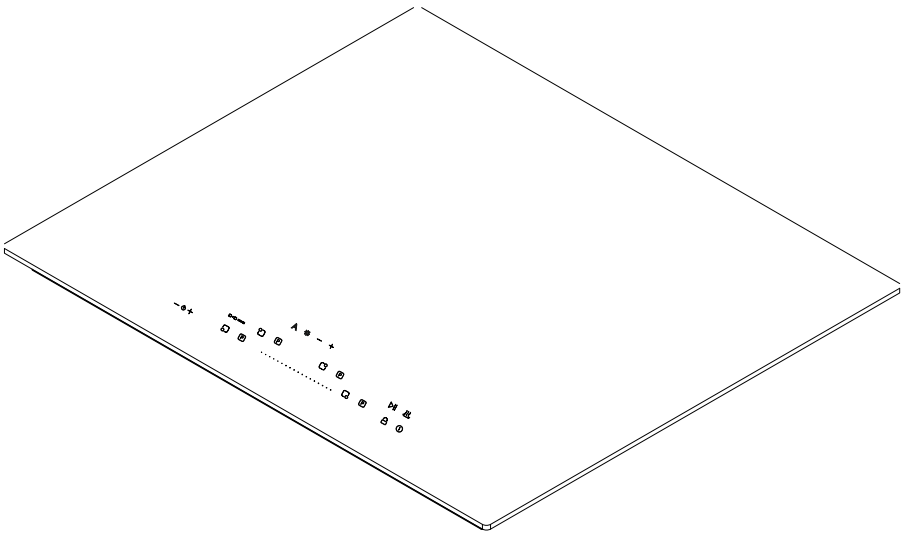
CIARKO®

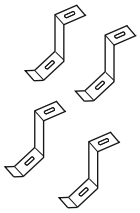
DESIGN

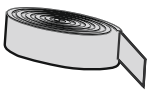
PL: INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI

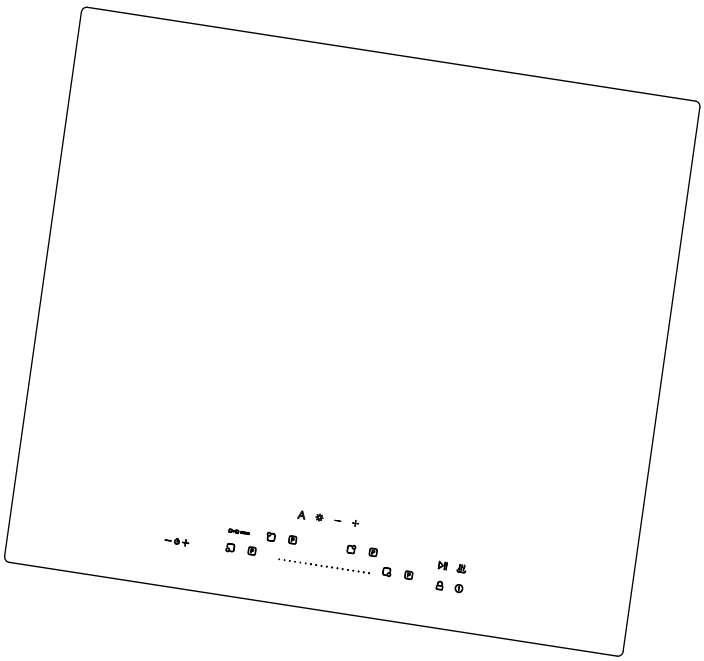
EN: INSTRUCTION ON MOUNTING AND USE

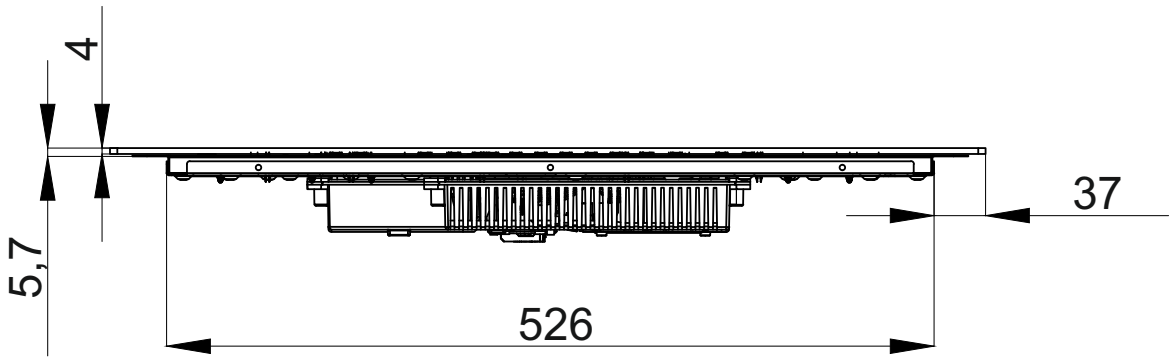


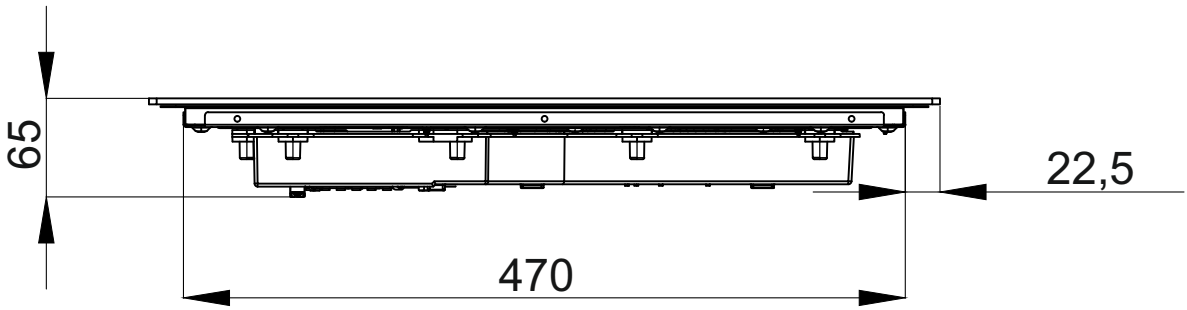
CULINASYNC ADVANCED

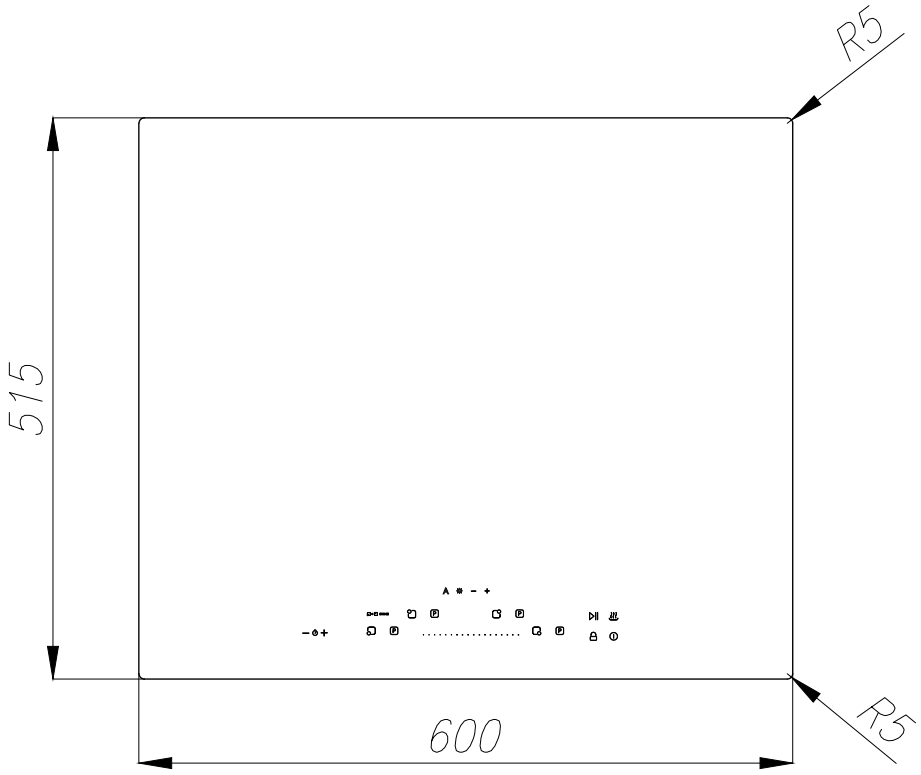




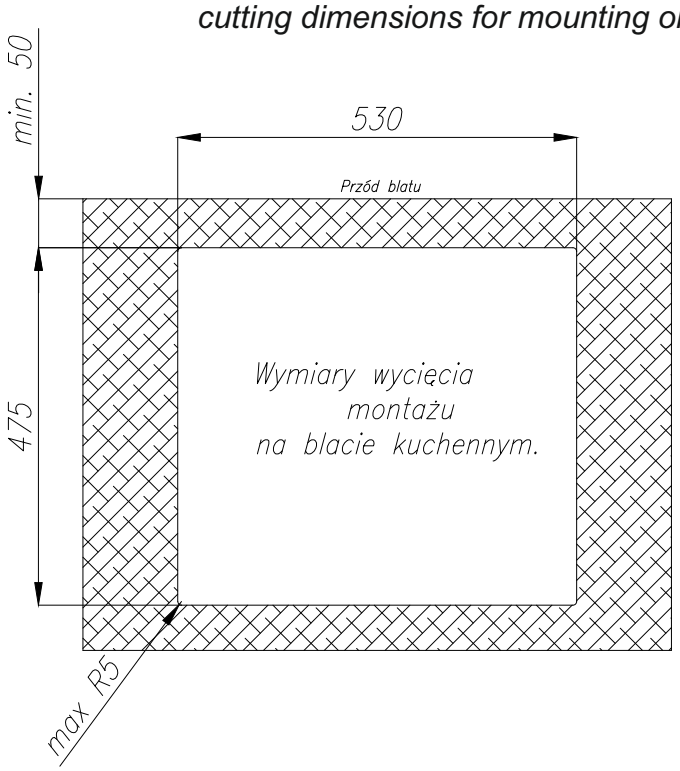



4
5,7
37
526

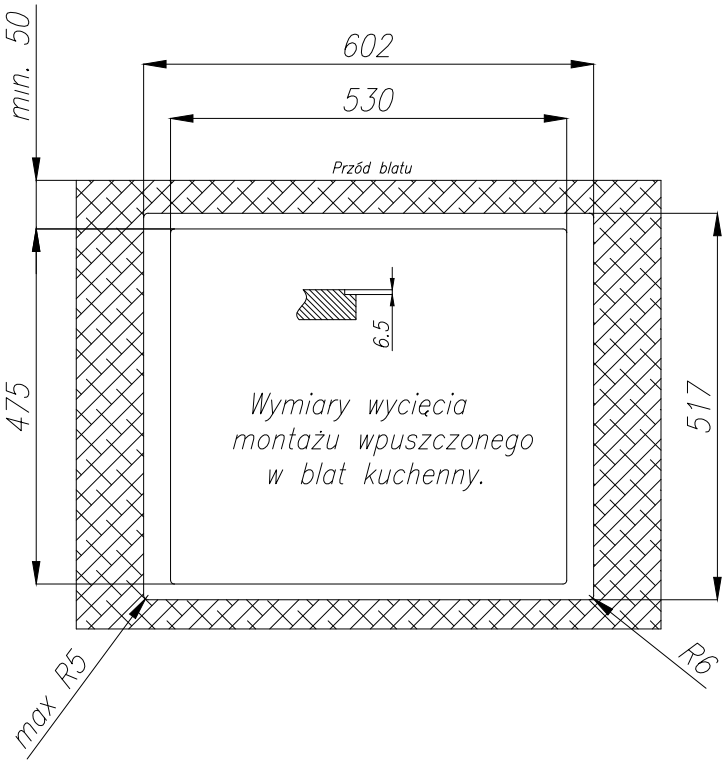

65
22,5
470

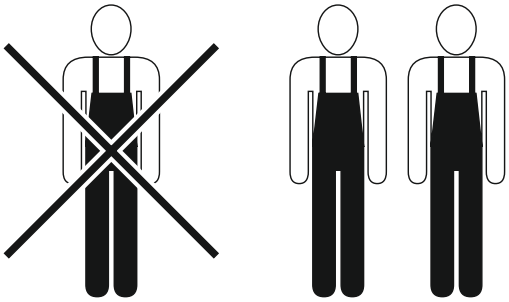

R5
515
600
R5

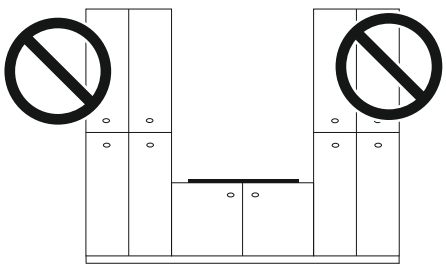
cutting dimensions for mounting on kitchen countertop

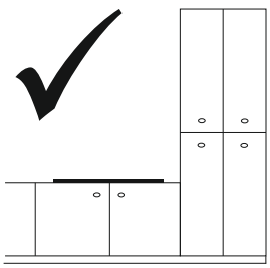


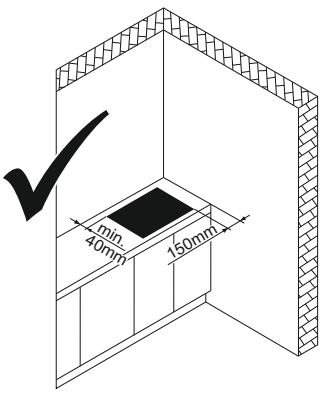
cutting dimensions for inset installation in kitchen countertop

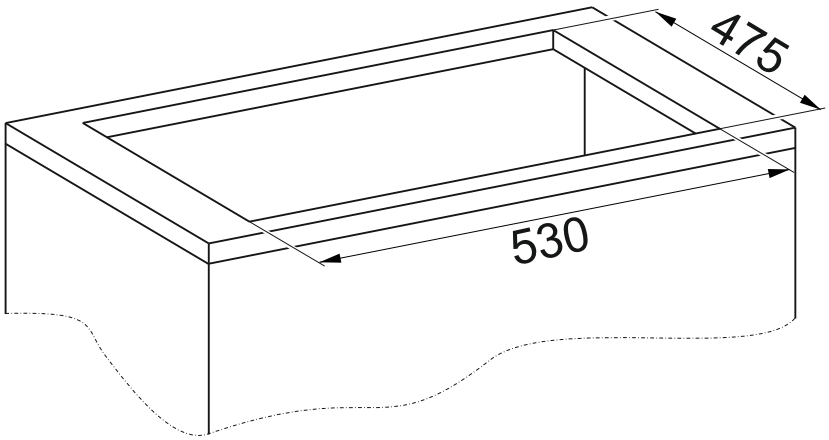


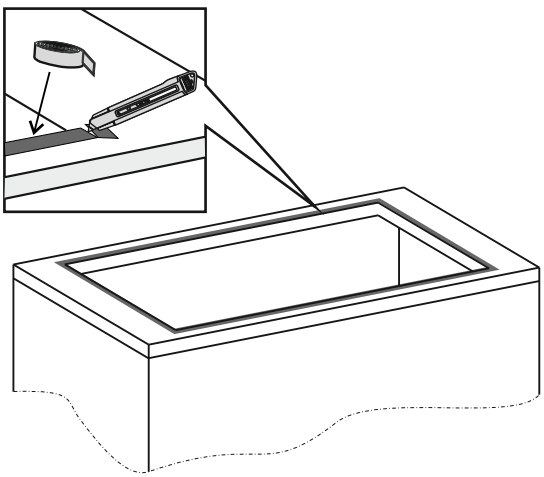


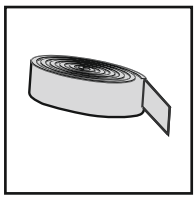


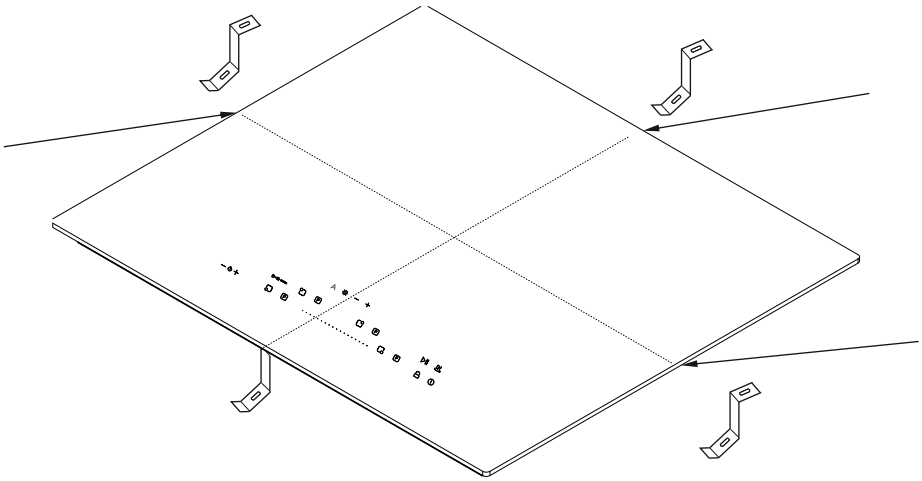


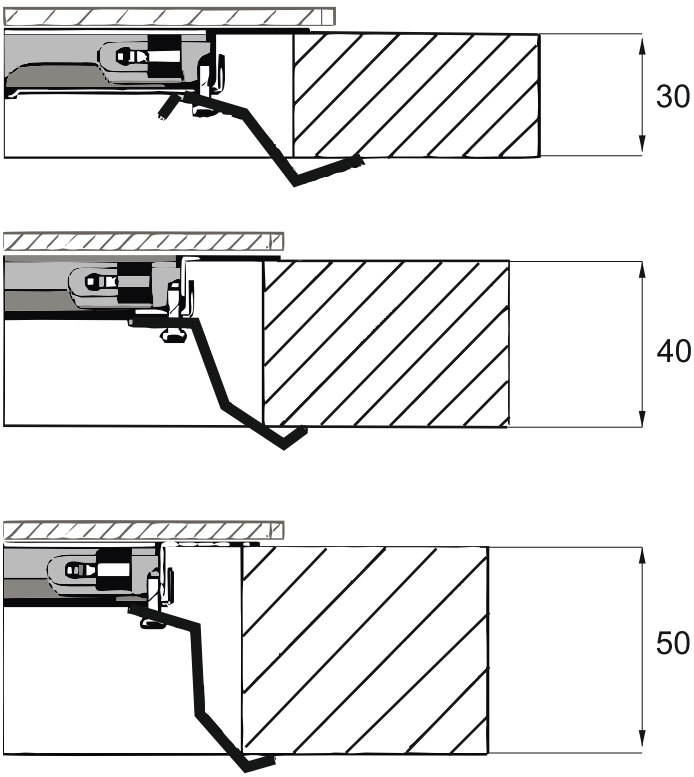

min.
40mm
150mm


475
530



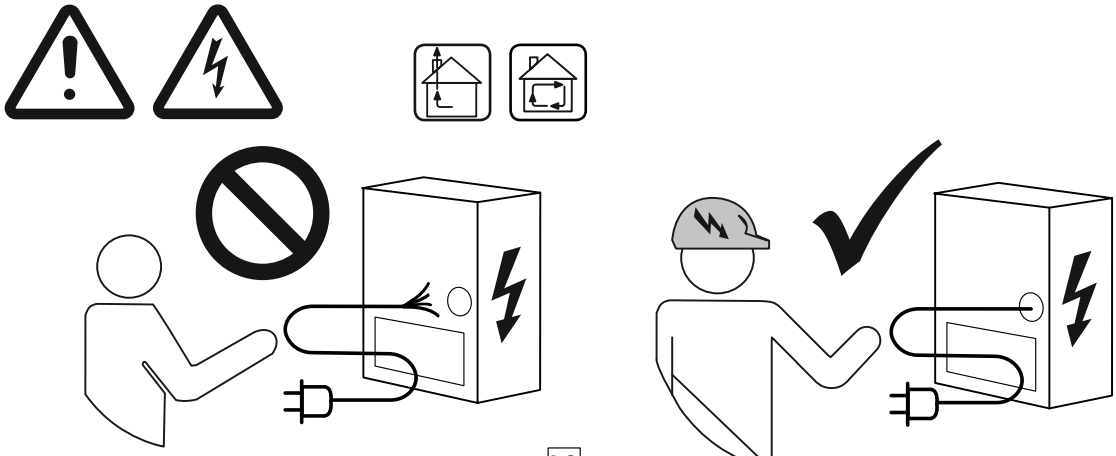






Sposób mocowania przy różnych grubościach blatu kuchennego.

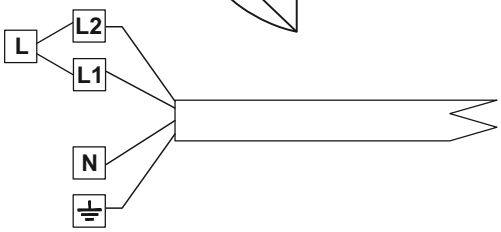
The method of mounting varies depending on the thickness of the kitchen countertop



1-FAZOWE (1-PHASE)

1 x 32A 220-240V~

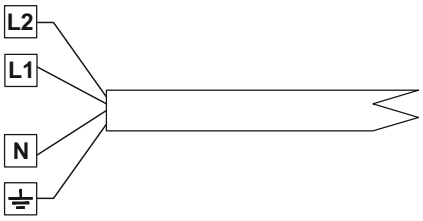
L(L1+L2) + N + GND ⏚



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 ⏚
brązowy / brown	L(L2)	L2
czarny / black	L(L1)	L1
niebieski / blue	N	N

Dane techniczne:

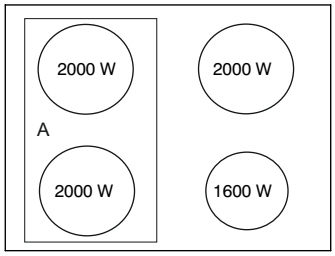
Napięcie nominalne:	220 - 240 V 380 - 415 V
Częstotliwość nominalna:	50/60 Hz
Prąd znamionowy:	2 x 16 A
Moc maksymalna:	7200 W

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

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

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



.
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.

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

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas najważniejsze. Prosimy o zapoznanie się z tymi informacjami przed rozpoczęciem korzystania z płyty kuchennej.

Instalacja

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed instalacją lub użyciem płyty indukcyjnej

Ryzyko porażenia prądem

- Modyfikacje domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezbędne i obligatoryjne jest podłączenie odpowiedniego systemu uziemienia
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenie przecięciem

- Uważaj na ostre krawędzie.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie to należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- Płyta indukcyjna powinna być odpowiednio zainstalowana i uziemiona, wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Płyta indukcyjna powinna być podłączona do obwodu, który zawiera wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia z tytułu gwarancji lub rękojmi.

Obsługa i konserwacja

Ryzyko porażenia prądem

- Nie gotuj na uszkodzonej płycie indukcyjnej (pękniętej lub zbitej). Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej pęknie lub zbije się, natychmiast odłącz urządzenie z sieci elektrycznej i skontaktuj się z serwisem
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłącz płytę indukcyjną od zasilania.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

Płyta indukcyjna CulinaSync Advanced jest zgodna z elektromagnetycznymi normami bezpieczeństwa.

Zagrożenie związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania łatwo dostępne części tego urządzenia nagrzewają się do tego stopnia, że ich dotknięcie może spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia miały kontakt ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Nie należy kłaść na powierzchni kuchenki metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- Trzymaj dzieci z daleka od płyty.
- Uchwyty garnków mogą być również gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza strefy gotowania, na których się znajdują. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować poparzenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. W skrajnych przypadkach gotowanie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub powierzchni do przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę kuchenną w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez opieki w miejscu, w którym używane jest urządzenie.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, z ograniczona zdolnością do korzystania z urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może używać urządzenia bez narażania siebie lub innych na niebezpieczeństwo.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty indukcyjnej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę indukcyjną.
- Nie stawaj przedmiotów na płycie indukcyjnej.
- Nie używaj patelni z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj zmywaków ani żadnych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szybę indukcyjną.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE:

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

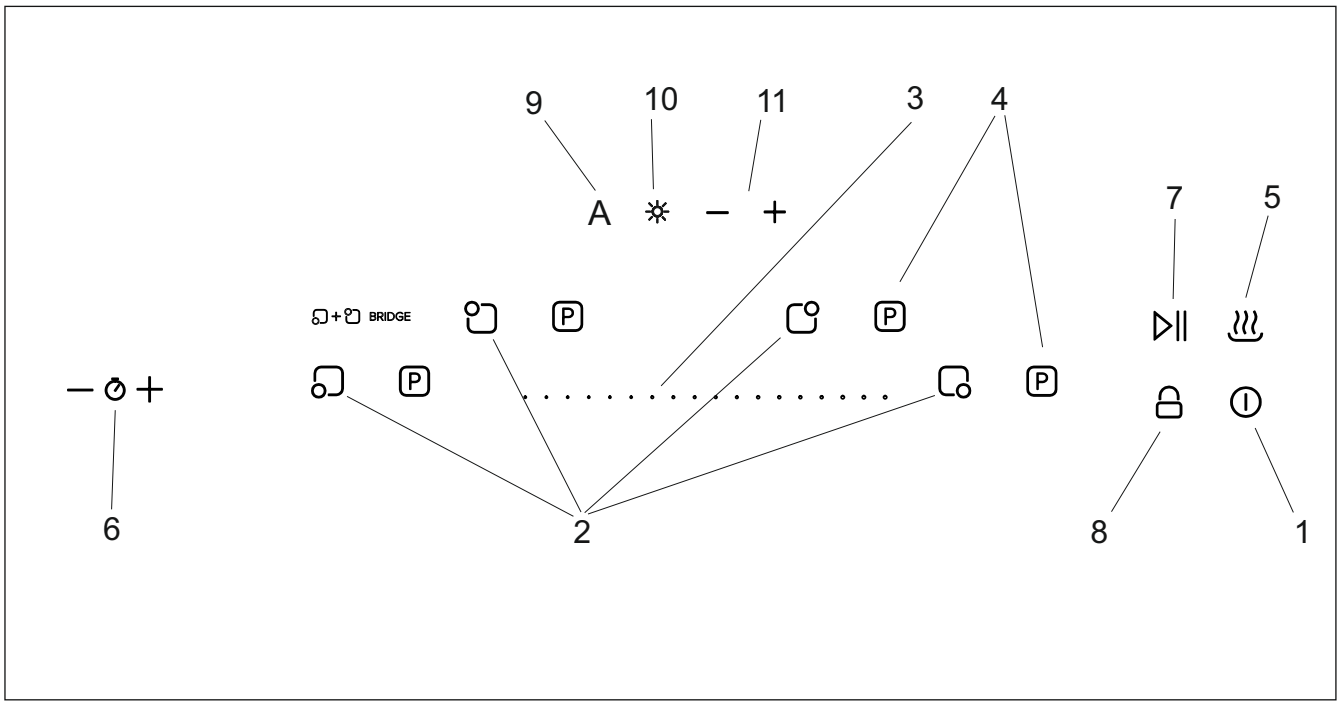
OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, w przypadku powierzchni kuchenki z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, który chroni części pod napięciem.

OSTRZEŻENIE!

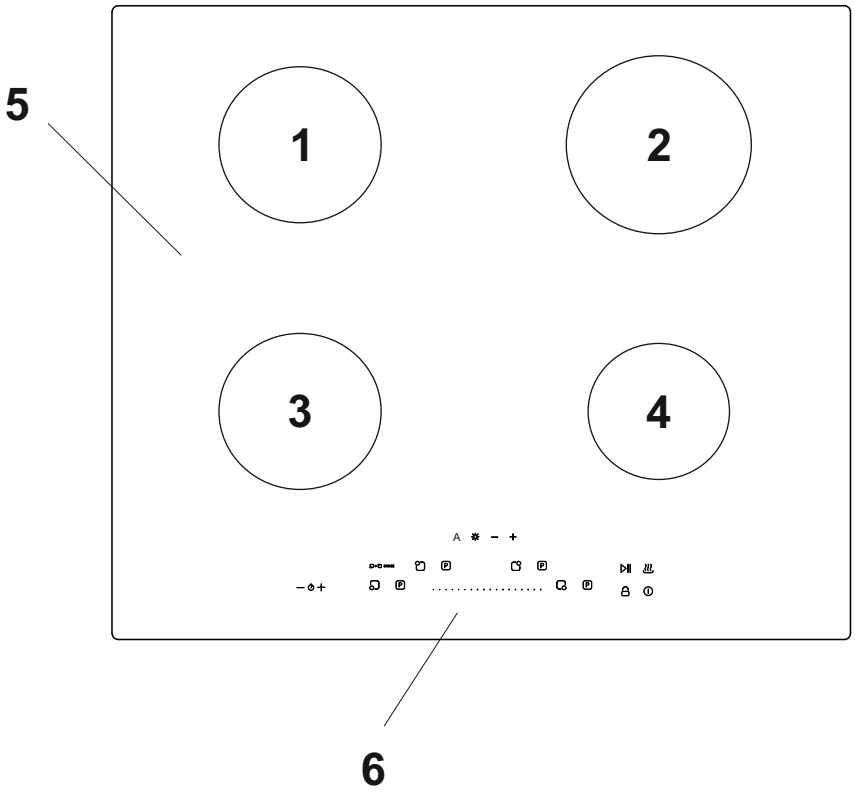
PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU PŁYTY MUSIMY JĄ ODBLOKOWAĆ PRZEZ NACIŚNIĘCIE IKONY BLOKADY.

Sterowanie

Model CulminaSync Advanced



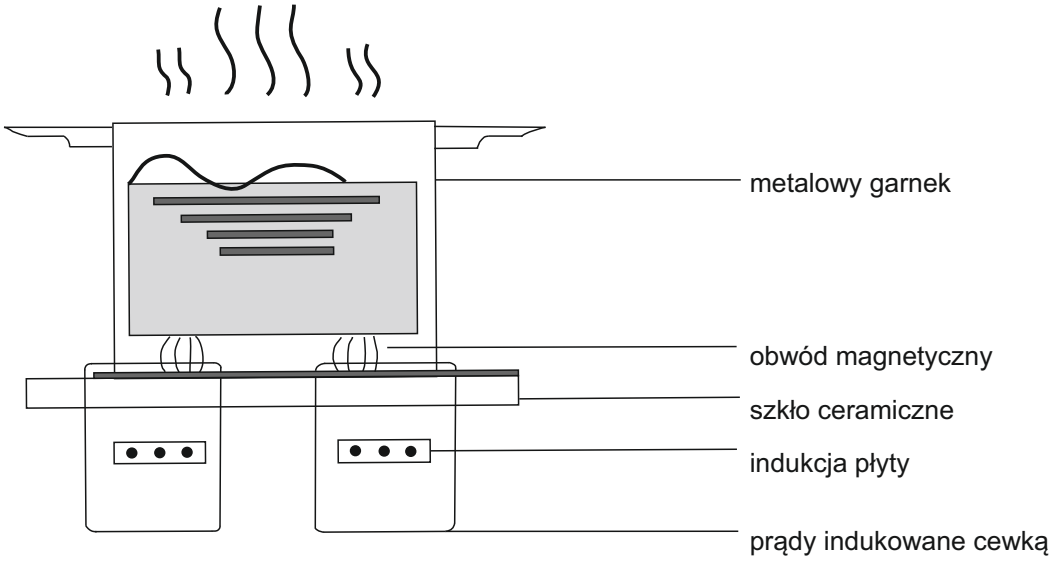
1. Przycisk włączania/wyłączania
2. Kontrola wyboru strefy grzewczej
3. Ustawianie poziomu mocy - / +
4. Power Boost
5. Podtrzymanie temperatury
6. Timer
7. Pauza
8. Przycisk blokady
9. Tryb automatyczny kontroli okapu
10. Oświetlenie okapu
11. Regulacja mocy okapu



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

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

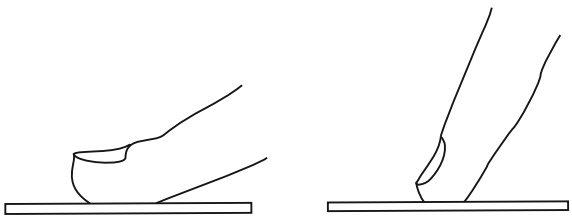


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

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

Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

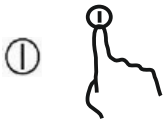
- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszki palca, a nie jego czubka.
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że żaden przedmiot (np. naczynie lub szmatka) ich nie zakrywa. Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.



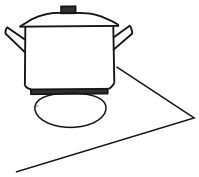
Korzystanie z płyty indukcyjnej

ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

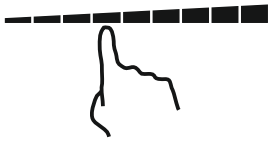
1. Przy pierwszym uruchomieniu płyty musimy ją odblokować przez przytrzymanie ikony blokady.

2. Przytrzymaj przycisk WŁ./WYŁ. 

3. Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejnym, którego chcesz użyć.
- Upewnij się, że dno garnka i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



4. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego.

5. Ustaw poziom mocy, dotykając lub przesuwając palec na sliderze 

ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

1. Przytrzymaj przycisk wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.

2. Wyłącz pole grzejne, zmieniając wartość mocy do „0”.
- Upewnij się, że wyświetlacz mocy pokazuje „0”, a następnie „H” (oznaczające gorąca płytę).

3. Wyłącz całą płytę grzejną, przytrzymując przycisk „WŁ./WYŁ.”.

Uważaj na gorące powierzchnie!

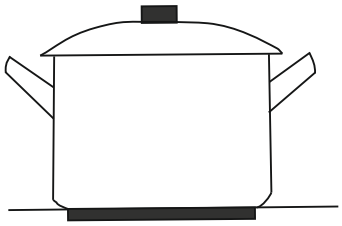
Płyta indukcyjna wyposażona jest w czujnik ciepła resztkowego – po zakończonym procesie gotowania i wyłączeniu płyty indukcyjnej pojawi się litera „H”. Informuje ona iż pole grzejne jest gorące i istnieje ryzyko poparzenia. Litera „H”, zniknie gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Wyłączoną i stygnąca płytę można wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii:
Jeśli chcesz podgrzać kolejny garnek, użyj gorącej jeszcze strefy, stawiając na nią naczynie.

Wybór odpowiednich naczyń do gotowania na płycie indukcyjnej

Używaj wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

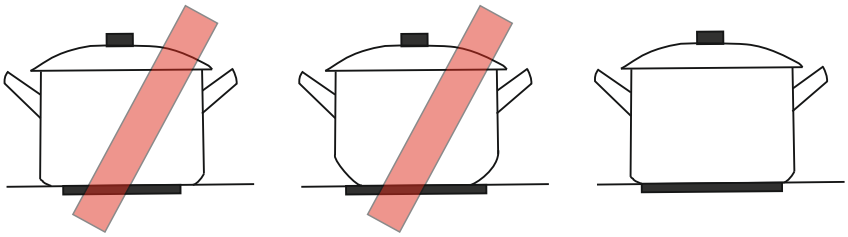
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesem. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli jest przyciągany, naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Jeśli nie masz magnesu:



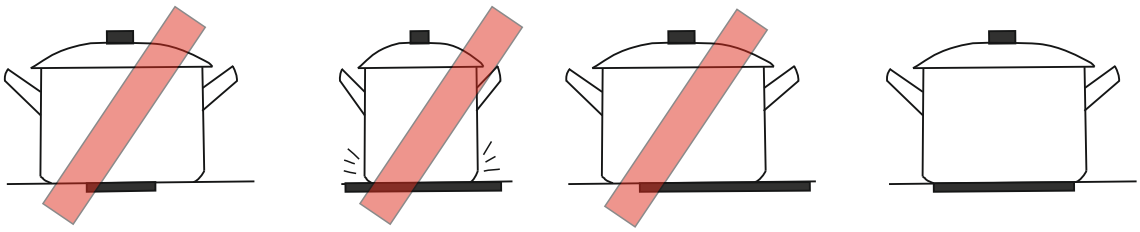
1. Wlej trochę wody do garnka, który chcesz sprawdzić.
2. Włącz i odczekaj 3 minuty, aby sprawdzić, czy woda się nagrzewa.

Środki ostrożności do gotowania indukcyjnego:

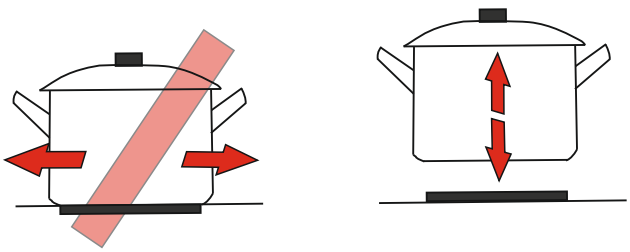
- Nie nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.
- Nie używaj naczyń kuchennych z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



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.



Zawsze zdejmuj garnki z kuchenki indukcyjnej – nigdy ich nie przesuwaj, ponieważ mogą porysować szkło płyty.



Funkcja Power Booster

Dzięki funkcji Power Booster możesz zmaksymalizować moc pola grzejnego przez około 5 minut.

Aktywacja funkcji Power Booster

- Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, dla której chcesz aktywować funkcję Power Booster.
- Naciśnij przycisk „P”

Moc strefy gotowania jest zmaksymalizowana;

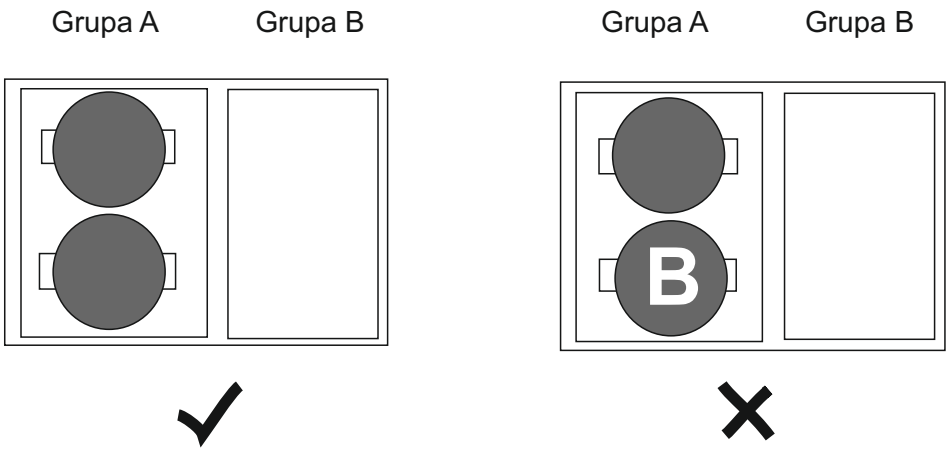
Po około 5 minutach funkcja booster zatrzymuje się automatycznie, a pole grzejne przełącza się z powrotem na poziom mocy 9.

Anulowanie funkcji Power Booster

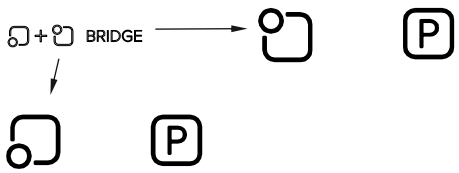
- Aby zatrzymać funkcję Power Booster dotykamy jeszcze raz przycisk „P”.

i Ograniczenie bezpieczeństwa sieci dla funkcji Power Booster

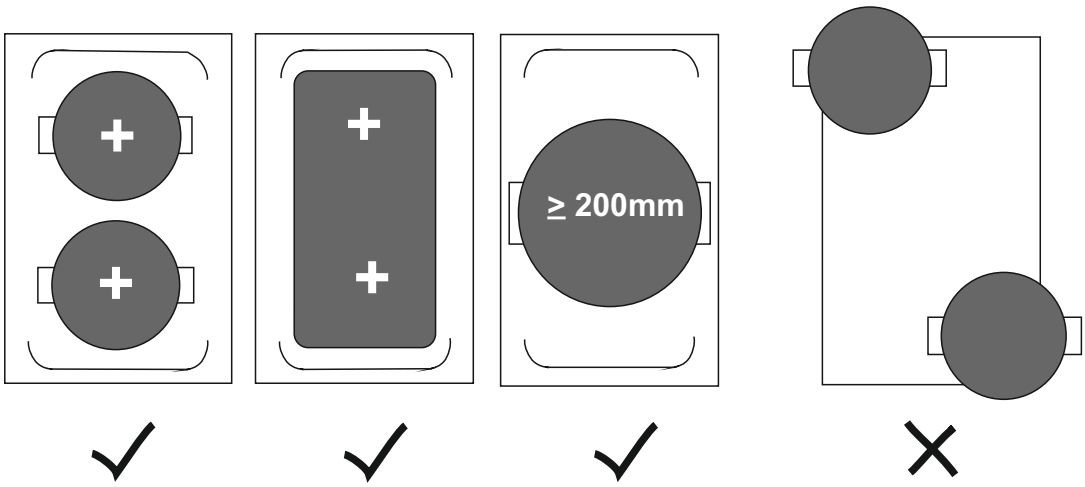
Wszystkie strefy gotowania są wyposażone w funkcję Power Booster. Jednak płyta kuchenna jest podzielona na dwie grupy ze względu na rozdział mocy. Obsługa obu stref grupy za pomocą funkcji Power Booster nie jest możliwa (patrz ilustracja). Jeśli funkcja Power Booster jest aktywna dla obu stref, są one automatycznie obsługiwane na poziomie mocy 9.



Funkcja Bridge (połączonych pól grzewczych) - dwie sąsiednie (usytuowane pionowo) strefy grzewcze mogą pracować połączone, tworząc jedną strefę grzewczą sterowaną za pomocą jednego slidera. Aby aktywować/dezaktywować funkcję należy nacisnąć jednocześnie ikony dwóch pól grzewczych.
Funkcja Bridge dotyczy pola grzewczego 1 i 2. Pojawi się podświetlenie symbolizujące funkcję Bridge (migająca dioda). Zostanie również podświetlony slider, na którym można regulować moc połączonych ze sobą stref.
Aby dezaktywować tę funkcję należy ponownie nacisnąć ikony pól grzewczych.



Przykłady odpowiedniego i nieodpowiedniego rozmieszczenia naczyń:



Blokowanie elementów sterujących

- Można zablokować elementy sterujące (oprócz WŁ./WYŁ.), aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref grzewczych przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące:

Dotknij i przytrzymaj przez przycisk blokady

Aby odblokować elementy sterujące
Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk blokady .

Kiedy kuchenka jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem WŁ./WYŁ., w sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć kuchenkę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ., ale w następnej operacji należy najpierw odblokować kuchenkę.

Pauza - 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 ▷|| .

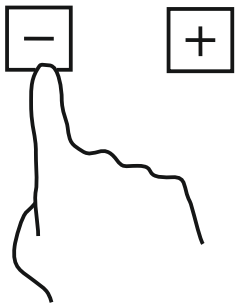
Uwaga: Jeśli po 10 minutach funkcja pauzy nie zostanie wyłączona, płyta wyłączy się automatycznie.

Ustawienie Timera z automatycznym wyłączeniem jednej lub kilku stref gotowania.

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, ustaw moc pracy pola grzejnego
2. Dotknij przycisku timera, który można ustawić od 1 do 99 minut.
3. Ustaw czas, dotykając „+” lub „-„

Wskazówka: Jednokrotne dotknięcie przycisku „-” lub „+” timera spowoduje zmniejszenie lub zwiększenie czasu o 1 minutę. Przytrzymanie przycisku „+” powoduje zwiększanie czasu co 5 minut.

4. Gdy czas zostanie ustawiony, rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

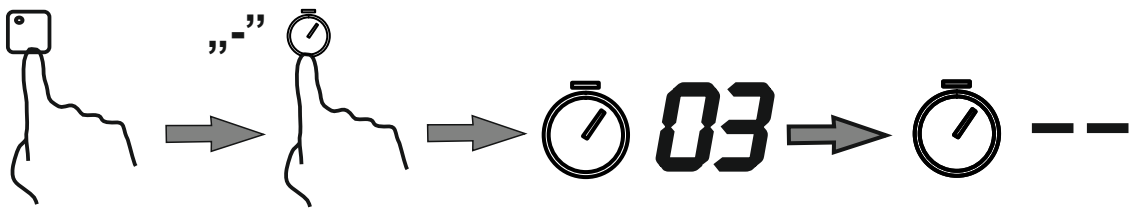


Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut.

Po zakończeniu odliczania, usłyszymy sygnał dźwiękowy, po czym pole grzewcze wyłączy się.

Anulowanie timera

Dotknięcie przycisku wyboru pola grzewczego, a następnie „wyzerowanie” (przyciskiem „-”) na wyświetlaczu timera, spowoduje anulowanie odliczania timera.



Kontrola okapu i oświetlenia z poziomu płyty indukcyjnej

Funkcja dostępna w urządzeniach wyposażonych w system bezprzewodowego sterowania okapem.

Po uruchomieniu płyty indukcyjnej poprzez naciśnięcie przycisku mocy ⏻ okap jest gotowy do pracy. Istnieje możliwość wyboru dwóch trybów kontroli okapu (automatyczny i ręczny).

Tryb AUTOMATYCZNY

Kiedy okap działa w trybie automatycznym, podświetlony jest symbol „A” i ☼ . Bieg okapu zmieniany jest automatycznie wraz ze zmianą mocy pola grzewczego, zgodnie z tabelą poniżej. Jeżeli włączone jest więcej niż jedno pole grzewcze bieg okapu zmienia się zgodnie z najwyższą wartością pola grzewczego. Tryb uaktywniamy ikonką „A lub przyciskami „+”, „-”.

Poniższa tabela prezentuje jakie biegi pracy silnika okapu odpowiadają kolejnym nastawom mocy płyty indukcyjnej.

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

Tryb RĘCZNY

Kiedy okap działa w trybie ręcznym, symbol „A” przygasa, a podświetlony jest ☼, „+” oraz „-”. Żeby zmienić bieg okapu używamy przycisków „+” i „-”. Moc okapu ustawiamy według własnego uznania. Tryb uaktywniamy ikonką „A” .

Po wyłączeniu płyty indukcyjnej okap będzie działać jeszcze przez 5 minut na najniższym biegu zanim turbina okapu wyłączy się.

Oświetlenie okapu

Przytrzymaj przycisk oświetlenia okapu ☼ , oświetlenie okapu włącza się lub wyłącza.

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 cieple 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 ciepła

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.

Ustawienia ogrzewa nia	Opis
1-2	- delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia - roztapianie czekolady, masła i szybko palących się potraw - delikatne gotowanie - powolne nagrzewanie
3-4	- podgrzewanie - szybkie gotowanie
5-6	- naleśniki
7-8	- smażenie - gotowanie makaronu
9-b	- smażenie na dużym ogniu - obsmażanie - doprowadzenie zupy do wrzenia - gotowanie wody

⚠ 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 przedmiotów) na szklaną płytkę.
- 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 grzejną. Wszelkie pudełka na sztućce 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 grzejną.
  Ostrożnie zdław płomienie pokrywką lub pokrywką naczynia do pieczenia itp.

UWAGA!

Podnieś naczynie, gdy chcesz je przenieść, aby szklana płytka nie dostała plam czy zadrapań spowodowanych tarciem.

UWAGA!

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia płyty grzejnej i jej otoczenia.

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. Świst gwizdka znika 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 grzewcza lub strefa gotowania 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.

Informacje / kody błędów

Kiedy zostanie wykryta określona sytuacja, w PANELU GŁÓWNYM pokazywana jest informacja za pomocą ikony z odpowiednim KODEM na PANELU GRZAŁKI. Grzałka z błędem jest wyłączana i nie można jej włączyć podczas statusu ostrzeżenia. Gdy wyświetlana jest informacja ostrzegawcza, (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				Heaters Off	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 < 89ºC
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

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.

Please carefully read this instruction before proceeding with the installation or use of this device. It is recommended to store this instruction in a safe place for future reference.

Model	Cooking zone	Power (W)	Package size (mm)
CulinaSync Ultimate	4 induction zones	7200	685 * 605 * 115

Safety warnings

Your safety is our top priority. Please familiarize yourself with this information before using the cooktop.

Installation

- Please read this instruction carefully before installing or using the induction cooktop.

Risk of electric shock

- Modifications to home electrical installations should only be carried out by a qualified electrician.
- It is necessary and mandatory to connect the appropriate grounding system.
- Failure to follow this recommendation may result in electric shock or death.

Risk of cutting hazard

- Watch out for sharp edges.
- Failure to exercise caution may result in injuries or cuts.

Important safety instructions

- Never place any flammable materials or products on the appliance.
- Please provide this information to the person responsible for installing the device.
- To avoid danger, this device must be installed according to the installation instructions provided.
- The induction cooktop should be properly installed and grounded only by a qualified professional.
- The induction cooktop should be connected to a circuit that includes a switch providing complete disconnection from the power supply.
- Incorrect installation of the device may void any warranty or liability claims.

Operation and Maintenance

Risk of electric shock

- Do not cook on a damaged induction cooktop (cracked or shattered). If the surface of the induction cooktop cracks or shatters, immediately disconnect the appliance from the power supply and contact the service center.
- Before cleaning or performing maintenance, disconnect the induction cooktop from the power supply.
- Failure to follow this recommendation may result in electric shock or death.

Health hazard

The CulinaSync Advance induction cooktop complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- While in use, easily accessible parts of this device can heat up to a degree that may cause burns.
- Do not allow your body, clothing, or any object other than appropriate cookware to come into contact with the induction glass until the surface has cooled
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, and lids on the stovetop surface as they may become hot
- Keep children away from the stove.
- The pot handles may become hot to the touch. Check that pot handles do not extend beyond the cooking zones. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this recommendation may result in burns.

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended while in use. In extreme cases, cooking may cause smoke and grease leaks that can ignite.
- Never use the appliance as a work surface or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use the appliance for room heating purposes.
- After use, always turn off the heating elements and cooktop as described in this manual (i.e., using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance, sit, stand, or climb on it.
- Do not store items that may interest children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop may suffer serious injuries.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or individuals with limited ability to use the appliance should have a responsible and competent person instructing them on its use. The instructor should be confident that they can operate the appliance without endangering themselves or others.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless it is clearly recommended in the instructions. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean the induction cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on the induction cooktop.
- Do not stack items on the induction cooktop.
- Do not use pans with serrated edges or slide pans across the induction glass surface, as this may scratch the glass.
- To clean the cooktop, do not use scrubbers or any harsh cleaning agents, as they may scratch the induction glass.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service representative, or similarly qualified personnel to avoid hazards.

WARNING: The appliance and its accessible parts heat up during use. Care should be taken not to touch heating elements. Children under 8 years old should be kept away unless under constant supervision.

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a stovetop with grease or oil can be dangerous and may cause a fire. NEVER attempt to extinguish the fire with water, but turn off the appliance and then cover the flame with a lid or fire blanket.

WARNING: Fire Hazard: Do not store items on cooking surfaces.

WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the risk of electric shock, especially in the case of ceramic glass or similar material surfaces that protect live parts.

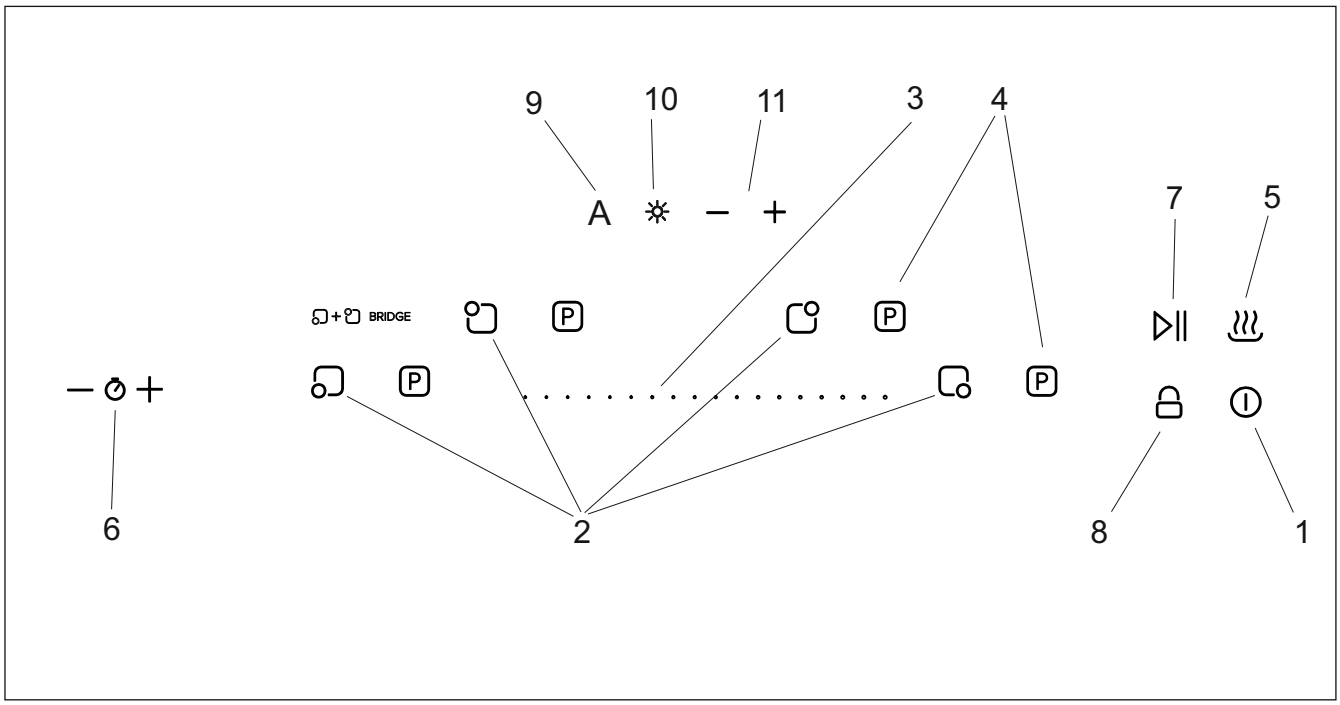
- The appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.

WARNING!

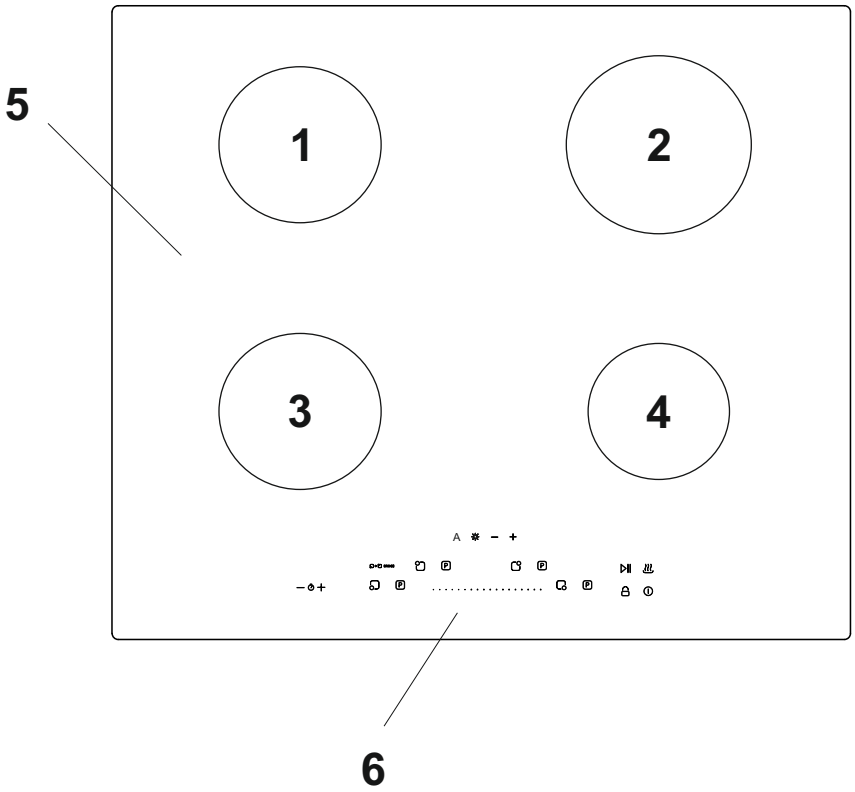
FOR THE FIRST START-UP OF THE COOKTOP, WE MUST UNLOCK IT BY PRESSING THE LOCK ICON.

Panel control

Model CulminaSync Advanced



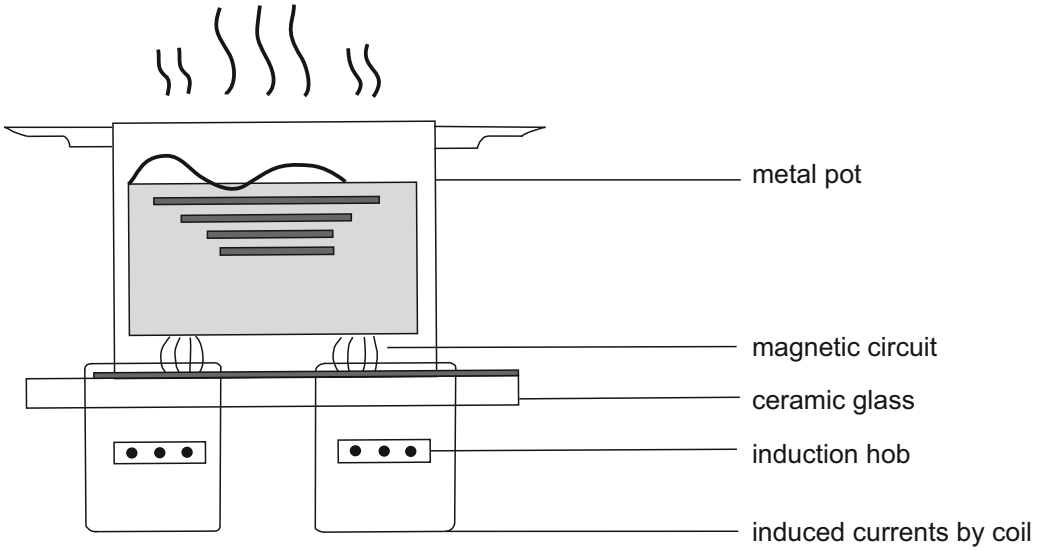
1. Power on/off
2. Selection control of heating zone
3. Power level adjustment +/-
4. Power Boost
5. Temperature hold
6. Timer
7. Pause
8. Lock
9. Automatic hood control mode
10. Hood lighting
11. Hood power adjustment



1. Induction hob max. 2000W
2. Induction hob max. 2000W
3. Induction hob max. 2000W
4. Induction hob max. 1600W
5. Glass cooktop
6. Control panel

Induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It operates on the principle of electromagnetic vibrations that generate heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass only heats up because it is warmed by the cookware's heat.

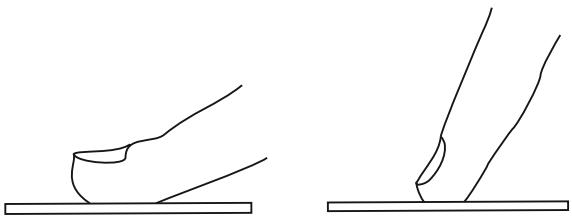


Before using a new induction hob.

- Read this manual, paying particular attention to the 'Safety Warnings' section.
- Remove the protective film, which may still be on the induction hob.

Using touch control elements.

- The control elements respond to touch, so there's no need to press them firmly.
- Use the pad of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Ensure that the control elements are always clean, dry, and not obstructed by any object (e.g., cookware or cloth). Even a thin layer of water can hinder the operation of the controls.



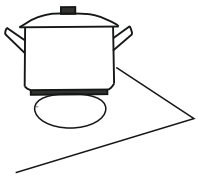
Using an induction cooktop

Upon first use of the cooktop, we need to unlock it by holding down the lock icon.

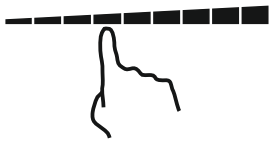
START COOKING

1. Press and hold the ON/OFF button ⏻

2. Place the appropriate cookware on the heating zone you want to use.
- Ensure that the bottom of the pot and the cooking zone surface are clean and dry.



3. Press the heating zone selection button.

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

END OF COOKING

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

2. Turn off the heating zone by sliding the values on the slider to „0".
- Ensure that the power display shows „0", then „H".

3. Turn off the entire cooktop by holding down the 'ON/OFF' button.

Be careful of hot surfaces!

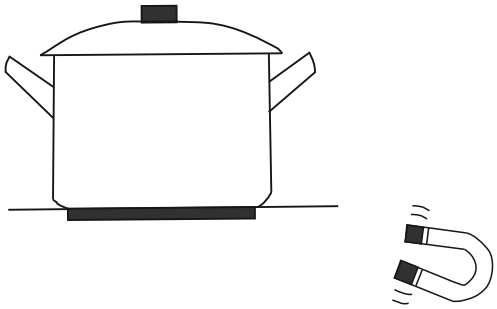
The induction cooktop is equipped with a residual heat sensor - after cooking and turning off the induction cooktop, the letter 'H' will appear. It indicates that the cooking zone is hot and there is a risk of burns. The 'H' will disappear when the surface cools down to a safe temperature.

You can use the turned-off and cooling cooktop as an energy-saving feature:
If you want to heat another pot, use the still-hot zone by placing a pot on it.

The selection of suitable cookware for induction cooking.

Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.

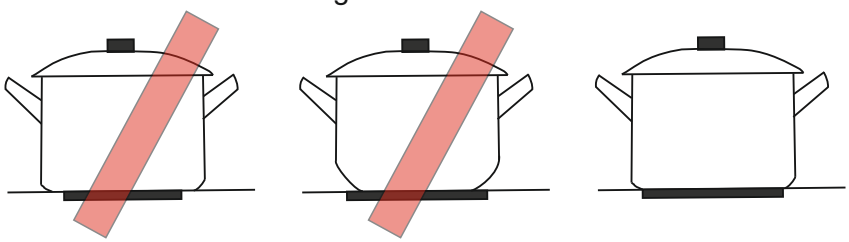
- You can check if your cookware is suitable by conducting a magnet test. Move the magnet towards the base of the cookware. If it is attracted, the cookware is suitable for induction.
- If you don't have a magnet



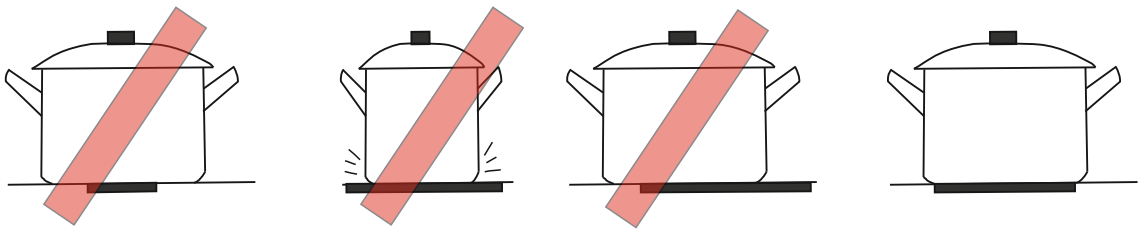
1. Pour some water into the pot you want to check.
2. Turn on and wait for 3 minutes to check if the water is heating up.

- The following materials are not suitable for use: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and ceramic products.

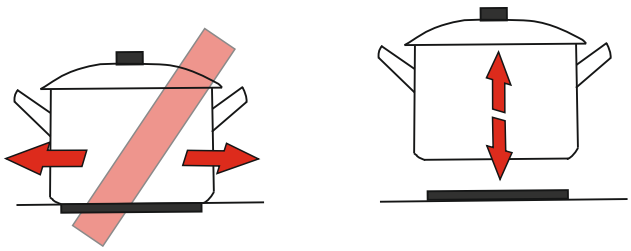
Do not use kitchenware with serrated edges or curved bottoms.



Ensure that the base of the pot is smooth, sits flat on the glass, and is the same size as the cooking zone. Always place the pot centrally in the middle of the cooking zone.



Always lift pots off the induction hob—do not slide them, as they may scratch the glass.



Power Booster function

Thanks to the Power Booster function, you can maximize the power of the heating zone for approximately 5 minutes.

Activating the Power Booster function

- Touch the selection button for the heating zone for which you want to activate the Power Booster function.
- Press the „P.” button.

The cooking zone power is maximized.

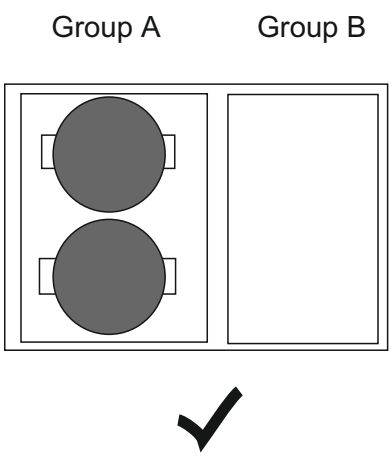
After about 5 minutes, the booster function stops automatically, and the cooking zone switches back to power level 9.

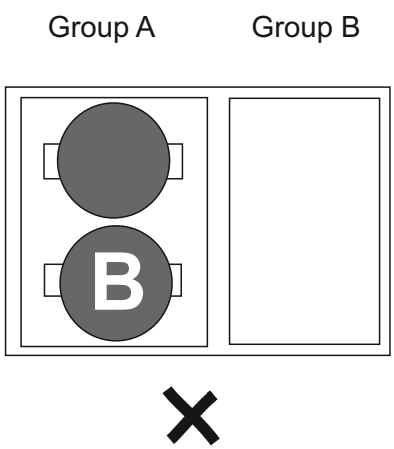
Cancelling the Power Booster function

- To stop the Power Booster function, touch the „P” button again.

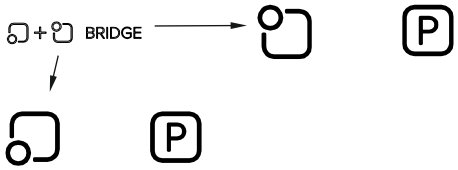
ⓘ Network safety limit for the Power Booster function

Generally, all cooking zones are equipped with the Power Booster function. However, the cooktop is divided into two power distribution groups. Operating both zones in a group using the Power Booster function is not possible (see illustration). If the Power Booster function is active for both zones, they are automatically operated at power level 9.

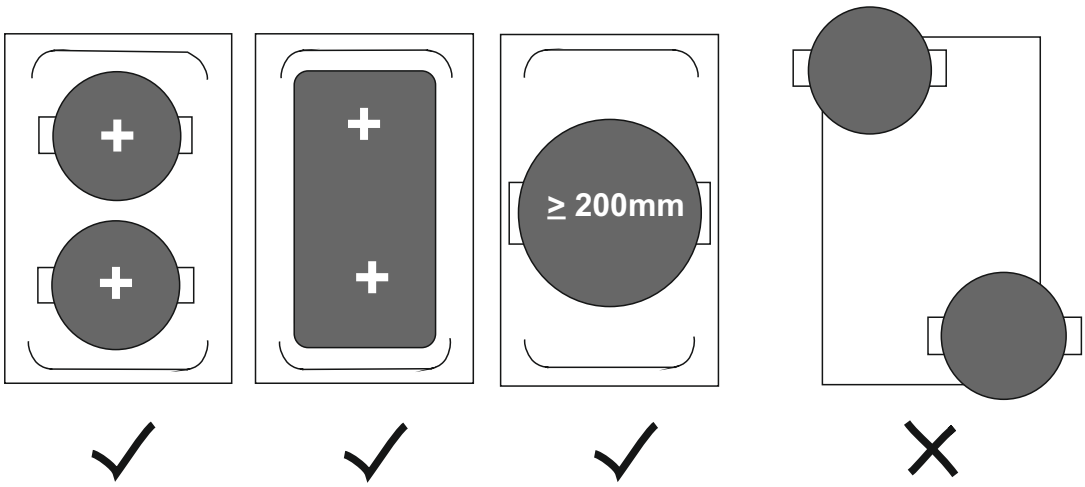




Bridge function (combined heating zones) - two adjacent (vertically positioned) heating zones can work together, creating one heating zone controlled by a single slider. To activate/deactivate the function, press the icons of the two heating zones simultaneously.
The Bridge function applies to heating zones 1 and 2. The bridge function indicator will light up. The slider for adjusting the power of the combined zones will also be highlighted (flashing LED) .
To deactivate this function, press the icons of the heating zones again.



Examples of suitable and unsuitable arrangement of cookware:



Locking the control elements

- You can lock the control elements (except ON/OFF) to prevent unintended use (for example, accidental activation of heating zones by children).
- When the control elements are locked, all control elements except the ON/OFF button are disabled.

To lock the control elements:

Touch and hold the lock button

To unlock the control elements, touch and hold the lock button for 3 seconds.

When the cooktop is in lock mode, all control elements are disabled except for the ON/OFF button. In an emergency situation, you can always turn off the induction cooktop using the ON/OFF button. However, in the next operation, you must first unlock the cooktop.

Pause - this function allows you to suspend/resume the operation of any active function on the cooktop, reducing the cooking power to zero. Press the button to activate. To deactivate the pause, press the pause button again. ▷||

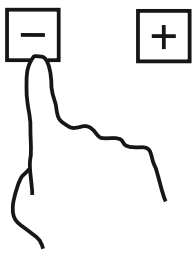
Note: If the pause function is not deactivated after 10 minutes, the cooktop will automatically shut off.

Setting a Timer with automatic shutdown for one or multiple cooking zones.

1.Touch the heating zone selection button, set the power level for the heating zone.
2. Touch the timer button, which can be set from 1 to 99 minutes.
3. Set the time by touching the ,+' or ,-' buttons.

Tip: Pressing the '-' or '+' timer button once will decrease or increase the time by 1 minute. Holding down the '+' button increases the time by 5-minute increments.

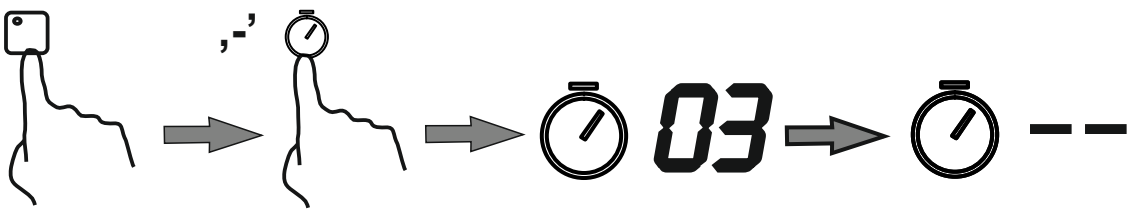
4. When the time is set, the countdown will start, and the remaining time will be displayed on the screen.



If the set time exceeds 99 minutes, the timer will automatically reset to 0 minutes.
After the countdown ends, you will hear an audible signal, after which the heating zone will turn off.

Canceling the timer

Touching the heating zone selection button, and then 'reset' on the timer display, will cancel the timer countdown.



Control of the hood and lighting from the induction cooktop.

The function available in devices equipped with a wireless hood control system.

After turning on the induction hob by pressing the power button ⏻, the hood is ready to operate. There is an option to choose between two hood control modes (automatic or manual).

AUTOMATIC mode

When the hood is operating in automatic mode, the ‚A' and ☼ symbols is illuminated. The hood speed is changed automatically with the change in the power level of the cooking zone, according to the table below. If more than one cooking zone is activated, the hood speed changes according to the highest power level. The mode is activated by pressing the 'A' icon or with the '+' and '-' buttons.

The following table presents the corresponding hood motor speeds for each power level of the induction hob.

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

MANUAL mode

When the hood operates in manual mode, the 'A' symbol dims, and the symbols ☼, '+', and '-' are illuminated. To change the hood speed, use the '+' and '-' buttons. You can adjust the hood power as desired. The mode is activated by pressing the 'A' icon.

After turning off the induction hob, the hood will continue to operate for 5 minutes at the lowest speed before the hood's turbine turns off.

Hood lighting

Hold down the hood lighting button ☼ to turn the hood lighting on or off.

WARNINGS!

Overheat protection

The installed temperature sensor is able to monitor the temperature inside the induction cooker. When an excessive temperature is detected, the induction cooker will automatically stop working.

Residual heat warning

When the cooker has been in operation for some time, residual heat may remain. The letter 'H' serves as a warning to keep away from it.

Heat settings

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

Heating settings	Description
1-2	- Gentle heating for small food quantities - Melting chocolate, butter, and quickly burning dishes - Gentle cooking - Slow heating
3-4	- Heating - Fast cooking
5-6	- Pancakes
7-8	- Frying - Boiling pasta
9-b	- Frying on high heat- - Searing - Bringing soup to a boil - Boiling water

⚠ Exercise caution while frying as oil and fats heat up very quickly. At very high temperatures, oil and fats can ignite spontaneously, posing a serious fire hazard.

Precautions to prevent damage to the hob.

- Damaged kitchenware or cookware with rough bottoms (unglazed cast iron) can damage the glass hob
- If there is sand or other abrasive materials on the glass hob, it can cause damage to the glass surface.
- Do not drop any objects (even small ones) on the glass hob.
- Avoid hitting pots against the glass edge.
- Ensure that the appliance is ventilated according to the manufacturer's instructions.
- Do not leave empty pots on the hob.
- Avoid contact of sugar, plastic, or aluminum foil with hot zones. These materials can cause cracks or damage to the glass ceramic during cooling: Turn 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 work area.
- If there is a drawer under the built-in appliance, make sure there is enough space (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 hotplate. All cutlery boxes must be made of fire-resistant material.

Additional precautions

- Make sure the cookware is always centered on the cooking zone. The bottom of the cookware should cover the heating element as much as possible.
- Magnetic fields can affect electronic devices. Individuals wearing pacemakers should consult with the seller or doctor beforehand.
- Do not use pots or pans made of plastic or aluminum: they can melt in hot zones.
- Never extinguish fire with water. Turn off the heating zone. Carefully smother flames with a lid or baking dish cover, etc.

ATTENTION!

Lift the cookware when you want to move it to prevent the glass cooktop from getting stains or scratches caused by friction.

ATTENTION!

Using 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 damages to the hob and its surroundings.

Noises during induction cooking

While using an induction hob, various sounds may occur in the cookware. These noises depend on the construction and material of the cookware base.

- **Buzzing**
  The buzzing occurs when cooking at a higher power setting due to the amount of energy transferred from the hob to the cookware. The buzzing diminishes or becomes quieter when selecting a lower power level on the hob.
- **Crackling**
  This sound is generated when the cookware is made of different layers of material. The noise is caused by vibrations at the interfaces of the different material layers.
- **Whistling**
  Such sounds typically occur with cookware composed of multiple layers of material and when two adjacent heating zones are set to maximum power simultaneously. The whistle sound diminishes or becomes quieter when selecting a lower power level on the hob.
- **Clicking**
  At low power settings, electronic circuits may produce clicking sounds.
- **Drone**
  After turning on the fan, you may hear a buzzing sound. This fan cools the electronics during heavy use of the hob. In high temperatures, the fan continues to operate even if the heating element is turned off.

Issues with the hob operation

The heating element or cooking zone is not working:

- The cooktop is not properly connected to the power source.
- The fuse has blown.
- Check if the lock is engaged.
- The buttons are sprayed with water or grease.
- There is an object on the buttons.

Failure of one or all zones:

- The protective function has been activated.
- It activates if you forget to turn off the heating element.
- The protective function is also activated when one or more touch keys are covered.
- The pot is empty, and the bottom is overheated.

Warnings / Error Codes

When a specific situation is detected, information is displayed in the MAIN PANEL using an icon with the corresponding CODE on the HEATER PANEL. A heater with an error is disabled and cannot be turned on during the warning status. When a warning message is displayed, the buzzer emits a warning sound.

Appliance errors

Error (Visualization Priority Order)	Description	Heater Display (fore 0.5 sec./ back 0.5 sec)	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	App. off	-------
Communication fault	Communication Error	F/5				Heaters Off	When the error disappears
Cap keys System fault	Security Key Error	F/C				App. off	When the error disappears
User interface temperature sensor short-circuit	Touch NTC Error	F/E				App. off	When the error disappears
User interface temperature sensor open-circuit	Touch NTC Error	F/t				App. off	When the error disappears
User interface overtemperature > 96ºC	Touch NTC Error, switching off all heaters.	F/c				App. off	When user interface temperature < 89ºC
EEPROM fault	Eeprom Checksum Error	F/H				App. off	-------
Single key fault	Keyboard Error	F/b				App. off	When the error disappears
Multi-key fault	Keyboard Error	F/d				App. off	When the error disappears

Power Units errors

Error (Visualization Priority Order)	Description	Heater Display (fore 0.5 sec./ back 0.5 sec)	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

Error (Visualization Priority Order)	Description	Heater Display (fore 0.5 sec./ back 0.5 sec)	Effect in the appliance	Normal status recovery
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