich mocno naciskać. Do obsługi używaj opuszki palca, a nie jego czubka. Każde prawidłowo zarejestrowane dotknięcie zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym. Upewnij się, że powierzchnia panelu sterowania jest zawsze czysta i sucha, a żadne przedmioty (np. naczynia, ściereczki) nie zasłaniają przycisków. Nawet cienka warstwa wody może zakłócać działanie elementów dotykowych.

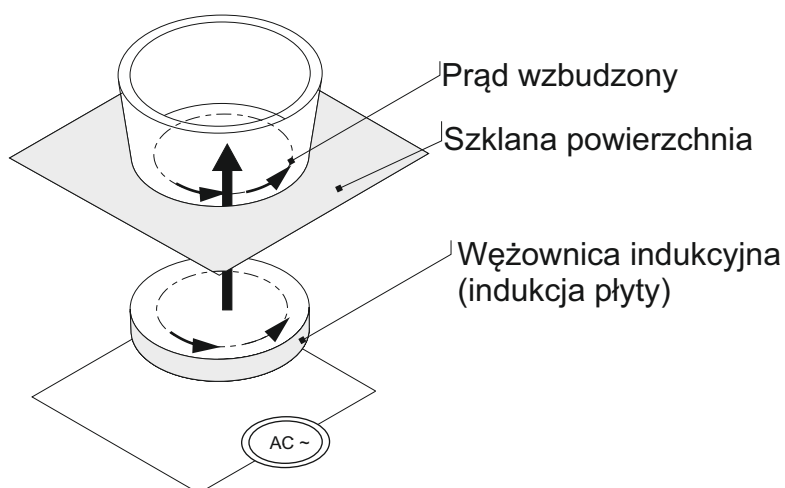


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która wciąż może znajdować się na kuchence indukcyjnej.

Gotowanie na płycie indukcyjnej

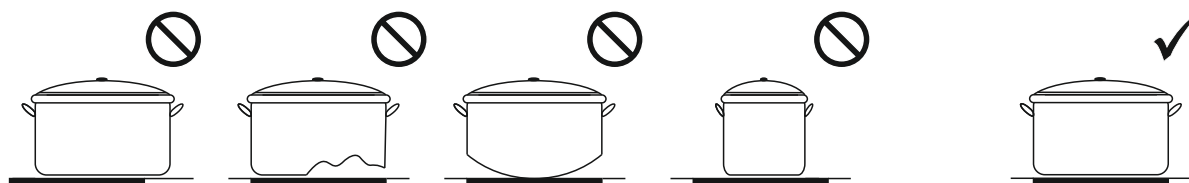
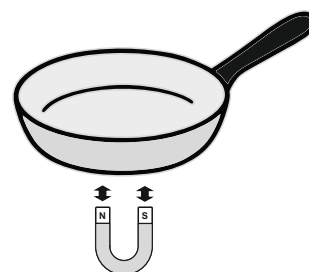
Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych generujących ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że ogrzewa je ciepło naczynia.



Wybór garnków do gotowania

Płytę indukcyjną można włączyć tylko wtedy, kiedy na polu grzewczym znajduje się naczynie z magnetycznym dnem. Wybieraj naczynia opisane (oznaczone) jako odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych. Najlepsze naczynia do stosowania na płytach indukcyjnych mają grube, płaskie dno.

- Jeśli dno naczynia przyciąga magnes – naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Stosowanie garnków o średnicy mniejszej niż 11 cm nie jest zalecane. Płyta może nie zadziałać.
- Garnki ze stali nierdzewnej z wielowarstwowym dnem ze stali nierdzewnej lub ferrytowej są odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli mają napis na dnie wskazujący na możliwość zastosowania na płytach indukcyjnych.
- Garnki z żeliwa są odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. Jednak powinny mieć emaliowane dno aby uniknąć zarysowania płyty ceramicznej.
- Pojemniki ze szkła, ceramiki, terakoty, aluminium, miedzi lub niemagnetycznych stali nierdzewnych nie nadają się do stosowania na płytach indukcyjnych.
- Zawsze podnoś garnki z kuchenki indukcyjnej – nigdy ich nie przesuwaj, ponieważ mogą porysować szkło płyty.
- Upewnij się, że podstawa garnka jest gładka, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze stawiaj garnek centralnie w środku strefy gotowania.

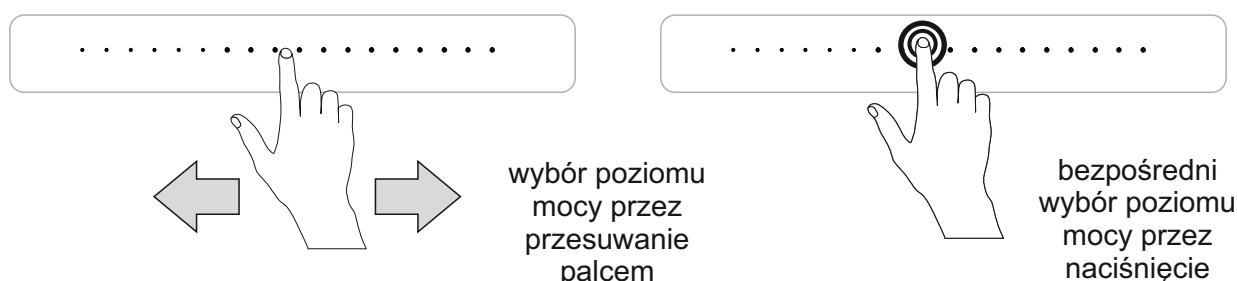


Opis funkcji płyty indukcyjnej

Pole suwaka dotykowego „slidera”



Wybór poziomu mocy odbywa się na dwa sposoby: poprzez przesunięcie palcem wzdłuż lub umieszczenie palca w określonej pozycji na powierzchni suwaka. Ustawiona moc zostanie wyświetlona na wyświetlaczach grzałek.



I Włączanie / wyłączanie płyty - naciśnij pole Wł. / Wył. aby włączyć urządzenie, a następnie naciśnij wybrane pole i dostosuj moc za pomocą slidera. Każde pole grzewcze ma 9 poziomów mocy oraz 1 poziom dodatkowy (Power Boost).

Wybór pola grzewczego. Dotknij jednego z klawiszy aby wybrać określone pole grzewcze. Do regulacji poziomu mocy służy slider.

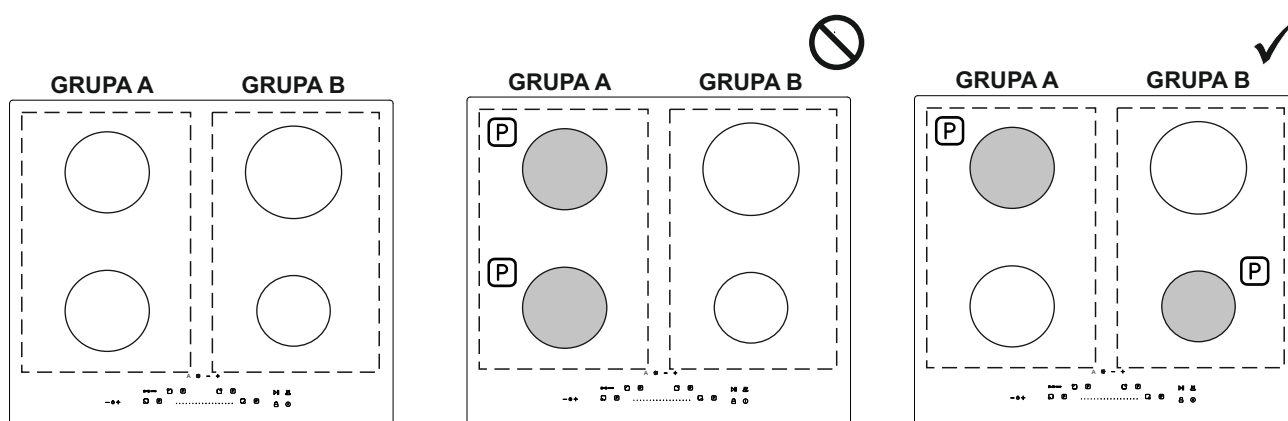
P Power Boost. Funkcja ta pozwala na dostarczenie maksymalnej mocy pola grzewczego przez ok. 10min, następnie moc pola grzewczego powraca do uprzednio ustawionej wartości.



Aby aktywować funkcję szybkiego gotowania (Power Boost), wybierz pole grzewcze a następnie naciśnij klawisz „P”: Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu (odpowiadającemu wybranemu polu grzewczemu) pojawi się litera „P.”Grzałka indukcyjna będzie pracować z maksymalną mocą przez 10 minut. Po upływie tych 10 minut rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a grzałka powróci do poziomu „9”. Aby przerwać funkcję wybierz na sliderze inny poziom mocy.


Uwaga! Funkcja Power Boost nie działa dla pól grzewczych połączonych funkcją Bridge.

Ograniczenia bezpieczeństwa zasilania dla funkcji Power Boost


Wszystkie pola grzewcze płyty indukcyjnej wyposażone są w funkcję Power Boost. Ze względu na ograniczenia związane z podziałem mocy, urządzenie zostało podzielone na dwie grupy pól grzewczych. Jednoczesne korzystanie z funkcji Power Boost na dwóch polach należących do tej samej grupy nie jest możliwe (patrz ilustracja). Jeżeli funkcja Power Boost zostanie włączona na obu polach jednej grupy, płyta automatycznie ograniczy ich moc do poziomu 9, aby zapewnić bezpieczną i prawidłową pracę urządzenia.



 **Podtrzymanie temperatury** - funkcja pozwala utrzymywać temp. przygotowanych potraw na jednakowym poziomie (72 °C). Aby aktywować / dezaktywować tę funkcję naciskaj kolejno na płycie klawisz „podtrzymania temperatury”. Funkcja sygnalizowana będzie odpowiednim podświetleniem .

 **Timer (minutnik) płyty grzewczej** - aby włączyć timer danego pola grzewczego należy:


1. Aktywować pole grzewcze - ustawić moc na poziomie większym niż 0 (pole grzewcze musi wykryć również naczynie).

2. Nacisnąć przycisk  i ustawić czas za pomocą $- +$.

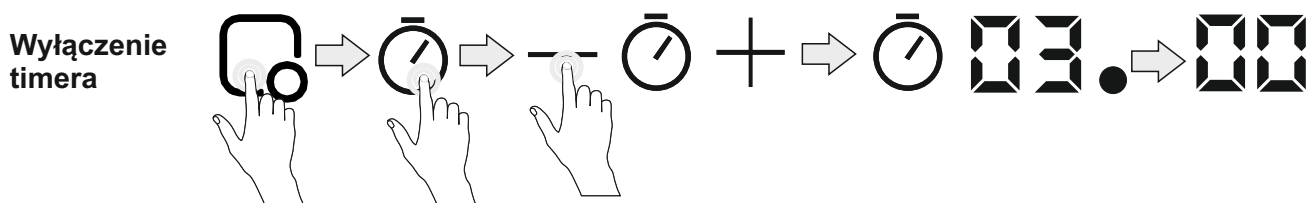
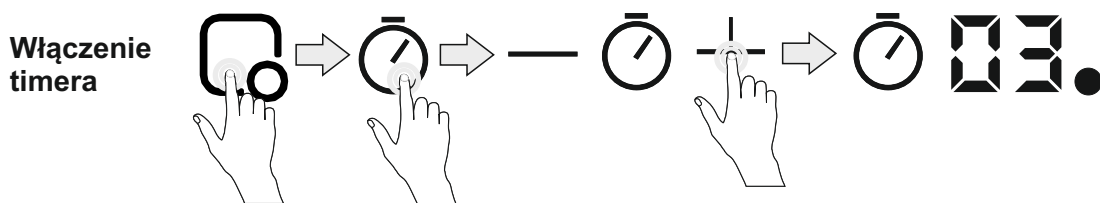
Timer działa dla więcej niż jednego pola grzewczego jednocześnie. Po odliczeniu pierwszego, ustawionego czasu daje sygnał dźwiękowy. Po jego wyłączeniu pokazuje na wyświetlaczu następnym ustawiony czas.

Cztery diody umieszczone dookoła ikony Timera sygnalizują dla którego pola jest odliczany ustawiony czas. Użytkownik może zaprogramować czas gotowania oddzielnie dla każdego z pól grzewczych w sposób, opisany wcześniej.

Timer może odliczać czas od 1 do 99 minut i automatycznie wyłączy dane pole grzewcze po upływie ustalonego czasu. Koniec odliczania czasu sygnalizowany jest dźwiękiem, który wyłączy się po minucie albo po naciśnięciu przycisku.

Uwaga! Jeśli z pola grzewczego zdejmujemy naczynie, pole przestaje pracować (pojawia się migający symbol , ale timer kontynuuje odliczanie czasu.

Uwaga! Jeśli moc pola zostanie zredukowana do 0 (pole wyłączone) – timer przestanie odliczać czas dla tego pola.



▷|| **Pauza (Stop & Go)** - ta funkcja pozwala zawiesić / uruchomić ponownie pracę dowolnej aktywnej funkcji na płycie grzewczej, redukując moc gotowania do zera. Naciśnij przycisk ▷||, aby aktywować. Aby dezaktywować pauzę naciśnij ponownie przycisk pauzy.

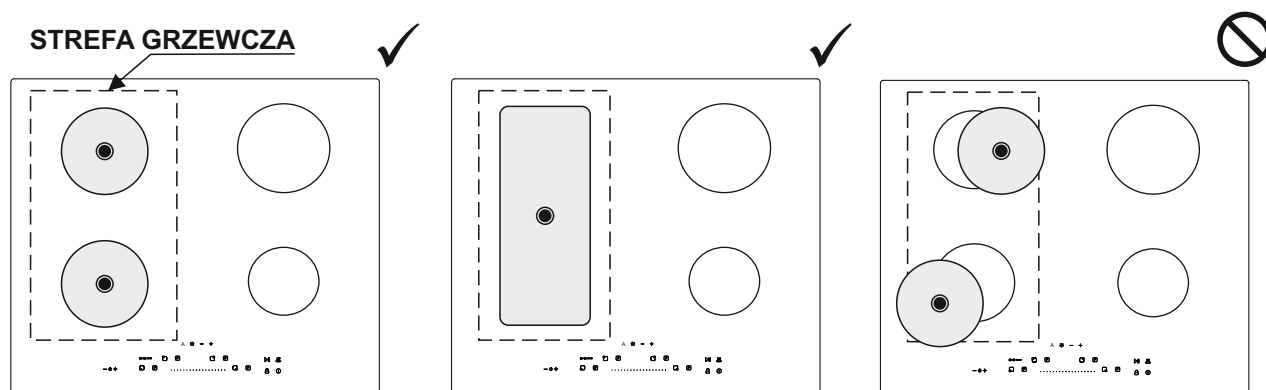
Uwaga: Jeśli po 10 minutach funkcja pauzy nie zostanie wyłączona, płyta wyłączy się automatycznie.

Blokowanie / odblokowywanie panelu sterowania płyty - funkcja ta pozwala na zablokowanie panelu, aby zapobiec przypadkowym zmianom; wcześniej ustawione funkcje pozostają aktywne.

Przytrzymaj ikonę aby aktywować blokadę. Przytrzymaj ponownie, aby ją dezaktywować.

Jedyna, wizualna informacja dla Użytkownika to świecąca się dioda ● przy ikonie .

Funkcja Bridge (połączone pola grzewcze) + BRIDGE - dwie sąsiednie (usytuowane pionowo po lewej stronie) strefy grzewcze mogą pracować połączone, tworząc jedną strefę grzewczą sterowaną za pomocą jednego Slidera. Aby aktywować funkcję należy nacisnąć dwie sąsiednie ikony pól grzewczych jednocześnie. Ikony zaczną migać jednocześnie. Sliderem można regulować moc połączonych ze sobą stref. Poniżej rysunek prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia ganków.



Aby wyłączyć funkcję Bridge, należy najpierw wybrać za pomocą klawisza dowolne pole grzewcze, które działa w trybie Bridge. Następnie należy zmienić poziomy mocy na „0” za pomocą Slidera i poczekać na upływ czasu wyboru lub ponownie dotknąć dowolnego przycisku pola grzewczego (trybie Bridge).

(„HOT”), to wskaźnik pokazywany na wyświetlaczu pola, który ostrzega Użytkownika przed dotykiem płyty w miejscach, gdzie znajdują się gorące pola grzewcze. W tym obszarze płyty panuje niebezpiecznie wysoka temperatura (powyżej 60°C).

Funkcja wykrywanie naczyń - Włączone pole grzewcze jest aktywne tylko wtedy, gdy system wykrywania naczyń rozpozna garnek.

Uwaga! Płyta indukcyjna nie działa:

- Jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia lub jeśli nie nadaje się do indukcji, to mocy pola grzewczego nie można zwiększyć, a na wyświetlaczu miga symbol:
- Jeśli podczas gotowania zostanie zdjęte naczynie, symbol miga na wyświetlaczu. Zniknie po ponownym położeniu naczynia, a proces gotowania kontynuowany jest z wcześniej wybranym poziomem mocy.

Funkcje automatyczne

Zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem przycisków

Jeśli którykolwiek przycisk zostanie przytrzymany przez ponad 10 sekund, płyta grzewcza wyłącza się automatycznie. Co 10 sekund rozlega się sygnał ostrzegawczy, dopóki przycisk pozostaje wciśnięty.

Automatyczne wyłączenie grzałki po określonym czasie


Po upływie maksymalnego czasu pracy przy tym samym poziomie mocy (patrz tabela poniżej) grzałka wyłącza się automatycznie.

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksymalny czas działania	10h	5h	5h	4h	3h	2h	2h	2h	1h

Czas automatycznego wyłączenia grzałki jest automatycznie resetowany po zmianie poziomu mocy.

Rozpoczęcie korzystania z płyty grzejnej

1. Odblokowanie płyty przy pierwszym uruchomieniu

Przytrzymaj przycisk z symbolem blokady , aby odblokować panel sterowania.

2. Włączenie urządzenia

Przytrzymaj przycisk WŁ./WYŁ., aby uruchomić płytę.

3. Przygotowanie do gotowania

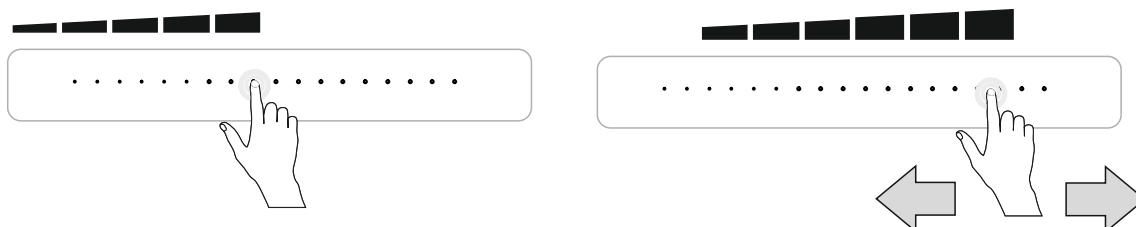
Umieść odpowiednie naczynie na wybranym polu grzejnym. Upewnij się, że dno naczynia oraz powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.

4. Wybór pola grzewczego

Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, które chcesz aktywować.

5. Ustawianie mocy grzania

Ustaw żądany poziom mocy, dotykając lub przesuwając palec po suwaku (sliderze).



Zakończenie gotowania

1. Wybranie pola do wyłączenia

Przytrzymaj przycisk wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.

2. Wyłączenie pola grzewczego

Suwakiem (sliderem) zmień poziom mocy na „0”. Upewnij się, że teraz wyświetlacz mocy wskazuje „0”, a po chwili na wyświetlaczu powinien pojawić się symbol „H”, informujący o gorącej powierzchni.



3. Wyłączanie płyty indukcyjnej

Przytrzymując przycisk „WŁ./WYŁ.”.

Współpraca płyty indukcyjnej z okapem kuchennym

Z poziomu panelu sterowania płyty indukcyjnej możliwe jest jednoczesne, bezprzewodowe sterowanie zarówno płytą indukcyjną, jak i okapem kuchennym, pod warunkiem że urządzenia są ze sobą kompatybilne.

Kompatybilność płyty indukcyjnej Ciarko Design z okapami kuchennymi Ciarko Design

W przypadku zestawienia płyty indukcyjnej oraz okapu Ciarko Design (z funkcją sterowania bezprzewodowego) firma gwarantuje kompatybilność tych urządzeń.

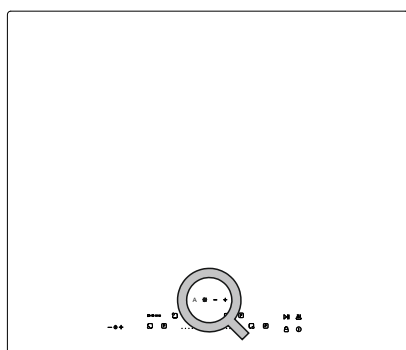
Jednakże, gwarancja ta obowiązuje pod warunkiem spełnienia wymogów poniżej:

- Należy unikać ekspozycji panelu okapu na bezpośrednie światło słoneczne, co może prowadzić do jego uszkodzenia lub zakłóceń w działaniu.
- Światła halogenowego nie powinno być skierowane bezpośrednio na panel okapu, aby nie wpłynęło to negatywnie na jego funkcje.
- Panel sterowania płyty indukcyjnej musi pozostać odkryty, niezakryty żadnymi przedmiotami, które mogłyby zaburzyć jego dostępność lub czytelność.
- Nie wolno zakłócać sygnału między płytą a okapem, na przykład poprzez zasłonięcie go dłonią, uchwytem naczynia lub umieszczenie na płycie wysokiego naczynia.

Kompatybilność płyty indukcyjnej Ciarko Design z okapami kuchennymi innych producentów niż Ciarko Design

Za pomocą panelu sterującego płyty indukcyjnej Ciarko Design możliwe jest sterowanie okapem kuchennym innego producenta, niż Ciarko Design ale wymaga to upewnienia się że oba urządzenia są ze sobą kompatybilne. Zalecamy klientom, aby przed zakupem dokonali fizycznego zestawienia urządzeń – płyty indukcyjnej Ciarko Design i okapu kuchennego innego producenta – i bezpośrednio sprawdzili, czy ich współpraca funkcjonuje poprawnie. Taka weryfikacja na żywo pozwoli na ocenę kompatybilności oraz działania funkcji sterowania bezprzewodowego. Zachęcamy również do konsultacji z doradcami sprzedaży lub serwisem producenta, by mieć pewność, że wybrane modele urządzeń są przystosowane do współpracy. Firma Ciarko zaznacza, że w przypadku, gdy okap kuchenny jest wolny od wad, nie ponosi odpowiedzialności za ewentualny brak komunikacji między urządzeniami.

Lokalizacja dodatkowych klawiszy płyty indukcyjnej przeznaczonych do sterowania okapem kuchennym



Tryb automatycznej kontroli okapu



Oświetlenie okapu



Regulacja mocy okapu



Automatyczna komunikacja płyty indukcyjnej z okapem kuchennym

Jeśli płyta indukcyjna i okap kuchenny prawidłowo komunikują się ze sobą bezprzewodowo, naciśnięcie przycisku WŁ./WYŁ. na panelu sterowania płyty spowoduje równoczesne uruchomienie okapu. Okap może pracować w dwóch trybach sterowania:

Tryb automatyczny – prędkość pracy okapu jest dostosowywana automatycznie na podstawie poziomu mocy ustawionego na płycie indukcyjnej.

Tryb manualny – prędkość okapu ustawiana jest ręcznie.

Tryb automatyczny

Gdy okap pracuje w trybie automatycznym, na panelu sterowania płyty podświetlony jest symbol „A” oraz ☀. Prędkość pracy okapu jest dobierana automatycznie w zależności od ustawionego poziomu mocy pola grzewczego, zgodnie z tabelą przedstawioną poniżej. Jeśli aktywnych jest kilka pól grzewczych jednocześnie, okap dostosowuje swoją prędkość do najwyższego ustawionego poziomu mocy. Tryb automatyczny włącza się dotykając ikony „A” lub przycisków „+”/„-” na panelu. Poniższa tabela przedstawia, jaki bieg pracy silnika okapu odpowiada poszczególnym poziomom mocy płyty indukcyjnej.

Płyta indukcyjna – max. moc:	1~3	4~5	6~8	9~P.
Prędkość wentylatora okapu:	1	2	3	4

Tryb manualny

Gdy okap pracuje w trybie manualnym, symbol „A” jest wygaszony, a podświetlone są ikony „+”, „-” oraz ☀. Zmiana prędkości pracy okapu odbywa się za pomocą przycisków „+” i „-”. W tym trybie użytkownik samodzielnie ustawia moc okapu, zgodnie z własnymi preferencjami.

Tryb manualny można aktywować, dotykając klawisza „A”, powoduje to wyłączenie trybu automatycznego.

Po wyłączeniu płyty indukcyjnej okap pracuje jeszcze przez około 5 minut na najniższym biegu, po czym turbina wyłącza się automatycznie.

Oświetlenie okapu

Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie okapu, przytrzymaj klawisz oświetlenia ✨ na panelu sterowania płyty indukcyjnej.

OSTRZEŻENIA!

⚠ Ochrona przed przegrzaniem

Zainstalowany czujnik temperatury jest w stanie monitorować temperaturę wewnątrz kuchenki indukcyjnej. Gdy zostanie wykryta nadmierna temperatura, kuchenka indukcyjna automatycznie zatrzyma pracę.

⚠ Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym

Gdy kuchenka działa przez jakiś czas, może się w niej znajdować ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, aby trzymać się od niej z daleka.

Ustawienia mocy grzania

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym rodzaju naczynia i ilości składników. Eksperymentuj z kuchenką indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Poziom mocy pola grzewczego	Opis
1-2	<ul style="list-style-type: none"> - delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia - roztapianie czekolady, masła i szybko palących się potraw - delikatne gotowanie - powolne nagrzewanie
3-4	<ul style="list-style-type: none"> - podgrzewanie - szybkie gotowanie
5-6	<ul style="list-style-type: none"> - naleśniki
7-8	<ul style="list-style-type: none"> - smażenie - gotowanie makaronu
9-b	<ul style="list-style-type: none"> - smażenie na dużym ogniu - obsmażanie - doprowadzenie zupy do wrzenia - gotowanie wody

⚠ OSTRZEŻENIE: Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko. W bardzo wysokiej temperaturze olej i tłuszcz zapalą się samoistnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Środki ostrożności przed uszkodzeniem płyty

- Uszkodzone naczynie kuchenne lub naczynie z szorstkim dnem (nieszkliwione żeliwo) może uszkodzić szklaną płytę.
- Jeśli na szklanej płycie znajduje się piasek lub inne materiały ścierne, może to spowodować uszkodzenie szklanej płyty.
- Nie upuszczaj żadnych przedmiotów (nawet małych) na szklaną płytę.
- Unikaj uderzania garnków o szklaną krawędź.
- Upewnij się, że urządzenie jest wentylowane zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie pozostawiaj pustych garnków na płycie.
- Unikaj kontaktu cukru, plastiku lub folii aluminiowej z gorącymi strefami. Materiały te mogą powodować pęknięcia lub uszkodzenia szklanej ceramiki podczas schładzania: Wyłącz urządzenie i natychmiast usuń odpowiednie materiały z gorących stref (Uwaga: ryzyko poparzenia!).
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na płycie. (Uwaga: ryzyko pożaru!).
- Nigdy nie stawiaj gorącego garnka w strefie roboczej.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że między zawartością szuflady a spodem urządzenia jest wystarczająca odległość (2 cm), aby zapewnić dobrą wentylację.
- Nie wkładaj łatwopalnych przedmiotów (np. aerozoli) do szuflady pod płytą grzejącą. Wszelkie pudełka na sztuce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.

Dodatkowe środki ostrożności

- Upewnij się, że naczynie zawsze znajduje się na środku strefy gotowania. Dno naczynia musi jak najbardziej pokrywać pole grzejne.
- Pole magnetyczne może wpływać na urządzenia elektroniczne. Osoby noszące rozrusznik serca powinny wcześniej skonsultować się ze sprzedawcą lub lekarzem.
- Nie używaj garnków ani patelni wykonanych z tworzywa sztucznego lub aluminium: mogą się stopić w gorących strefach.
- Nigdy nie należy gasić ognia wodą. Wyłącz strefę grzejącą. Ostrożnie zdław płomień pokrywką lub pokrywką naczynia do pieczenia itp.

UWAGA!

Podnoś naczynie, gdy chcesz je przenieść, aby szklana płyta nie uległa zarysowaniu ani zabrudzeniu wskutek tarcia.

UWAGA!

Korzystanie z nieodpowiednich garnków i patelni lub wyjmowanych akcesoriów do podgrzewania garnków nie indukcyjnych nie jest objęte gwarancją.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia płyty indukcyjnej i jej otoczenia, wynikające z niewłaściwego jej użytkowania.

Hałasy podczas gotowania na płycie indukcyjnej

Podczas używania płyty indukcyjnej w naczyniu kuchennym mogą powstawać wszelkiego rodzaju dźwięki. Odgłosy te zależą od konstrukcji i materiału podstawy naczynia.

• **Buczenie**

Buczenie ma miejsce, gdy gotujesz przy ustawieniu większej mocy. Jest to spowodowane ilością energii przenoszonej z płyty do naczynia. Buczenie znika lub staje się cichsze po wybraniu niższej mocy zasilania płyty.

• **Trzaskanie**

Ten dźwięk jest generowany, gdy naczynie kuchenne jest wykonane z różnych warstw materiału. Hałas jest wywoływany przez wibracje na powierzchniach styku różnych warstw materiału.

• **Gwizdy**

Takie dźwięki generalnie występują w przypadku naczyń kuchennych, które składają się z kilku warstw materiału i gdy jednocześnie używane są dwa sąsiednie pola grzejne z ustawieniem maksymalnej mocy. Gwizd zanika lub staje się cichszy po wybraniu niższej mocy zasilania płyty.

• **Klikanie**

Przy ustawieniach niskiej mocy w obwodach elektronicznych mogą wystąpić odgłosy kliknięcia.

• **Brzęczenie**

Po włączeniu wentylatora może pojawić się brzęczenie. Wentylator ten chłodzi elektronikę podczas intensywnego korzystania z płyty. W wysokich temperaturach wentylator nadal działa, nawet jeśli wyłączymy płytę grzewczą.

Problemy z działaniem płyty

Płyta indukcyjna lub wybrane pole nie działa:

- Płyta grzejna nie jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.
- Przepalił się bezpiecznik.
- Sprawdź, czy blokada jest włączona.
- Przyciski są spryskane wodą lub tłuszczem.
- Na przyciskach znajduje się obiekt.

Awaria jednej lub wszystkich stref:

- Aktywowano funkcję ochronną.
- Uruchamia się, jeśli zapomnisz wyłączyć pole grzejne.
- Funkcja ochronna jest również aktywowana, gdy jeden lub więcej klawiszy dotykowych jest przykrytych.
- Garnek jest pusty, a dno jest przegrzane.

Panel sterowania nie reaguje (twardy reset płyty):

- Odłącz urządzenie od zasilania (bezpiecznik lub wtyczka).
- Odczekaj 10 sekund.
- Podłącz ponownie i przytrzymaj „A” ok. 5–8 sekund, aby aktywować panel.

Panel sterowania jest wygaszony/nie działa prawidłowo

(rozwiązanie bez konieczności odłączania urządzenia od zasilania):

Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do zasilania. Na panelu dotykowym przytrzymaj klawisz „A” przez około 10 sekund do momentu, aż panel znów zacznie funkcjonować prawidłowo.

Ważne: Gdy panel jest wygaszony symbole mogą być niewidoczne. W takim przypadku należy zlokalizować miejsce, w którym standardowo znajduje się symbol „A”.

Jeśli panel jest całkowicie wygaszony, dotknij i przytrzymaj palec w jednym z poniższych miejsc:

1. Obszar znajdującym się około 2 cm poniżej symbolu „Power Boost” lewego górnego pola grzewczego,
2. Obszar , w którym standardowo zlokalizowany jest symbol „A”.

Po wykonaniu tych czynności panel powinien się odblokować i zacząć reagować.

Informacje / kody błędów

Gdy system elektroniczny wykryje jakąś nieprawidłowość, na panelu sterowania płyty (obok ikony wyboru pola grzewczego) zostanie wyświetlona informacja z kodem błędu. Grzałka w której wystąpiła usterka jest wyłączana i nie można jej włączyć podczas gdy status ostrzeżenia pozostaje aktywny (gdy wyświetlana jest informacja ostrzegawcza lub nadawany dźwięk ostrzeżenia).

Błędy urządzenia

Błąd	Opis błędu	Wyświetlacz	Czas potwierdzenia	Bezpieczny tryb startowy	Bezpieczny tryb	Efekt w urządzeniu	Przywracanie normalnego stanu
Błąd mikrokontrolera	Wewnętrzny błąd mikrokontrolera	F/0	400ms	Restart	Restart/ Trwały	Aplikacja wyłączona	-----
Błąd komunikacji	Błąd komunikacji	F/5				Grzałki wyłączone	Kiedy błąd znika
Usterka systemu klawiszy	Błąd klucza zabezpieczeń	F/C				Aplikacja wyłączona	Kiedy błąd znika
Zwarcie czujnika temperatury interfejsu użytkownika	Błąd dotykowego czujnika NTC	F/E				Aplikacja wyłączona	Kiedy błąd znika
Otwarty obwód czujnika temperatury interfejsu	Błąd dotykowego czujnika NTC	F/t				Aplikacja wyłączona	Kiedy błąd znika
Przekroczenie temperatury interfejsu użytkownika	Błąd dotykowego czujnika NTC Wyłączenie grzałek	F/c				Aplikacja wyłączona	Kiedy temperatura interfejsu < 89°C
Błąd EEPROM	Błąd sumy kontrolnej EEPROM	F/H				Aplikacja wyłączona	-----
Błąd czułości klawiszy	Błąd klawiatury	F/b				Aplikacja wyłączona	Kiedy błąd znika
Usterka wielu klawiszy	Błąd klawiatury	F/d				Aplikacja wyłączona	Kiedy błąd znika

Błędy jednostek zasilania i grzałek

Błąd	Opis błędu	Wyświetlacz	Efekt w urządzeniu	Przywracanie normalnego stanu
Utrata przejścia przez zero napięcia sieciowego	Nie wykryto przejścia przez zero napięcia sieciowego	F/6	Grzałki jednostki zasilającej wyłączone	Kiedy błąd znika
Błąd przepięcia napięcia sieciowego	Napięcie sieciowe jest za wysokie lub za niskie	F/J	Grzałki jednostki zasilającej wyłączone	Kiedy błąd znika
Zwarcie obwodu czujnika temperatury radiatora	Czujnik NTC radiatora ma zwarcie	F/3	Grzałki jednostki zasilającej wyłączone	Kiedy błąd znika
Obwód otwarty czujnika temperatury radiatora	Czujnik NTC radiatora ma przerwę w obwodzie	F/4	Grzałki jednostki zasilającej wyłączone	Kiedy błąd znika
Usterka przetwornika ADC czujnika NTC grzałki	Przetwornik ADC używany do odczytu NTC nie działa	F/8	Grzałka wyłączona	Kiedy błąd znika
Skrócenie obwodu czujnika NTC grzałki	Czujnik NTC grzałki ma zwarcie	F/1	Grzałka wyłączona	Kiedy błąd znika
Przerwa w obwodzie czujnika NTC grzałki	Czujnik NTC grzałki ma przerwę w obwodzie	F/2	Grzałka wyłączona	Kiedy błąd znika
Stała wartość czujnika NTC grzałki	Wartość NTC grzałki nie zmienia się wraz z temperaturą	F/7	Grzałka wyłączona	Kiedy błąd znika

Dear Sir/Madam,

You have become users of the latest generation kitchen hood. This hood has been designed and manufactured specifically to meet your expectations and will certainly be a part of a modernly equipped kitchen. The innovative design solutions and the use of modern production technology ensure its high functionality and aesthetics.

Before proceeding with the installation of the hood, please carefully read the contents of this manual. This will help you avoid incorrect installation and operation of the hood.

We wish you satisfaction and enjoyment with the choice of our company's hood.

Safety warnings

Your safety is our top priority. As manufacturers, we ask that you read the safety recommendations below before installing or using your induction hob.

We recommend that you keep this manual in a safe place for future reference.

MODEL	COOKING AREA	POWER (W)	PACKAGE SIZE (mm)
CulinaSync Advanced	4 induction zones	7200	685*605*115

Electrical safety

⚠ WARNING! Risk of electric shock

- All work related to the installation and servicing of the appliance must be carried out by persons with the appropriate qualifications and in accordance with applicable laws and standards. Household electrical appliances must be earthed in accordance with applicable regulations and standards.
- The induction hob must be installed and grounded by a person with the appropriate qualifications.
- It is necessary and mandatory to connect the appropriate grounding system.
- The appliance must be connected to an electrical circuit equipped with a switch that allows it to be completely disconnected from the power supply.
- Failure to comply with these requirements may result in electric shock, serious injury, or death.

Installation safety

- Please pass this information on to the person responsible for installing the device.
- To avoid hazards, the device must be installed in accordance with the requirements set out in this installation manual. Incorrect installation may result in the loss of warranty and the exclusion of warranty claims.

Safety during use and maintenance

⚠ CAUTION! Risk of cuts

- Be careful around the sharp edges of the device.
- Improper handling of the device may result in cuts or other injuries.
- Do not place any flammable materials or products that may ignite on the appliance.
- Never leave the appliance unattended when it is switched on.
- In extreme cases, cooking may cause smoke or greasy spills that may ignite.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.

- Do not store any items on the cooktop, even when it is switched off.
- Do not use the appliance to heat the room.
- After cooking, always switch off the heating zones and the entire hob according to the instructions, using only the touch controls.
- Do not use a steam cleaner to clean the induction hob.
- Do not place or drop heavy objects on the hob surface to avoid damaging the glass.
- Do not use pans with frayed or damaged edges, do not move dishes across the glass surface as this may cause scratches.
- Do not use abrasive scouring pads or aggressive cleaning agents that may scratch the surface of the cooktop.
- **⚠ WARNING! Risk of electric shock**
- Do not use the induction hob if its surface is damaged (cracked or broken). If the glass is damaged, immediately disconnect the appliance from the power supply and contact an authorized service center.
- Before cleaning or performing any maintenance, disconnect the induction hob from the mains.
- Failure to follow these instructions may result in electric shock, serious injury, or death.

Health hazard

The CulinaSync Advanced induction hob complies with all applicable electromagnetic safety standards, which means that its use is safe for health in accordance with current standards.

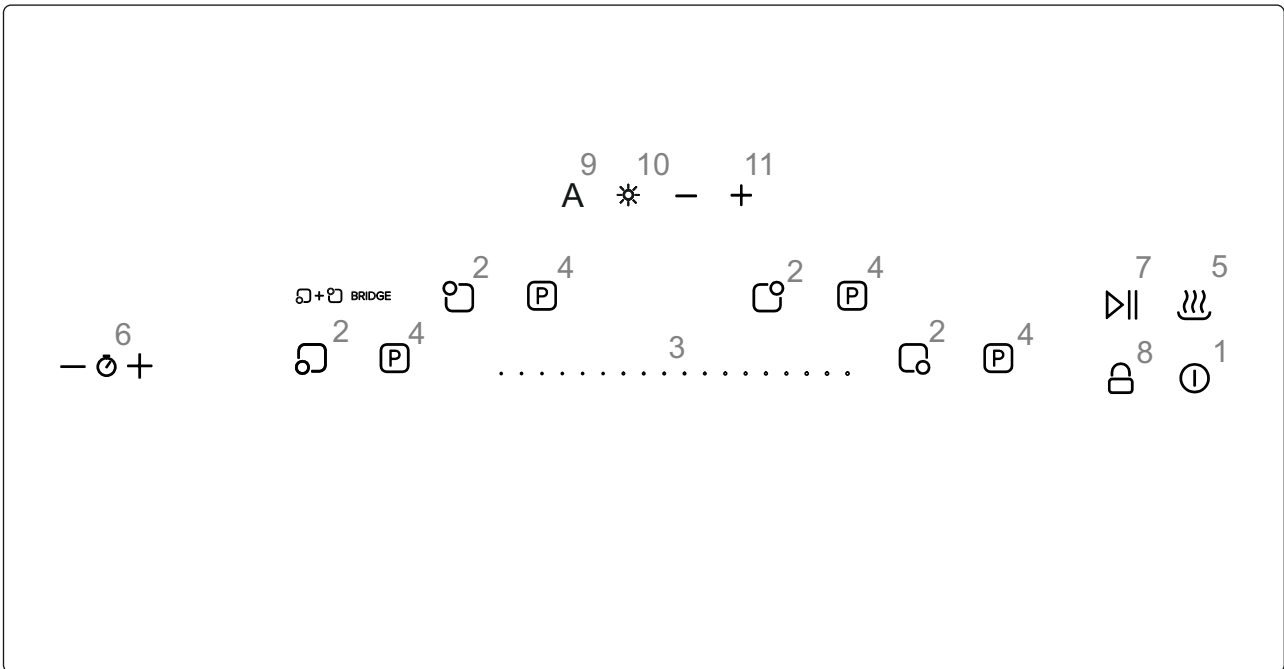
Hot surface hazard

- During operation, easily accessible surfaces may become very hot, posing a risk of burns on contact.
- Do not touch the glass surface of the hob or bring your body, clothing, or other objects close to it until the appliance and cookware have cooled down.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, or lids on the hob—they may become hot and cause burns. The handles of hot cookware may also be hot.
- Make sure that the handles do not protrude beyond the edge of the appliance and are out of reach of children.
- Failure to follow these recommendations may result in serious burns.

Child safety

- This appliance can be used by children aged 8 years and above if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children without adult supervision.

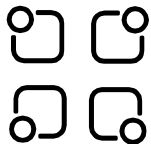
Induction hob control panel



1. On/off button



7. Pause



2. Selecting the heating zone



8. Lock button



4. Power Boost



9. Automatic hood control mode



5. Maintaining temperature



10. Hood lighting



6. Timer



11. Adjusting the hood speed



3. Setting the power level (- / +). Touch slider.

- Do not leave children unattended in a room where the appliance is in use.
- Do not allow children to sit, stand, climb or lean on the appliance in any way.
- Do not store items that may be of interest to children in cupboards directly above the appliance to prevent them from climbing onto the hob.

Important safety instructions

- Important safety instructions If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a suitably qualified person to avoid the risk of electric shock.
- Do not repair or replace parts of the appliance yourself unless clearly described in this manual.
- All other servicing should only be carried out by a qualified technician.

⚠ WARNING: Fire hazard (fat and oils)

Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

NEVER extinguish a fire with water. In the event of ignition, switch off the appliance and then cover the flame with a lid or fire blanket.

⚠ WARNING: Risk of fire on the hob surface

Do not store any items on or in the immediate vicinity of the hotplates, as they may overheat and cause a fire.


⚠ WARNING: Damaged surface

If the hob surface (ceramic glass or similar material) is cracked, switch off the appliance immediately and disconnect it from the power supply to avoid the risk of electric shock.

⚠ WARNING: Children and persons with reduced capabilities

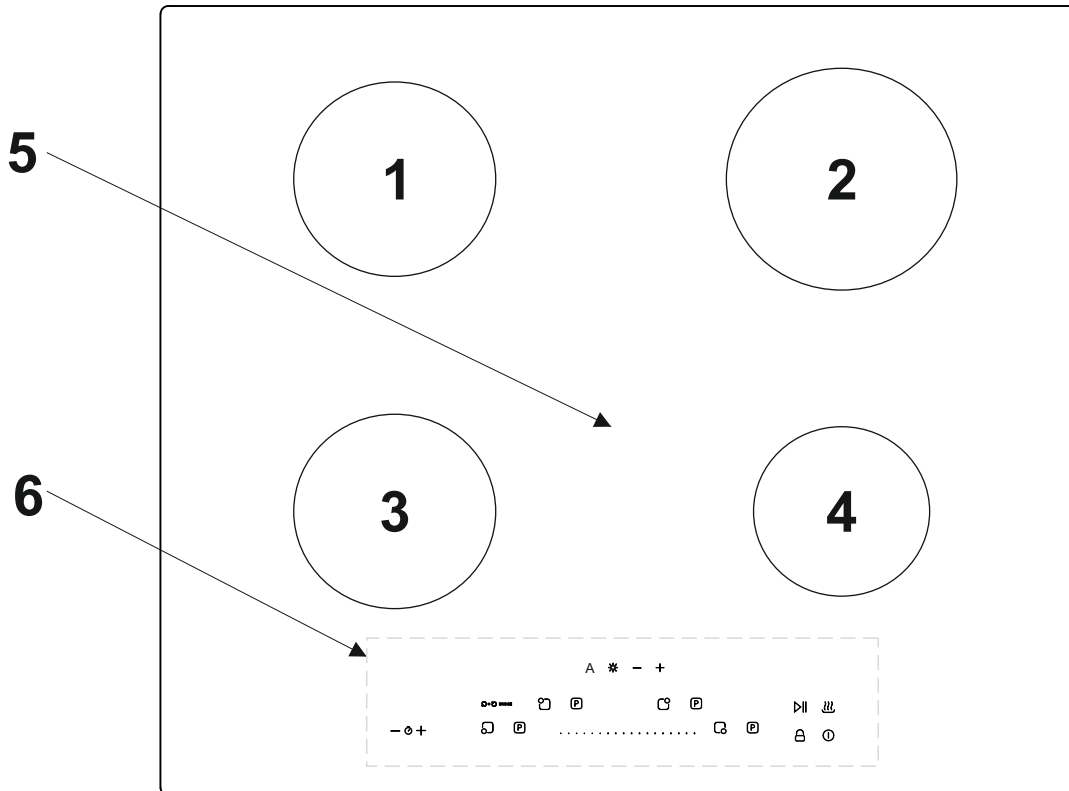
This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities if they have been given supervision or prior instruction concerning the safe use of the appliance.

First start-up instructions

When using the hob for the first time, unlock the appliance by pressing the lock icon in accordance with the procedure described in these instructions. 

CulinaSync Advanced – Matte model

Constitutes a design variant of the CulinaSync Advanced model. The difference applies solely to the type of surface finish (matte glass). The technical specification, functionality, and method of operation of the appliance remain unchanged.

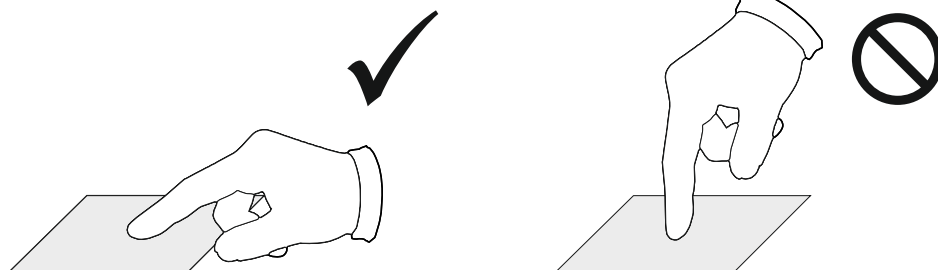


- 1. Induction hob max. 2000W
- 2. Induction hob max. 2000W
- 3. Induction hob max. 2000W

- 4. Induction hob max. 1600W
- 5. Glass hob
- 6. Control panel

Using touch controls

Touch controls respond to gentle contact — there is no need to press hard. Use your fingertip rather than the tip of your finger to operate them. Each correctly registered touch will be confirmed by an audible signal. Ensure that the control panel surface is always clean and dry, and that no objects (e.g. dishes, cloths) are covering the buttons. Even a thin layer of water can interfere with the touch controls.

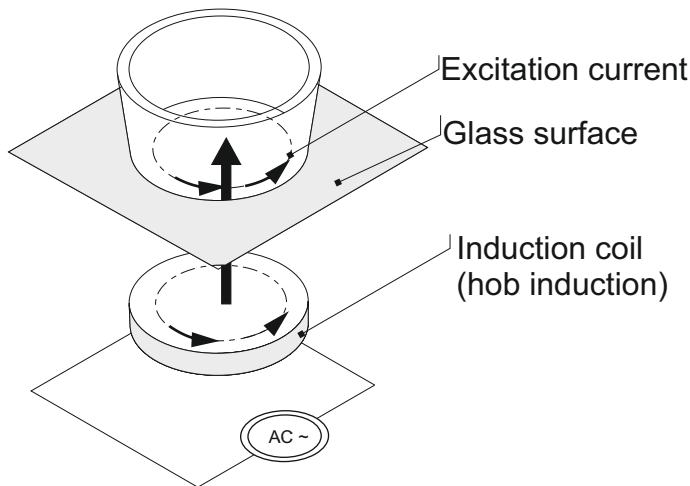


Before using your new induction hob

Read this manual, paying particular attention to the section entitled “Safety warnings”. Remove any protective film that may still be on the induction hob.

Cooking on an induction hob

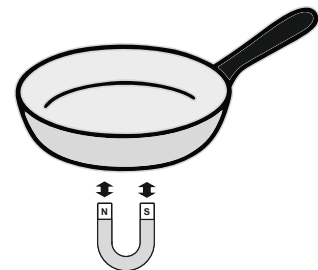
Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It works on the principle of electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly by heating the glass surface. The glass heats up only because it is heated by the heat from the cookware.



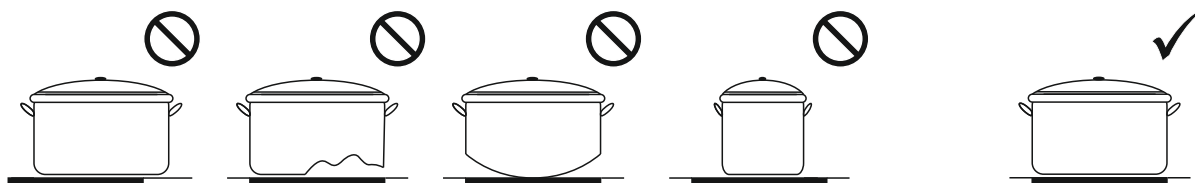
Choosing cookware

The induction hob can only be switched on when a pot with a magnetic base is placed on the heating zone. Choose cookware that is labelled (marked) as suitable for use on induction hobs. The best cookware for use on induction hobs has a thick, flat base.

- If the bottom of the pot attracts a magnet, the pot is suitable for cooking on an induction hob.
- Pots with a diameter of less than 11 cm are not recommended.
- The hob may not work. Stainless steel pots with a multi-layer stainless steel or ferrite base are suitable for cooking on an induction hob if they have a label on the base indicating that they can be used on induction hobs.



- Cast iron pots are suitable for cooking on an induction hob. However, they should have an enamelled base to avoid scratching the ceramic hob.
- Glass, ceramic, terracotta, aluminium, copper or non-magnetic stainless steel containers are not suitable for use on induction hobs.
- Always lift pots and pans from the induction hob – never slide them, as they may scratch the glass.
- Make sure that the base of the pot is smooth, lies flat on the glass and is the same size as the cooking zone. Always place the pot in the centre of the cooking zone.

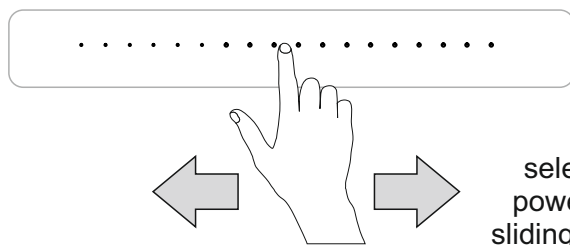


Description of the induction hob

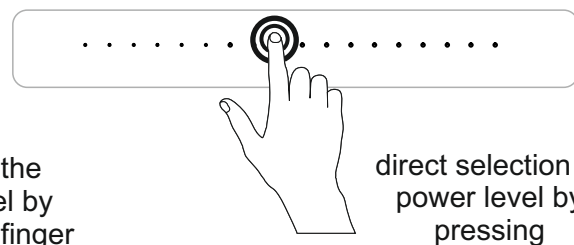
Touch slider field



The power level can be selected in two ways: by sliding your finger along the slider or by placing your finger in a specific position on the slider surface. The set power will be displayed on the heater displays.

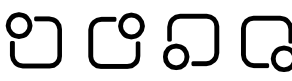


selecting the power level by sliding your finger



direct selection of power level by pressing

I **Turning the hob on/off** – press the On/Off button to turn on the appliance, then press the selected button and adjust the power using the slider. Each heating zone has 9 power levels and 1 additional level (Power Boost).

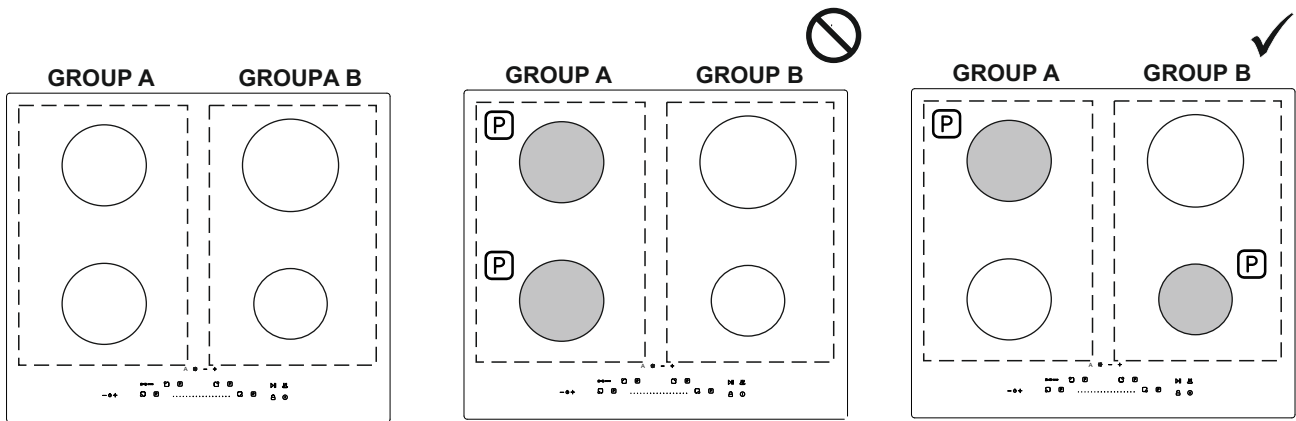
 **Selecting the heating zone.** Tap one of the keys to select a specific heating zone. Use the slider to adjust the power level.



P **Power Boost.** This function allows you to deliver maximum power to the heating zone for approx. 10 minutes, after which the power of the heating zone returns to the previously set value. To activate the fast cooking function (Power Boost), select the heating zone and then press the “P” key: An audible signal will sound and the letter “P” will appear on the display (corresponding to the selected heating zone). The induction heater will operate at maximum power for 10 minutes. After 10 minutes, a beep will sound and the heater will return to level “9.” To interrupt the function, select a different power level on the slider.


Note: The Power Boost function does not work for cooking zones connected with the Bridge function.




Power supply safety restrictions for the Power Boost function

All induction hob heating zones are equipped with the Power Boost function. Due to power distribution restrictions, the appliance has been divided into two groups of heating zones. It is not possible to use the Power Boost function simultaneously on two zones belonging to the same group (see illustration). If the Power Boost function is activated on both zones of one group, the hob will automatically limit their power to level 9 to ensure safe and proper operation of the appliance.




 **Temperature maintenance** - this function allows you to maintain the temperature of prepared dishes at a constant level (72 °C). To activate/deactivate this function, press the “temperature maintenance” button on the control panel. The function will be indicated by a corresponding light .


 **Heating plate timer** – to activate the timer for a given heating zone, proceed as follows:
1. Activate the heating zone – set the power to a level higher than 0 (the heating zone must also detect a pot).

2. Press the button  and set the time using  .

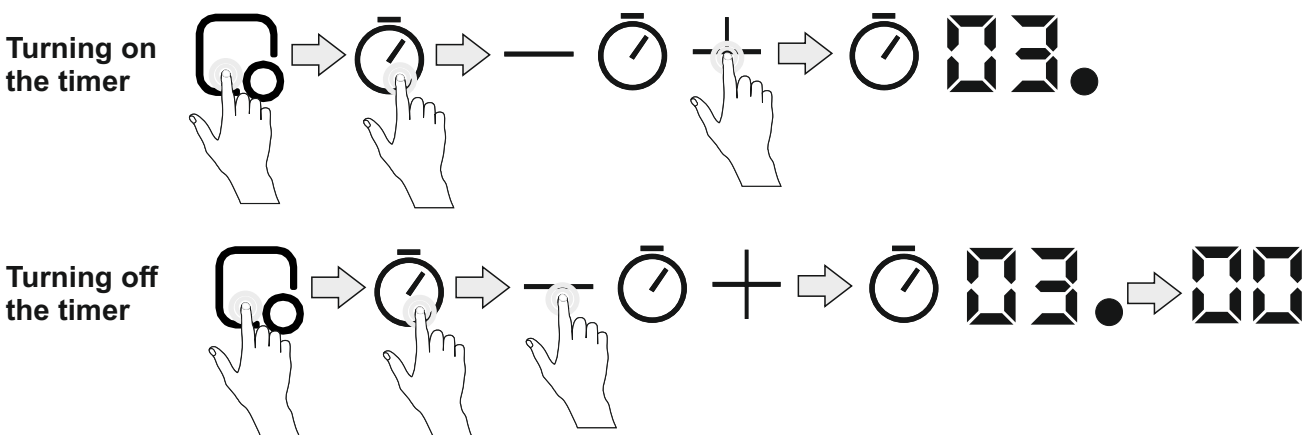
The timer works for more than one heating zone at a time. After counting down the first set time, it emits an audible signal. After it is turned off, the next set time is shown on the display.

 Four LEDs around the Timer icon indicate which zone the set time is counting down for. The user can program the cooking time separately for each heating zone as described above.

The timer can count down from 1 to 99 minutes and will automatically turn off the selected heating zone after the set time has elapsed. The end of the countdown is signaled by a sound, which will turn off after one minute or when the button is pressed.

Note! If you remove the pot from the heating zone, the zone stops working (the symbol flashes , but the timer continues counting down the time.

Note! If the power of the zone is reduced to 0 (zone turned off), the timer stops counting down the time for that zone.



Pause (Stop & Go) - this function allows you to pause/restart any active function on the hob, reducing the cooking power to zero. Press the button to activate. To deactivate the pause, press the pause button again.

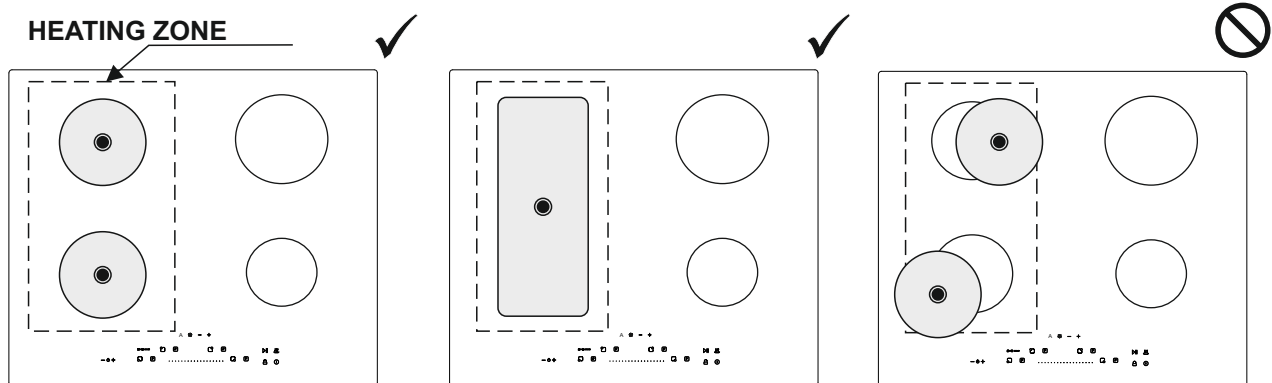
Note: If the pause function is not deactivated after 10 minutes, the hob will switch off automatically.

Locking/unlocking the hob control panel - this function allows you to lock the panel to prevent accidental changes; previously set functions remain active.

Hold down the icon to activate the lock. Hold down again to deactivate it.

The only visual information for the user is a lit diode ● next to the icon .

Bridge function (connected heating zones) + **BRIDGE** - two adjacent heating zones (located vertically on the left) can work together, creating a single heating zone controlled by a single slider. To activate this function, press the two adjacent heating zone icons simultaneously. The icons will start flashing simultaneously. The Slider can be used to adjust the power of the connected zones. Below is a diagram showing the correct and incorrect placement of the heating zones.



To disable the Bridge function, first select any heating zone that is operating in Bridge mode using the key. Then change the power levels to “0” using the slider and wait for the selection time to elapse or touch any heating zone button again (Bridge mode).

H (“HOT”) is an indicator shown on the display that warns the user not to touch the hob in areas where there are hot heating zones. The temperature in this area of the hob is dangerously high (above 60°C).

Pot detection function - The heating zone is only active when the pot detection system recognizes a pot.

Caution! The induction hob does not work: If there is no cookware on the heating zone or if it is not suitable for induction, the power of the heating zone cannot be increased and the symbol flashes on the display: .

If the cookware is removed during cooking, the symbol flashes on the display. It disappears when the cookware is replaced and cooking continues at the previously selected power level.

Automatic functions

Protection against accidental activation of buttons

If any button is held down for more than 10 seconds, the hob switches off automatically. A warning signal sounds every 10 seconds until the button is released.

Automatic heater shut-off after a specified time


After the maximum operating time at the same power level (see table below), the heater switches off automatically.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximum operating time	10h	5h	5h	4h	3h	2h	2h	2h	1h

The automatic heater shut-off time is automatically reset when the power level is changed.

Starting to use the hotplate

1. Unlocking the board during initial startup

Press and hold the lock button  to unlock the control panel.

2. Turning on the device

Press and hold the ON/OFF button to start the induction hob.

3. Preparing to cook

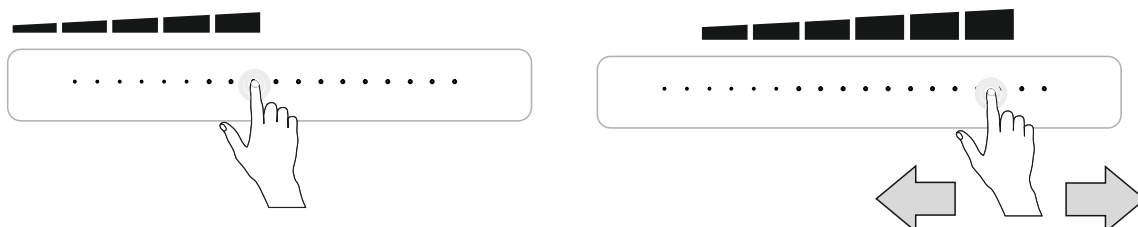
Place the appropriate cookware on the selected heating zone. Ensure that the bottom of the cookware and the surface of the heating zone are clean and dry.

4. Heating zone selection

Tap the selection button for the heating zone you want to activate.

5. Setting the heating power

Set the desired power level by touching or sliding your finger on the slider.



End of cooking

1. Selecting a field to disable

Hold down the button for the heating zone you want to turn off.

2. Heating zone deactivation

Use the slider to change the power level to "0." Make sure that the power display now shows "0," and after a moment, the symbol "H" should appear on the display, indicating a hot surface.



3. Turning off the induction hob

Hold down the "ON/OFF" button.

Induction hob cooperation with kitchen hood

From the induction hob control panel, it is possible to simultaneously control both the induction hob and the cooker hood wirelessly, provided that the devices are compatible with each other.

Compatibility of Ciarko Design induction hobs with Ciarko Design cooker hoods

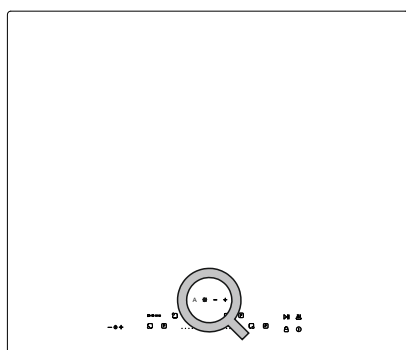
When combining an induction hob and a Ciarko Design hood (with wireless control function), the company guarantees the compatibility of these devices. However, this warranty is valid provided that the following requirements are met:

- Avoid exposing the hood panel to direct sunlight, as this may damage it or interfere with its operation.
- Halogen lights should not be directed directly at the hood panel, as this may adversely affect its functions.
- The control panel of the induction hob must remain uncovered and free of any objects that could interfere with its accessibility or readability.
- Do not interfere with the signal between the hob and the hood, for example by covering it with your hand, a pot handle, or by placing a tall pot on the hob.

Compatibility of Ciarko Design induction hobs with cooker hoods from manufacturers other than Ciarko Design

Using the control panel of the Ciarko Design induction hob, it is possible to control a cooker hood from a manufacturer other than Ciarko Design, but this requires ensuring that both devices are compatible with each other. We recommend that customers physically compare the devices – the Ciarko Design induction hob and the cooker hood from another manufacturer – before purchasing and check directly whether they work together correctly. Such a live verification will allow you to assess compatibility and the operation of the wireless control function. We also encourage you to consult with sales advisors or the manufacturer's customer service to ensure that the selected device models are compatible. Ciarko emphasizes that if the cooker hood is free from defects, it is not responsible for any lack of communication between the devices.

Location of additional induction hob keys for controlling the cooker hood



A

Automatic control mode for the hood



Hood lighting



Power control of the hood


Automatic communication between the induction hob and the cooker hood

If the induction hob and cooker hood communicate correctly with each other wirelessly, pressing the ON/OFF button on the hob control panel will simultaneously activate the cooker hood. The cooker hood can operate in two control modes:

Automatic mode – the hood speed is automatically adjusted based on the power level set on the induction hob.


Manual mode – the hood speed is set manually.

Automatic mode


When the hood is operating in automatic mode, the “A” symbol and  are illuminated on the control panel. The hood speed is automatically selected depending on the set power level of the hob, as shown in the table below. If several heating zones are active at the same time, the hood adjusts its speed to the highest power level set. Automatic mode is activated by touching the “A” icon or the “+”/“–” buttons on the panel. The table below shows which hood motor speed corresponds to each power level of the induction hob.

Induction hob – max. power:	1~3	4~5	6~8	9~P.
Hood fan speed:	1	2	3	4

Manual mode

When the hood is operating in manual mode, the ‘A’ symbol is dimmed and the ‘+’, ‘–’ and  icons are illuminated. The hood speed can be changed using the ‘+’ and ‘–’ buttons. In this mode, the user can set the hood power according to their preferences. Manual mode can be activated by pressing the ‘A’ button, which disables automatic mode. After switching off the induction hob, the hood continues to operate at the lowest speed for about 5 minutes, after which the turbine switches off automatically.

Hood lighting control

To switch the hood lighting on or off, press and hold the lighting button  on the induction hob control panel.

WARNINGS!

Overheating protection

The installed temperature sensor monitors the temperature inside the induction cooker. If excessive temperature is detected, the induction cooker will automatically stop working.

Residual heat warning

When the cooker has been in use for some time, it may still contain residual heat. The letter “H” warns you to keep your distance.

Heating power settings

The settings below are merely guidelines. The exact setting will depend on several factors, including the type of cookware and the quantity of ingredients. Experiment with your induction cooker to find the settings that work best for you.

Heating field power level	Description
1-2	<ul style="list-style-type: none"> - gentle heating of small amounts of food - melting chocolate, butter and foods that burn quickly - gentle cooking - slow heating
3-4	<ul style="list-style-type: none"> - heating - rapid cooking
5-6	<ul style="list-style-type: none"> - pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> - frying - cooking pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none"> - frying over high heat - sautéing - bringing soup to a boil - boiling water

⚠ WARNING: Exercise caution when frying, as oil and fat heat up very quickly. At very high temperatures, oil and fat will spontaneously ignite, posing a serious fire hazard.

Precautions to prevent damage to the board

- Damaged cookware or cookware with a rough bottom (unglazed cast iron) can damage the glass hob.
- If there is sand or other abrasive materials on the glass hob, this can cause damage to the glass hob.
- Do not drop any objects (even small ones) onto the glass hob.- Avoid hitting pots against the glass edge.
- Ensure that the appliance is ventilated in accordance with the manufacturer's instructions.- Do not leave empty pots on the hob.
- Avoid contact between sugar, plastic or aluminium foil and hot zones. These materials can cause cracks or damage to the glass ceramic when cooling down: Switch off the appliance and immediately remove the relevant materials from the hot zones (Caution: risk of burns!).
- Do not place any objects on the hob. (Caution: risk of fire!).
- Never place a hot pot in the working area.
- If there is a drawer under the built-in appliance, ensure that there is sufficient distance (2 cm) between the contents of the drawer and the bottom of the appliance to ensure good ventilation.
- Do not place flammable items (e.g. aerosols) in the drawer under the hob. Any cutlery trays must be made of heat-resistant material.

Additional precautions

- Ensure that the cookware is always centred on the cooking zone. The base of the cookware must cover the heating element as much as possible.
- The magnetic field may affect electronic devices. Persons with pacemakers should consult their retailer or doctor beforehand.
- Do not use pots or pans made of plastic or aluminium: they may melt in hot zones.
- Never extinguish the fire with water. Switch off the heating zone. Carefully smother the flames with a lid or baking dish lid, etc.

CAUTION!

Lift the cookware when moving it to prevent the glass plate from being scratched or soiled by friction.

CAUTION!

The use of unsuitable pots and pans or removable accessories for heating non-induction pots is not covered by the warranty.

The manufacturer is not liable for any damage to the induction hob and its surroundings resulting from improper use.

Noises when cooking on an induction hob

When using an induction hob, all kinds of noises may occur in the cookware. These noises depend on the design and material of the cookware base.

- **Buzzing**

The buzzing occurs when you cook at a higher power setting. This is caused by the amount of energy transferred from the hob to the cookware. The humming disappears or becomes quieter when you select a lower power setting for the hob.

- **Clattering**

This sound is generated when a cooking pot is made of different layers of material. The noise is caused by vibrations at the contact surfaces of the different layers of material.

- **Whistles**

Such sounds generally occur with cookware that consists of several layers of material and when two adjacent hobs are used simultaneously at maximum power. The whistling disappears or becomes quieter when a lower power setting is selected for the hob.

- **Clicking**

At low power settings, clicking noises may occur in the electronic circuits.

- **Humming**

Humming may occur when the fan is switched on. This fan cools the electronics during intensive use of the hob. At high temperatures, the fan continues to run even when the hob is switched off.

Problems with the operation of the induction hob

The induction hob or selected zone is not working:

- The hob is not properly connected to the power supply.
- The fuse has blown.
- Check whether the lock is activated.
- The buttons are covered with water or grease.
- There is an object on the buttons.

Failure of one or all heating zones:

- The safety function has been activated.
- It is triggered if you forget to switch off the hob.
- The safety function is also activated if one or more touch controls are covered.
- The pot is empty and the base is overheated.

Control panel not responding (hard reset of the board):

- Disconnect the device from the power supply (fuse or plug).
- Wait 10 seconds.
- Reconnect and hold down 'A' for approx. 5–8 seconds to activate the panel.

The control panel is blank/not functioning correctly

(solution without disconnecting the device from the power supply):

Ensure that the device is connected to the power supply. On the touch panel, press and hold the 'A' key for approximately 10 seconds until the panel starts functioning correctly again.

Important: When the panel is blank, the symbols may not be visible. In this case, locate the area where the 'A' symbol is normally located. If the panel is completely blank, touch and hold your finger in one of the following areas:

1. The area approximately 2 cm below the 'Power Boost' symbol on the upper left heating zone,
2. The area where the 'A' symbol is normally located.

After performing these steps, the panel should unlock and start responding.

Information / error codes

When the electronic system detects an irregularity, an error code message will be displayed on the hob control panel (next to the heating zone selection icon). The faulty heating element is switched off and cannot be switched on while the warning status remains active (when a warning message is displayed or a warning sound is emitted).

Appliance errors

Error	Description	Heater Display	Confirmation time	Start up safe state	Safe State	Effect in the appliance	Normal status recovery
Microcontroller fault	Microcontroller Internal Error	F/0	400ms	Reset	Reset / Permanent	Application off	-----
Communication fault	Communication Error	F/5				Heaters Off	When the error disappears
Cap keys System fault	Security Key Error	F/C				Application off	When the error disappears
User interface temperature sensor short - circuit	Touch NTC Error	F/E				Application off	When the error disappears
User interface temperature sensor open- circuit	Touch NTC Error	F/t				Application off	When the error disappears
User interface overtemperature > 96°C	Touch NTC Error, switching off all heaters.	F/c				Application off	When user interface temperature < 89°C
EEPROM fault	Eeprom Checksum Error	F/H				Application off	-----
Single key fault	Keyboard Error	F/b				Application off	When the error disappears
Multi-key fault	Keyboard Error	F/d				Application off	When the error disappears

Power units errors and heater errors

Error	Description	Heater Display	Effect in the appliance	Normal status recovery
Mains voltage zero crossing loss	Mains voltage zero crossing is not detected	F/6	Power unit heaters off	When the error disappears
Mains overvoltage error	Mains voltage is too high or too low	F/J	Power unit heaters off	When the error disappears
Heatsink NTC short-circuit	Heatsink NTC is in short-circuit	F/3	Power unit heaters off	When the error disappears
Heatsink NTC open-circuit	Heatsink NTC is in open-circuit	F/4	Power unit heaters off	When the error disappears
Heater NTC ADC fault	The ADC used to read the NTC is not operative	F/8	Heater off	When the error disappears
Heater NTC short-circuit	Heater NTC is in short-circuit	F/1	Heater off	When the error disappears
Heater NTC open-circuit	Heater NTC is in open-circuit	F/2	Heater off	When the error disappears
Heater NTC unchanging	Heater NTC value doesn't change with temperature	F/7	Heater off	When the error disappears