

Uputstvo za upotrebu

CANDY ugradna ploča CI32CBB



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

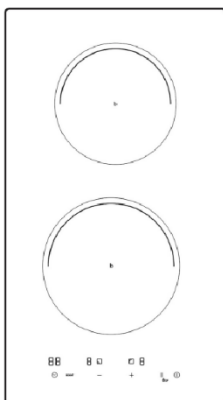
<https://tehnoteka.rs/p/candy-ugradna-ploca-ci32cbb-akcija-cena/>

CANDY



Para Argentina: Este producto está certificado. La certificación puede verificarse mediante el escaneo del código QR ubicado en el embalaje. En caso de extravío u otras circunstancias similares, la misma información está disponible escaneando el código QR proporcionado a continuación.

MODEL: CI32CBB



THANK YOU FOR PURCHASING THE CANDY INDUCTION HOB. PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE HOB. KEEP IT IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
دليل التعليمات للموقد الحثي العربية	
Ръководство с инструкции за индукционен плот	БЪЛГАРСКИ
Návod k obsluze indukční varné desky	ČEŠTINA
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld	DEUTSCH
Εγχειρίδιο οδηγιών για επαγωγική εστία	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
Manual de Instrucciones para placa de inducción	ESPAÑOL
Manuel d'instruction pour plaque à induction	FRANÇAIS
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione	ITALIANO
Instructiehandleiding voor inductiekookplaat	NEDERLANDS
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Manual de instrucțiuni pentru plită cu inducție	ROMÂNĂ
Návod na obsluhu pre indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo	SLOVENŠČINA
Uputstvo za upotrebu indukcione ploče	SRPSKI
Посібник з експлуатації індукційної варильної панелі	УКРАЇНСЬКА

SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, thanks to refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.⁴
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

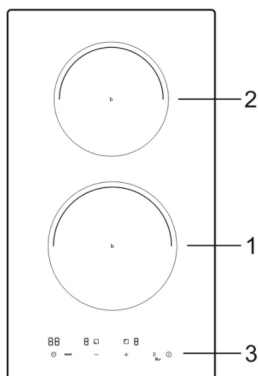
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

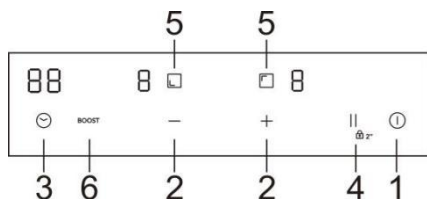
Product Overview

Top View



1. 1800 W zone, boost to 2100 W
2. 1200 W zone, boost to 1500 W
3. Control panel

The Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power/Timer regulating key
3. Timer control
4. Pause/Keylock control
5. Heating zone selection controls

Product Information

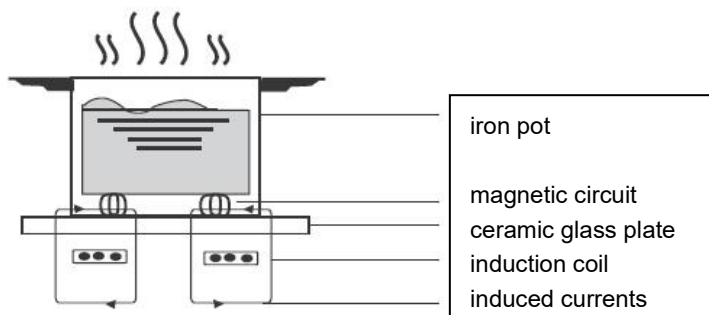
The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the

pan eventually warms it up.

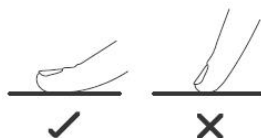


Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under ‘To start cooking’.
 3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

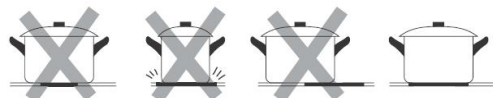


Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
160	120
180	140

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



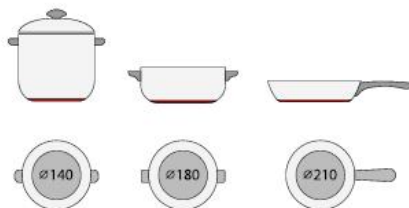
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



- Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
 - If you use smaller pots, performance could be affected
 - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table above, pots may not be detectedAccording to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:



- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.



- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection. If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.



Using your Induction Hob

To start cooking

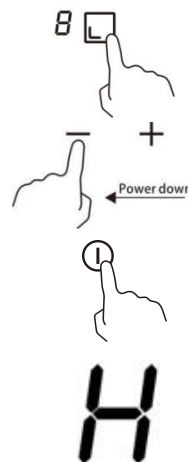
After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF  switch. all the indicators show “-”
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash
4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.



When you have finished cooking

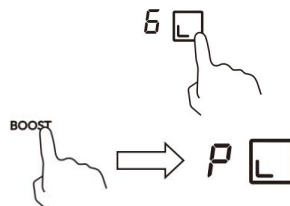
1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0”. Make sure the display shows “0”.
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
4. Beware of hot surfaces
“H” will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using Boost function

Activate the boost function

1. Select the zone with boost function.
2. Touch the BOOST key when the display is blinking, power level indication shows “P”.

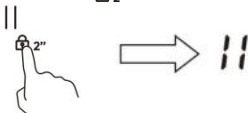


Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function.
2. Touching the "minus" key  to cancel the Boost function, and select the level you want to set.
 - Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.



Using the Pause function

1. Touch the Pause control,  the heating zones stop working. All the zone indication show ""

2. Touch the Pause control  once again, all the heating zones will revert to its original setting.
 - The function is available when one or more heating zones are working.
 - If you don't cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction cooktop will automatically switch off.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.
- Lock control can be activated/deactivated with the Hob ON/OFF.

To lock the controls

Touch the keylock  control for 2 seconds. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Touch and hold the keylock control  for 2 seconds.
2. You can now start using your hob.



When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.



Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the Timer

- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

- Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.
 - Touch timer control, the “00” will show in the timer display and the “00” flashes.
 - Set the time for between 1 to 99 minutes by touching the “-” or “+” control of the timer (e.g. 5)
 - Press the “+” once increases the time by one minute, Press the “-” once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to “00”, if the “-” and “+” keys are pressed simultaneously, the indicator will display “00”.
 - When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
- NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.
- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.

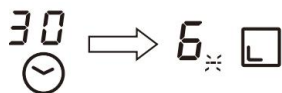
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

- When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Induction Hob	CI32CBB
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	3600W
Product Size D×W×H(mm)	290×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	270×490

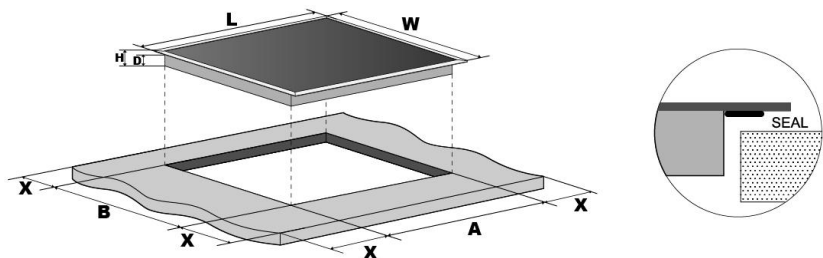
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

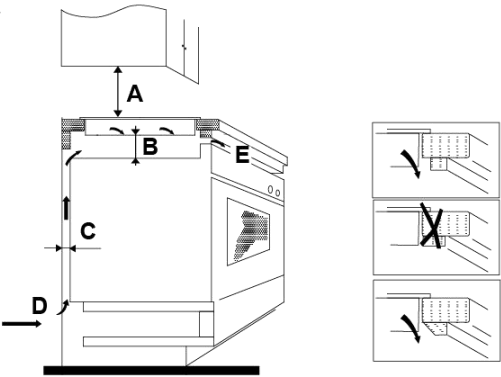
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- the work surface is made of a heat-resistant material.
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

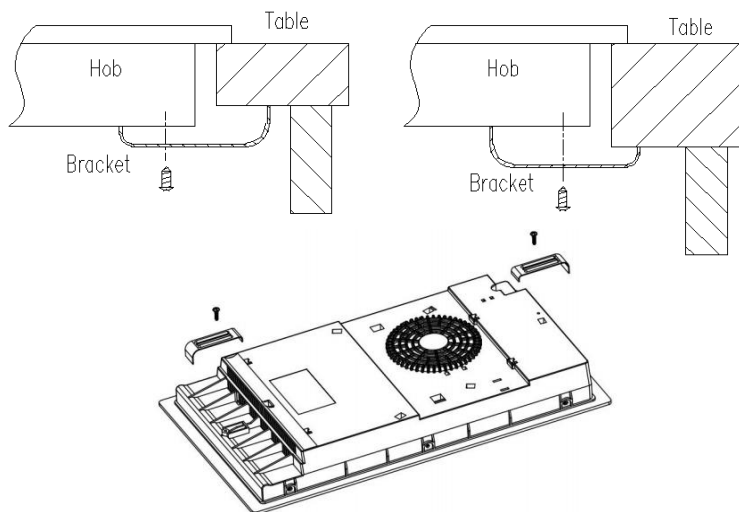
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Locating the fixing brackets (2 pcs)

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



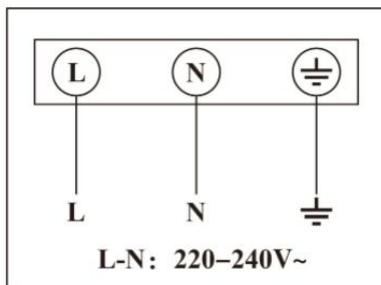
Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU and according to the UK legislation S.I. 3113/2013 for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826.

Condition	Power consumption	Period after which the equipment reaches automatically the condition
Off-mode	0.5 W	20 min

تحذيرات السلامة

يرجى قراءة التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز.

التركيب

خطر التعرض لصدمة كهربائية

- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل القيام بأي عمل أو صيانة عليه.
- يُعد الاتصال بنظام تأريض جيد أمرًا ضروريًا وإلزاميًا.
- يجب دمج وسائل الفصل في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد التوصيل بالأسلاك.
- يجب عدم إجراء التعديلات على نظام التوصيل بالأسلاك المنزلية إلا من قبل كهربائي مؤهل.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى التعرض لصدمة كهربائية أو للوفاة.

خطر التعرض للجروح

- توخ الحذر - حواف اللوح حادة.
- قد يؤدي عدم توخي الحذر إلى حدوث إصابة أو جروح.

تعليمات هامة للسلامة

- اقرأ هذه التعليمات بعناية قبل تركيب أو استخدام هذا الجهاز.
- يجب ألا يتم وضع أي مواد أو منتجات قابلة للاحتراق على هذا الجهاز أبدًا.
- يُرجى إتاحة هذه المعلومات للشخص المسؤول عن تركيب الجهاز حيث يمكن أن يقلل ذلك من تكاليف التركيب.
- من أجل تجنب الخطر، يجب تركيب هذا الجهاز وفقًا لإرشادات التركيب هذه.
- يجب أن يتم تركيب وتأريض هذا الجهاز بشكل صحيح من قبل شخص مؤهل بشكل مناسب فقط.
- يجب توصيل هذا الجهاز بدائرة تشتمل على مفتاح عزل يوفر فصلًا كاملاً عن مصدر الطاقة.

- تحذير: لا تستخدم سوى واقيات الموقد المُصمَّمة من قبل الشركة المُصنَّعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قبل الشركة المُصنَّعة للجهاز في تعليمات الاستخدام على النحو الملائم أو واقيات الموقد المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير مناسبة للموقد السطحي يمكن أن يسبب حوادث.
- قد يؤدي عدم تركيب الجهاز بشكل صحيح إلى إبطال أي ضمان أو مطالبات بالمسؤولية.
- فيما يتعلق بتفاصيل التركيب، يرجى الرجوع إلى قسم <التركيب>.

التشغيل والصيانة

خطر التعرض لصدمة كهربائية

- لا تقومي بالطهي على سطح الطهي المكسور أو المتصدع. إذا انكسر سطح الطهي أو تصدع، فأوقفي تشغيل الجهاز فوراً من مصدر الطاقة الرئيسي (مفتاح الجدار) واتصلي بفني مؤهل.
- أوقفي تشغيل سطح الطهي من مقبس الحائط قبل التنظيف أو الصيانة.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى التعرض لصدمة كهربائية أو للوفاة.

المخاطر الصحية

- يتوافق هذا الجهاز مع معايير السلامة للكهرباء ومغناطيسية.

خطر السطح الساخن

- أثناء الاستخدام، ستصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من هذا الجهاز ساخنة بدرجة كافية للتسبب بالحروق.
- لا تدعي جسمك أو ملابسك أو أي عنصر آخر غير أواني الطهي المناسبة يلامس الزجاج الخزفي حتى يبرد السطح.
- يجب عدم وضع الأشياء المعدنية كالسكاكين والشوكات والأغطية على سطح الموقد فقد تصبح ساخنة.

- يجب إبعاد الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للإشراف المستمر.
- قد تكون مقابض القدور ساخنة عند لمسها. تحقق من أن مقابض القدر لا تشغل حيز مناطق الطهي الأخرى الموجودة. أبعد المقابض عن متناول الأطفال.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى حدوث كي أو حروق سمطية.

خطر التعرض للجروح

- يتم كشف الشفرة الحادة لمكشطة سطح الطهي عند سحب غطاء الأمان. استخدمها بحذر شديد و خزنها دائماً بأمان، وبعيداً عن متناول الأطفال.
- قد يؤدي عدم توخي الحذر إلى حدوث إصابة أو جروح.

تعليمات هامة للسلامة

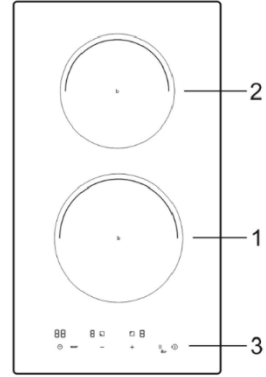
- لا تتركى الجهاز دون رقابة مطلقاً في أثناء استخدامه. يتسبب الغليان في انتشار الدخان والدهون التي قد تشتعل.
- لا تستخدم جهازك أبداً كسطح للعمل أو للتخزين.
- لا تتركى أي أشياء أو أدوات على الجهاز مطلقاً.
- لا تستخدمى جهازك لتدفئة الغرفة أو تسخينها مطلقاً.
- بعد الاستخدام، أوقف تشغيل مناطق الطهي و سطح الطهي دائماً كما هو موضح في هذا الدليل (أي باستخدام عناصر التحكم التي تعمل باللمس).
- لا تسمح للأطفال بالعبث بالجهاز أو الجلوس عليه أو الوقوف فوقه أو تسلقه.
- لا تخزن الأشياء التي تهم الأطفال في خزانات فوق الجهاز. يمكن أن يصاب الأطفال الذين يتسلقون على سطح الطهي بإصابات خطيرة.
- لا تتركى الأطفال بمفردهم أو دون رقابة في المنطقة التي يتم فيها استخدام الجهاز.

- بالنسبة للأطفال أو الأشخاص ذوي الإعاقات الذين يعانون من إعاقة تحد من قدرتهم على استخدام الجهاز، يجب أن يكون لديهم شخص مسؤول ومختص لإرشادهم حول استخدامه. يجب أن يكون المدرب مقتنعًا بأنهم قادرون على استخدام الجهاز دون أن يشكل ذلك خطرًا عليهم أو على محيطهم.
- لا تقوم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يوصى بذلك على وجه التحديد في الدليل. يجب أن يتم إجراء جميع الخدمات الأخرى من قبل فني مؤهل.
- لا تستخدم منظفًا بخاريًا لتنظيف سطح الطهي.
- لا تضعي أو تُسقي أشياء ثقيلة على سطح الطهي.
- لا تقفي على سطح الطهي.
- لا تستخدم الأواني ذات الحواف الخشنة أو تسحبها على السطح الزجاجي، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى خدش الزجاج.
- لا تستخدم فراكات أو أي مواد تنظيف كاشطة أخرى لتنظيف سطح الموقد، حيث يمكن أن تخدش الزجاج الخزفي.
- في حال تلف كابل التغذية، يجب استبداله بواسطة الشركة المُصنِّعة، أو وكيل الخدمة الخاص بها أو الأشخاص المؤهلين بالدرجة نفسها لتفادي التعرض للخطر.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام في بيئة منزلية داخلية فقط! الاستخدام التجاري من أي نوع لا يشمل ضمان الشركة المصنعة!
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- ينبغي توخي الحذر لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبعاد الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للإشراف المستمر.

- يُمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأطفال البالغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر والأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا خضعوا للإشراف أو قُدِّمَت لهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وكان لديهم فهم للمخاطر التي ينطوي عليها.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وأعمال صيانة المستخدم دون إشراف.
- تحذير: الطهي دون إشراف على الموقد بالدهن أو الزيت يمكن أن يكون خطيرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول مطلقًا إطفاء حريق بالماء، ولكن أوقف تشغيل الجهاز، ثم احرص على تغطية اللهب باستخدام غطاء أو بطانية حريق مثلاً.
- تحذير: خطر الحريق: لا تخزني الأغراض على أسطح الطهي.
- تحذير: في حالة تصدع السطح، أوقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية، لأسطح الموقد المصنوعة من الزجاج الخزفي أو المواد المماثلة التي تحمي الأجزاء المكهربة.
- يجب عدم استخدام منظف بخاري.
- الجهاز غير مصنع ليعمل مع جهاز توقيت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- تنبيه: ينبغي الإشراف على عملية الطهي. ينبغي أن تخضع عملية الطهي القصيرة للإشراف المستمر.
- لا يمكن الوصول إلى سلك الطاقة بعد التركيب.

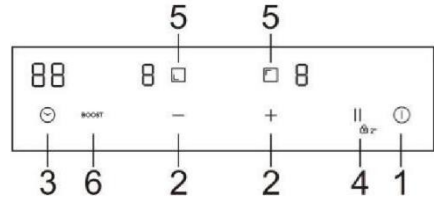
نظرة عامة على المنتج

منظر علوي



1. نطاق 1800 واط، زيادة إلى 2100 واط
2. نطاق 1200 واط، زيادة إلى 1500 واط
3. لوحة التحكم

لوحة التحكم



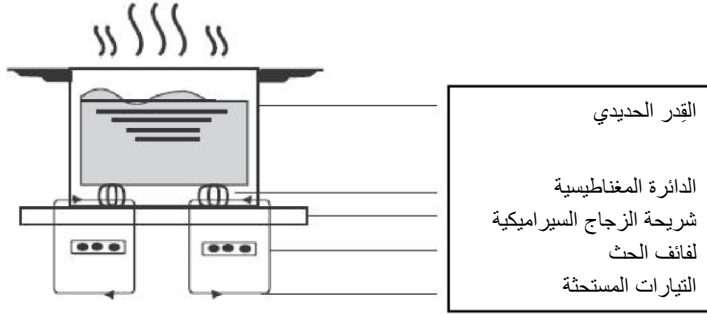
1. عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل
2. مفتاح تنظيم الطاقة/المؤقت
3. عناصر التحكم في المؤقت
4. إيقاف مؤقت/عنصر التحكم في قفل المفاتيح
5. عناصر التحكم في اختيار منطقة التسخين

معلومات المنتج

يمكن أن يلبي الموقد الخزفي/الحثي أنواعاً مختلفة من متطلبات المطبخ بسبب تسخين سلك المقاومة، والتحكم المحوسب الدقيق واختيار الطاقة المتعددة، وهو حقاً الاختيار الأمثل للعائلات الحديثة. يركز الموقد على العملاء ويعتمد التصميم المخصص. يتميز الموقد بأداء آمن وموثوق، مما يجعل حياتك مريحة وتمكنك من الاستمتاع الكامل بمتعة الحياة.

كلمة عن الطهي بالحث

الطهي بالحث هو تقنية طهي آمنة ومتقدمة وفعالة واقتصادية. فهي تعمل من خلال الاهتزازات الكهرومغناطيسية التي تولد حرارة مباشرة في الإناء، بدلاً من الطريقة غير المباشرة من خلال تسخين سطح الزجاج. يُصبح الزجاج ساخناً فقط لأن الإناء يسخن في النهاية.

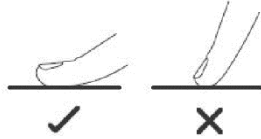


قبل استخدام موقدك الحثي الجديد

- اقرأ هذا الدليل، مع إيلاء الاهتمام بشكل خاص لقسم "تحذيرات الأمان".
- أزيل أي طبقة واقية قد تكون لا تزال موجودة على موقدك الحثي.

استخدام عناصر التحكم باللمس

- تستجيب عناصر التحكم للمس، لذلك لا تحتاج إلى ممارسة أي ضغط.
- استخدم بصمة إصبعك وليس طرفه.
- ستسمع صوتاً في كل مرة يتم فيها تسجيل لمسة.
- تأكد أن عناصر التحكم نظيفة وجافة دائماً، وأنه لا يوجد أي شيء يغطيها (كإبقاء أو قطعة قماش). نواجد حتى طبقة رقيقة من الماء قد يجعل تشغيل عناصر التحكم صعباً.



اختيار أواني الطهي المناسبة

استخدم أواني الطهي ذات القاعدة المناسبة للطهي بالحث فقط. ابحث عن رمز الحث الموجود على العبوة أو أسفل المقلاة.

يمكنك التحقق مما إذا كانت أواني الطهي الخاصة بك مناسبة عن طريق إجراء اختبار المغناطيس. حرك مغناطيساً باتجاه قاعدة المقلاة. إذا انجذب، فهذا يعني أن الإناء مناسب للحث.



إذا لم يكن لديك مغناطيس:

1. ضعي بعض الماء في الإناء الذي تريد التحقق منه.
2. اتبعي الخطوات الموجودة ضمن "البدء الطهي".
3. إذا لم يومض في الشاشة وكان الماء يسخن، فالمقلاة مناسبة.

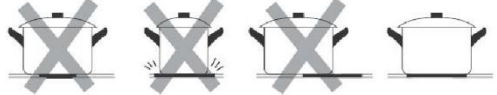
أواني الطهي المصنوعة من المواد التالية غير مناسبة: الفولاذ المقاوم للصدأ النقي، والألومنيوم أو النحاس التي لا تحتوي على قاعدة مغناطيسية، والزجاج، والخشب، والبورسلين، والسيراميك، والأواني الفخارية.

حجم الموقد (مم)	الحد الأدنى لأواني الطهي (القطر/مم)
160	120
180	140

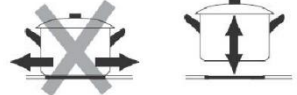
لا تستخدمى أواني الطهي ذات الحواف الخشنة أو القاعدة المنحنية.



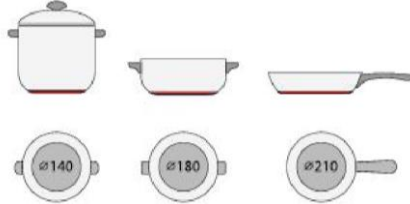
تأكدى من أن قاعدة الإناء الخاص بك ناعمة ومستوية على الزجاج وبفس حجم منطقة الطهي. احرصى دائماً على توسيط الإناء على منطقة الطهي.



ارفعى الأواني دائماً عن الموقد الخزفي - لا تسحبها، وإلا فقد تخدش الزجاج.



- استخدم الأواني التي يكون قطر المنطقة المغناطيسية الحديدية (قاعدة الإناء) في نطاق الأبعاد الموضحة في الجدول أدناه. (الجدول 1)
 - إذا كنتى تستخدمين قدوراً أصغر حجماً، فقد يتأثر الأداء
 - إذا كنتى تستخدمين قدراً بقطر أصغر من الموضح في الجدول أعلاه، فقد لا يتم اكتشافه وفقاً لأبعاد المنطقة، يمكنك استخدام الأواني ذات الأقطار المختلفة كما في الصورة أدناه:

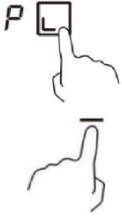


- إذا كان الجزء المغنطيسي الحديدي يغطي قاعدة الإناء جزئياً فقط، فسيتم تسخين المنطقة المغناطيسية فقط، وقد لا تسخن بقية القاعدة بدرجة حرارة كافية للطهي.



- إذا كانت المنطقة المغناطيسية الحديدية غير متجانسة، ولكنها من مواد أخرى مثل الألومنيوم، فقد يؤثر ذلك على التسخين واكتشاف الإناء.
إذا كانت قاعدة الإناء مشابهة للصور الموجودة أدناه، فلا يمكن اكتشافه.





إلغاء وظيفة الزيادة

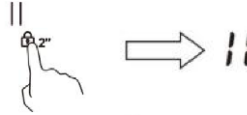
1. حدد المنطقة التي تحتوي على وظيفة الزيادة.

2. المس مفتاح علامة "ناقص" — لإلغاء وظيفة الزيادة، وتحديد المستوى الذي تريد تعيينه.

- يمكن أن تستمر وظيفة الزيادة لمدة 5 دقائق فقط، وبعد ذلك ستنتقل المنطقة إلى المستوى 9 تلقائيًا.

استخدام وظيفة الإيقاف المؤقت

1. المس عنصر التحكم في الإيقاف المؤقت، $\parallel$ H_2 تتوقف مناطق التسخين عن العمل. تُظهر جميع مؤشرات المنطقة "||"



2. المس عنصر التحكم في الإيقاف المؤقت، $\parallel$ H_2 مرة أخرى، ستعود جميع مناطق التسخين إلى وضعها الأصلي.

- تكون الوظيفة متاحة عندما تعمل منطقة تسخين واحدة أو أكثر.
- إذا لم تقومي بإلغاء وضع التوقف عن العمل في غضون 30 دقيقة، فسيتم إيقاف تشغيل موقد الحث تلقائيًا.

قفل عناصر التحكم

- يمكنك قفل عناصر التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود (على سبيل المثال، قيام الأطفال بتشغيل مناطق الطهي عن طريق الخطأ).
 - عندما تكون عناصر التحكم مقفلة، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل.
 - يمكن تنشيط/إلغاء تنشيط التحكم في القفل بينما يكون الموقد في وضع التشغيل/إيقاف التشغيل.
- لقفل عناصر التحكم**

المسي عنصر التحكم في قفل المفاتيح $\parallel$ H_2 لمدة 2 ثانية. سيظهر مؤشر الموقت الرمز "Lo".



إلغاء قفل عناصر التحكم

1. المسي عنصر التحكم في قفل المفاتيح مع الاستمرار $\parallel$ H_2 لمدة 2 ثانية.
2. يمكنك الآن البدء في استخدام الموقد.

عندما يكون الموقد في وضع القفل، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء التشغيل/إيقاف التشغيل، ويمكنك دائمًا إيقاف تشغيل الموقد الحثي باستخدام عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل في حالة الطوارئ، ولكن يجب عليك إلغاء قفل الموقد أولاً في التشغيل التالي.



تحذير من الحرارة المتبقية

عندما يعمل الموقد لبعض الوقت، سيكون هناك بعض الحرارة المتبقية. يبدو أن الحرف "H" يحذرك للابتعاد عنه.



إيقاف تشغيل تلقائي

ميزة الأمان للموقد تتمثل في إيقاف التشغيل التلقائي. يحدث هذا عندما تنسين إيقاف تشغيل منطقة الطهي. أوقات إيقاف التشغيل الافتراضية موضحة في الجدول أدناه:

مستوى الطاقة	1	2	3	4	5	6	7	8	9
مؤقت العمل الافتراضي (بالساعات)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

استخدام المؤقت

- يمكنك استخدامه كمؤقت للتوقف لإيقاف تشغيل منطقة طهي واحدة أو أكثر بعد انتهاء الوقت.
- يمكنك تعيين المؤقت حتى 99 دقيقة.

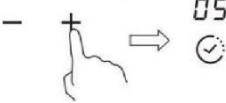
استخدام المؤقت لإيقاف تشغيل منطقة طهي واحدة أو أكثر

1. المس عنصر التحكم في اختيار منطقة التسخين التي تريد ضبط المؤقت لها.



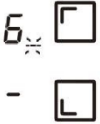
2. المس وحدة التحكم في المؤقت بالمس، وسيظهر "00" على شاشة المؤقت، وسيومض "00".

3. اضبط الوقت لمدة تتراوح بين 1 و99 دقيقة عن طريق لمس عنصر التحكم "-" أو "+" في المؤقت (على سبيل المثال 5)



4. اضغط على "+" مرة واحدة لزيادة الوقت دقيقة واحدة، اضغط على "-" مرة واحدة لتقليل الوقت دقيقة واحدة. عندما يتجاوز الوقت المحدد 99 دقيقة، فسيعود تلقائيًا إلى "00"، إذا تم الضغط على مفتاحي "-" و "+" في الوقت نفس، فسيعرض المؤشر "00".

5. سيبدأ العد التنازلي فور تعيين الوقت. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي.



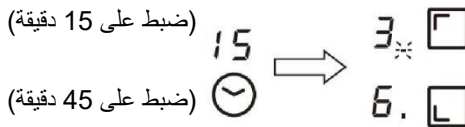
ملاحظة: ستكون هناك نقطة حمراء في الزاوية اليمنى السفلية من مؤشر مستوى الطاقة تشير إلى أن المنطقة تم اختيارها.

6. عند انتهاء مؤقت الطهي، سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي المقابلة تلقائيًا.

ملاحظة: ستستمر مناطق الطهي الأخرى في العمل إذا تم تشغيلها مسبقًا.

إذا تم ضبط المؤقت على أكثر من منطقة واحدة:

1. عند ضبط المؤقت لعدة مناطق طهي، تتم الإشارة إلى النقاط الحمراء الخاصة بمناطق الطهي ذات الصلة. تظهر شاشة المؤقت مؤقت الدقائق. تومض نقطة المنطقة المقابلة.



2. بمجرد انتهاء صلاحية مؤقت العد التنازلي، سيتم إيقاف تشغيل المنطقة المقابلة. ثم ستظهر مؤقت الدقائق الجديد، وستومض نقطة المنطقة المقابلة.



ملاحظة: المسي عنصر التحكم في اختيار منطقة التسخين، وسيظهر المؤقت المقابل في مؤشر المؤقت.

إرشادات للطهي

احرصي على توخي الحذر عند القلي حيث يسخن الزيت والدهن بسرعة كبيرة، خاصة إذا كنتي تستخدمين ميزة التعزيز. في درجات الحرارة العالية للغاية، يشتعل الزيت من تلقاء نفسه هو والدهن، مما يشكل خطر نشوب حريق.

نصائح للطهي

- عندما يغلي الطعام، قللي من إعداد الطاقة.
- سيؤدي استخدام الغطاء إلى تقليل أوقات الطهي وتوفير الطاقة من خلال الاحتفاظ بالحرارة.
- قللي كمية السائل أو الدهن لتقليل أوقات الطهي.
- ابدأي في الطهي على إعدادات عالية وقللي الإعداد عندما يسخن الطعام بالكامل.

القلي الخفيف، طهي الأرز

- يحدث الغليان الخفيف تحت درجة الغليان، عند حوالي 85 درجة مئوية، حينما ترتفع الفقاعات من حين لآخر إلى سطح سائل الطهي. إنه مفتاح الحساء اللذيذ واليخانات الطرية لأن النكهات تتكون دون الإفراط في طهي الطعام. يجب عليك أيضًا طهي الصلصات المصنوعة من البيض والدقيق تحت درجة الغليان.
- قد تتطلب بعض المهام، بما في ذلك طهي الأرز بطريقة الامتصاص، إعدادًا أعلى من الإعداد الأدنى لضمان طهي الطعام بشكل صحيح في الوقت الموصى به.

شرائح اللحم

لطهي شرائح اللحم اللذيذة والطرية:

1. ضعي اللحم في درجة حرارة الغرفة لمدة 20 دقيقة قبل الطهي.
2. سخن إناء قلي ثقيل.
3. ادهن جانبي شريحة اللحم بالزيت. رش كمية صغيرة من الزيت في الإناء الساخن ثم ضع اللحم في الإناء الساخن.
4. قلب شريحة اللحم مرة واحدة فقط في أثناء الطهي. يعتمد وقت الطهي الدقيق على سمك شريحة اللحم وطريقة الطهي التي تريدها. قد تختلف الأوقات من حوالي 2 إلى 8 دقائق لكل جانب. اضغطي على شريحة اللحم لقياس مدى نضجها - كلما شعرتي بأنها أكثر ثباتًا كانت "أكثر نضجًا".
5. اتركي شريحة اللحم على طبق دافئ لبضع دقائق من أجل السماح لها بالاسترخاء وأن تصبح طرية قبل التقديم.

للقلي السريع

1. اختاري مقلاة خزفية ذات قاعدة مسطحة متوافقة أو مقلاة كبيرة.
2. حضري جميع المكونات والمعدات. القلي السريع ينبغي أن يتم بسرعة. في حالة الطهي بكميات كبيرة، قم بطهو الطعام على دفعات كثيرة صغيرة.
3. سخن المقلاة لفترة وجيزة بشكل مسبق وأضف ملعقتين كبيرتين من الزيت.
4. قم بطهو أي لحم مسبقًا، واتركه جانبًا مع الاحتفاظ به دافئًا.
5. اقلي الخضراوات بسرعة. عندما تكون الخضراوات ساخنة ولكنها ما تزال هشة، قم بتعيين منطقة الطهي على إعداد أقل، وأعد اللحم إلى المقلاة وأضف الصلصة.
6. قلب المكونات برفق للتأكد من تسخينها بالكامل.
7. قدمها مباشرة.

إعدادات التسخين

إعدادات التسخين	الملاءمة
1 - 2	• تدفئة منخفضة للكميات الصغيرة من الطعام • تذويب الشوكولاتة والزبدة والأطعمة التي تحترق بسرعة • الغليان الخفيف • التدفئة البطيئة
3 - 4	• إعادة التسخين • الغليان الخفيف السريع • طهي الأرز
5 - 6	• الفطائر
7 - 8	• القلي • طهي المعكرونة
9	• القلي السريع • التجفيف • جعل الحساء يغلي • غلي الماء

العناية والتنظيف

ماذا؟	كيف؟	مهم!
التلوث اليومي على الزجاج (بصمات الأصابع والعلامات والبقع التي خلفتها الأطعمة أو المواد غير السكرية على الزجاج)	1. افصل الطاقة عن سطح الطهي. 2. ضع منظم الموقد في حين يكون الزجاج دافئًا (ولكن ليس ساخنًا!) 3. اشطف الزجاج وامسحيه بقطعة قماش نظيفة أو منشفة ورقية حتى يجف. 4. أعد توصيل الطاقة إلى سطح الطهي.	• عند إيقاف تشغيل طاقة سطح الطهي، لن يكون هناك مؤشر يدل على "السطح الساخن" ولكن قد تظل منطقة الطهي ساخنة! احرصي على توخي الحذر الشديد. • الفزاقات الشديدة وبعض أدوات التنظيف المصنوعة من النايلون وعوامل التنظيف القاسية/الكاشطة قد تسبب خدش الزجاج. اقرأ الملصق دائمًا للتحقق مما إذا كان المنظف أو الفرك مناسبًا. • لا تترك بقايا التنظيف على سطح الموقد: فقد يتلطح الزجاج.
الغليان الزائد، والذوبان، وانسكاب السكر الساخن على الزجاج	أزليه على الفور باستخدام أداة تقليب السمك أو سكين لوحي أو مكشط ذات شفرة مناسبة للمواقف الزجاجية الخزفية، ولكن احذري من سخونة أسطح منطقة الطهي: 1. افصلي الطاقة عن سطح الطهي من الحائط. 2. امسك الشفرة أو الأداة بزاوية 30 درجة واكشط الأوساخ أو الأشياء المسكوبة في المنطقة الباردة من سطح الطهي. 3. نظفي الأوساخ أو الأشياء المسكوبة بقطعة قماش للأطباق أو بمنشفة ورقية. 4. اتبعي الخطوات من 2 إلى 4 بشأن "التلوث اليومي على الزجاج" أعلاه.	• أزيل البقع التي خلفتها الأشياء المذابة والأطعمة السكرية أو الكميات المسكوبة في أسرع وقت ممكن. إذا تركز لتبرد على الزجاج، فقد يكون من الصعب إزالتها أو قد تتلف سطح الزجاج بشكل دائم. • خطر التعرض للجروح: عندما يتم سحب غطاء الأمان، تكون الشفرة الموجودة في الكاشطة حادة للغاية. استخدمها بحذر شديد وخرنها دائمًا بأمان، وبعيدًا عن متناول الأطفال.
الانسكاب على عناصر التحكم التي تعمل باللمس	1. افصل الطاقة عن سطح الطهي. 2. احرص على امتصاص ما سكب 3. امسح منطقة عناصر التحكم التي تعمل باللمس بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة. 4. امسح المنطقة تمامًا بمنشفة ورقية. 5. أعد توصيل الطاقة إلى سطح الطهي.	• قد يصدر سطح الطهي صفيحًا ويعلق نفسه، وقد لا تعمل عناصر التحكم التي تعمل باللمس في أثناء وجود سائل عليها. تأكد من مسح منطقة التحكم باللمس لتصبح جافة قبل إعادة تشغيل سطح الطهي.

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما الذي يتعين فعله؟
لا يمكن تشغيل سطح الطهي.	لا يوجد تيار.	تأكد من توصيل سطح الطهي بمصدر الطاقة ومن أن مفتاحه في وضع التشغيل. تحقق مما إذا كان التيار الكهربائي منقطعاً في منزلك أو منطقتك. إذا قمنا بفحص كل شيء واستمرت المشكلة، فاتصلي بفني مؤهل.
عناصر التحكم التي تعمل باللمس لا تستجيب.	عناصر التحكم مقفلة.	افتحي قفل عناصر التحكم. راجعي قسم "استخدام سطح الطهي الخزفي" للاطلاع على التعليمات.
عناصر التحكم التي تعمل باللمس صعبة التشغيل.	قد تكون هناك طبقة خفيفة من الماء فوق عناصر التحكم أو أنك تستخدمين طرف إصبعك عند لمس عناصر التحكم.	تأكدي من أن منطقة عناصر التحكم التي تعمل باللمس جافة، واستخدمي بصمة إصبعك عند لمس عناصر التحكم.
يتعرض الزجاج للخدش.	أواني الطهي خشنة.	استخدمي أواني طهي ذات قواعد مسطحة وناعمة. راجعي "اختيار أواني الطهي المناسبة". راجعي "العناية والتنظيف".
بعض الأواني تصدر أصوات ضجيج طقطقة أو نقر.	قد يكون السبب في ذلك هو بنية أواني الطهي الخاصة بك (تتهز طبقات المعادن المختلفة بشكل مختلف).	اهتزاز أواني الطهي أمر طبيعي ولا يشير إلى وجود خطأ.
يُصدر الموقد الحثي صوت طنين منخفض عند استخدامه على إعداد تسخين مرتفع.	يحدث هذا بسبب تقنية الطهي بالحث.	هذا أمر طبيعي، لكن الضوضاء ينبغي أن تهدأ أو تختفي تماماً عند تقليل إعداد التسخين.
ضجيج مروحة صادر من الموقد الحثي.	تم تشغيل مروحة التبريد المدمجة في موقدك الحثي لمنع ارتفاع درجة حرارة الإلكترونيات. وقد تستمر في العمل حتى بعد أن أوقفت تشغيل الموقد الحثي.	هذا أمر طبيعي ولا يحتاج إلى تدخل. لا توقف تشغيل الموقد الحثي من منفذ الحائط أثناء عمل المروحة.
الأواني لا تصبح ساخنة وتظهر على الشاشة.	لا يستطيع الموقد الحثي الكشف عن الإناء لأنه غير مناسب للطهي بالحث. لا يمكن للموقد الحثي اكتشاف الإناء لأنه صغير جداً بالنسبة لمنطقة الطهي أو لم يتم وضعه بالمن منتصف بشكل صحيح.	استخدمي أواني مناسبة للطهي بالحث. راجعي قسم "اختيار أواني الطهي المناسبة". ضع الإناء بالمن منتصف وتأكدي من أن قاعدته تتطابق مع حجم منطقة الطهي.
الموقد الحثي أو منطقة الطهي قد أوقفت نفسها بشكل غير متوقع، وصدرت أصوات نغمة وظهر رمز خطأ (عادة بالتناوب مع رقم واحد أو رقمين في شاشة مؤقت الطهي).	خطأ تقني.	يُرجى تدوين أحرف وأرقام الخطأ، وإيقاف توصيل الطاقة إلى الموقد الحثي من منفذ الحائط، ومن ثم الاتصال بفني مؤهل.

عرض العطل والفحص

إذا ظهر شيء غير طبيعي، سيدخل الموقد الحثي في حالة الحماية تلقائيًا وسوف يعرض رموز الحماية المقابلة:

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما الذي يتعين فعله؟
E5/E4	عطل في مستشعر درجة الحرارة	يرجى الاتصال بالمورد.
E8/E7	عطل في مستشعر درجة الحرارة لـ IGBT.	يرجى الاتصال بالمورد.
E3/E2	جهد إمداد غير طبيعي	يُرجى التحقق مما إذا كان إمداد الطاقة طبيعيًا. يرجى التشغيل بعد أن يكون إمداد الطاقة طبيعيًا.
E9/E6	الإشعاع الحراري للموقد الحثي سيئ	يُرجى إعادة التشغيل بعد أن يبرد الموقد الحثي.

ما ورد أعلاه هو الحكم والفحص للأعطال الشائعة.
يُرجى عدم تفكيك الوحدة بنفسك لتجنب أي مخاطر أو أضرار قد تلحق بالموقد الحثي.

المواصفة الفنية

الموقد الحثي	CI32CBB
مناطق الطهي	2 منطقة
جهد الإمداد	220-240 فولت تيار متردد 50/60 هرتز
الطاقة الكهربائية المثبتة	3600 واط
حجم المنتج العمق×العرض×الارتفاع (مم)	58×520×290
أبعاد التضمين العرض×الارتفاع (مم)	490×270

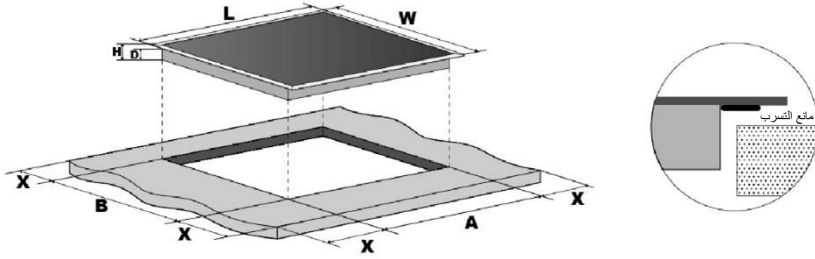
الوزن والأبعاد تقريبية. نظرًا لأننا نسعى باستمرار لتحسين منتجاتنا، فقد نقوم بتغيير المواصفات والتصميمات دون إشعار مسبق.

التركيب

اختبار معدات التركيب

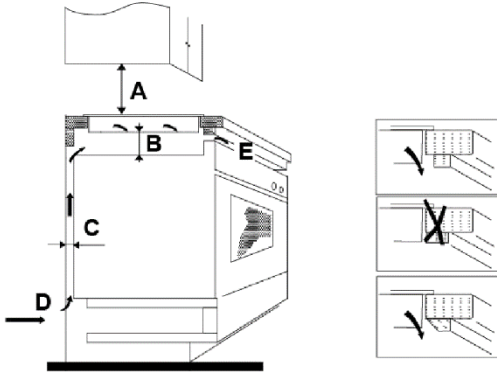
- اقطع سطح العمل حسب المقاسات الموضحة في الرسم.
- لغرض التركيب والاستخدام، يجب الحفاظ على مسافة لا تقل عن 50 مم حول الفتحة.
- تأكد من أن سُمك سطح العمل لا يقل عن 30 مم. يُرجى اختيار مادة سطح عمل مقاومة للحرارة من أجل تجنب حدوث تشوه أكبر نتيجة للإشعاع الحراري من لوح التسخين. كما هو مبين أدناه:

تحذير: يجب أن تستخدم مادة سطح العمل الخشب المشرب أو مادة عازلة أخرى.



الطول (مم)	العرض (مم)	الارتفاع (مم)	العمق (مم)	A (مم)	B (مم)	X (مم)	
290	520	58	54	270	490	50 كحد أدنى	CI32CBB

تحت أي ظرف من الظروف، تأكد من أن الموقد جيد التهوية ومن أن مدخل ومخرج الهواء غير مسدود. تأكد من أن الموقد في حالة عمل جيدة. على النحو الموضح أدناه، يرجى ملاحظة ما يأتي: يجب ألا تقل مسافة الأمان بين لوح التسخين والخزانة فوق لوح التسخين عن 760 ملم.



A (مم)	B (مم)	C (مم)	D	E
760	50 كحد أدنى	20 كحد أدنى	مدخل الهواء	مخرج الهواء 5 مم

قبل تركيب الموقد، تأكد من أن

- سطح العمل مربع ومستو، وأنه لا يوجد أي تداخل للعناصر الهيكلية مع متطلبات المساحة.
- سطح العمل مصنوع من مادة مقاومة للحرارة.
- الفرن يحتوي على مروحة تبريد مدمجة إذا تم تركيب الموقد فوق فرن.
- التركيب سوف يتوافق مع جميع متطلبات الخلوص والمعايير واللوائح المعمول بها.
- مفتاح عزل مناسب قد تم دمجه يوفر فصلاً كاملاً عن مصدر الطاقة الرئيسي في الأسلاك الدائمة، وأنه مثبت وموضوع بحيث يتوافق مع القواعد واللوائح المحلية للأسلاك.
- يجب أن يكون مفتاح العزل من النوع المعتمد وأن يوفر مسافة فاصلة ملائمة للفجوة الهوائية 3 مم في جميع الأقطاب (أو في جميع موصلات [الطور] النشطة إذا كانت قواعد الأسلاك المحلية تسمح بهذا الاختلاف في المتطلبات).
- مفتاح العزل موجود في متناول العميل بسهولة بعد تركيب الموقد.
- سلطات البناء المحلية قد تم استشارتها، وتمت مراجعة اللوائح الداخلية إذا كان لديك شك بشأن التركيب.
- التشطيبات المقاومة للحرارة وسهلة التنظيف قد تم استخدامها (مثل بلاط السيراميك) لأسطح الجدران المحيطة بالموقد.

بعد قيامك بتركيب الموقد، تأكد من

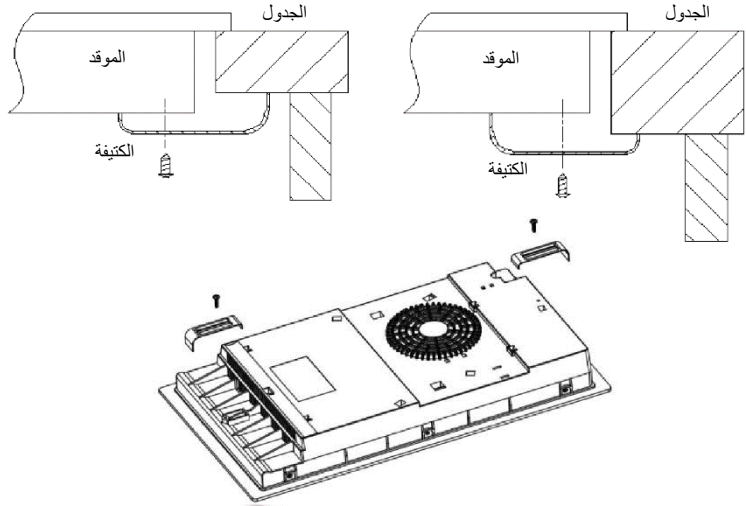
- عدم إمكانية الوصول إلى كابل مصدر الطاقة من خلال أبواب أو أدراج الخزانة.
- وجود تدفق كاف للهواء من خارج الخزانة إلى قاعدة الموقد.
- تركيب حاجز حماية حراري أسفل قاعدة الموقد إذا تم تركيب الفرن فوق درج أو مساحة خزانة.
- قدرة العميل على الوصول إلى مفتاح العزل بسهولة.

قبل تحديد مكان كتيفات التثبيت

يجب وضع الوحدة على سطح مستقر وناعم (استخدم العبوة). لا تمارس ضغطاً على عناصر التحكم البارزة من الموقد.

تحديد مكان كتيفات التثبيت (قطعتان)

- يجب وضع الوحدة على سطح مستقر وناعم (استخدم العبوة). لا تمارس ضغطاً على عناصر التحكم البارزة من الفرن.
- قم بتثبيت الموقد على سطح العمل عن طريق تثبيت أربع كتيفات على الجزء السفلي من الموقد (راجع الصورة) بعد التركيب.
- اضبط موضع الكتيفة ليناسب سُمك سطح العمل المختلف.

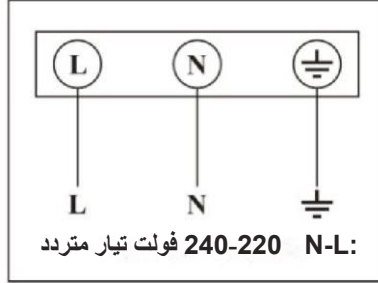


تنبيهات

- يجب أن يتم تركيب الموقد بواسطة عاملين أو فنيين مؤهلين. لدينا محترفون مستعدون لخدمتك. يُرجى عدم إجراء العملية بنفسك.
- لا يتم تثبيت الموقد على معدات التبريد وغسالات الأطباق والمجففات الدوارة.
- يجب تركيب الموقد بحيث يمكن ضمان إشعاع حراري أفضل من أجل تعزيز موثوقيته.
- ينبغي أن يكون الجدار ومنطقة التسخين المستحثة فوق سطح العمل قادرين على تحمل الحرارة.
- لتجنب أي ضرر، يجب أن تكون طبقة الحشو والمواد اللاصقة مقاومة للحرارة.
- يجب عدم استخدام منظف بخاري.
- لا يمكن توصيل هذا السيراميك إلا بمصدر ذي مقاومة نظام لا تزيد عن 0.427 أوم. في حالة الضرورة، يرجى استشارة هيئة الإمداد للحصول على معلومات مقاومة النظام.

توصيل الموّقد بمصدر الطاقة الرئيسي

يجب توصيل مصدر الطاقة وفقًا للمعيار ذي الصلة، أو قاطع الدائرة أحادي القطب. طريقة الاتصال موضحة أدناه.



- في حالة تلف الكابل أو الحاجة إلى استبداله، يجب أن يتم ذلك بواسطة فني ما بعد البيع باستخدام الأدوات المناسبة، وذلك لتجنب وقوع أي حوادث.
- في حالة توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي مباشرةً، يجب تركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب بفجوة لا تقل عن 3 مم بين الملامسات.
- يجب أن يتأكد القائم بالتركيب من إجراء التوصيل الكهربائي بشكل صحيح، ومن أنه متوافق مع لوائح السلامة.
- ينبغي عدم ثني الكابل أو ضغطه.
- يجب فحص الكابل بانتظام وعدم استبداله إلا من قِبَل شخص مؤهل مناسب.

تم تصنيف هذا الجهاز وفقًا للتوجيه الأوروبي EU/19/2012 ووفقًا للتشريعات البريطانية S.I. 2013/3113 بشأن النفايات الكهربائية والإلكترونية (WEEE). من خلال التأكد من القيام بالتخلص من الجهاز بطريقة صحيحة، فإنك تساعد على منع الضرر المحتمل على البيئة وصحة الإنسان، الذي قد يحدث بسبب التخلص من الجهاز بطريقة خاطئة. يُشير الرمز الموجود على المنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج كنفايات منزلية عادية. فيجب تسليمه إلى مكان التجميع المختص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يطلب هذا الجهاز التخلص من النفايات بشكل متخصص. للحصول على مزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج واسترداده وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بالمجلس المحلي لديك، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية الخاصة بك، أو المتجر الذي اشتريته منه. للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واسترداده وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي لديك، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية لديك، أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.	 التخلص من المنتج: لا تتخلص من هذا المنتج كنفايات محلية غير مفروزة. إن جمع مثل هذه النفايات بشكل منفصل للمعالجة الخاصة أمر ضروري.
---	--

بيانات الاستهلاك المنخفض للطاقة وفقًا للوائح المفوضية (الاتحاد الأوروبي) 826/2023.

الحالة	استهلاك الطاقة	الفترة التي بعدها يصل الجهاز تلقائيًا إلى الحالة
وضع إيقاف التشغيل	0.5 واط	20 دقيقة

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО СЛЕДНИТЕ ИНСТРУКЦИИ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА.

Монтиране

Опасност от токов удар

- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- Свързването към надеждна заземяваща система е важно и задължително.
- Изключването трябва да се постига чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване.
- Промени в електроинсталацията в дома трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от порязване

- Внимавайте – ръбовете на панела са остри.
- Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

- Моля, прочетете внимателно тези инструкции, преди да монтирате или използвате този уред.
- Върху този уред никога не трябва да се поставят запалими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за монтажа на уреда, тъй като това може да намали разходите ви за монтаж.
- За да избегнете опасност, този уред трябва да се монтира съгласно тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от подходящо квалифицирано лице.

- Този уред трябва да бъде свързан към верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за плота, които са създадени от производителя на уреда, посочени са от него в инструкциите за употреба като подходящи или са вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да причини инциденти.
- Неправилният монтаж на уреда може да анулира всяка гаранция или претенции за отговорност.
- Относно детайлите за монтаж, моля, вижте раздела <Монтаж>.

Експлоатация и поддръжка

Опасност от токов удар

- Не гответе върху счупен или напукан готварски плот. Ако повърхността на готварския плот е счупена или напукана, изключете уреда незабавно от електрическата мрежа (стенен ключ) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете готварския от стенния ключ преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.

Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба достъпните части на този уред ще станат достатъчно горещи, че да причинят изгаряния.
- Не позволявайте тялото, дрехите или други предмети, различни от подходящи съдове за готвене, да се допират до керамичното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като могат да се нагорещат.⁴

- Деца под 8-годишна възраст не трябва да се допускат до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир. Проверете дали дръжките на тенджерите не надвисват над други включени зони за готвене. Дръжте дръжките далеч от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.

Опасност от порязване

- Острото като бръснач острие на стъргалката за готварски плот се разкрива, когато защитният капак се дръпне. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте на безопасно място и далеч от деца.
- Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

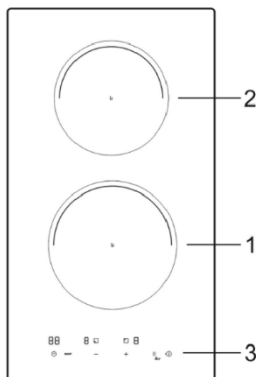
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато се използва. Изкипяването причинява пушек и разливане на мазнина, която може да се запали.
- Никога не използвайте вашия уред като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Никога не използвайте вашия уред за затопляне или отопление на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и готварския плот, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните контроли).
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда или да сядат, стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, представляващи интерес за деца, в шкафове над уреда. Децата, които се катерят по готварския плот, могат да сериозно да се наранят.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, където се използва уредът.

- Деца или лица с увреждане, което ограничава способността им да използват уреда, трябва да са под надзора на отговорно и компетентно лице, което да ги инструктира как да го използват. Инструкторът трябва да се увери, че лицето може да използва уреда без опасност за себе си или за обиколната среда.
- Не ремонтирайте и не заменяйте която и да е част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Останалото обслужване трябва да се извършва от квалифициран техник.
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху вашия готварски плот.
- Не стойте върху вашия готварски плот.
- Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове и не плъзгайте съдовете по повърхността на стъклото, тъй като това може да го надраска.
- Не използвайте тел за почистване или други груби абразивни почистващи препарати, за да почистите вашия готварски плот, тъй като те могат да надраскат керамичното стъкло.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност.
- Този уред е предназначен за употреба само в домашни условия! Търговската употреба от какъвто и да е вид не се покрива от гаранцията на производителя!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: По време на работа уредът и достъпните му части се нагряват.
- Трябва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи.
- Деца под 8-годишна възраст не трябва да се допускат до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор, или ако предварително са получили указания относно безопасната употреба на уреда и разбират какви са потенциалните опасности.
- Децата не бива да използват уреда за игра. Почистването и потребителската поддръжка на уреда не бива да се извършва от деца без надзор.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на плота с мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а вместо това изключете уреда и след това покрийте пламъците, например с капак или противопожарно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар, за повърхности на плота от стъклокерамика или подобен материал, който предпазва частите под напрежение.
- Не трябва да използвате уреди за почистване с пара.
- Уредът не е предназначен да се управлява с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
- Захранващият кабел не е достъпен след инсталиране.

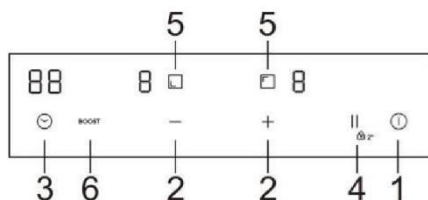
Преглед на продукта

Изглед отгоре



1. 1800 W зона, усилване до 2100 W
2. 1200 W зона, усилване до 1500 W
3. Панел за управление

Панелът за управление



1. Контрол ВКЛ./ИЗКЛ.
2. Бутон за регулиране на захранването/таймера
3. Контрол за таймера
4. Контрол на пауза/заклучване на клавишите
5. Йонни контроли за избор на нагревателна зона

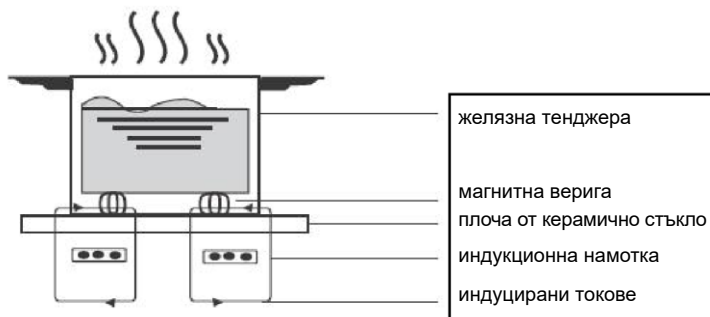
Информация за продукта

Керамичният/индукционният готварски плот за готвене може да отговори на различни видове кухненски изисквания поради нагряване с резистентен кабел, микрокомпютризирано управление и избор на няколко мощности, наистина оптималният избор за модерни семейства.

Готварският плот се фокусира върху клиентите и приема персонализиран дизайн. Котлонът има безопасни и надеждни характеристики, които правят живота ви комфортен и позволяват да се насладите напълно на удоволствията от него.

Няколко думи за индукционното готвене

Индукционното готвене е безопасна, напреднала, ефективна и икономична технология за готвене. То работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в готварския съд, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото става горещо само защото готварският съд в крайна сметка го затопля.



Преди да използвате вашия нов индукционен плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Предупреждения за безопасност“.
- Отстранете защитното фолио, което все още може да е върху вашия индукционен плот.

Използване на сензорните контроли

- Контролите реагират на докосване, така че не е необходимо да прилагате натиск.
- Използвайте мекото на пръста си, а не върха.
- Ще чувате звуков сигнал при всяко регистрирано докосване.
- Уверете се, че контролите са винаги чисти, сухи и че няма предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори тънък слой вода може да затрудни управлението на контролите.



Избор на подходящ съд за готвене

- Използвайте само съдове с основа, подходяща за индукционно готвене. Потърсете символа за индукционно готвене на опаковката или на дъното на готварския съд.
- Можете да проверите дали вашият съд за готвене е подходящ, като извършите тест с магнит. Приблизете магнит към основата на готварския съд. Ако се привлича, готварският съд е подходящ за индукционно готвене.
- Ако нямате магнит:
 1. Сложете малко вода в готварския съд, който искате да проверите.
 2. Следвайте стъпките под „За да започнете да готвите“.
 3. Ако на дисплея не светне  и водата се загрева, съдът е подходящ.
- Не са подходящи съдове за готвене, изработени от следните материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.

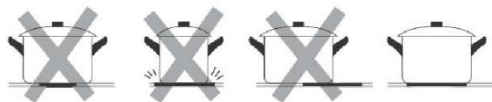


Размер на горелката (мм)	Минималният съд за готвене (диаметър/mm)
160	120
180	140

Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове или извита основа.



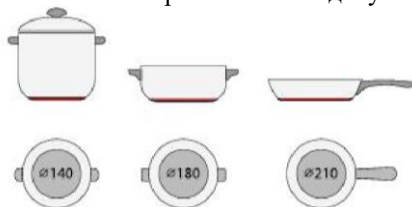
Уверете се, че основата на вашия съд е гладка, ляга добре върху стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Винаги центрирайте съда си върху зоната за готвене.



Винаги повдигайте съдовете от индукционния плот – не ги плъзгайте, тъй като могат да надраскат стъклото.



- Използвайте тигани, чийто диаметър на феромагнитната зона (основата на тигана) е в диапазона от размери в таблицата по-долу. (Таблица 1)
 - Ако използвате по-малки съдове, производителността може да бъде засегната
 - Ако използвате съд с диаметър, по-малък от посочения в таблицата по-горе, възможно е той да не бъде разпознат от плотаВ зависимост от размера на зоната можете да използвате съдове с различни диаметри, както е показано на изображението по-долу:



- Ако феромагнитната част покрива само частично дъното на готварския съд, само феромагнитната част ще се нагрее, останалата част от основата може да не загрее до достатъчна температура за готвене.



- Ако феромагнитната част на съда не е хомогенна, а съдържа в състава си друг материал, като алуминий, това може да повлияе на нагряването и разпознаването на съда.
Ако основата на готварския съд е подобна на изображенията по-долу, възможно е той да не бъде разпознат от плота.



Използване на вашия индукционен плот

За да започнете да готвите

След включване, зумерът бипка веднъж, всички индикатори светват за 1 секунда, след което изгасват, което показва, че плотът е влязла в състояние на готовност.

1. Докоснете превключвателя за ВКЛ./ИЗКЛ. ① всички индикатори показват „–“
2. Поставете подходящ готварски съд върху зоната за готвене, която искате да използвате. Уверете се, че дъното на готварския съд и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.
3. Докоснете контрола за избор на нагревателната зона и индикаторът до бутона ще светне
4. Изберете степен на нагряване, като докоснете „–“ или „+“.
 - Ако не изберете степен на нагряване в рамките на 1 минута, индукционният плот ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
 - Можете да промените степента на нагряване във всеки момент по време на готвенето.



Когато приключите с готвенето

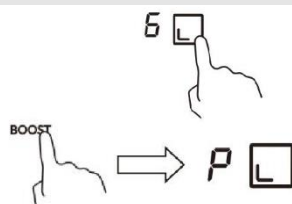
1. Докоснете бутона за избор на нагревателната зона, която искате да изключите.
2. Изключете зоната за готвене, като превъртите надолу до „0“.
Уверете се, че дисплеят показва „0“.
3. Изключете целия готварски плот, като докоснете контрола ВКЛ./ИЗКЛ.
4. Бъдете внимателни с горещите повърхности
Ще се покаже „Н“, което означава, че зоната за готвене е твърде гореща за докосване. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете други съдове, използвайте котлона, който все още е горещ.



Използване на функция Boost

Активирайте функцията Boost

1. Изберете зоната с функция за усилване.
2. Докоснете бутона BOOST; когато дисплеят мига, индикаторът за ниво на мощност показва „P“.

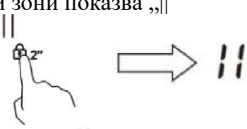


Отмяна на функцията Boost

1. Изберете зоната с функция за усилване.
2. Докоснете бутона „минус“ , за да отмените функцията Boost и изберете нивото, което искате да зададете.
 - Функцията Boost може да продължи само 5 минути, след което зоната автоматично ще премине на ниво 9.



Използване на функцията Pause

1. Докоснете контрол на паузата, , награвателните зони спират да работят. Индикацията на всички зони показва „||“ 

2. Докоснете контрол на паузата , отново всички награвателни зони ще се върнат към първоначалната си настройка.
 - Функцията е налична, когато работят една или повече награвателни зони.
 - Ако не отмените режима на спиране на работа в рамките на 30 минути, индукционният плот автоматично ще се изключи.

Заклучване на контролите

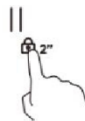
- Можете да заключите контролите, за да предотвратите нежелана употреба (например деца случайно да включат зоните за готвене).
- Когато контролите са заключени, всички контроли с изключение на контрола ВКЛ./ИЗКЛ. са деактивирани.
- Заклучването може да се активира/деактивира с включен/изключен котлон.

За да заключите контролите

Докоснете контрол за заключване  за 2 секунди. Индикаторът на таймера ще покаже „Lo“.

За да отключите контролите

1. Докоснете и задръжте контрола за заключване  за 2 секунди.
2. Вече можете да започнете да използвате вашия плот.



Когато плотът е в заключен режим, всички контроли са деактивирани с изключение на ВКЛ./ИЗКЛ., винаги можете да изключите индукционния плот с контрола ВКЛ./ИЗКЛ. при спешни случаи, но първо трябва да отключите плота при следващата операция.

Предупреждение за остатъчна топлина

Когато плотът работи за известно време, ще има някаква остатъчна топлина. Ще се появи буквата „Н“, за да ви предупреди да се пазите от него.



Автоматично изключване

Функцията за безопасност на плота е автоматичното изключване. Тя се активира, когато забравите да изключите някоя от зоните за готвене. Стандартните времената за изключване са показани в таблицата по-долу:

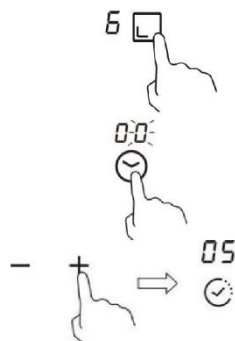
Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер за работа по подразбиране (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Използване на таймера

- Можете да го използвате като таймер за изключване, за да изключите една или повече зони за готвене след изтичане на времето.
- Можете да настроите таймера на до 99 минути.

Използване на таймера за изключване на една или повече зони за готвене

1. Докоснете контрола за избор на нагревателна зона, за която искате да зададете таймера.
2. Когато докоснете контрола за таймера, „00“ ще се покаже на дисплея за таймера, а „00“ ще мига.
3. Задайте времето между 1 до 99 минути, като докоснете бутона „-“ или „+“ на таймера (напр. 5)



4. Еднократно натискане на „+“ увеличава времето с една минута, еднократно натискане на „-“ намалява времето с една минута. Когато зададеното време надвиши 99 минути, то автоматично ще се върне към „00“, ако бутоните „-“ и „+“ се натиснат едновременно, индикаторът ще покаже „00“.
5. Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ще има червена точка в долния десен ъгъл на индикацията за ниво на мощност, което показва, че тази зона е избрана.

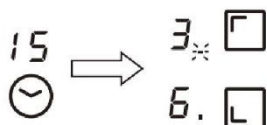
6. Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.

Забележка: Другите зони за готвене ще продължат да работят, ако са били включени преди това.



Ако таймерът е настроен на повече от една зона:

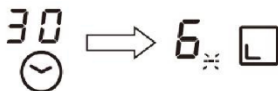
1. Когато зададете таймер за няколко зони за готвене, се показват червени точки на съответните зони за готвене. Дисплеят на таймера показва мин. таймер. Точката на съответната зона светва.



(настроен на 15 минути)

(настроен на 45 минути)

2. След като таймерът за обратно броене изтече, съответната зона ще се изключи. След това ще покаже новия мин. таймер и точката на съответната зона ще светне.



Забележка: Докоснете контрола за избор на нагревателна зона, съответният таймер ще се покаже в индикатора на таймера.

Насоки за готвене

Внимавайте, когато пържите, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате Boost. При изключително високи температури олиото и мазнината ще се запалят спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

Готварски съвети

- Когато храната заври, намалете степента на мощност.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез запазване на топлината.
- Минимизирайте количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете да готвите на висока степен и намалете, когато храната се загрее.

Къкрене, приготвяне на ориз

- Къкренето става под точката на кипене, около 85°C, когато мехурчетата се издигат от време на време на повърхността на течността за готвене. Това е ключът към вкусните супи и крехките яхнии, тъй като вкусовете се разгръщат без преваряване на храната. Под точката на кипене трябва да пригответе и сосове, чиято е основа са яйца, и сгъстени с брашно.
- Някои задачи, включително приготвянето на ориз с метода на накисване, може да изискват настройка, по-висока от най-ниската настройка, за да се гарантира, че храната се приготвя добре за препоръчаното време.

Запържване на пържолата

За да пригответе сочни апетитни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган с дебела основа.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Сипете малко олио в горещия тиган и след това сложете месото в горещия тиган.
4. Обърнете пържолата само веднъж по време на приготвянето. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържолата и от това как я предпочитате. Времето може да варира от около 2 – 8 минути на страна. Натиснете пържолата, за да прецените колко е сготвена – колкото по-твърда я усещате, толкова по-добре изпечена е.
5. Оставете пържолата да почине на топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и омекне преди поднасяне.

За пържене с разбъркване

1. Изберете съвместим с керамика плосък уок тиган или голям тиган.
2. Подгответе нужните съставки и оборудване. Пърженето трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, пригответе храната на няколко по-малки партии.
3. Загрейте тигана малко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо пригответе месото, оставете го настрана, така че да остане топло.
5. Запържете зеленчуците, като разбърквате. Когато са горещи, но все още хрупкави, намалете зоната за готвене на по-ниска степен, върнете месото в тигана и добавете соса.
6. Разбъркайте внимателно съставките, за да сте сигурни, че са се загрели равномерно.
7. Поднесете веднага.

Степени на нагриване

Степен на нагриване	Пригодност
1 – 2	• леко затопляне за малки количества храна • топене на шоколад, масло и храни, които бързо изгарят • леко къкрене • бавно затопляне
3 - 4	• претопляне • бързо къкрене • приготвяне на ориз
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• сотиране • приготвяне на паста
9	• пържене с разбъркване • запържване • варене на супа • вряща вода

Грижа и почистване

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване по стъклото (отпечатъци от пръсти, следи, петна, оставени от храна или незахарни остатъци върху стъклото)	1. Изключете захранването на готварския плот. 2. Нанесете препарат за почистване на готварски плотове, докато стъклото е все още топло (но не горещо!) 3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или кухненска хартия. 4. Включете отново захранването на готварския плот.	• Когато захранването на готварския плот е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да е гореща! Бъдете изключително внимателни. • Груба тел за почистване, някои кухненски гъби от найлон и груби/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали вашият почистващ препарат или приспособление за почистване са подходящи. • Никога не оставяйте остатъци от препарати върху готварския плот: може да оставят петно на стъклото.
Изкипяване, топене и разливане на гореща захарна смес върху стъклото	Отстранете ги незабавно с шпатула, шпакла или стъргалка с бръснарско острие, подходяща за керамични стъклени плотове, но внимавайте за горещи повърхности на зоните за готвене: 1. Изключете захранването на готварския плот от стенния ключ. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и изстържете мръсотията или разлятото към хладна зона на готварския плот. 3. Почистете мръсотията или разлятото с кърпа за съдове или кухненска хартия. 4. Следвайте стъпки от 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване по стъклото“ по-горе.	• Отстранете петна, оставени от разтопено и захарни смеси или разливане възможно най-скоро. Ако се оставят да изстинат върху стъклото, може да е трудно да се отстранят или дори да повредят трайно стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато предпазният капак е дръпнат, острието на стъргалката е остро като бръснач. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте на безопасно място и далеч от деца.
Разливания върху сензорните контроли	1. Изключете захранването на готварския плот. 2. Попийте разлятото 3. Избършете зоната за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Попийте зоната напълно с кухненска хартия. 5. Включете отново захранването на готварския плот.	• Готварският плот може да издаде звуков сигнал и да се самоизключи, а сензорните контроли може да не работят, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте избърсали зоната на сензорните контроли напълно, преди да включите отново готварския плот.

Подсказки и съвети

Проблем	Възможни причини	Какво да правя
Готварският плот не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че керамичният плот е свързан към захранването и че е включен. Проверете дали има прекъсване на захранването във вашия дом или район. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните контроли не реагират.	Контролите са заключени.	Отключете контролите. Вижте раздела „Използване на вашия индукционен готварски плот“ за инструкции.
Трудно се работи със сензорните контроли.	Може да има тънък слой вода върху контролите или може би използвате върха на пръста си, когато докосвате контролите.	Уверете се, че областта на сензорното управление е суха и използвайте мекото на пръста си, когато докосвате контролите.
Стъклото се драска.	Готварски съдове с неравни ръбове. Използвани са неподходящи абразивни приспособления за почистване или почистващи продукти.	Използвайте готварски съдове с плоска и гладка основа. Вижте „Избор на подходящ съд за готвене“. Вижте ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.
Някои съдове издават щракащи или пукащи звуци.	Това може да се дължи на състава на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали, вибриращи по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не означава повреда.
Индукционният плот издава слаб бръмчащ шум, когато се използва с висока степен на нагряване.	Това се дължи на технологията за индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да намалее или да изчезне напълно, когато намалите степента на нагряване.
Шум от вентилатора, идващ от индукционния плот.	Охлаждащият вентилатор, вграден във вашия индукционен плот, се включва, за да предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния плот.	Това е нормално и не изисква действие. Не изключвайте захранването на индукционния плот от стенния ключ, докато вентилаторът работи.
Тиганите не се нагорещават и се появява на дисплея.	Индукционният плот не може да разпознае съда, защото не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният плот не може да разпознае съда, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху нея.	Използвайте готварски съдове, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздела „Избор на подходящ съд за готвене“. Центрирайте съда и се уверете, че основата му съответства на размера на зоната за готвене.
Индукционният плот или зоната за готвене са се изключили неочаквано, прозвучава звуков сигнал и се показва код за грешка (обикновено редуващ се с една или две цифри на дисплея на таймера за готвене).	Техническа повреда.	Моля, запишете си буквите и цифрите на грешката, изключете захранването на индукционния плот от стенния ключ и се свържете с квалифициран техник.

Показване на повреда и проверка

При аномалия индукционният плот автоматично ще влезе в защитно състояние и ще покаже съответните защитни кодове:

Проблем	Възможни причини	Какво да правя
E4/E5	Повреда на температурния датчик	Моля, свържете се с доставчика.
E7/E8	Повреда на температурния датчик на IGBT.	Моля, свържете се с доставчика.
E2/E3	Необичайно захранващо напрежение	Проверете дали захранването е нормално. Включете, когато захранването е нормално.
E6/E9	Лошо топлинно излъчване на индукционния плот	Рестартирайте, след като индукционният плот се охлади.

Горното са обяснение и проверка на често срещани повреди.

Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот.

Техническа спецификация

Индукционен плот	CI32CBB
Зони за готвене	2 зони
Захранващо напрежение	220 – 240 V~ 50/60Hz
Монтирана електрическа мощност	3600 W
Размер на продукта D × W × H (мм)	290×520×58
Размери за вграждане A×B (мм)	270×490

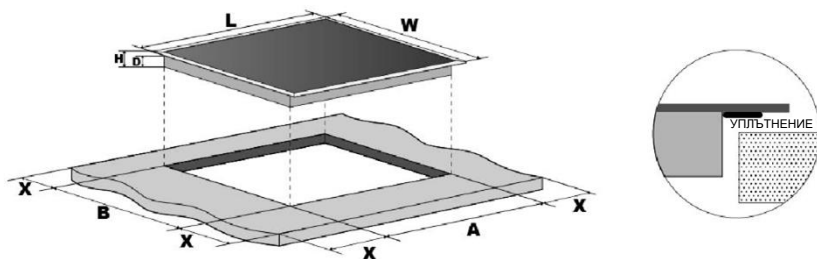
Теглото и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променим спецификациите и дизайна без предварително известие.

Монтиране

Избор на оборудването за монтаж

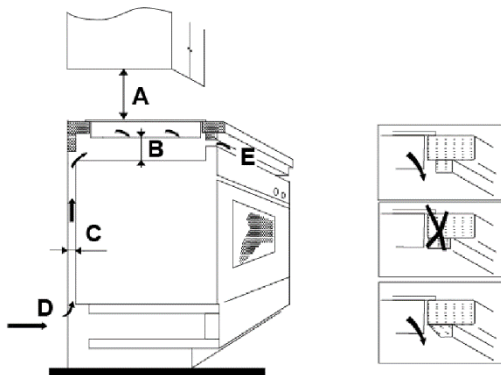
- Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.
- За целите на монтажа и употребата трябва да се остави минимум 50 мм пространство около отвора.
- Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 30 мм. Моля, изберете топлоустойчив материал за работната повърхност, за да избегнете по-големи деформации, причинени от топлинното излъчване от котлона. Както е показано по-долу:

Предупреждение: Материалът на работната повърхност трябва да използва импрегнирано дърво или друг изолационен материал.



	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
CI32CBV	290	520	58	54	270	490	Мин. 50

При всички обстоятелства се уверете, че има добра вентилация около готварски плот и входът и изходът за въздух не са блокирани. Уверете се, че плотът е в добро работно състояние. Както е показано по-долу Забележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 20	Вход за въздух	Изход за въздух 5 мм

Преди да монтирате плота, се уверете, че

- работната повърхност е квадратна и равна и няма структурни елементи, които да пречат на изискванията за пространство;
- работната повърхност е изработена от топлоустойчив материал;
- ако плотът е монтиран над фурна, фурната има вграден охлаждащ вентилатор;
- монтажът ще отговаря на всички изисквания за свободно пространство и приложимите стандарти и разпоредби;
- подходящ изолиращ превключвател, осигуряващ пълно изключване от електрическата мрежа, е включен в постоянното окабеляване, монтиран и позициониран в съответствие с местните правила и разпоредби за окабеляване.
- Изолиращият превключвател трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява 3 мм разделяне на контактите с въздушна междина във всички полюси (или във всички активни [фазови] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват тази промяна на изискванията).
- изолиращият прекъсвач ще бъде лесно достъпен за клиента, след като бъде монтиран плотът;

- консултирайте се с местните строителни власти и подзаконови актове, ако имате съмнения относно монтажа;
- използвайте топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стенните повърхности около плота.

Когато монтирате плота, се уверете, че

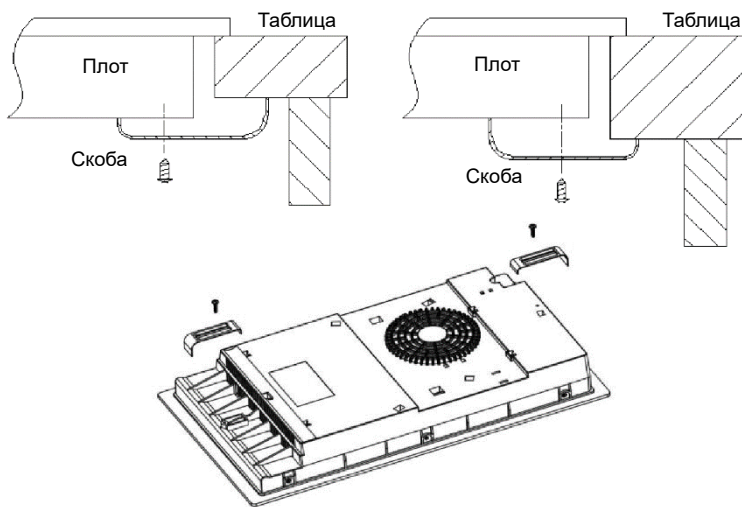
- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджетата.
- има достатъчен поток от свеж въздух от външната страна на шкафа към основата на плота.
- Ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, се монтира термозащитна бариера под основата на плота.
- Изолиращият прекъсвач е лесно достъпен от клиента.

Преди да поставите фиксиращите скоби

Уредът трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните за управление на плота.

Поставяне на фиксиращите скоби (2 бр.)

- Уредът трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните за управление на плота.
- Фиксирайте плота върху работната повърхност, като завиейте 4 скоби на дъното на плота (вижте снимката) след монтажа.
- Регулирайте позицията на скобата, за да отговаря на различната дебелина на работната повърхност.



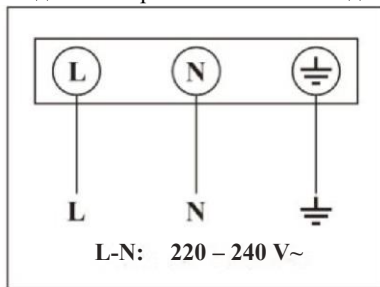
Предупреждения

- Готварски плот трябва да се монтира от квалифициран персонал или техници. Разполагаме с професионалисти на ваше разположение. Моля, никога не извършвайте действието сами.
- Готварски плот трябва да бъде монтиран до охладително оборудване, съдомиялни машини и ротационни сушилни.
- Готварски плот трябва да бъде монтиран така, че да може да се осигури по-добро топлинно излъчване, за да се подобри неговата надеждност.
- Стената и зоната за индусирано нагряване над работната повърхност трябва да са устойчиви на топлина.
- За да се избегне повреда, слой тип „сандвич“ и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.

- Не трябва да използвате уреди за почистване с пара.
- Този керамичен плот може да бъде свързана само към захранване със системен импеданс не повече от 0,427 ома. В случай на необходимост, моля, консултирайте се с вашия доставчик за информация за импеданса на системата.

Свързване на плота към електрическата мрежа

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие с приложимия стандарт или еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.



- Ако кабелът е повреден или се нуждае от подмяна, това трябва да бъде извършено от техник за следпродажбено обслужване с помощта на подходящи инструменти, за да се избегнат злополуки.
- Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да се монтира многополюсен прекъсвач с минимално разстояние от 3 мм между контактите.
- Монтажникът трябва да се увери, че е направено правилното електрическо свързване и че то е в съответствие с правилата за безопасност.
- Кабелът не трябва да се огъва или притиска.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се сменя само от подходящо квалифицирано лице.

 ИЗХВЪРЛЯНЕ: Не изхвърляйте този продукт като несортиран битов отпадък. Необходимо е разделно събиране на тези отпадъци с цел специално третиране.	Този уред е етикетирен в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС и съгласно законодателството на Обединеното кралство SI. 3113/2013 за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (OEEО). Като се уверите, че този уред е изхвърлен по правилния начин, вие ще помогнете за предотвратяване на всякакви възможни щети за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат причинени, ако бъде изхвърлен по грешен начин. Символът върху продукта показва, че той не може да се третира като обикновен битов отпадък. Той трябва да бъде предаден в пункт за събиране на електрическо и електронно оборудване за рециклиране. Този уред изисква специализирано изхвърляне на отпадъци. За по-подробна информация относно употребата, възстановяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с вашата община, с местната служба по изхвърляне на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта. За по-подробна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с вашата община, с местната служба по изхвърляне на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.
--	--

Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията.

Състояние	Консумация на енергия	Период, след който оборудването автоматично достига състоянието
Режим Изключено	0,5 W	20 мин

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce nebo údržby na spotřebiči odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- V pevných rozvodech musí být zabudovány prostředky pro odpojení v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení této rady může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrcení.

Nebezpečí pořezání

- Buďte opatrní – hrany panelu jsou ostré.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, snížíte tak náklady na instalaci.
- Pro zabránění nebezpečí musí být tento spotřebič nainstalován v souladu s tímto návodem k instalaci.

- Tento spotřebič smí řádně nainstalovat a uzemnit pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič připojte k obvodu, který disponuje izolačním spínačem zajišťujícím úplné odpojení od zdroje napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně zábrany vestavěné do spotřebiče. Používání nevhodných zábran může vést k nehodám.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
- Podrobnosti o instalaci naleznete v části <Instalace>.

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypojte ze zásuvky.
- Nedodržení této rady může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrcení.

Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

Nebezpečí poranění na horkém povrchu

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče velmi horké a mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádoby dotýkal sklokeramické desky, dokud povrch nevychladne.

- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřecházejí ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

Nebezpečí pořezání

- Ostrá břitva škrabky na varnou desku je při zasunutí bezpečnostního krytu odkrytá. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

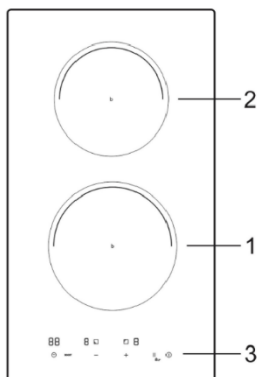
- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převařování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovladačů).
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.

- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu desky, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat sklokeramiku.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti! Na komerční použití jakéhokoli druhu se nevztahuje záruka výrobce!
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládní externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládní.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- Napájecí kabel není po instalaci přístupný.

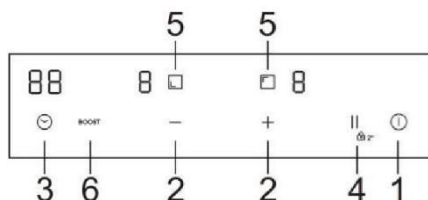
Přehledné znázornění výrobku

Pohled shora



1. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
2. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
3. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Vypínač
2. Tlačítko pro regulaci napájení/časovače
3. Ovládání časovače
4. Pauza/ovládání zámku kláves
5. Ovládací prvky výběru topné zóny

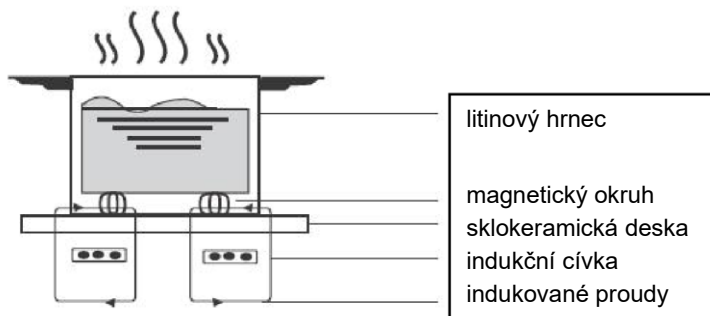
Informace o výrobku

Sklokeramická/indukční varná deska dokáže splnit různé požadavky díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačovému ovládání a volbě více výkonů, což je skutečně ideální pro moderní rodiny.

Varná deska splňuje potřeby zákazníků a má jedinečný design. Varná deska je bezpečná a spolehlivá, což vám usnadní život a umožní vám si ho naplno užívat.

Úvod do indukčního vaření

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a hospodárná technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v pánvi, namísto nepřímého zahřívání skleněného povrchu. Sklo se zahřeje jen proto, že jej pánve nakonec zahřeje.

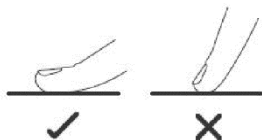


Před použitím nové indukční varné desky

- Prečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“.
- Z indukční varné desky případně odstraňte ochrannou fólii.

Používání dotykových ovládacích prvků

- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže na ně vůbec nemusíte tlačit.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku prstu.
- Při každém zjištění dotyku se ozve pípnutí.
- Zajistěte, aby byly ovládací prvky vždy čisté a suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. kuchyňské náčiní nebo látka). Dokonce i tenká vrstva vody může znesnadnit ovládání těchto prvků.



Výběr vhodného nádobí



- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
 2. Postupujte podle kroků v části „Začátek vaření“.
 3. Jestliže na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá, máte vhodný hrnec.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

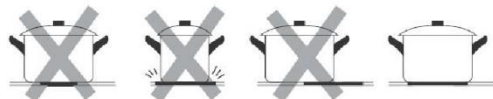


Velikost hořáku (mm)	Minimální velikost nádobí (průměr/mm)
160	120
180	140

Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



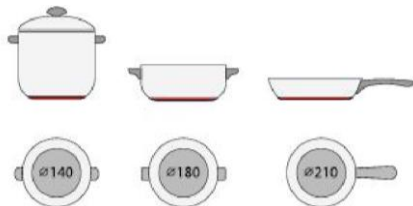
Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovné přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Vždy umíst'ujte hrnec doprostřed varné zóny.



Hrnce ze sklokeramické varné desky vždy zvedejte – neposouvejte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



- Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)
 - Pokud použijete menší hrnce, mohlo by to nepříznivě ovlivnit účinnost.
 - Pokud použijete hrnec s menším průměrem, než je uvedeno v tabulce výše, může se stát, že nebude detekován.V závislosti na rozměru zóny můžete používat hrnce o různých průměrech, jak je znázorněno níže:



- Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna hrnce, bude se ohřívat pouze tato část, zbytek se nemusí ohřát na dostatečnou teplotu pro vaření.



- Pokud je feromagnetická část nehomogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, mohlo by to ovlivnit ohřívání a detekci hrnce. Pokud je dno hrnce podobné jako na obrázcích níže, nemusí dojít k detekci hrnce.



Používání indukční varné desky

Začátek vaření

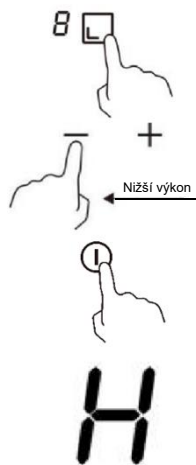
Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny ukazatele se na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což signalizuje, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.

1. Stiskněte tlačítko vypínače ①. Všechny indikátory budou ukazovat symbol „-“.
2. Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít. Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a indikátor vedle něj začne blikat
4. Stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ zvolte nastavení ohřevu.
 - Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.
 - Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.



Po dokončení vaření

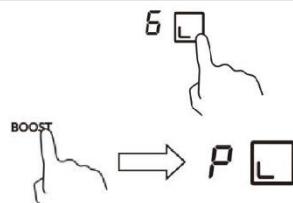
1. Dotkněte se voliče varné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Vypněte varnou zónu posunutím dolů na „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.
3. Celou varnou desku vypnete klepnutím na ovládací prvek vypínače.
4. Pozor na horké povrchy
Písmeno H ukazuje, která varná zóna je příliš horká na dotek. Zmizí, až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může posloužit také jako funkce pro úsporu energie; jestliže chcete ohřát další hrnec, použijte varnou zónu, která je dosud horká.



Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu

1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu.
2. Klepněte na tlačítko BOOST, když bliká displej; indikátor stupně výkonu bude ukazovat znak „P“.



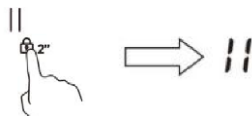
Zrušení funkce zesílení výkonu

1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu.
2. Stisknutím tlačítka „minus“  zrušíte funkci zesílení výkonu a vyberete úroveň, kterou chcete nastavit.
- Funkce zesílení výkonu může běžet pouze 5 minut, poté se zóna automaticky přepne na úroveň 9.



Používání funkce Pauza

1. Klepněte na ovládací prvek Pauza , varné zóny se vypnou. Na všech ukazatelích zón se zobrazí „||“.



2. Ještě jednou klepněte na ovládací prvek Pauza , všechny varné zóny se vrátí do původního nastavení.
- Tato funkce je k dispozici, pokud je zapnutá jedna nebo více varných zón.
- Pokud režim pauza nezrušíte do 30 minut, indukční varná deska se automaticky vypne.

Zamykání ovládacích prvků

- Ovládací prvky lze zamknout, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například dětmi, které náhodou zapnou varné zóny).
- Po zamknutí jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.
- Ovládání zámku lze aktivovat/deaktivovat při zapnuté/vypnuté varné desce.

Zamknutí ovládacích prvků

Stiskněte tlačítko zámku  na 2 sekundy. Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.

Odemknutí ovládacích prvků

1. Stiskněte a podržte tlačítko zámku  na 2 sekundy.
2. Nyní můžete varnou desku začít používat.



Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem, ale hned dalším úkonem musí být odemknutí.

Varování před zbytkovým teplem

Když je varná deska nějakou dobu v provozu, zůstává v ní určité zbytkové teplo. Zobrazí se písmeno „H“, které vás upozorňuje, abyste se od ní drželi dále.



Automatické vypínání

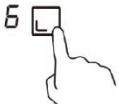
Bezpečnostním prvkem varné desky je automatické vypnutí. Aktivuje se vždy, když zapomenete vypnout některou varnou zónu. Výchozí doby vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba chodu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používání časovače

- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

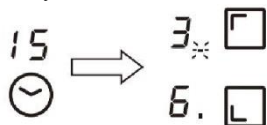
Používání časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

1. Dotkněte se ovladače výběru topné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.
2. Stiskněte tlačítko časovače, na displeji časovače se zobrazí „00“ a ukazatel „00“ začne blikat.
3. Stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ nastavte čas v rozmezí 1 až 99 minut (např. 5).
4. Jedním stisknutím tlačítka „+“ se čas o jednu minutu zvýší, jedním stisknutím tlačítka „-“ se čas o jednu minutu sníží. Když nastavený čas překročí 99 minut, automaticky se vrátí na „00“, pokud současně stisknete tlačítka „-“ a „+“, na ukazateli se zobrazí „00“.
5. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas.
POZNÁMKA: V pravém dolním rohu ukazatele úrovně výkonu se objeví červená tečka, která označuje vybranou zónu.
6. Po uplynutí nastaveného času se odpovídající varná zóna automaticky vypne.

Poznámka: Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

Pokud je časovač nastaven pro více zón:

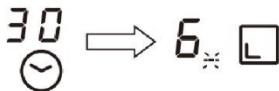
1. Když nastavíte časovač pro několik varných zón, budou svítit červené tečky příslušných varných zón. Na displeji časovače se údaj zobrazuje v minutách. Tečka odpovídající zóny bliká.



(nastaven na 15 minut)

(nastaven na 45 minut)

2. Jakmile se dokončí odpočet časovače, odpovídající zóna se vypne. Potom se bude zobrazovat nový čas v minutách a bude blikat tečka odpovídající zóny.



Poznámka: Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.

Pokyny pro vaření

Buďte opatrní při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci zesílení výkonu. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

Tipy pro vaření

- Jakmile se jídlo začne vařit, snižte výkon.
- Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření.
- Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení.

Mírné vaření, vaření rýže

- K mírnému vaření dochází pod bodem varu, při teplotě kolem 85 °C, kdy bubliny jen příležitostně stoupají na povrch vařící tekutiny. Je klíčem k lahodným polévkám a jemnému dušenému masu, protože se chutě rozvinou bez převaření pokrmu. Omáčky z vajec a mouky také doporučujeme vařit pod bodem varu.
- Některé úkony, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení pro řádné uvaření pokrmu v doporučeném čase.

Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

1. Před vařením nechte maso stát asi 20 minut při pokojové teplotě.
2. Rozehřejte silnou pánev.
3. Obě strany steaků potřete olejem. Malé množství oleje nakapejte do rozpálené pánve a poté maso položte na rozpálenou pánev.
4. Během vaření otočte steak pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaků a na tom, jak ho chcete připravit. Časy se mohou lišit od 2 do 8 minut na každou stranu. Stlačením steaků zjistíte, jak je propečený – čím je pevnější, tím je propečenější.
5. Nechte steak několik minut odpočívat na teplém talíři, aby se před podáváním uvolnil a změkkl.

Restování

1. Vezměte si velkou pánev nebo pánev wok s plochým dnem vhodnou na sklokeramickou desku.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Restování by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce přehřejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, nastavte varnou zónu na nižší výkon, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Jemně promíchejte ingredience a ujistěte se, že jsou prohřáté.
7. Okamžitě podávejte.

Nastavení výkonu

Nastavení výkonu	Vhodnost
1–2	• jemné ohřívání pro malé množství potravin • rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují • mírné vaření • pomalé ohřívání
3–4	• ohřev • rychlé vaření • vaření rýže
5–6	• lívance
7–8	• smažení • vaření těstovin
9	• restování • rychlé smažení • přivádění polévky do varu • vroucí voda

Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky.	• Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní. • Drsné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. • Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: sklo se může zašpinit.
Převařování, tavení a horké cukrové skvrny na skle	Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro sklokeramické varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: 1. Vypněte napájení varné desky u zdi. 2. Držte čepel nebo nádoby pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozliti na chladnou oblast varné desky. 3. Vyčistěte znečištění nebo skvrnu hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle výše uvedených kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“.	• Co nejdříve odstraňte skvrny způsobené roztavením, sladkými potravinami nebo přetečením. Pokud se nechají na skle vychladnout, může být obtížné je ze skleněného povrchu odstranit nebo můžete sklo dokonce trvale poškodit. • Nebezpečí pořezání: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel v škrabce ostrá jako břitva. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Přetečení na dotykových ovladačích	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Skvrnu namočte 3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může pít a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, když je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je dotyková ovládací plocha suchá.

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varná deska se nezapíná.	Není proud.	Ujistěte se, že je varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání sklokeramické varné desky“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádoby. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádoby s rovnými a hladkými dny. Viz „Výběr vhodného nádobí“. Viz „Čištění a údržba“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.
Při používání indukční varné desky nastavené na vysoký výkon se ozývá slabé hučení.	To je způsobeno technologií indukčního ohřevu.	To je normální, ale když snížíte nastavení výkonu, hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladič ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje to žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat hrnec, protože není vhodný pro indukční ohřev. Indukční varná deska nemůže detekovat hrnec, protože je příliš malý pro varnou zónu nebo na ní není správně vycentrovaný.	Používejte nádoby vhodné pro indukční ohřev. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Zobrazování závad a kontrola

Pokud se objeví abnormalita, indukční varná deska automaticky přejde do ochranného stavu a zobrazí odpovídající ochranné kódy:

Problém	Možná příčina	Co dělat
E4/E5	Porucha snímače teploty	Obraťte se na dodavatele.
E7/E8	Závada snímače teploty IGBT.	Obraťte se na dodavatele.
E2/E3	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
E6/E9	Špatné tepelné záření indukční varné desky	Po vychladnutí indukční varné desky ji znovu spusťte.

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.

Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

Technická specifikace

Indukční varná deska	CI32CBB
Varné zóny	2 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	3600 W
Rozměry výrobku D×Š×V (mm)	290×520×58
Rozměry pro vestavění A×B (mm)	270×490

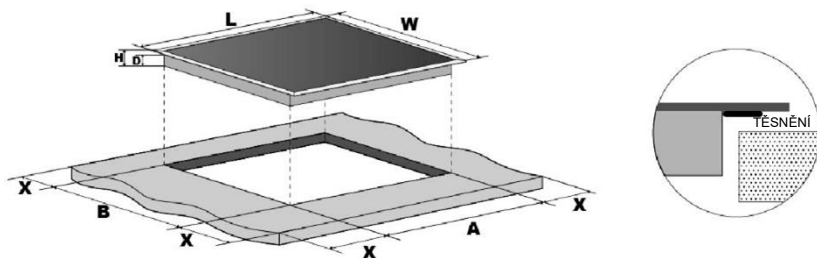
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Protože se neustále snažíme zlepšovat naše produkty, můžeme změnit specifikace a design bez předchozího upozornění.

Instalace

Výběr instalačního zařízení

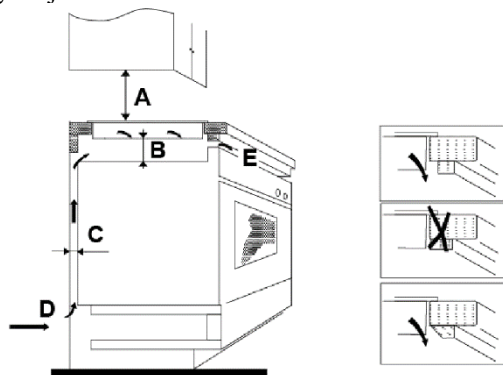
- Vystříhňte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.
- Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 50 mm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte žáruvzdorný materiál pracovní plochy, abyste zabránili větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:

Varování: Pracovní deska musí být vyrobena z impregnovaného dřeva nebo jiného izolačního materiálu.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	min. 50

Za všech okolností se ujistěte, že je varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokovány. Ujistěte se, že je varná deska v dobrém stavu. Jak je uvedeno níže Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Před instalací varné desky se ujistěte, že:

- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových požadavků.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného materiálu.
- Je-li varná deska nainstalována nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace splňuje všechny požadavky na vůli a příslušné normy a předpisy.
- Do trvalé elektroinstalace je zabudován vhodný izolační spínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, který je namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům pro elektroinstalace.
- Izolační spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat oddělení kontaktu vzduchové mezery 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků).
- Izolační spínač je po instalaci varné desky zákazníkovi snadno přístupný.

- V případě pochybností o instalaci se obraťte na místní stavební úřady a právní předpisy.
- Pro povrchy stěn obklopující varnou desku používejte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

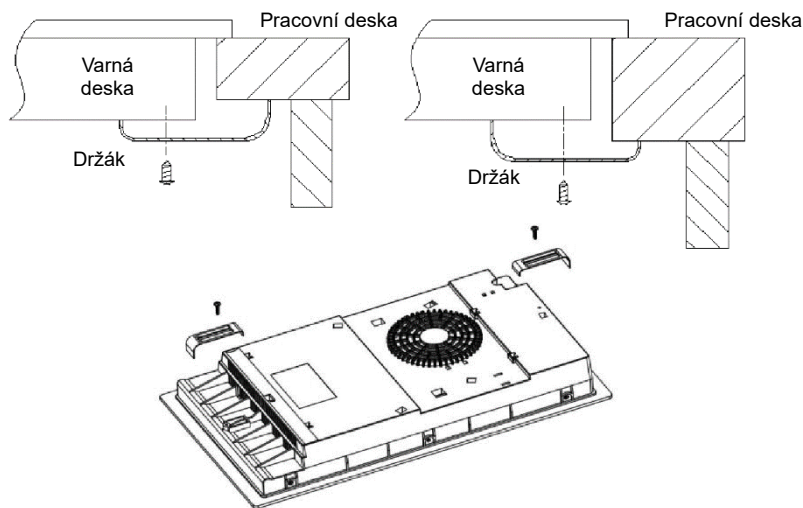
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěno dostatečné proudění vzduchu z vnější strany skříně k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač je snadno přístupný zákazníkovi.

Před umístěním upevňovacích držáků

Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Nepoužívejte sílu na ovládací prvky vyčnívající z varné desky.

Umístění upevňovacích držáků (2 ks)

- Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.
- Po instalaci připevněte varnou desku na pracovní plochu pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek).
- Nastavte polohu držáku tak, aby vyhovovala tloušťce pracovní desky.



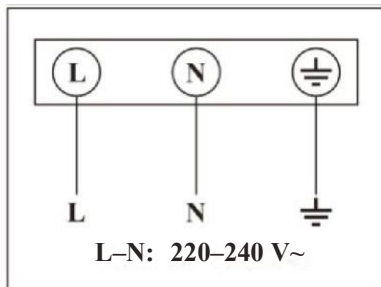
Upozornění

- Varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
- Varná deska nesmí být namontována na chladicí zařízení, myčku nádobí nebo sušičku.
- Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla varné desky a zvýšit tak její spolehlivost.
- Stěna a indukční varná zóna nad pracovní deskou musí odolávat teple.
- Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
- Nepoužívejte parní čistič.

- Tuto sklokeramickou desku lze připojit pouze ke zdroji s impedancí systému nejvýše 0,427 ohmu. V případě potřeby si vyžádejte informace o impedanci systému od svého dodavatele.

Připojení varné desky k síťovému napájení

Zásuvka musí být připojena k jednopólovému jističi v souladu s příslušnou normou. Způsob připojení je znázorněn na obrázku níže.



- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, musí to provést technik poprodejního servisu s použitím vhodných nástrojů, aby se předešlo jakýmkoli nehodám.
- Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Instalační technik musí zajistit, aby bylo vytvořeno správné elektrické spojení a aby vyhovovalo bezpečnostním předpisům.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel se musí pravidelně kontrolovat a jeho výměnu smí provádět pouze osoba s náležitou kvalifikací.

	Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU a podle právních předpisů Spojeného království S.I. 3113/2013 o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit jakémukoli možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být jinak způsobeno, pokud by byl spotřebič zlikvidován nesprávným způsobem. Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odveďte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží. Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.
--	--

LIKVIDACE:
 Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Takovýto odpad je nutné sbírat odděleně pro účely speciální úpravy.

Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826.

Stav	Příkon	Doba, po které zařízení automaticky dosáhne daného stavu
Režim vypnuto	0,5 W	20 min

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE BITTE DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN.

Installation

Gefahr von Stromschlägen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Gemäß den Vorschriften müssen elektrische Trennvorrichtungen in die Festverkabelung eingebaut werden.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

Gefahr durch Schneiden

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.

- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur einen vom Hersteller angefertigten oder in der Bedienungsanleitung oder vom Hersteller als geeignet empfohlenen Kochfeld-Schutz oder zum Kochfeld gehörige Schutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.
- Bezüglich der Einzelheiten der Installation siehe Abschnitt <Installation>.

Betrieb und Wartung

Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzen Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Die Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Achten Sie darauf, dass sich die Griffe von Kochtöpfen beim Kochen nicht über anderen eingeschalteten Kochzonen befinden. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Gefahr durch Schneiden

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

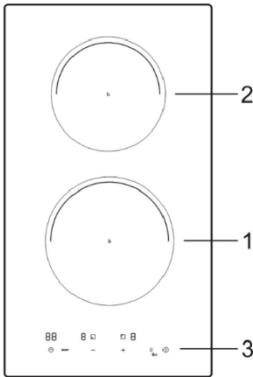
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen führt zu Rauchentwicklung und fettigen Spritzern, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente).
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.

- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, müssen von einer verantwortungsbewussten und kompetenten Person in die Bedienung des Geräts eingeführt werden. Die unterweisende Person muss sichergehen, dass diese Personen das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anleitung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Kochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in einer Haushaltsumgebung bestimmt! Die kommerzielle Nutzung jeglicher Art ist nicht von der Herstellergarantie abgedeckt!

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
- Vermeiden Sie es, die Kochelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss durchgehend überwacht werden.
- Das Netzkabel kann nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.

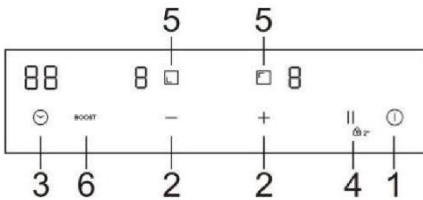
Produktübersicht

Ansicht von oben



1. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
2. 1200 W-Zone, Boost auf 1500 W
3. Bedienfeld

Das Bedienfeld



1. EIN/AUS-Steuerung
2. Taste Leistungsstufen/Timer
3. Timer-Steuerung
4. Pausentaste/Tastensperre
5. Kochzonen Auswahlsteuerungen

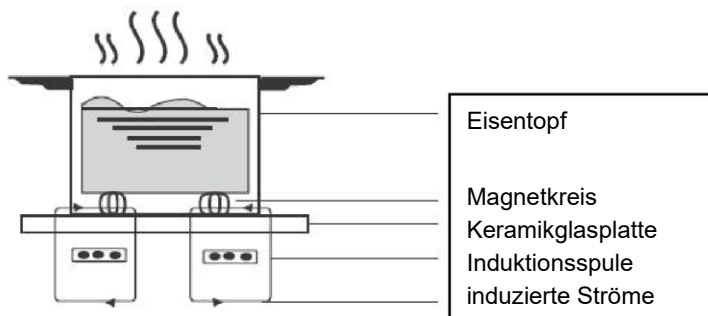
Produktinformationen

Das Keramik-/Induktionskochfeld kann durch die Widerstandsheizung, die mikrocomputergesteuerte Regelung und die Multi-Power-Auswahl verschiedene Arten von Küchenanforderungen erfüllen. Es ist wirklich die optimale Wahl für moderne Familien.

Das Kochfeld stellt den Kunden in den Mittelpunkt und nimmt ein individuelles Design an. Das Kochfeld hat eine sichere und zuverlässige Leistung, die Ihr Leben angenehmer macht, und es Ihnen ermöglicht, den Spaß am Kochen zu genießen.

Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Topf erzeugt und nicht indirekt über die Erhitzung der Glasfläche. Das Glas des Kochfeldes wird nur deshalb heiß, weil es vom Topf oder der Pfanne erwärmt wird.

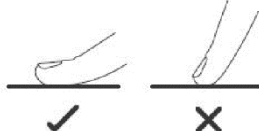


Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung, achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Induktionskochfeld angebracht ist.

Verwenden der Touch-Bedienungen

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d. h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z. B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Steuerung erschweren.



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
 2. Folgen Sie den Schritten im Abschnitt „Mit dem Kochen starten“.
 3. Wenn die Anzeige  nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf oder Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

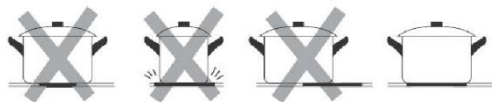


Größe des Brenners (mm)	Das minimale Kochgeschirr (Durchmesser/mm)
160	120
180	140

Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.



Heben Sie die Töpfe immer vom Keramikkochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



- Verwenden Sie Pfannen und Töpfe, deren Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs (Boden der Pfanne) den Abmessungen in der nachstehenden Tabelle entspricht. (Tabelle 1)
 - Wenn Sie kleinere Töpfe verwenden, kann die Leistung beeinträchtigt werden.
 - Wenn Sie einen Topf mit einem kleineren Durchmesser als in der Tabelle oben angegeben verwenden, werden die Töpfe möglicherweise nicht erkannt.
 Je nach Größe der Zone können Sie Töpfe mit unterschiedlichen Durchmessern verwenden (siehe Abbildung unten):



- Wenn der ferromagnetische Teil nur einen Teil des Topfbodens bedeckt, wird nur dieser erhitzt, der Rest des Bodens wird möglicherweise nicht auf eine zum Kochen ausreichende Temperatur gebracht.



- Wenn der ferromagnetische Bereich nicht gleichmäßig ist, sondern andere Materialien wie z. B. Aluminium aufweist, kann dies das Aufheizen und die Topferkennung beeinträchtigen.
Wenn der Boden der Pfanne ähnlich wie in den Abbildungen unten aussieht, kann die Pfanne nicht erkannt werden.

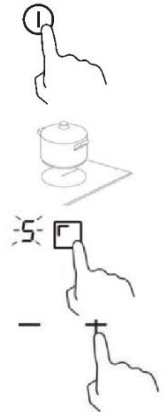


Kochen mit dem Induktionskochfeld

Mit dem Kochen starten

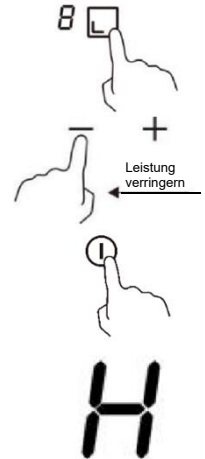
Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, wodurch angezeigt wird, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

1. Berühren Sie den EIN/AUS-Schalter ①, alle Anzeigen zeigen „–“.
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Bei Berührung der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt die Anzeige neben der Taste auf.
4. Wählen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren der Tasten „–“ oder „+“ aus.
 - Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
 - Sie können die Wärmeeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.



Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

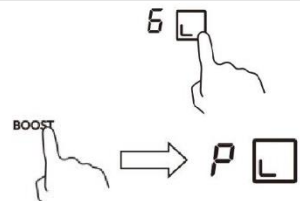
1. Berühren Sie die Auswahl für die Kochzonen, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie nach unten auf „0“ scrollen. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ anzeigt.
3. Schalten Sie die gesamte Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.
4. Warnung vor heißer Oberfläche
„H“ wird angezeigt, was bedeutet, dass die Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



Verwendung der Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion

1. Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion.
2. Berühren Sie die BOOST-Taste, wenn das Display blinkt; die Leistungsstufe „P“ wird angezeigt.



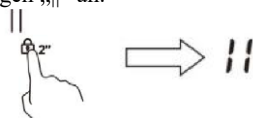
Deaktivierung der Boost-Funktion

1. Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion.
 2. Berühren Sie die „Minus“-Taste , um die Boost-Funktion zu deaktivieren und die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
- Die Boost-Funktion darf nur 5 Minuten dauern, danach geht die Zone automatisch auf Leistungsstufe 9 zurück.



Verwendung der Pausenfunktion

1. Wenn Sie die Pausentaste  2" antippen, stellen die Heizzonen den Betrieb ein. Alle Zonenanzeigen zeigen „||“ an.



2. Tippen Sie erneut die Pausentaste  2" an. Alle Heizzonen werden auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt.
- Die Funktion ist verfügbar, wenn eine oder mehrere Heizzonen in Betrieb sind.
 - Wenn Sie den Stoppmodus nicht innerhalb von 30 Minuten deaktivieren, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme des EIN/AUS-Bedienfelds deaktiviert.
- Die Steuerung der Sperre kann mit dem Kochfeld EIN/AUS aktiviert/deaktiviert werden.

So werden die Bedienelemente gesperrt

Berühren Sie die Tastensperre  2" 2 Sekunden lang. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

So wird die Tastensperre für die Bedienelemente deaktiviert

1. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie  2" 2 Sekunden lang gedrückt.
2. Sie können nun Ihr Kochfeld verwenden.



Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung gesperrt. Sie können das Kochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld schon einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe „H“ wird angezeigt, um Sie zu warnen, dass das Kochfeld noch heiß sein kann.



Automatische Abschaltung

Die Sicherheitsfunktion des Kochfeldes ist die automatische Abschaltung. Dies geschieht immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

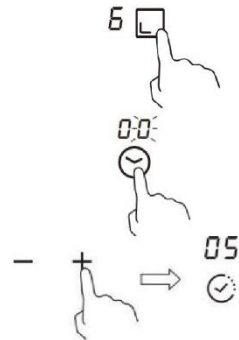
Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Verwendung der Timer-Funktion

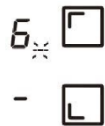
- Sie können ihn als Timer zum Abschalten verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der Zeit abzuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Abschalten einer oder mehrerer Kochzonen mithilfe des Timers

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Wenn Sie die Timer-Taste berühren, wird auf der Timer-Anzeige „00“ angezeigt und die „00“ blinkt.
3. Stellen Sie die Zeit zwischen 1 und 99 Minuten ein, indem Sie die Taste „-“ oder die Taste „+“ des Timers berühren (z. B. 5)
4. Durch einmaliges Drücken der Taste „+“ wird die Zeit um eine Minute erhöht, durch einmaliges Drücken der Taste „-“ wird die Zeit um eine Minute verringert. Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Anzeige automatisch zu „00“ zurück. Wenn die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig gedrückt werden, zeigt die Anzeige „00“ an.
5. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.



HINWEIS: In der rechten unteren Ecke der Anzeige für die Leistungsstufe erscheint ein roter Punkt, der anzeigt, dass die Zone ausgewählt ist.

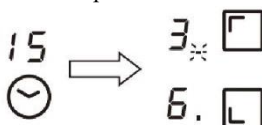


6. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Hinweis: Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt wird:

1. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, werden die roten Punkte der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Die Timer-Anzeige zeigt den Minuten-Timer an. Der Punkt für die entsprechende Zone blinkt.

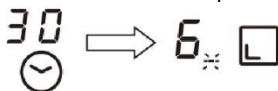


(Einstellung auf 15 Minuten)



(Einstellung auf 45 Minuten)

2. Nach Ablauf des Timers wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt für die entsprechende Zone beginnt zu blinken.



Hinweis: Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung; der Timer für die entsprechende Heizzone wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

Kochleitfaden

Vorsicht beim Frittieren; Öl und Fett werden sehr schnell erhitzt, insbesondere bei Verwendung der Boost-Funktion. Bei extrem hohen Temperaturen werden Öl und Fett spontan entzündet, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

- Reduzieren Sie die Leistungsstufe, sobald das Essen kocht.
- Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.
- Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.

Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis

- Ein schonendes Köcheln findet unter dem Siedepunkt statt, bei etwa 85°C, wenn die ersten Blasen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Hierin liegt das Geheimnis für köstliche Suppen und Eintöpfe, weil sich das Aroma ohne zu verkochen entfalten kann. Sie sollten Gerichte auf Eierbasis und mit Mehl eingedickte Saucen unter dem Siedepunkt zubereiten.
- Einige Aufgaben, wie das Garen von Reis durch Absorption, erfordern möglicherweise eine Temperatur, die über der niedrigsten Stufe liegt, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Schnell angebratenes Steak

Um ein saftiges schmackhaftes Steak zuzubereiten:

1. Das Fleisch etwa 20 Minuten vor der Zubereitung bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit dickem Boden.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak nur einmal während des Garens. Die exakte Garzeit ist von der Dicke des Steaks und von der gewünschten Garung abhängig. Die Zeit variiert zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um die Garstufe festzustellen - je härter es ist, umso durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es vor dem Servieren schön zart wird.

Für Rührbraten

1. Wählen Sie eine für Keramikkochfelder geeignete Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und das notwendige Kochgeschirr vor. Das Anbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, garen Sie das Essen in mehreren kleineren Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Garen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann das Gemüse an. Wenn es heiß und noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, legen Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig durch, um sicherzustellen, dass sie alle erwärmt werden.
7. Servieren Sie sofort.

Temperatureinstellungen

Temperatureinstellung	Eignung
1 - 2	• Sanfte Erwärmung für kleine Mengen von Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln die schnell anbrennen • Schonendes Köcheln • Langsames Erwärmen
3 - 4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen / Pancakes
7 - 8	• Sautieren • Pasta / Teigwaren kochen
9	• Garen unter ständigem Rühren • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Wenn die Stromversorgung auf dem Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Besondere Vorsicht walten lassen. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Stets das Etikett anschauen, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	Mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einem Schaber für Glaskeramikkochfelder sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen: 1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben. 3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen. 4. Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“ befolgen.	• Flecken, die durch Schmelzen oder zuckerhaltige, übergekochte Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich entfernen. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden. • Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Überschwappen auf die Touch-Bedienelemente	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die übersgeschwappte Flüssigkeit aufnehmen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienelemente können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn das Problem weiterhin besteht, Fachmann zu Rate ziehen.
Die Touch-Bedienelemente sprechen nicht an.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Die Einstellungssperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Keramikkochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Sicherstellen, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und Fingerballen verwenden, um die Bedienelemente zu berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden verwenden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn die Temperatur abgesenkt wird.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Induktionskochfeld jedoch nicht über Wandschalter ausschalten, solange der Lüfter noch läuft.
Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet sind. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil er oder sie zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Topf oder Pfanne richtig in die Mitte stellen und sicherstellen, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

Ausfallanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
E4/E5	Temperatursensor defekt	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E7/E8	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E2/E3	Anormale Versorgungsspannung	Überprüfen, ob die Netzspannung korrekt ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
E6/E9	Schlechte Hitzeausstrahlung vom Kochfeld	Bitte neu starten, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler.

Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Merkmale

Induktionsherd	CI32CBB
Kochzonen	2 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~ 50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	3600W
Produktgröße T×B×H (mm)	290×520×58
Einbaugröße A×B (mm)	270×490

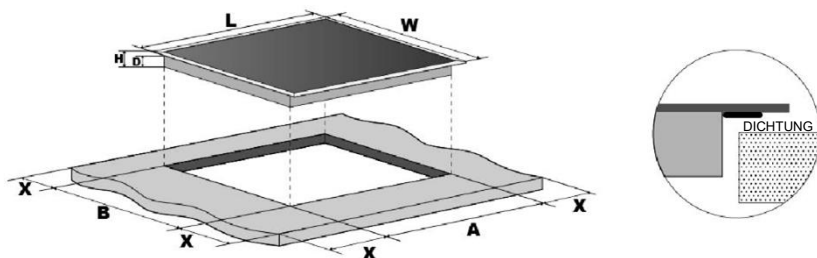
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

Installation

Vorbereitung der Installation

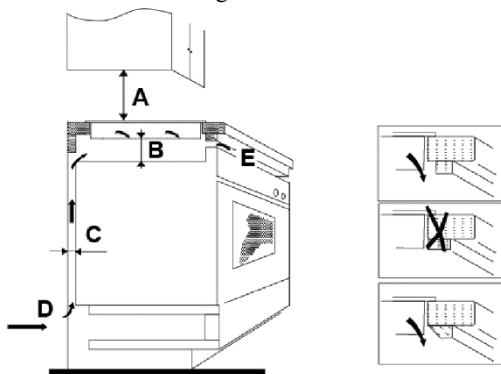
- Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.
- Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 50 mm Platz gelassen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzeabstrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

Warnung: Das Material der Arbeitsfläche muss aus imprägniertem Holz oder einem anderen Isoliermaterial bestehen.



	L (mm)	B (mm)	H (mm)	T (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	50 Mini

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und der Lufteintritt und -austritt nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten dargestellt Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Mini	20 Mini	Lufteintritt	Luftaustritt 5 mm

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
- der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist, wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird.
- die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung.
- der Trennschalter von einem zugelassenen Typ ist und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] bzw. Leitern aufweist, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen).
- der Trennschalter für den Benutzer mit installiertem Kochfeld leicht zugänglich ist.

- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

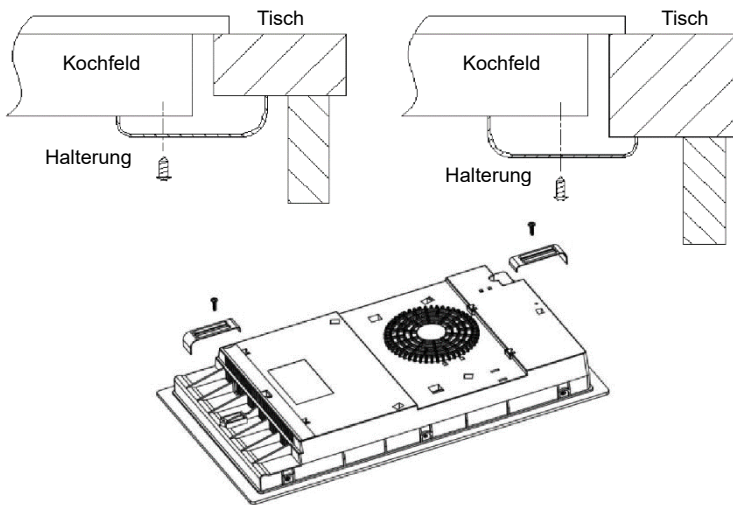
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- ein Hitzeschutz unterhalb der Basis des Kochfeldes installiert wurde, wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist.
- Der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Vor der Positionierung der Befestigungsbügel

Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Üben Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes aus.

Positionierung der Befestigungsbügel (2 Stck.)

- Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.
- Fixieren Sie das Kochfeld nach der Installation in der Arbeitsfläche mit vier angeschraubten Halterungen am Boden (siehe Abbildung).
- Passen Sie die Position der Befestigungsbügel an die unterschiedliche Dicke der Arbeitsfläche an.



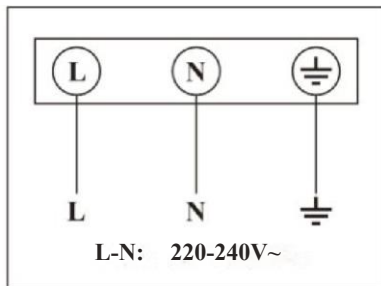
Vorsicht

- Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder qualifizierten Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
- Das Kochfeld darf nicht an Kühlgeräte, Geschirrspüler und Wäschetrockner montiert werden.
- Das Kochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
- Die Wand und die induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche sollten hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.

- Dieses Keramikkochfeld kann nur an eine Versorgung angeschlossen werden, deren Systemimpedanz nicht mehr als 0,427 Ohm beträgt. Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrem Versorgungsunternehmen nach der Netzimpedanz.

Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von entsprechend qualifiziertem Servicepersonal ausgetauscht werden.




Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU und gemäß der britischen Gesetzgebung S.I. 3113/2013 für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei einer falschen Entsorgung entstehen können.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.

Dieses Gerät muss durch spezialisierte Betriebe entsorgt werden. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

ENTSORGUNG:
Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Diese Art von Abfall muss getrennt gesammelt und einer besonderen Abfallbehandlung unterzogen werden.

Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission.

Zustand	Energieverbrauch	Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Zustand übergeht
Aus-Zustand	0,5 W	20 min

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.

Εγκατάσταση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα καλωδίωσης γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος από κόψιμο

- Προσέξτε - οι ακμές της επιφάνειας είναι κοφτερές.
- Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση αυτής της συσκευής.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται ποτέ καύσιμα ή προϊόντα πάνω σε αυτήν τη συσκευή.
- Φροντίστε να διαθέσετε τις πληροφορίες αυτές στον υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς αυτό θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.
- Προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται και να γειώνεται σωστά μόνο από άτομο με κατάλληλα πιστοποιημένα προσόντα.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε κύκλωμα που ενσωματώνει διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλες ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προφυλακτικών εστιών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις στα πλαίσια της εγγύησης ή αξιώσεις αστικής ευθύνης.
- Όσον αφορά τις λεπτομέρειες της εγκατάστασης, ανατρέξτε στην ενότητα <Εγκατάσταση>.

Λειτουργία και συντήρηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη επιφάνεια εστιών. Εάν η επιφάνεια των εστιών έχει σπάσει ή αν υπάρχουν ρωγμές, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή του δικτύου (πρίζα του τοίχου) και επικοινωνήστε με τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.
- Απενεργοποιείτε την εστία βγάζοντας (το φιν) από την πρίζα του τοίχου πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος για την υγεία

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.

Κίνδυνος εξαιτίας καυτής επιφάνειας

- Κατά τη χρήση, προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής ζεσταίνονται τόσο ώστε να μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρχονται σε επαφή με τη γυάλινη κεραμική επιφάνεια της επαγωγικής εστίας έως ότου κρυώσει η επιφάνεια.

- Δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.
- Οι λαβές των σκευών μπορεί να είναι ζεστές κατά την αφή. Φροντίστε οι λαβές της σκευών να μην προεξέχουν ώστε να καλύπτουν άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Φροντίστε οι λαβές να βρίσκονται σε σημεία που δεν φτάνουν τα παιδιά.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν εγκαύματα και ζεματίσματα.

Κίνδυνος από κόψιμο

- Η κοφτερή λεπίδα της ξύστρας της επιφάνειας εστιών είναι εκτεθειμένη όποτε ανασύρεται το κάλυμμα ασφαλείας. Πρέπει να χρησιμοποιείται με εξαιρετική προσοχή και να παραμένει φυλαγμένη με ασφάλεια σε σημείου που δεν φτάνουν τα παιδιά.
- Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

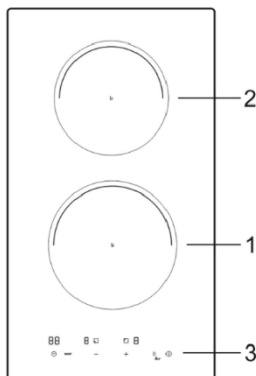
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν τη χρησιμοποιείτε. Το ξεχείλισμα προκαλεί καπνούς και διαρροή λιπαρών υγρών που μπορεί να αναφλεχθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για να ζεσταθείτε ή για θέρμανση του χώρου.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντοτε τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (χρησιμοποιώντας δηλαδή τα χειριστήρια αφής).
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, στέκονται ή ανεβαίνουν σε αυτή.

- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια που βρίσκονται πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που ανεβαίνουν στην εστία μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Παιδιά ή άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να συνοδεύονται από υπεύθυνο και ικανό άτομο που θα τα εκπαιδεύσει στη χρήση της. Ο εκπαιδευτής αυτός θα πρέπει να είναι ικανοποιημένος ότι μπορούν να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αυτό συνιστάται ρητά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες επισκευής πρέπει να γίνονται μόνο από τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την επιφάνεια των εστιών.
- Μην τοποθετείτε και μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια εστιών της συσκευής σας.
- Μην στέκεστε πάνω στην επιφάνεια εστιών της συσκευής σας.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με αιχμηρές άκρες και μην σύρετε τα σκεύη στην γυάλινη επιφάνεια καθώς έτσι μπορεί να γρατσουνιστεί το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την επιφάνεια των εστιών, καθώς αυτά μπορούν να γρατζουνίσουν τη γυάλινη κεραμική επιφάνεια.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άλλα πρόσωπα με παρόμοια πιστοποιημένα προσόντα ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μόνο σε περιβάλλον οικιακού νοικοκυριού! Εμπορική χρήση οποιουδήποτε είδους δεν καλύπτεται από την εγγύηση του κατασκευαστή!

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με θερμαντικά στοιχεία.
- Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η οι εργασίες συντήρησης χρήστη απαγορεύεται να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστίες με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια έχει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, σε περίπτωση επιφανειών εστιών από κεραμικό γυαλί ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει ηλεκτροφόρα τμήματα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς. Μια σύντομη διεργασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.
- Το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.

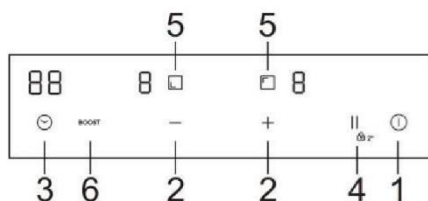
Επισκόπηση προϊόντος

Κάτοψη



1. Ζώνη 1800 W, Boost έως 2100 W
2. Ζώνη 1200 W, Boost έως 1500 W
3. Πίνακας ελέγχου

Ο πίνακας ελέγχου



1. Χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ
2. Πλήκτρα ρύθμισης ισχύος/διάρκειας χρονοδιακόπτη
3. Χειριστήριο χρονοδιακόπτη
4. Χειριστήριο παύσης/κλειδώματος πλήκτρων
5. Χειριστήρια επιλογής ζώνης θέρμανσης

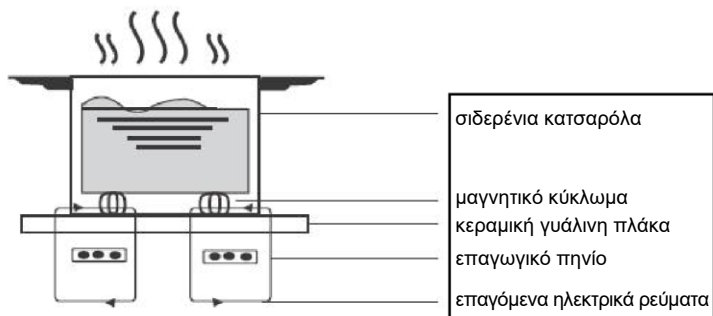
Στοιχεία προϊόντος

Η κεραμική/επαγωγική εστία μπορεί να καλύψει διαφορετικές απαιτήσεις μαγειρέματος λόγω της θέρμανσης με αντίσταση σύρματος, του ελέγχου με μικροεπεξεργαστή και της επιλογής πολλαπλών ισχύων με αποτέλεσμα να είναι πραγματικά η βέλτιστη επιλογή για σύγχρονες οικογένειες.

Η εστία εστιάζει στους πελάτες και υιοθετεί εξατομικευμένο σχεδιασμό. Η εστία έχει ασφαλείς και αξιόπιστες επιδόσεις, κάνοντας τη ζωή σας άνετη και δίνοντάς σας τη δυνατότητα να απολαύσετε πλήρως την ευχαρίστηση της ζωής.

Λίγα λόγια για το μαγείρεμα με επαγωγικές εστίες

Το μαγείρεμα με επαγωγικές εστίες είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος και όχι έμμεσα μέσω θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Η γυάλινη επιφάνεια ζεσταίνεται μόνο επειδή τελικά τη θερμαίνει το σκεύος.

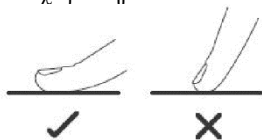


Πριν χρησιμοποιήσετε την νέα σας επαγωγική εστία

- Διαβάστε τον παρόντα οδηγό, λαμβάνοντας ιδιαίτερα υπόψη την ενότητα «Προειδοποιήσεις Ασφαλείας».
- Αφαιρέστε τυχόν προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να βρίσκεται ακόμη επάνω στην επαγωγική εστία σας.

Χρήση των χειριστηρίων αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιείτε τη ρώγα του δακτύλου σας, όχι την άκρη του.
- Κάθε φορά που καταγράφεται ένα άγγιγμα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει κάποιο αντικείμενο (π.χ. ένα σκεύος ή ένα πανί) που τα καλύπτει. Ακόμη και μια λεπτή μεμβράνη νερού μπορεί να δυσκολεύει τον χειρισμό των χειριστηρίων.



Επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών

- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν τα σκεύη σας είναι κατάλληλα, πραγματοποιώντας μια δοκιμή με μαγνήτες. Κινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Εάν έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση με επαγωγή.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
 1. Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
 2. Ακολουθήστε τα βήματα στην ενότητα «Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα».
 3. Εάν το  στην οθόνη δεν αναβοσβήνει και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.
- Δεν είναι κατάλληλα τα μαγειρικά σκεύη που είναι κατασκευασμένα από τα ακόλουθα υλικά: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.

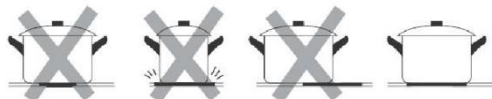


Μέγεθος καυστήρα (mm)	Το μικρότερο σκεύος (διάμετρος /mm)
160	120
180	140

Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με αιχμηρές άκρες ή καμπύλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, εφάπτεται εξ' ολοκλήρου και επίπεδα πάνω στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Να κεντράρετε πάντα το σκεύος σας στη ζώνη μαγειρέματος.



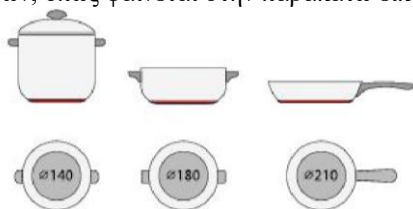
Να ανασηκώνετε πάντοτε τα σκεύη από την επαγωγική εστία όταν τα μετακινείτε - μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.



- Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων η διάμετρος της σιδηρομαγνητικής περιοχής (βάση του σκεύους) βρίσκεται εντός του εύρους των διαστάσεων στον παρακάτω πίνακα. (Πίνακας 1)

- Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερα σκεύη, θα μπορούσε να επηρεαστεί η απόδοση
- Εάν χρησιμοποιείτε σκεύος με διάμετρο μικρότερη από αυτήν που αναγράφεται στον παραπάνω πίνακα, ενδέχεται να μην ανιχνεύονται τα σκεύη

Ανάλογα με τις διαστάσεις της ζώνης, μπορείτε να χρησιμοποιείτε σκεύη διαφορετικών διαμέτρων, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα:



- Εάν το σιδηρομαγνητικό μέρος καλύπτει μόνο εν μέρει τη βάση του σκεύους, θερμαίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική περιοχή ενώ το υπόλοιπο της βάσης μπορεί να μην θερμανθεί επαρκώς ώστε να φτάσει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.



- Εάν η σιδηρομαγνητική περιοχή δεν είναι ομοιογενής, αλλά περιλαμβάνει και άλλα υλικά όπως το αλουμίνιο, αυτό μπορεί να επηρεάσει τη θέρμανση και την ανίχνευση του σκεύους.

Εάν η βάση του σκεύους είναι παρόμοια με τις ακόλουθες εικόνες το σκεύος μπορεί να μην ανιχνευτεί.



Χρησιμοποιώντας την επαγωγική εστία

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

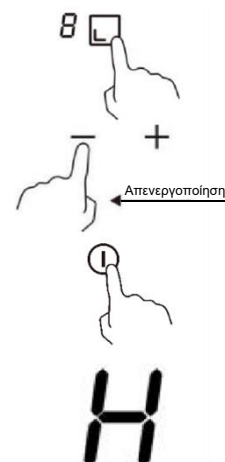
Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μία φορά, όλες οι ενδείξεις ανάβουν για 1 δευτερόλεπτο και στη συνέχεια σβήνουν, υποδεικνύοντας ότι η εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.

1. Αγγίξτε τον διακόπτη ① ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ, όλες οι ενδείξεις εμφανίζουν “-”
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Εξασφαλίστε ότι η επιφάνεια του κάτω θέρους του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.
3. Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης, αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο
4. Επιλέξτε μια ρύθμιση θέρμανσης αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+».
- Εάν δεν επιλέξετε ρύθμιση θέρμανσης εντός 1 λεπτού, η επαγωγική εστία απενεργοποιείται αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θέρμανσης ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

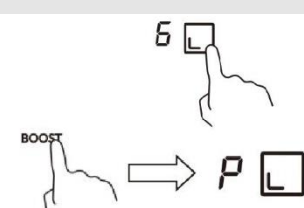
1. Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος κάνοντας κύλιση προς τα κάτω έως το «0».
Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει «0».
3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας το κουμπί ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση).
4. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες
Εμφανίζεται η ένδειξη «H» που σημαίνει ότι η ζώνη μαγειρέματος είναι πολύ ζεστή και δεν πρέπει να την αγγίζετε. Η ένδειξη σβήνει όταν η θερμοκρασία της επιφάνειας έχει μειωθεί σε ασφαλές επίπεδο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας εάν θέλετε να θερμάνετε επιπλέον σκεύη, χρησιμοποιώντας την επιφάνεια που είναι ακόμα ζεστή.



Χρήση της λειτουργίας Boost

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Boost

1. Επιλέξτε τη ζώνη με λειτουργία Boost.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο BOOST όταν η οθόνη αναβοσβήνει, η ένδειξη επιπέδου ισχύος δείχνει «P».



Ακύρωση λειτουργίας Boost

1. Επιλέξτε τη ζώνη με λειτουργία Boost.

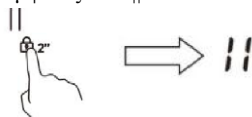


2. Αγγίζοντας το πλήκτρο «μείον»  για να ακυρώσετε τη λειτουργία Boost και επιλέξτε το επίπεδο που θέλετε να ορίσετε.

- Η λειτουργία Boost μπορεί να διαρκεί για 5 λεπτά μόνο και μετά από αυτό το διάστημα η ζώνη μεταgårται αυτόματα στο επίπεδο 9.

Χρήση της λειτουργίας Παύση

1. Αγγίξτε το χειριστήριο Παύσης,  οι ζώνες θέρμανσης διακόπτουν τη λειτουργία τους. Όλες οι ενδείξεις ζώνης εμφανίζουν “||”



2. Αγγίξτε το χειριστήριο Παύσης  άλλη μια φορά, όλες οι ζώνες θέρμανσης επανέρχονται στην αρχική τους ρύθμιση.

- Η λειτουργία είναι διαθέσιμη όταν λειτουργούν μία ή περισσότερες ζώνες θέρμανσης.
- Εάν δεν ακυρώσετε τη λειτουργία διακοπής λειτουργίας εντός 30 λεπτών, η επαγωγική εστία απενεργοποιείται αυτόματα.

Κλειδωμα χειριστηρίων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, τα παιδιά ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, απενεργοποιούνται όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση).
- Ο έλεγχος κλειδώματος μπορεί να ενεργοποιηθεί/απενεργοποιηθεί με την Εστία Ενεργοποιημένη/Απενεργοποιημένη.

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια

Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος των πλήκτρων  για 2 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείξει το “Lo”.

Για να ξεκλειδώσετε τα στοιχεία ελέγχου

1. Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων  για 2 δευτερόλεπτα.

2. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την εστία σας.



Όταν η εστία είναι σε κατάσταση κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση), μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την εστία με το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει να ξεκλειδώσετε την εστία πρώτα στην επόμενη λειτουργία.

Προειδοποίηση υπολειμματικής θερμότητας

Όταν η εστία έχει λειτουργήσει για κάποιο χρονικό διάστημα, υπάρχει κάποια υπολειπόμενη θερμότητα. Η ένδειξη με το γράμμα «H» εμφανίζεται για να σας προειδοποιήσει να μην πλησιάσετε.



Αυτόματος τερματισμός λειτουργίας

Το χαρακτηριστικό ασφαλείας της εστίας είναι ο αυτόματος τερματισμός λειτουργίας. Αυτό συμβαίνει όποτε ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι τερματισμού λειτουργίας παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα:

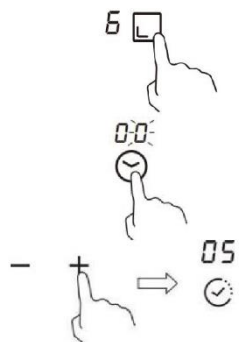
Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Χρήση του χρονοδιακόπτη

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονοδιακόπτη διακοπής για να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά την εκπονή του χρόνου.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη έως και στα 99 λεπτά.

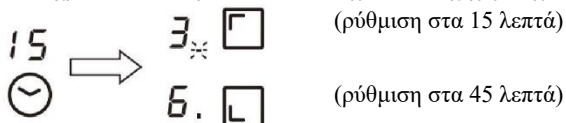
Χρησιμοποιήστε τον χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος

- Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.
- Αγγίζετε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται το «00» και το «00» αναβοσβήνει.
- Ρυθμίστε τον χρόνο από 1 έως 99 λεπτά αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη (π.χ. 5).
- Πατήστε το «+» μία φορά για να αυξήσετε τον χρόνο κατά ένα λεπτό, πατήστε το «-» μία φορά για να μειώσετε τον χρόνο κατά ένα λεπτό. Όταν ο καθορισμένος χρόνος υπερβεί τα 99 λεπτά, επανέρχεται αυτόματα στο «00», εάν πατηθούν ταυτόχρονα τα πλήκτρα «-» και «+», η ένδειξη εμφανίζει «00».
- Μόλις οριστεί ο χρόνος, αρχίζει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος που απομένει.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στην κάτω δεξιά γωνία της ένδειξης επιπέδου ισχύος υπάρχει μια κόκκινη κουκκίδα που υποδεικνύει ότι έχει επιλεγεί ζώνη.
- Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.
Σημείωση: Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

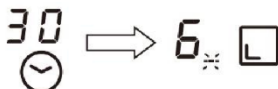


Εάν έχει ρυθμιστεί χρονοδιακόπτης σε περισσότερες από μία ζώνες:

- Όταν ρυθμίζετε χρονοδιακόπτη για πολλές ζώνες μαγειρέματος, εμφανίζονται κόκκινες κουκκίδες ως ενδείξεις των σχετικών ζωνών μαγειρέματος. Η οθόνη του χρονοδιακόπτη δείχνει τα λεπτά του χρονοδιακόπτη. Η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης αναβοσβήνει.



2. Μόλις λήξει το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη απενεργοποιείται. Στη συνέχεια εμφανίζεται τον νέο χρονοδιακόπτη λεπτών και αναβοσβήνει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης.



Σημείωση: Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης, ο αντίστοιχος χρονοδιακόπτης εμφανίζεται στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.

Οδηγίες μαγειρικής

Προσέχετε όταν τηγανίζετε, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα, ιδιαίτερα αν χρησιμοποιείτε το Boost. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες το λάδι και το λίπος αναφλέγονται στιγμιαία και αυτό αποτελεί σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές μαγειρικής

- Όταν το φαγητό βράσει, μειώστε τη ρύθμιση στάθμης ισχύος.
- Η χρήση καπακιού μειώνει τους χρόνους μαγειρέματος και εξοικονομεί ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα.
- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους ώστε να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό έχει θερμανθεί σε όλη τη μάζα του.

Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο γίνεται κάτω από το σημείο βρασμού, στους 85 °C περίπου, όταν οι φυσαλίδες απλώς ανεβαίνουν περιστασιακά στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος. Είναι το κλειδί για νόστιμες σούπες και τρυφερά μαγειρευτά γιατί οι γεύσεις αναπτύσσονται χωρίς να παραψηθεί το φαγητό. Θα πρέπει επίσης να μαγειρεύετε τις σάλτσες με βάση τα αυγά και το αλεύρι κάτω από το σημείο βρασμού.
- Ορισμένες εργασίες, συμπεριλαμβανομένου του μαγειρέματος ρυζιού με τη μέθοδο απορρόφησης, ενδέχεται να απαιτούν ρύθμιση υψηλότερη από τη χαμηλότερη ρύθμιση για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό μαγειρεύεται σωστά στον προτεινόμενο χρόνο.

Καψάλισμα μπριζόλας

Για να μαγειρέψετε ζουμερές γευστικές μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το ψήσετε.
2. Ζεστάνετε ένα τηγάνι με βαριά βάση.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε μια μικρή ποσότητα λαδιού στο ζεστό τηγάνι και στη συνέχεια ακουμπήστε το κρέας στο ζεστό τηγάνι.
4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και από το πόσο ψημένη τη θέλετε. Οι χρόνοι μπορεί να ποικίλλουν μεταξύ περίπου 2 - 8 λεπτών ανά πλευρά. Πιέστε τη μπριζόλα για να εκτιμήσετε πόσο ψημένη είναι - όσο πιο σφιχτή την αισθάνεστε, τόσο πιο «well done» θα είναι.
5. Αφήστε τη μπριζόλα να ξεκουραστεί σε ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά για να χαλαρώσει και να γίνει τρυφερή πριν τη σερβίρετε.

Για το τηγάνισμα σε βαθύ τηγάνι

1. Επιλέξτε ένα γουόκ με επίπεδη βάση συμβατό με κεραμικά ή ένα μεγάλο τηγάνι.
2. Ετοιμάστε όλα τα υλικά και τον εξοπλισμό. Το τηγάνισμα σε βαθύ τηγάνι πρέπει να είναι γρήγορο. Εάν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε το φαγητό σε πολλές μικρότερες παρτίδες.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα τα κρέατα, αφήστε τα στην άκρη και διατηρήστε τα ζεστά.
5. Τηγανίστε τα λαχανικά σε βαθύ τηγάνι. Όταν είναι ζεστά αλλά είναι ακόμα τραγανά, θέστε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη ρύθμιση, επαναφέρετε το κρέας στο σκεύος και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε απαλά τα υλικά για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ζεσταθεί ομοιόμορφα.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Ρυθμίσεις θερμότητας

Ρύθμιση θερμότητας	Χρησιμότητα
1 - 2	• ευαίσθητη θέρμανση για μικρές ποσότητες φαγητού • λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και τρόφιμα που καίγονται γρήγορα • απαλό σιγοβράσιμο • αργή θέρμανση
3 - 4	• αναθέρμανση • γρήγορο σιγοβράσιμο • μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	• τηγανίτες
7 - 8	• σοτάρισμα • μαγείρεμα ζυμαρικών
9	• τηγάνισμα σε βαθύ τηγάνι • καψάλισμα • αρχή βρασμού της σούπας • βράσιμο νερού

Φροντίδα και καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί λεκέδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια (δαχτυλιές, σημάρδια, λεκέδες που έμειναν από τα τρόφιμα ή υπερχειλίσεις μη ζχαρουχών ουσιών στη γυάλινη επιφάνεια)	1. Απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος στην εστία. 2. Εφαρμόστε καθαριστικό εστιών ενώ η γυάλινη επιφάνεια είναι ακόμα ζεστή (αλλά όχι καυτή!) 3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. 4. Ενεργοποιήστε ξανά την παροχή ρεύματος στην εστία.	• Όταν η τροφοδοσία στην εστία είναι απενεργοποιημένη, η ένδειξη «καυτής επιφάνειας» δεν λειτουργεί, αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να παραμένει καυτή! Προσέξτε ιδιαίτερα. • Τα βαρέως τύπου συρμάτινα σφουγγαράκια, ορισμένα σφουγγαράκια από νάylon και τα σκληρά/λειαντικά καθαριστικά ενδέχεται να γρατζουνίσουν τη γυάλινη επιφάνεια. Διαβάξτε πάντα την ετικέτα για να ελέγγετε αν το καθαριστικό ή το σφουγγαράκι σας είναι κατάλληλο. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες στη γυάλινη επιφάνεια.
Υπερχειλίσεις βρασμού, λιωμένοι λεκέδες και ζεστά ζαχαρούχα υπολείμματα στην γυάλινη επιφάνεια	Αφαιρέστε τα αμέσως με σπάτουλα ψαριού, σπάτουλα σερβιρίματος ή ξύστρα ξυραφιού κατάλληλη για επαγωγικές εστίες με επιφάνεια κεραμικού γυαλιού, αλλά προσέξτε τις ζεστές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος: 1. Απενεργοποιήστε την εστία βγάζοντας το φις από την πρίζα του τούχου. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και σπρώξτε ξύνοντας τα υπολείμματα από το λέρωμα ή την υπερχειλίση προς μια ψυχρή κρύα περιοχή της εστίας. 3. Καθαρίστε τα υπολείμματα από το λέρωμα ή την υπερχειλίση με ένα πανί ή μια χαρτοπετσέτα. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 για τους «Καθημερινούς λεκέδες πάνω στην γυάλινη επιφάνεια» παραπάνω.	• Αφαιρείτε τους λεκέδες που έχουν απομείνει από λιωμένα υπολείμματα και ζαχαρούχα τρόφιμα ή από υπερχειλίση το συντομότερο δυνατό. Εάν τους αφήσετε να κρυώσουν πάνω στην γυάλινη επιφάνεια, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν και μπορεί ακόμη και να βλάψουν μόνιμα την γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος κοψίματος: όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα της ξύστρας είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Πρέπει να χρησιμοποιείται με εξαιρετική προσοχή και να παραμένει φυλαγμένη με ασφάλεια σε σημείον που δεν φτάνουν τα παιδιά.
Υπερχειλίσεις πάνω στα χειριστήρια αφής	1. Απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος στην εστία. 2. Απορροφήστε τον λεκέ 3. Σκουπίστε την περιοχή των χειριστηρίων αφής με καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή σκουπίζοντας με χαρτοπετσέτα. 5. Ενεργοποιήστε ξανά την παροχή ρεύματος στην εστία.	• Όταν υπάρχουν υγρά πάνω στα χειριστήρια αφής, μπορεί να ακούγεται η ηχητική σήμανση της εστίας και η εστία μπορεί να απενεργοποιείται μόνη της. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει σκουπίζοντας την περιοχή των χειριστηρίων αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

Υποδείξεις και συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η εστία δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, καλέστε τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.
Τα χειριστήρια αφής δεν αποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της κεραμικής εστίας» για οδηγίες.
Τα χειριστήρια αφής παρουσιάζουν δυσκολία στη χρήση.	Μπορεί να υπάρχει μια μικρή μεμβράνη νερού πάνω στα χειριστήρια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των χειριστηρίων αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε τη ρόγα του δακτύλου σας για να ακουμπήσετε τα χειριστήρια.
Η γυάλινη επιφάνεια έχει γρατσουνιές.	Σκεύη με τραχιές ακμές. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα διαβρωτικά σφουγγαράκια ή προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και ομαλές βάσεις. Ανατρέξτε στην «Επιλογή του σωστού σκεύους». Ανατρέξτε στην «Φροντίδα και καθαρισμός».
Κάποια σκεύη παράγουν ήχους κροταλίσματος ή κλικ.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα σκεύη μαγειρικής και δεν υποδηλώνει πρόβλημα.
Η επαγωγική εστία παράγει χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή ρύθμιση θέρμανσης.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Πρόκειται για κάτι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να μειώνεται ή να εξαφανίζεται εντελώς όταν επιλέγεται χαμηλότερη ρύθμιση θέρμανσης.
Από την επαγωγική εστία ακούγεται θόρυβος ανεμιστήρα.	Για να αποτραπεί η υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων έχει ενεργοποιηθεί ένας ανεμιστήρας ψύξης που είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική σας εστία. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Είναι κάτι φυσιολογικό και δεν απαιτείται κάποια ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την παροχή ρεύματος προς την επαγωγική εστία από την πρίζα στον τοίχο ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και δεν εμφανίζονται στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή αυτό δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτή.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνικό σφάλμα.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς των σφαλμάτων, απενεργοποιήστε την ηλεκτρική εστία βγάζοντας την από την πρίζα στον τοίχο και επικοινωνήστε με τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.

Ενδείξεις βλάβης και επιθεώρηση

Σε περίπτωση που προκύψει κάποια ανωμαλία στη λειτουργία, η επαγωγική εστία τίθεται αυτόματα σε κατάσταση λειτουργίας προστασίας και εμφανίζει τους αντίστοιχους κωδικούς προστασίας:

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
E4/E5	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.
E7/E8	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας του διπολικού τρανζίστορ μονωμένης πύλης (IGBT).	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.
E2/E3	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας	Ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος τροφοδοσίας είναι φυσιολογική. Ενεργοποιήστε αφού η παροχή ρεύματος επανέλθει σε κανονική κατάσταση.
E6/E9	Πρόβλημα από την ακτινοβολήση θερμότητας της επαγωγικής εστίας	Κάντε επανεκκίνηση αφού κρυώσει η επαγωγική εστία.

Τα παραπάνω είναι η ερμηνεία και οι οδηγίες ελέγχου κοινών σφαλμάτων.

Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας, ώστε να αποφύγετε κινδύνους τραυματισμού και την πρόκληση ζημιάς στην επαγωγική εστία.

Τεχνικές προδιαγραφές

Επαγωγική εστία	CI32CBB
Ζώνες μαγειρέματος	2 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240 V~ 50/60 Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	3600W
Διαστάσεις προϊόντος Β×Π×Υ (mm)	290×520×58
Διαστάσεις εντοιχισμού Α×Β (mm)	270×490

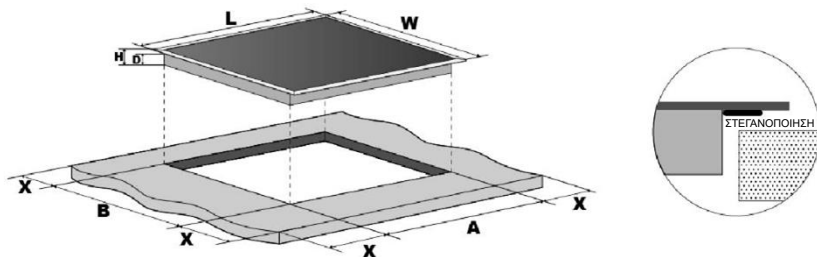
Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάζουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Εγκατάσταση

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

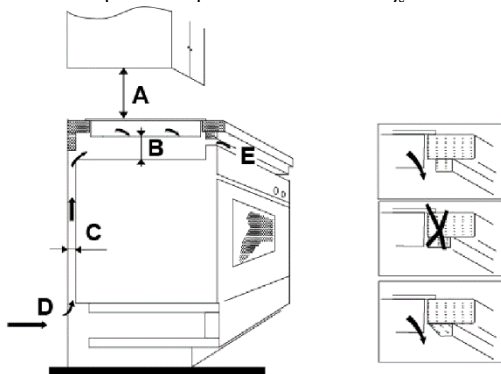
- Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχέδιο.
- Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρείται ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 50 mm χώρος γύρω από την οπή.
- Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό για την επιφάνεια εργασίας ώστε να αποφύγετε τη μεγάλη παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία από την εστία μαγειρέματος. Όπως φαίνεται παρακάτω:

Προειδοποίηση: Το υλικό της επιφάνειας εργασίας πρέπει να χρησιμοποιεί εμποτισμένο ξύλο ή άλλο μονωτικό υλικό.



	M (mm)	Π (mm)	Y (mm)	B (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	50 ελάχ.

Υπό οποιεσδήποτε συνθήκες, εξασφαλίστε ότι η επαγωγική εστία έχει καλό εξαερισμό και ότι η εισαγωγή και η εξαγωγή του αέρα δεν περιορίζονται. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Όπως φαίνεται παρακάτω Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 ελάχ.	τουλάχιστον 20	Εισαγωγή αέρα	Εξαγωγή αέρα 5 mm

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

- η επιφάνεια εργασίας είναι σε ορθή γωνία και οριζόντια και ότι δεν υπάρχουν δομικά στηρίγματα που να περιορίζουν τις απαιτήσεις χώρου.
- η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό.
- εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- η εγκατάσταση συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις διακένων και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς.
- ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο τροφοδοσίας έχει ενσωματωθεί στη μόνιμη καλωδίωση, συναρμολογημένος και τοποθετημένος έτσι ώστε να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφής διακένου αέρα 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάσεις] εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτήν την παραλλαγή των απαιτήσεων).
- ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη με την εστία τοποθετημένη

- θα συμβουλευτείτε τις τοπικές οικοδομικές αρχές και τους κανονισμούς εάν έχετε αμφιβολίες σχετικά με την εγκατάσταση
- χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα καθαριζόμενα υλικά φινιρίσματος (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες τοίχου που περιβάλλουν την εστία.

Όταν έχετε εγκαταστήσει την εστία, βεβαιωθείτε ότι

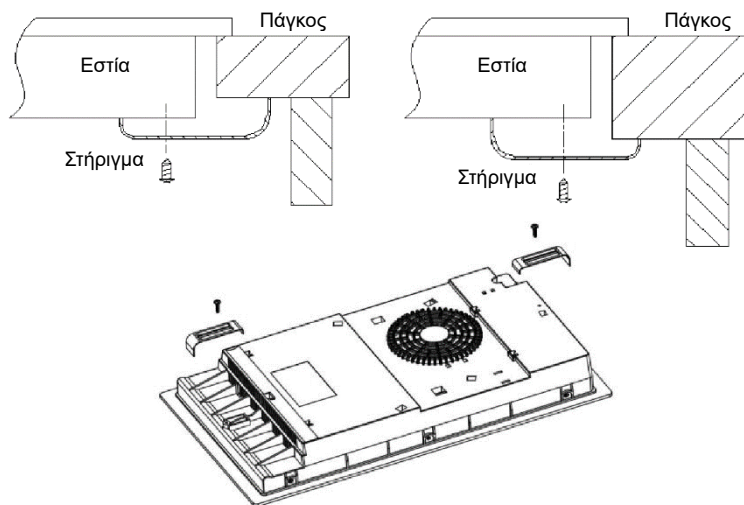
- το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσα από πορτάκια ή συρτάρια ντουλαπιών.
- Υπάρχει επαρκής ροή αέρα από το εξωτερικό των ντουλαπιών προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από ένα συρτάρι ή χώρο ντουλαπιού, κάτω από τη βάση της εστίας τοποθετείται μονωτικό φράγμα θερμικής προστασίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη.

Πριν επιλέξετε τη θέση των στηριγμάτων

Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.

Εντοπισμός των υποστηριγμάτων στερέωσης (2 τεμ.)

- Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.
- Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας τέσσερα στηρίγματα στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την τοποθέτηση.
- Προσαρμόστε τη θέση των στηριγμάτων ώστε να ταιριάζει σε διαφορετικά πάχη της επιφάνειας εργασίας.



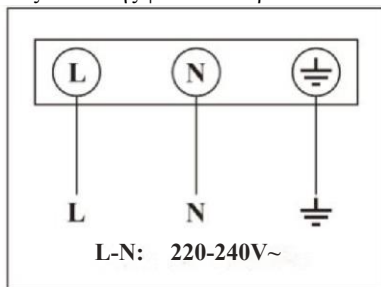
Επισημάνσεις προσοχής

- Η εγκατάσταση της εστίας πρέπει να γίνεται από προσωπικό ή τεχνικούς με πιστοποιημένα προσόντα. Διαθέτουμε επαγγελματίες για την εξυπηρέτησή σας. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επιχειρήσετε να εκτελέσετε εσείς αυτή την εργασία.
- Η εστία δεν πρέπει να τοποθετείται σε εξοπλισμό ψύξης, πλυντήρια πιάτων και περιστροφικά στεγνωτήρια.
- Η εστία πρέπει να εγκαθίσταται έτσι ώστε να διασφαλίζεται καλύτερη μετάδοση της θερμότητας μέσω ακτινοβολίας ώστε να ενισχύεται η αξιοπιστία της.
- Ο τοίχος και η ζώνη θέρμανσης με επαγωγή πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
- Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, τα επάλληλα στρώματα και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

- Αυτή η κεραμική εστία μπορεί να συνδέεται μόνο σε παροχή με σύνθετη αντίσταση συστήματος όχι μεγαλύτερη από 0,427 Ω. Εάν είναι απαραίτητο, συμβουλευτείτε τη ρυθμιστική αρχή παροχής ρεύματος για πληροφορίες σύνθετης αντίστασης συστήματος.

Σύνδεση της εστίας στην παροχή δικτύου ρεύματος

Η παροχή ρεύματος πρέπει να συνδέεται σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή μέσω μονοπολικού αυτόματου διακόπτη. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται παρακάτω.



- Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο ή χρειάζεται αντικατάσταση, αυτό πρέπει να γίνει από τεχνικό σέρβις μετά την πώληση χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, ώστε να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στην παροχή ρεύματος, πρέπει να εγκαθίσταται πολυπολικός αυτόματος διακόπτης με ελάχιστο διάκενο 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίζει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίζει ή να συμπιέζεται.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από άτομο με πιστοποιημένα προσόντα.



ΔΙΑΘΕΣΗ: Μην διαθέτετε αυτό το προϊόν ως αστικά απόβλητα χωρίς διαλογή. Είναι απαραίτητη η συλλογή τέτοιων αποβλήτων χωριστά για ειδική επεξεργασία.

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ και σύμφωνα με τη βρετανική νομοθεσία S.I. 3113/2013 για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Διασφαλίζοντας ότι αυτή η συσκευή διατίθεται με σωστό τρόπο, συμβάλλετε στην αποφυγή τυχόν ζημιών στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία, οι οποίες διαφορετικά θα μπορούσαν να προκληθούν εάν η διάθεση γινόταν με λάθος τρόπο.

Το σύμβολο στο προϊόν υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως κανονικά οικιακά απορρίμματα. Θα πρέπει να μεταφερθεί σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών ειδών.

Αυτή η συσκευή απαιτεί εξειδικευμένη απόρριψη αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις δημοτικές υπηρεσίες, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε.

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις δημοτικές υπηρεσίες, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής.

Κατάσταση	Κατανάλωση ισχύος	Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα στην κατάσταση
Εκτός λειτουργίας	0,5 W	20 λεπ.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA DETENIDAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Cuidado: los bordes del panel son afilados.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.

- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- **ADVERTENCIA:** Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o los indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como protectores adecuados o los incorporados en el electrodoméstico. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- En cuanto a los detalles de la instalación, consulte la sección <Instalación>.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o fracturada. Si la superficie de la placa está rota o fracturada, apague el aparato de inmediato, desconéctelo de la red eléctrica (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del enchufe de pared antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normativas de seguridad electromagnética.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, algunas piezas accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con la vitrocerámica hasta que la superficie esté fría.

- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

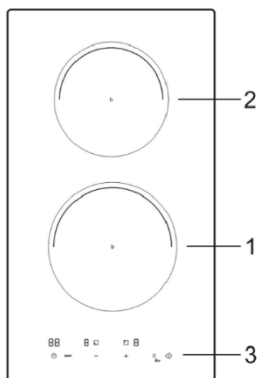
- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepen por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.

- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie de cristal, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar la vitrocerámica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- ¡Este electrodoméstico está destinado únicamente a ser utilizado en un entorno doméstico! ¡El uso comercial de cualquier tipo no está cubierto por la garantía del fabricante!
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Debe prestarse atención para no tocar las resistencias.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan sido supervisados o hayan recibido las instrucciones necesarias para un uso seguro, y comprendan los riesgos que esto implica.

- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso, y se podría originar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está fracturada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica para superficies de placa vitrocerámica o material similar que protege las piezas vivas.
- No se deben utilizar limpiadores a vapor.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.
- No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.

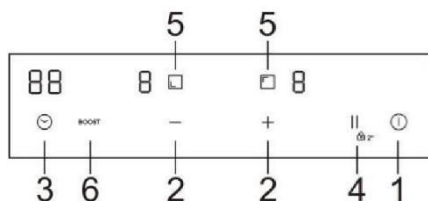
Descripción general del producto

Vista superior



1. Zona de 1800 W, potencia máxima 2100 W
2. Zona de 1200 W, potencia máxima 1500 W
3. Panel de control

El panel de control



1. Control de encendido/apagado
2. Control de ajuste de potencia/ del temporizador
3. Control del temporizador
4. Control de pausa/bloqueo
5. Controles de selección de la zona de calentamiento

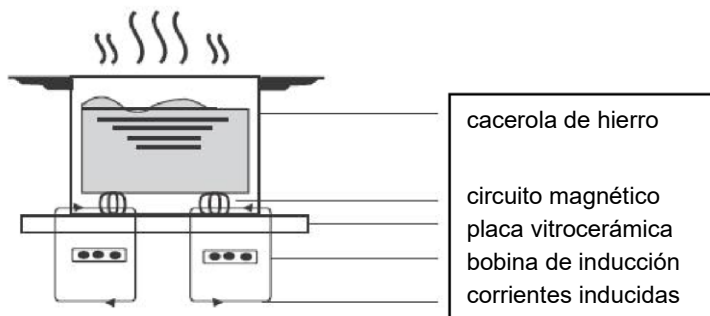
Información del producto

La placa de vitrocerámica/inducción puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias debido a la calefacción por cable de resistencia, el control microcomputarizado y la selección de múltiples potencias: se trata de la mejor elección para las familias modernas.

La placa se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene prestaciones seguras y fiables, lo que hace que su vida sea más cómoda y permite disfrutar plenamente del placer de la vida.

Sobre la cocina de inducción

La inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente sobre la cacerola, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta únicamente porque la cacerola puede llegar a calentarlo.

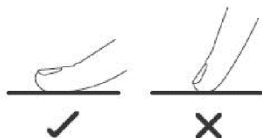


Antes de utilizar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de Seguridad».
- Retire todas las películas protectoras que pudieran quedar aún en la placa de inducción.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Elección de los accesorios de cocina adecuados



- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si se produce atracción, la cacerola es apta para inducción.
- Si no se dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la cacerola que se desee comprobar.
 2. Siga los pasos indicados en 'Empezar a cocinar'.
 3. Si  no parpadea en la pantalla y se calienta el agua, la cacerola es apta.
- Los accesorios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son aptos: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

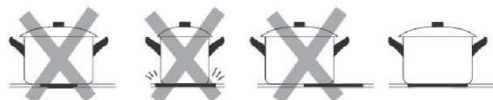


Tamaño del quemador (mm)	Utensilios de cocina mínimos (diámetro/mm)
160	120
180	140

No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



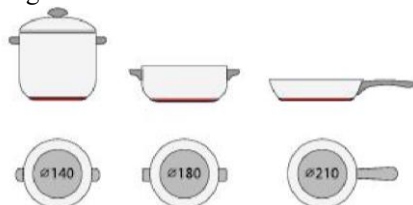
Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la placa de vitrocerámica y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



- Utilice cacerolas cuyo diámetro de la zona ferromagnética (base de la cacerola) esté en la gama de medidas de la tabla de abajo. (Tabla 1)
 - Si utiliza ollas más pequeñas, el rendimiento podría verse afectado
 - Si utiliza una olla de diámetro inferior al que se indica en la tabla anterior, es posible que no se pueda detectarSegún el tamaño de la zona se pueden utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ve en la siguiente imagen:



- Si la parte ferromagnética cubre parcialmente la base de la sartén, sólo se calentará la zona ferromagnética; el resto de la base no se puede calentar a una temperatura suficiente para cocinar.



- Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que tiene otros materiales como el aluminio, esto puede afectar al calentamiento y la detección de la cacerola. Si la base de la cacerola es similar a las imágenes a continuación, es posible que no se pueda detectar.



Uso de la placa de inducción

Empezar a cocinar

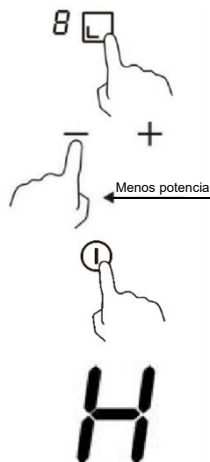
Después del encendido, el zumbador pita una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa ha entrado en el estado de espera.

1. Toque el interruptor de encendido/apagado ①, todos los indicadores muestran "-".
2. Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar. Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
3. Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, parpadeará el indicador junto a la llave.
4. Seleccione el ajuste del calor tocando el control "- " o "+".
 - Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
 - El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.



Cuando haya terminado de cocinar

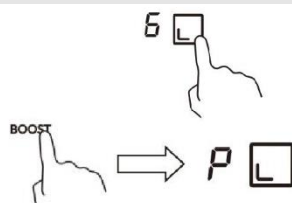
1. Toque la selección de zona de calentamiento que se desee apagar.
2. Apague la zona de cocción desplazando hacia abajo hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".
3. Apague toda la placa pulsando el control de encendido/apagado.
4. Tenga cuidado con las superficies calientes
Se mostrará "H", lo que significa que la zona de cocción está demasiado caliente al tacto. Ésta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar otras cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.



Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima

1. Seleccione la zona con función de Potencia máxima.
2. Toque la tecla de Potencia máxima (BOOST) cuando la pantalla parpadee, la indicación del nivel de potencia mostrará "P".



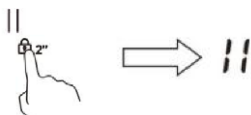
Cancelar la función Potencia Máxima

1. Seleccione la zona con función de Potencia máxima.
2. Toque la tecla "menos"  para cancelar la función Potencia Máxima y seleccionar el nivel que desea establecer.
- La función Potencia Máxima solo puede durar 5 minutos, después de los cuales la zona volverá al nivel 9 automáticamente.



Uso de la función Pausa

1. Pulse el control Pausa,  2", las zonas de calentamiento dejan de funcionar. Todos los indicadores de zona muestran "||"



2. Toque el control Pausa  2", una vez más, todas las zonas de calentamiento volverán a su ajuste original.
- La función está disponible cuando una o más zonas de calentamiento están funcionando.
- Si no cancela el modo de parada de funcionamiento en 30 minutos, la placa de inducción se apagará automáticamente.

Bloqueo de los controles

- Se pueden bloquear los controles para evitar el uso no intencional (p. ej., que los niños enciendan las zonas de cocción de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de encendido/apagado se encuentran deshabilitados.
- El control de bloqueo puede activarse/desactivarse independientemente del estado ENCENDIDO/APAGADO de la placa.

Para bloquear los controles

Toque el bloqueo  durante 2 segundos. El indicador del temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear los controles

1. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo  durante 2 segundos.
2. Ahora puede empezar a usar su placa.



Cuando la placa se encuentra en modo bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de encendido/apagado; la placa se puede apagar en cualquier momento con el control de encendido/apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

Indicador de calor residual

Cuando la placa ha estado funcionando durante un tiempo, queda algo de calor residual. La letra "H" aparece para avisar al usuario que se mantenga alejado de ella.



Apagado automático

Función de seguridad de la placa con la que se apaga automáticamente. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

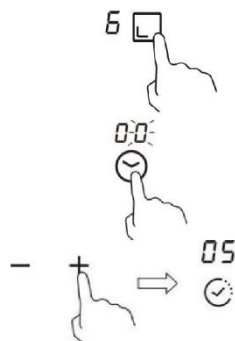
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

- Puede usarlo como temporizador de corte para apagar una o más zonas de cocción después de que se acabe el tiempo.
- Puede ajustar el temporizador a hasta 99 minutos.

Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

1. Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee ajustar el temporizador.
2. Al tocar el control del temporizador, se mostrará "00" en el indicador del contador y empezará a parpadear el "00".
3. Ajuste el tiempo entre 1 y 99 minutos tocando el control "-" o "+" del temporizador (p.ej. 5)



4. Pulsar el botón "+" una vez aumenta el tiempo en un minuto, pulsar el botón "-" una vez disminuye el tiempo en un minuto. Cuando el tiempo establecido supere los 99 minutos, volverá automáticamente a "00", si se pulsan los botones "-" y "+" simultáneamente, el indicador mostrará "00".
5. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: Habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha del indicador del nivel de potencia que indica que esa zona está seleccionada.

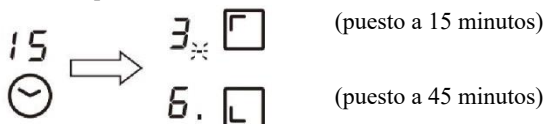
6. Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apagará la zona de cocción correspondiente de forma automática.

Nota: Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

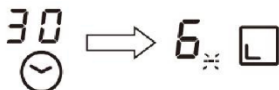


Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocción, se indicarán puntos rojos de las zonas de cocción pertinentes. La pantalla del temporizador muestra el temporizador de minutos. Parpadeará el punto de la zona seleccionada.



2. Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. Entonces, se mostrará la temporización de la otra zona y parpadeará el punto correspondiente a dicha zona.



Nota: Toque el control de la zona de cocción; se mostrará la temporización correspondiente en el indicador del temporizador.

Directrices de cocción

Tenga cuidado al freír, puesto que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si se usa la función Potencia Máxima. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa se queman espontáneamente, lo que puede dar lugar a un riesgo grave de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos alcancen la ebullición, reduzca el ajuste de potencia.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo.

Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas solo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para preparar deliciosas sopas y caldos suaves, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso los alimentos. También se deberían cocinar así las salsas con base de huevo y espesadas con harina, por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que la comida se cueza correctamente en el tiempo recomendado.

Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante alrededor 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la sartén caliente y, después, coloque la carne en ella.
4. Dé la vuelta al filete una sola vez durante el cocinado. El tiempo exacto de cocinado dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Aplique presión al filete para calibrar su grado de cocción: cuanto más firme resulte, más «hecho» estará.
5. Deje reposar el filete sobre un plato caliente unos minutos para permitir que se asiente y se ponga más tierno antes de servirlo.

Para saltear

1. Escoja un wok con base plana apto para vitrocerámica o una sartén grande.
2. Deje preparados todos los ingredientes y accesorios necesarios. El salteo debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas porciones.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala templada.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero crujientes, ajuste la zona de cocción a una menor potencia, introduzca de nuevo la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado para asegurar un calentamiento homogéneo.
7. Sirva de inmediato.

Ajustes de calor

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • Cocinado suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Cocinado rápido a fuego lento • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Salteados • Cocer pasta
9	• Sofreír • Soasar • Llevar sopa al punto de ebullición • Hervir agua

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal).	1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Aplique un limpiador de placas cuando el cristal esté aún templado (pero no caliente) 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a conectar la placa.	• Cuando se desconecta la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Extremar el cuidado. • Los estropajos duros, algunos de nailon y agentes de limpieza muy abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si un estropajo o limpiador es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: puede mancharse el cristal.
Derrames, alimentos derretidos y derrames azucarados calientes sobre el cristal.	Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes: 1. Desconecte la placa del enchufe de pared. 2. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque los residuos hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie los residuos con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente.	• Retire las manchas y restos de alimentos derretidos y azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede resultar difícil retirarlos o incluso pueden producir daños permanentes a la superficie de cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras sobre los controles táctiles	1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Enjabone la mancha 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Vuelva a conectar la placa.	• Puede que la placa pite y se apague sola, y puede que los controles no funcionen cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.

Trucos y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de cocción no se puede encender.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa esté conectada al suministro eléctrico y que este esté encendido. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si se han realizado todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vaya a la sección «Uso de la placa de vitrocerámica» para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o puede que se esté utilizando la punta de los dedos para tocarlos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema de los dedos para tocar los controles.
Se está rayando el cristal.	Utensilios de cocina con extremos rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Vea «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Vea «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede estar causado por la fabricación de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Es algo normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un sonido grave de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando se baja el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	La placa de inducción incluye un ventilador de refrigeración integrado para evitar que se recaliente la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa del enchufe de pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las cacerolas no se calientan y se muestra en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se ha centrado convenientemente sobre ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para inducción. Vea la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Centre la cacerola y asegúrese de que su base se ajusta al tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa del enchufe y contacte con un técnico cualificado.

Pantalla de fallos e inspección

Si aparece una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y mostrará los correspondientes códigos de protección:

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E4/E5	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E2/E3	Voltaje de alimentación anormal	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
E6/E9	Mala radiación de calor de la placa de inducción	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

Placa de inducción	CI32CBB
Zonas de cocción	2 zonas
Voltaje de alimentación	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia eléctrica instalada	3600 W
Tamaño del producto D×W×H (mm)	290×520×58
Dimensiones de empotrado A×B (mm)	270×490

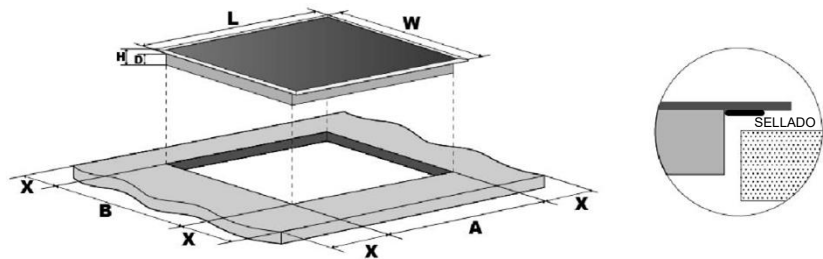
El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

Instalación

Selección del equipo de instalación

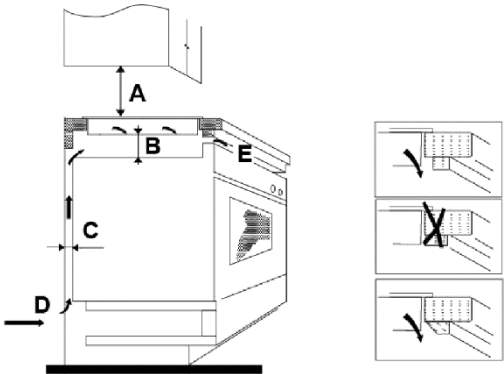
- Corte la superficie de trabajo conforme a las dimensiones que se muestran en el plano.
- A los efectos de instalación y uso, se debería mantener un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo resistente al calor para evitar la deformación típica ocasionada por la irradiación de calor procedente de la placa caliente. Tal y como se muestra a continuación:

Advertencia: El material de la superficie de trabajo debe utilizar la madera impregnada u otro material aislante.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	50 mín.

En cualquier caso, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de trabajo. Como se muestra a continuación. Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de esta debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada en un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incluya un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica y está montado y colocado de manera que se cumpla la normativa y reglamento local en materia de cableado.
- El interruptor aislante sea de un tipo aprobado y permita una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante esté accesible fácilmente para el cliente con la placa instalada.

- Se consulte a las autoridades locales de construcción y la normativa si hay dudas en cuanto a la instalación.
- Se usan acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de pared que rodeen la placa.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que:

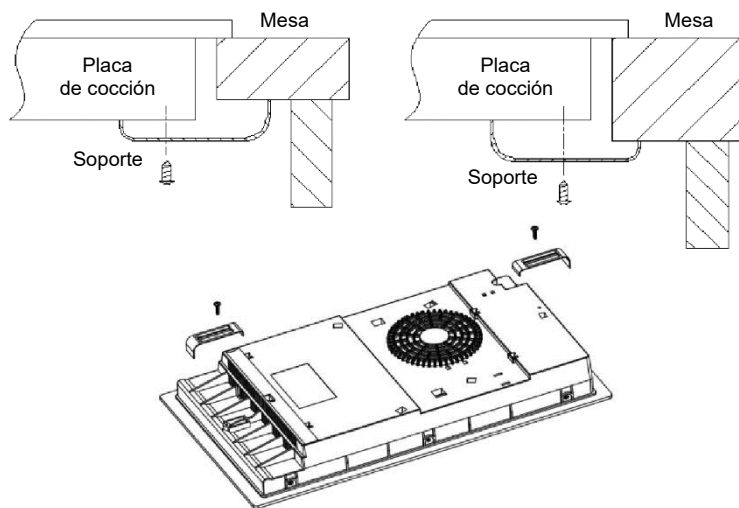
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

Antes de colocar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Colocar las abrazaderas de fijación (2 uds.)

- La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.
- Fije la placa sobre la superficie de trabajo atornillando cuatro abrazaderas en la parte inferior de la placa (vea la imagen) después de la instalación.
- Ajuste la posición de la abrazadera para que se adapte a los diferentes grosores de la superficie de trabajo.



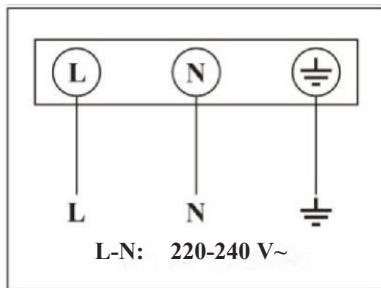
Precauciones

- La placa debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
- La placa no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.
- La placa debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
- Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se deben utilizar limpiadores a vapor.

- Esta vitrocerámica solo se puede conectar a un suministro con impedancia del sistema de no más de 0,427 ohm. En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conectar la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse, de acuerdo con las normas pertinentes, a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o se debe reemplazar, esto debe ser hecho por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe garantizar que la conexión eléctrica se realice correctamente y que cumpla con las normas en materia de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y solo lo puede reemplazar un técnico cualificado.

 ELIMINACIÓN: no elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.	Este aparato está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2012/19/UE y según la legislación del Reino Unido S.I. 3113/2013 sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta. El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.
---	--

Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión.

Condición	Consumo eléctrico	Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición
Modo desactivado	0,5 W	20 min

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**

Installation

Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.

- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- **AVERTISSEMENT** : utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.
- En ce qui concerne les détails d'installation, merci de vous référer à la section <Installation>.

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque vitrocéramique tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Risque de coupure

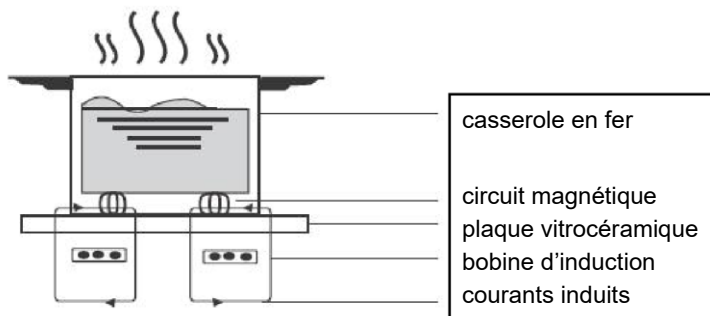
- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.

- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque, car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique uniquement ! Toute utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant !
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation.
- Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie. Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique (pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension).
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être accessible après l'installation.

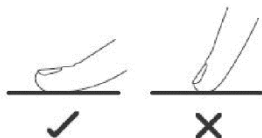


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe 'Consignes de sécurité'.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



Sélection du bon ustensile de cuisson



- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
 2. Suivez les étapes figurant dans le paragraphe 'Pour commencer à cuire'.
 3. Si  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

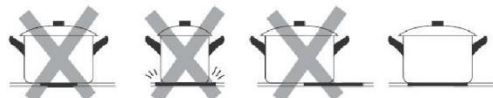


Taille du brûleur (mm)	Récipient minimum (diamètre / mm)
160	120
180	140

N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



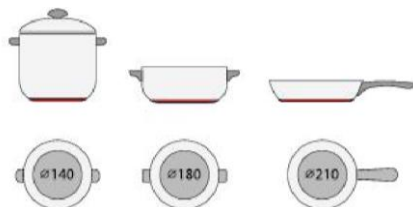
Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



- Utilisez des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (base de la casserole) est dans la gamme de dimensions du tableau ci-dessous. (Tableau 1)
 - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
 - Si vous utilisez des casseroles d'un diamètre inférieur à celui indiqué dans le tableau ci-dessus, les casseroles peuvent ne pas être détectéesSelon la dimension de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres comme illustré ci-dessous :



- Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour cuire.



- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole. Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas avoir été détectée.



Utilisation de votre plaque à induction

Pour commencer à cuire

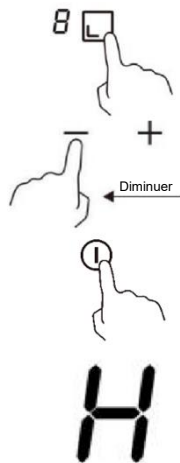
Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque est passée en mode veille.

1. Appuyez sur la commande Marche/Arrêt ①. Tous les voyants indiquent « - ».
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.
3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.
4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande “-” ou “+”.
 - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
 - Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.



En fin de cuisson

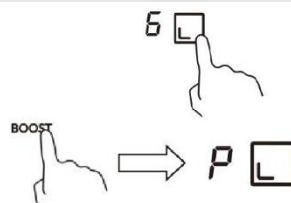
1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler jusqu'à « 0 ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.
3. Éteignez toute la plaque en appuyant sur la commande Marche/Arrêt.
4. Faites attention aux surfaces chaudes
La lettre « H » indique que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone concernée par la fonction Boost.
2. Touchez la touche booster lorsque l'écran clignote, l'indication du niveau de puissance est « P ».



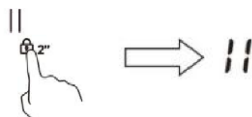
Désactiver la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone concernée par la fonction Boost.
 2. Touchez la touche « moins »  pour annuler la fonction Boost et sélectionnez le niveau souhaité.
- La fonction Boost est limitée à 5 minutes, ensuite la zone passe automatiquement au niveau 9.



Utilisation de la fonction Pause

1. Effleurez la touche Pause , les zones de cuisson s'arrêtent. Tous les voyants des zones indiquent "||".



2. Effleurez une nouvelle fois la touche Pause , toutes les zones de cuisson reviennent à leur réglage d'origine.
- La fonction est disponible lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent.
 - Si vous n'annulez pas le mode Pause dans les 30 minutes, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement.

Verrouillage des commandes

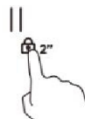
- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.
- La commande de verrouillage peut être activée/désactivée lorsque la plaque de cuisson est allumée/éteinte.

Pour verrouiller les commandes

Maintenez la commande Verrouillage  pendant 2 secondes. L'indicateur de la minuterie affichera « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Touchez et maintenez la commande Verrouillage  pendant 2 secondes.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt, vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la plaque de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » s'affiche pour vous avertir de vous tenir à l'écart.



Coupure automatique

La fonction de sécurité de la table de cuisson est automatiquement arrêtée. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les délais de coupure par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

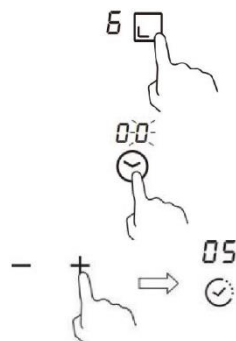
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez l'utiliser comme compte à rebours avant l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, « 00 » s'affiche sur l'affichage de la minuterie et « 00 » clignote.
3. Réglez le temps entre 1 et 99 minutes en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie (p. ex. 5).
4. Appuyez une fois sur "+" pour augmenter la durée d'une minute, appuyez une fois sur la touche "-" pour réduire la durée d'une minute. Lorsque la durée définie dépasse 99 minutes, elle revient automatiquement à « 00 », si les touches « + » et « - » sont actionnées simultanément, le voyant affiche « 00 ».
5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.



REMARQUE : un point rouge dans le coin inférieur droit de l'indication du niveau de puissance indique que cette zone est sélectionnée.

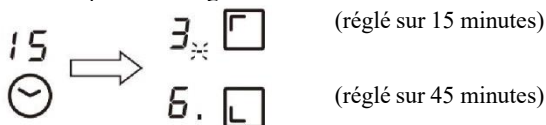
6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Remarque : les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

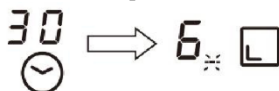


Si la minuterie est réglée sur plusieurs zones :

1. Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges des zones de cuisson correspondantes sont indiqués. L'affichage de la minuterie indique les minutes. Le point de la zone correspondante clignote.



2. Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s'éteindra. Puis la nouvelle minuterie s'affichera et le point de la zone correspondante clignotera.



Remarque : touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans le voyant de la minuterie.

Lignes directrices pour cuisiner

Faites attention quand vous faites frire quelque chose car l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses prennent feu spontanément et représentent un risque sérieux d'incendie.

Astuces de cuisson

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez le réglage de la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuer la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.

Faire mijoter, cuire du riz

- Un liquide frémit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles commencent à monter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clef pour obtenir des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous pouvez également cuisiner des sauces à base d'œuf et épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris cuire du riz avec la méthode de l'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude puis placez la viande dans la poêle chaude.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de comment vous l'aimez. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson, plus il est ferme plus il sera bien cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il s'assouplisse et devienne tendre avant de le servir.

Pour faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la céramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les aliments doivent revenir rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la chaleur

Réglage de la chaleur	Pertinence
1-2	- réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments - faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement - faire mijoter délicatement - tiédir lentement
3-4	- réchauffer - faire frémir rapidement - cuire du riz
5-6	pancakes
7-8	- faire revenir - cuisiner des pâtes
9	- faire sauter des aliments - saisir - amener la soupe à ébullition - faire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre)	- Mettez la plaque de cuisson hors tension. - Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) - Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. - Remettez la plaque de cuisson sous tension.	- Lorsque la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites extrêmement attention. - Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. - Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre	Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques vitrocéramiques, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : - Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. - Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. - Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. - Suivez les étapes 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.	- Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. - Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	- Mettez la plaque de cuisson hors tension. - Épongez le débordement - Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. - Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. - Remettez la plaque de cuisson sous tension.	La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée sur le secteur et qu'elle est sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe « Utilisation de votre plaque vitrocéramique » pour consulter les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage des pannes et inspection

Si une situation anormale se présente, la plaque à induction passera automatiquement dans un état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire
E4/E5	Panne du capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.
E7/E8	Capteur de température de la panne IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E2/E3	Tension d'alimentation anormale	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E6/E9	Mauvaise radiation de chaleur de la plaque à induction	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes.

Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

Caractéristiques techniques

Plaque à induction	CI32CBB
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance électrique installée	3 600 W
Taille du produit P×L×H (en mm)	290×520×58
Dimensions du produit encastré A×B (en mm)	270×490

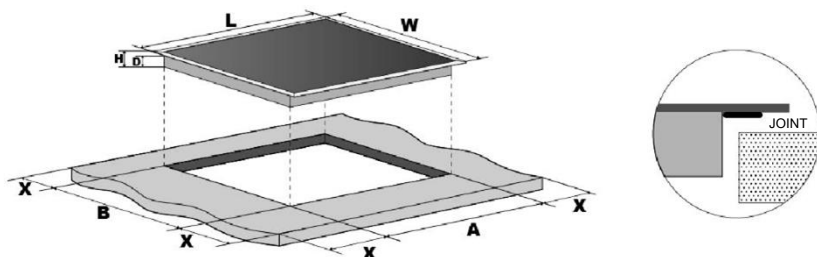
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

Installation

Sélection de l'équipement d'installation

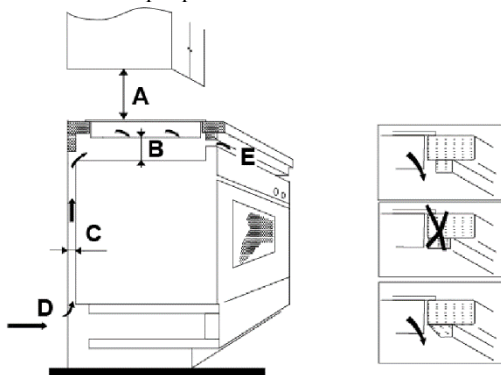
- Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.
- Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou.
- Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :

Avertissement : le matériau du plan de travail doit être en bois imprégné ou tout autre matériau isolant.



	L (mm)	l (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	50 mini

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme cela est montré ci-dessous. Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifiez les éléments suivants :

- La surface de travail est carrée et plane, et aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé.
- L'installation est conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.
- Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée

- Consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

Quand vous avez installé la plaque de cuisson, vérifiez les éléments suivants :

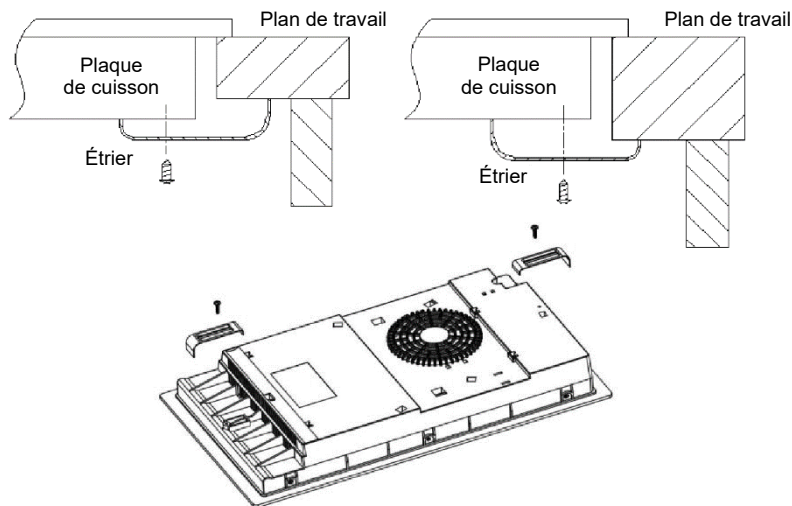
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- L'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur.

Avant de placer les étriers de fixation

L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

Positionnement des étriers de fixation (2 pièces)

- L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.
- Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de quatre étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) après l'installation.
- Réglez la position des étriers en fonction de l'épaisseur de la surface de travail.



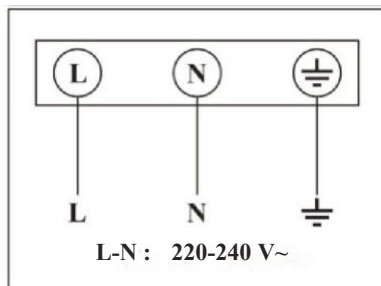
Mises en garde

- La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La plaque ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle et un séchoir rotatif.
- La plaque doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de travail doivent supporter la chaleur.
- Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

- Cette plaque vitrocéramique ne peut être raccordée qu'à une alimentation ayant une impédance du système inférieure ou égale à 0,427 ohm. Si cela s'avère nécessaire, veuillez consulter votre compagnie d'électricité pour obtenir les informations relatives à l'impédance du système.

Branchement de la plaque sur le secteur

L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée ci-dessous.



- Si le câble est abîmé ou qu'il a besoin d'être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente qui utilise ses propres outils, de manière à éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.



MISE AU REBUT :
ne jetez pas ce produit
avec les ordures
ménagères. Il est
nécessaire de le jeter
séparément car il
nécessite un traitement
spécial.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE et à la législation britannique S.I. 3113/2013 pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission.

Condition	Consommation d'électricité	Laps de temps après lequel l'équipement atteint automatiquement la condition
Mode arrêt	0,5 W	20 min

SIGURNOSNA UPOZORENJA

PRIJE UPOTREBE UREĐAJA, PAŽLJIVO PROČITAJTE SLJEDEĆE UPUTE.

Ugradnja

Opasnost od električnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obvezan.
- Naprava za odvajanje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu s pravilima ožičenja.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

Opasnost od nastanka porezotina

- Budite oprezni – oštri su rubovi ploče.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.

- **UPOZORENJE:** Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.
- Pojediniosti o ugradnji potražite u odjeljku <Ugradnja>.

Upotreba i održavanje

Opasnost od električnog udara

- Ne pripremajte hranu na slomljenoj ili napuknutoj površini ploče za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje razbije ili napukne, odmah isključite mrežno napajanje (zidna sklopka) uređaja i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje hrane dođe u doticaj s keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

Opasnost od nastanka porezotina

- Kada se uvuče sigurnosni poklopac, pokazuje se iznimno oštar brid strugača površine ploče za kuhanje. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

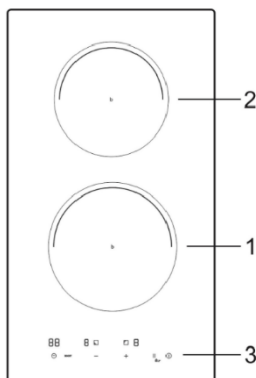
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe, isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom tipki na dodir).
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.
- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.

- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posude po staklenoj površini jer time možete ogrepsti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti keramičko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu! Komercijalna uporaba bilo koje vrste nije obuhvaćena jamstvom proizvođača!
- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe.
- Obratite pozornost i ne dirajte grijače.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA nemojte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- UPOZORENJE: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka električnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- Kabel napajanja neće biti dostupan nakon ugradnje.

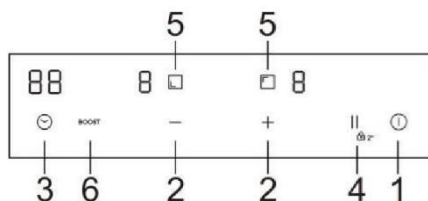
Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



1. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
2. Zona od 1200 W, povećanje snage na 1500 W
3. Upravljačka ploča

Upravljačka ploča



1. Tipka za uključivanje/isključivanje
2. Gumb za regulaciju snage / vremenskog programatora
3. Upravljanje vremenskim programatorom
4. Upravljanje pauzom/zaključavanjem tipki
5. Tipke za odabir zone zagrijavanja

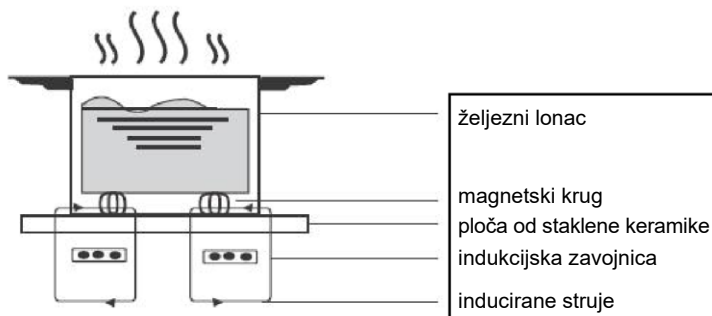
Podaci o proizvodu

Keramičkom/indukcijskom pločom za kuhanje mogu se ispuniti razne potrebe u kuhinji zbog zagrijavanja otpornom žicom, mikroračunalnog upravljanja i odabira više mogućnosti napajanja te je stoga zaista optimalan izbor za moderne obitelji.

Ploča za kuhanje usmjerava se na kupce i njome se omogućava prilagođeni dizajn. Rad ploče za kuhanje je siguran i pouzdan što će vam život učiniti ugodnijim i omogućit će da u njemu potpuno uživate.

Općenito o pripremanju hrane na indukcijskoj ploči za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje sigurna je, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija za kuhanje. Funkcionira tako da se elektromagnetskim vibracijama generira toplina izravno u tavu, a ne neizravnim putem zagrijavanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što se s vremenom zagrije posudom.

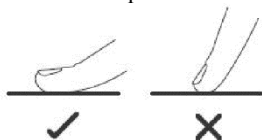


Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

- Pročitajte ove smjernice i posebno obratite pozornost na odjeljak „Sigurnosna upozorenja”.
- Potpuno uklonite zaštitni film koji se može još nalaziti na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

- Ne morate pritiskati jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su tipke uvijek čiste, suhe i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati tipkama.



Odabir ispravnog posuđa za kuhanje

- ⚠ Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s dnom prikladnim za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Slijedite postupak pod "Za početak kuhanja".
 3. Ako  ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje je izrađeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog dna, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

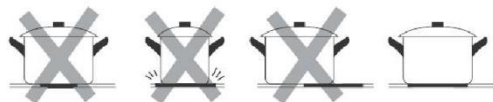


Veličina plamenika (mm)	Minimalno posuđe (promjer/mm)
160	120
180	140

Ne upotrebljavajte posude za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



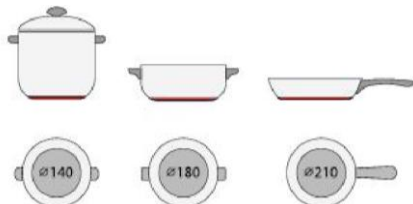
Pobrinite se da je baza vaše posude glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.



Uvijek podignite posude s keramičke ploče za kuhanje – ne vucite ih njima jer tako možete ogrepsti staklo.



- Upotrebljavajte tave čiji je promjer feromagnetskog područja (baze tave) u rasponu dimenzija u tablici u nastavku. (Tablica 1)
 - Ako upotrebljavate manje lonce, time možete utjecati na radni učinak
 - Ako upotrebljavate lonac promjera manjeg od navedenog u gornjoj tablici, lonci se možda neće otkritiU skladu s dimenzijom zone, možete upotrebljavati lonce različitih promjera kao što se prikazuje na slici u nastavku:



- Ako se feromagnetskim dijelom samo djelomično pokriva dno posude, samo se feromagnetski dio zagrijava, ostatak dna možda se ne zagrije do dovoljne temperature za kuhanje.



- Ako feromagnetsko područje nije homogeno, nego predstavlja druge materijale kao što je aluminij, time se može utjecati na zagrijavanje i otkrivanje posude. Ako je baza posude slična slikama u nastavku, ne može se otkriti posuda.



Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

Za početak pripremanja

Nakon uključivanja, zvučni signal će se oglasiti jednom, svi indikatori će zasvijetliti na 1 sekundu, a zatim će se ugasi, što znači da je ploča za kuhanje ušla u stanje pripravnosti.

1. Dodirnite sklopku za uključivanje/isključivanje ①, svi pokazivači prikazuju "-"
2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati. Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.
3. Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, trepće pokazivač pored tipke
4. Odaberite postavku topline dodirivanjem upravljačkog elementa „-“ ili „+“.
- Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, indukcijska ploča za kuhanje će se automatski isključiti. Morate početi ponovno od 1. koraka.
- Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.



Nakon završetka pripremanja

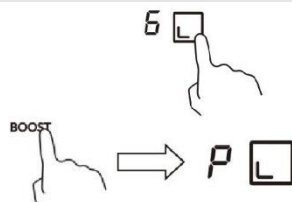
1. Dodirnite odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti.
2. Isključite zonu za kuhanje pomicanjem prema dolje na "0". Provjerite prikazuje li se „0“ na zaslonu.
3. Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje.
4. Pazite na vruće površine
Prikazat će se "H", što znači da je zona za kuhanje prevruća za dodir. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.



Upotreba funkcije za povećanje snage

Uključite funkciju za povećanje snage

1. Odaberite zonu s funkcijom za povećanje snage.
2. Dodirnite tipku BOOST dok trepće pokazivač, indikator razine snage prikazivat će "P".

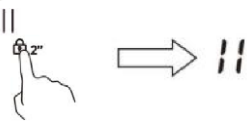


Otkazivanje funkcije za povećanje snage

1. Odaberite zonu s funkcijom za povećanje snage.
2. Dodirnite tipku „minus“  za otkazivanje funkcije za povećanje snage i odaberite razinu koju želite podesiti.
- Funkcija povećanja snage može trajati samo 5 minuta, nakon tog vremena će se zona automatski prebaciti na razinu 9.



Upotreba funkcije stanke

1. Pritisnite tipku Pauza  kako bi zone grijanja prestale raditi. Svi pokazivači zone prikazuju “||”

2. Još jednom pritisnite tipku Pauza  i sve će se zone grijanja vratiti na izvornu postavku.
 - Funkcija je dostupna kada radi jedna ili više zona za grijanje.
 - Ako ne isključite način rada za zaustavljanje u roku od 30 minuta, indukcijska ploča će se automatski isključiti.

Blokiranje tipki

- Možete blokirati tipke radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju tipke, sve se tipke onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.
- Kontrola zaključavanja može se aktivirati/deaktivirati u uključenom i isključenom stanju ploče za kuhanje.

Zaključavanje tipki

Dodirnite i 2 sekunde držite tipku za zaključavanje gumba . Pokazivač vremenskog programatora prikazat će vrijednost „Lo”.

Otključavanje upravljačkih tipki

1. Dodirnite i 2 sekunde držite upravljački element
za zaključavanje tipki .

2. Sada možete početi koristiti ploču za kuhanje.



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja, u slučaju nužde možete isključiti ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Upozorenje o ostatku topline

Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, prisutna je zaostala toplina. Pojavljuje se slovo „H” kao upozorenje da se držite podalje od ploče za kuhanje.



Automatsko isključivanje

Sigurnosna značajka ploče za kuhanje je automatsko isključivanje. Ova se funkcija pokreće svaki put kad zaboravite isključiti zonu za kuhanje. Zadana vremena zaustavljanja navode se u donjoj tablici:

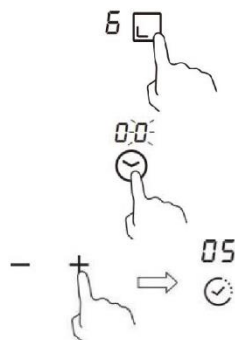
Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni vremenski programator (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uporaba vremenskog programatora

- Možete ga koristiti kao graničnik za isključenje jednog ili više zona za kuhanje nakon isteka vremena.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

Uporaba vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

- Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite podesiti vremenski programator.
- Dodirnite upravljanje vremenskim programatorom, na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se "00" i treptat će "00".
- Podesite vrijeme između 1 i 99 minuta dodirom na tipke "-" ili "+" vremenskog programatora (npr. 5)



- Ako pritisnete gumb „+“ jednom, vrijeme se povećava za jednu minutu; ako pritisnete gumb „-“ jednom, vrijeme se smanjuje za jednu minutu. Kad je podešeno vrijeme duže od 99 minuta, automatski će se vratiti na "00", a ako istodobno pritisnete tipke "-" i "+", na pokazivaču će se prikazati "00".
- Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.

NAPOMENA: U donjem desnom kutu indikatora razine snage nalazi se crvena točka koja označava odabranu zonu.

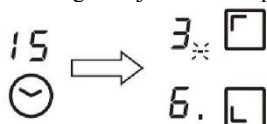
- Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona za kuhanje automatski isključiti.

Napomena: Druge zone za kuhanje i dalje će raditi ako su se prethodno uključile.



Ako je vremenski programator podešen na više zona:

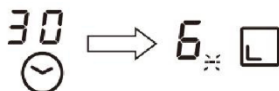
- Kad podesite vremenski programator za nekoliko zona za kuhanje, prikazuju se crvene točke odgovarajućih zona za kuhanje. Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost i minutama. Točka odgovarajuće zone trepće.



(podešeno na 15 minuta)

(podešeno na 45 minuta)

2. Kad istekne vrijeme odbrojavanja vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona isključiti. Zatim će se prikazati nova minutna vrijednost vremenskog programatora i treptat će točka odgovarajuće zone.



Napomena: Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i odgovarajući vremenski programator prikazat će se na indikatoru vremenskog programatora.

Smjernice za pripremanje hrane

Budite oprezni pri prženju jer se ulje i masnoće veoma brzo zagriju, a osobito ako se koristite značajkom za povećanje snage. Pri iznimno visokim temperaturama dolazi do spontanoga zapaljenja ulja i masti, a to predstavlja ozbiljan rizik za nastanak požara.

Savjeti za pripremanje hrane

- Kad hrana zakipi, smanjite postavku snage.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i štedi se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

Pirjanje, pripremanje riže

- Pirjanje se odvija ispod vrelišta na otprilike 85 °C kada mjehurići povremeno dopiru do površine tekućine za pripremanje. Ključno je za pripremanje ukusnih juha i blagih gulaša jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake na bazi jaja i zgusnute umake također trebate pripremati ispod točke ključanja.
- Za neke zadatke, uključujući pripremanje riže metodom apsorpcije, može trebati viša postavka od najniže postavke da bi se jamčilo da se hrana ispravno pripremi u preporučenom vremenu.

Pečenje odreska do poprivanja smeđe boje

Pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Držite meso na sobnoj temperaturi otprilike 20 minuta prije pripremanja.
2. Zagrijte posudu za prženje s čvrstom bazom.
3. Namažite obje strane odreska uljem. Stavite malu količinu ulja u vruću posudu, a zatim spustite meso na vruću posudu.
4. Okrenite odrezak samo jednom tijekom pripremanja. Točno vrijeme trajanja pripremanja ovisi o debljini odreska i o tome koliko želite da je odrezak pečen. Mogu se razlikovati vremena od 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste provjerili koliko je dobro pečen – što je odrezak čvršći to je bolje pečen.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta da bi omekšao prije posluživanja.

Prženje uz miješanje

1. Odaberite keramički kompatibilan wok s ravnom bazom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz miješanje treba se odvijati brzo. Ako pripremate velike količine hrane, pripremajte hranu u nekoliko manjih skupina.
3. Nakratko prethodno zagrijte posudu i dodajte dvije jušne žlice ulja.
4. Prvo skuhajte meso, odložite ga sa strane i podgrijavajte.
5. Pripremite povrće prženjem uz miješanje. Kad je vruće, ali hrskavo prebacite zonu za kuhanje na nižu postavku, vratite meso u posudu i dodajte svoj umak.
6. Lagano miješajte sastojke tako da se potpuno raspodijeli toplina.
7. Poslužite odmah.

Postavke topline

Podešavanje topline	Prikladnost
1 – 2	• blago zagrijavanje za manje količine hrane • otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano pirjanje • polagano zagrijavanje
3 - 4	• podgrijavanje • brzo pirjanje • pripremanje riže
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• naglo pečenje • pripremanje tjestenine
9	• prženje uz miješanje • pečenje do poprivanja smeđe boje • dovođenje juhe do ključanja • voda koja ključa

Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. 4. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina“, ali zona za kuhanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepti staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni. • Ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do prljanja stakla.
Preljevanja, otapanja i vruća šećerna prolijevanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene površine za pripremanje, ali pripazite na vruće površine zona za pripremanje: 1. Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje. 3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. 4. Slijedite gornje korake 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu“.	• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili preljevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla. • Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan dječja djece.
Preljevanja na tipkama na dodir	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upijanjem očistite prolijevanje 3. Obrišite područje dodirnih tipki čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a tipke možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje tipki prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Ne može se uključiti ploča za kuhanje.	Nema napajanja.	Pobrinite se da se površina za pripremanje spoji na napajanje i da se uključi. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije dodirnih tipki.	Tipke su zaključane.	Otključajte tipke. Pogledajte „Uporaba keramičke ploče za kuhanje” radi uputa.
Teško je rukovati tipkama na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na tipkama ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju tipki.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju tipki.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posude za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posude za pripremanje s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuda za kuhanje”. Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje”.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili skljonjanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuda za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posude za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer je premala za zonu za kuhanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posude za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuda za kuhanje”. Centrirajte tavu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kod pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz kvara i provjera

Ako dođe do neuobičajene pojave, indukcijska ploča za kuhanje automatski ulazi u stanje zaštite i prikazuju se odgovarajući zaštitni kôdovi:

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
E4/E5	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E7/E8	Kvar osjetnika temperature IGBT-a.	Obratite se dobavljaču.
E2/E3	Nepравilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
E6/E9	Loše toplinsko zračenje indukcijske ploče za kuhanje	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi.

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

Tehničke specifikacije

Indukcijska ploča za kuhanje	CI32CBB
Zone za kuhanje	2 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	3600 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	290×520×58
Ugradbene dimenzije A × B (mm)	270×490

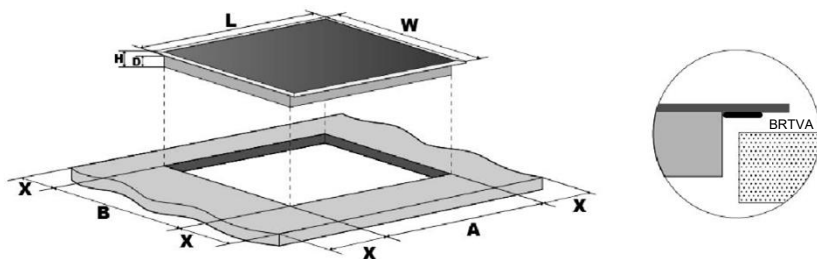
Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

Ugradnja

Odabir opreme za ugradnju

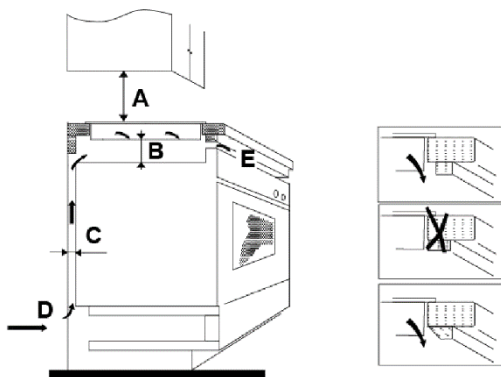
- Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu.
- U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.
- Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite voodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:

Upozorenje: Materijal radne površine mora koristiti impregnirano drvo ili drugi izolacijski materijal.



	L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	50 mini

U svim okolnostima, pobrinite se da se ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Provjerite je li ploča za kuhanje u ispravnom radnom stanju. Kao što je prikazano u nastavku Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ulaz zraka	Izlaz zraka 5 mm

Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

- je radna površina kvadratna i poravnata te nema konstrukcijskih dijelova koji se kose sa zahtjevima prostora.
- je radna površina izrađena je od materijala otpornog na toplinu.
- je pećnica opremljena ventilatorom za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice.
- je ugradnja sukladna svim propisanim razmacima te važećim normama i propisima.
- je prikladna odvojna sklopka kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađena u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
- Sklopka za odvajanje mora biti odobrene vrste i njome se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim propisima za instalacije omogućuje ova varijacija zahtjeva).
- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje

- ako imate sumnji vezano uz postavljanje, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone
- upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

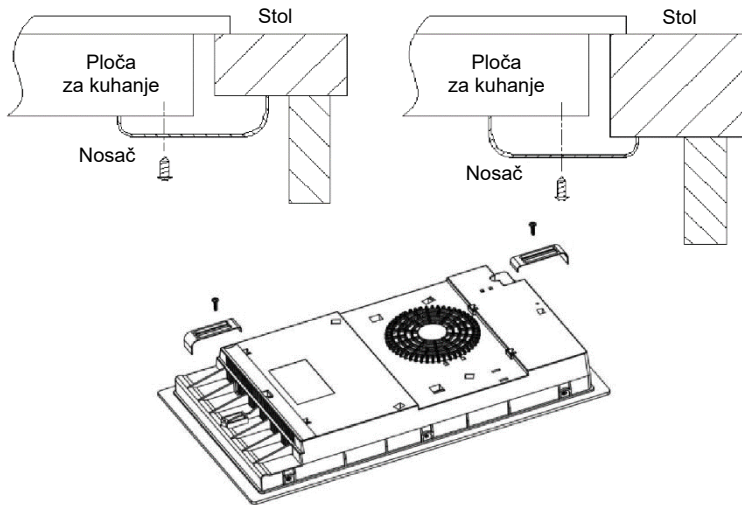
- Kabelu za napajanje ne može se pristupiti kroz vrata kuhinjskog ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje.
- Postavljena je zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara.
- Sklopka za odvajanje lako je dostupna korisniku.

Prije lociranja nosača za pričvršćenje

Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.

Lociranje nosača za učvršćenje (2 kom)

- Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.
- Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete četiri nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
- Podesite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.



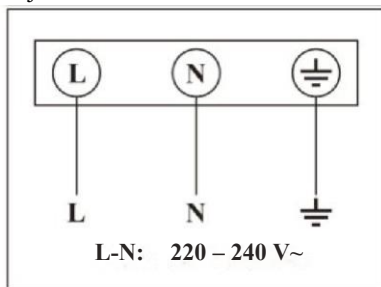
Oprez

- Ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
- Ploča za kuhanje ne smije se postavljati na opremu za hlađenje, perilice posuđa i okretnu sušilicu.
- Ploču za kuhanje treba ugraditi tako da se može osigurati bolje zračenje topline radi povećanja pouzdanosti.
- Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad radne površine mogu podnijeti toplinu.
- Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.

- Ova se keramika smije spajati isključivo na napajanje s impedancijom sustava koja nije veća od 0,427 oma. Po potrebi, obratite se tijelu koje omogućuje napajanje za informacije o impedanciji sustava.

Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže

Napajanje treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili preko jednopolnog prekidača strujnog kruga. Način spajanja prikazan je u nastavku.



- Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar servisne službe uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja svake nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut.
- Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo prikladno kvalificirana osoba.

	Ovaj uređaj označen je u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU i prema britanskom zakonodavstvu S.I. 3113/2013 za otpadnu električnu i elektroničku opremu (OEEO). Propisnim zbrinjavanjem ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po ljudski okoliš i zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način. Oznakom na proizvodu ukazuje se da se s proizvodom ne smije postupati kao s običnim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe. Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.
--	---

ZBRINJAVANJE:
Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Treba obaviti odvojeno prikupljanje takvog otpada radi posebne obrade.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826.

Stanje	Potrošnja snage	Razdoblje nakon kojega uređaj automatski postiže stanje
Isključeno stanje	0,5 W	20 min

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

KÉRJÜK, HOGY A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL FIGYELMESEN A KÖVETKEZŐ UTASÍTÁSOKAT.

Telepítés

Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munkát vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- Kötelezően léteznie kell egy leválasztó készüléknek beépített módon a kábelezésben, a kábelezési előírások figyelembe vételével.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

- Óvatosság javasolt, mert a pult szélei élesek.
- Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

Fontos biztonsági utasítások

- A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.
- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.
- A veszélyek elkerülése érdekében a készüléket kötelezően jelen beszerelési utasításoknak megfelelően szerelje be.

- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- A készüléket kizárólag olyan hálózatra csatlakoztassa, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati útmutatójában megfelelőként javasolt főzőlapvédőket, vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használja. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.
- A telepítés részleteit illetően lásd a <Telepítés> fejezetet.

Üzemeltetés és karbantartás

Elektromos áramütés veszélye

- Ne főzzön törött vagy megrepedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörött vagy megrepedt, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati tápellátásnál (fali kapcsolónál), és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett szakemberrel.
- Bármilyen tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja le a főzőlapot fali kapcsolónál.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

Forró felület által jelentett veszély

- Használat során a készülék elérhető részei felforrósodnak, így égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az üvegkerámiához, amíg a felület le nem hűl.

- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógnanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

- A főzőlap kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet visszahúzott védőburkolat mellett. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
- Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

Fontos biztonsági utasítások

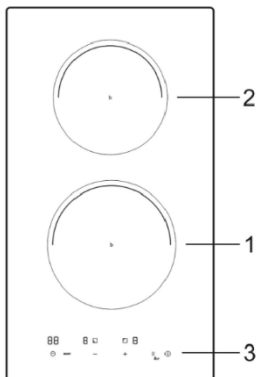
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcserdülő étel füstöt és esetlegesen felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.
- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával).
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.

- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékkal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A készülék kizárólag háztartási környezetben használható! A gyártó jóvállása nem terjed ki kereskedelmi célú felhasználásra!
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak.
- Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.

- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében.
- Ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.
- A tápkábel nem érhető el a telepítés után.

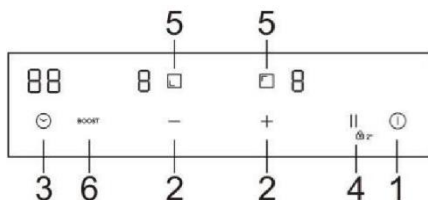
Termék áttekintése

Felső nézet



1. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
2. 1200 W-os zóna, teljesítménynövelés 1500 W-ra
3. Vezérlőpult

A vezérlőpult



1. BE/KI gomb
2. Teljesítmény-/időzítőállító gomb
3. Időzítésvezérlés
4. Szünet/Billentyűzár vezérlés
5. Főzőzóna választókapcsolók

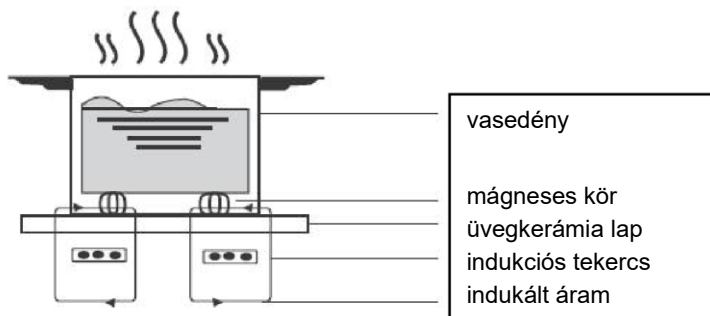
Termékinformáció

A kerámia/indukciós főzőlap különböző konyhai igények kielégítésére képes köszönhetően az ellenálláshuzalos fűtésnek, a mikroszámítógépes vezérlésnek és választható teljesítményszinteknek, így igazán optimális választás modern családok számára.

A főzőlap az ügyfelek igényeit helyezi a középpontba, és igazodik az egyéni dizájnhoz. A főzőlap biztonságos és megbízható teljesítményekkel szolgál, így teszi kényelmessé életét, illetve lehetővé teszi az élet örömeinek a teljes kiélvezését.

Az indukciós főzés bemutatása

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Működési elvét az elektromágneses rezgések jelentik, amelyek közvetlenül a serpenyőt hevítik, nem pedig közvetett módon az üvegfelületen keresztül hevítik az edényt. Az üveg kizárólag azért melegszik fel, mert a serpenyő felmelegíti azt.



Az új indukciós főzőlap használata előtt

- Olvassa el jelen útmutatót, különös figyelmet szentelve a „Biztonsági figyelmeztetések” szakasznak.
- Távolítson el bármilyen, az indukciós főzőlapon maradt védőfóliát.

Az érintésvezérlés használata

- A vezérlőgombok érintésérzékenyek, így a gombokra nem kell semmilyen nyomást kifejtene.
- Ne az ujj hegyét, hanem az ujjbegyét használja.
- Minden egyes érintés észlelésekor hangjelzés hallható.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a vezérlők mindig tiszták, szárazak, és nem takarja ezeket semmi (pl. valamilyen eszköz vagy törlőkendő). A vezérlők működtetését akár egy vékony vízréteg is megnehezítheti.



Megfelelő főzőedény választása

- ⚠ Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon. Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.
- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágnest a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágnest, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
 1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
 2. Kövesse a „Főzés megkezdése” részben leírt lépéseket.
 3. Ha a  nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: szintisza rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

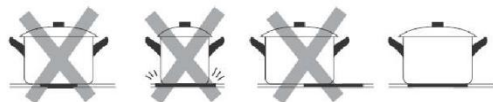


Az égő mérete (mm)	Legkisebb főzőedény (átmérő /mm)
160	120
180	140

Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



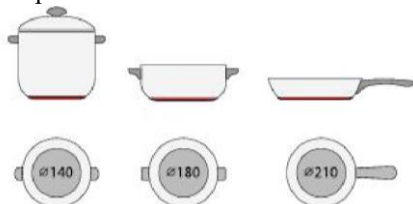
Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.



Mindig emelje fel a serpenyőket a kerámia főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



- Olyan serpenyőket használjon, amelyek ferromágneses területe (serpenyő alapi része) megfelel az alábbi táblázatban látható mérettartományoknak. (1. táblázat)
 - Ha kisebb edényeket használ, ez alacsonyabb teljesítményt eredményezhet
 - Ha a fenti táblázatban jelölt méreteknél kisebb edényt használ, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülékA zóna méretének megfelelően különböző méretű edényeket használhat, tájékozódjon az alábbi képekről:



- Ha a ferromágneses rész csak részlegesen fedi le az edény alapi részét, csak a ferromágneses rész fog felmelegedni, előfordulhat, hogy az alapi rész nem ferromágneses része nem melegszik fel eléggé a főzéshez.



- Ha a ferromágneses terület nem homogén, hanem például tartalmaz olyan anyagokat, mint az alumínium, ez negatívan befolyásolhatja a főzési teljesítményt és az edényészlelést.
Ha az edény alapi része hasonlít a képeken látható edényfenekekhez, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék.



Az indukciós főzőlap használata

Főzés megkezdése

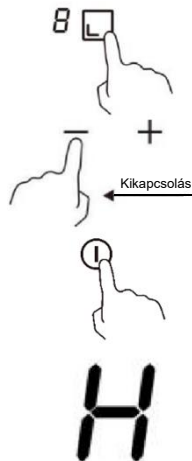
Bekapcsolás után a berregő egyszer megszólal, az összes kijelző 1 másodpercig világít, majd kialszik, jelezve, hogy a főzőlap készenléti állapotba lépett.

1. Érintse meg a BE/KI  kapcsolót. Az összes kijelzőn a következő látható: „-”
 2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára. Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.
 3. Érintse meg a főzőzóna-választógombot, ekkor egy jelzőfény az érintési ponton villogni kezd.
 4. Válassza ki a hőbeállítást a „-” vagy „+” vezérlőgomb megérintésével.
- Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
 - A hőfok beállítását a főzés során bármikor módosíthatja.



A főzés befejezése után

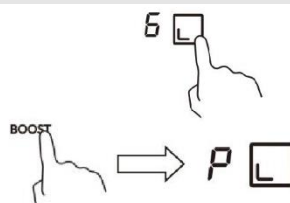
1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választógombját.
2. Kapcsolja ki a főzőzónát lefelé, „0” értékre görgetéssel. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.
3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlőgomb megérintésével.
4. Figyeljen a forró felületekre
A „H” jelzés azt jelzi, hogy a főzőzóna túl forró az érintéshez. A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre. Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.



A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása

1. Válassza ki a teljesítménynövelés funkcióval rendelkező zónát.
2. Érintse meg a BOOST (TELJESÍTMÉNYNÖVELÉS) gombot, amikor a kijelző villog, a teljesítményszint kijelzőn a „P” jelzés látható.



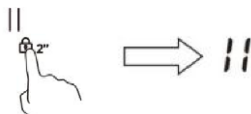
Teljesítménynövelés funkció törlése

1. Válassza ki a teljesítménynövelés funkcióval rendelkező zónát.
2. Érintse meg a „mínusz” gombot  a keresetnövelő funkció törléséhez, és válassza ki a beállítani kívánt szintet.
- A teljesítménynövelés funkció csak 5 percig tarthat, ezután a zóna automatikusan a 9. szintre lép.



A szüneteltetés funkció használata

1. Nyomja meg a Szünet vezérlőgombot,  a főzőzónák leállnak. Az összes zóna kijelzőjén „||” látható



2. Érintse meg ismét a Szünet vezérlőgombot , és az összes főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra.
- A funkció akkor elérhető, ha egy vagy több főzőzóna működik.
- Ha 30 percen belül nem törli a leállítás üzemmódot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

A gombok lezárása

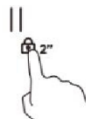
- A gombok lezárásával megakadályozható az illetéktelen használat (így például gyermekek nem kapcsolhatják be akaratlanul a főzőzónákat).
- Lezárt gombok esetén a BE/KI gombokon kívül a készülék az összes vezérlőgombot letiltja.
- A gombok zárolása engedélyezhető a főzőlap be- és kikapcsolt állapotában egyaránt.

A gombok zárolása

Tartsa lenyomva 2 másodpercig a billentyűzár  vezérlőgombot. Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg.

A gombok zárolásának feloldása

1. Érintse meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a billentyűzár  vezérlőgombot .
2. Most már használhatja a főzőlapot.



Amikor a főzőlap zárolás módban található, a BE/KI gombok kivételével az összes gombot letiltja a készülék, vészhelyzet esetén bármikor kikapcsolhatja a főzőlapot a BE/KI gombbal, de a következő művelet előtt először fel kell oldania a zárolást.

Maradékhő-figyelmeztetés

Ha a főzőlap egy ideig működik, maradékhő lesz észlelhető. A „H” betű jelenik meg figyelmeztetésként, hogy tartson megfelelő távolságot az adott főzőzónától.



Automatikus kikapcsolás

A főzőlap automatikus kikapcsolás biztonsági funkcióval rendelkezik. A funkció abban az esetben lép működésbe, ha elfelejti kikapcsolni az egyik főzőzónát. Az alapértelmezett kikapcsolási időket az alábbi táblázatban láthatja:

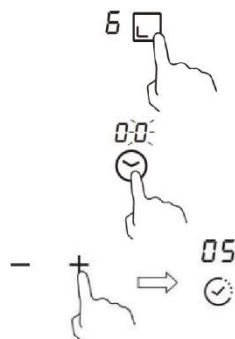
Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett üzemidő időzítő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Az időzítő használata

- A kikapcsolási időzítővel egy vagy több főzőzónát kapcsolhat ki adott idő letelte után.
- Az időzítőn maximum 99 perc állítható be.

Az időzítővel egy vagy több főzőzónát kapcsolhat ki

1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót.
2. Érintse meg az Időzítő vezérlőgombot, a „00” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „00” felirat villog.
3. Állítsa be az időt 1 és 99 perc között az időzítő „-” vagy „+” gombjának megérintésével (pl. 5)



4. A „+” gomb egyszeri megnyomásával egy perccel növelheti az időt, a „-” gomb egyszeri megnyomásával pedig egy perccel csökkentheti az időt. Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, akkor a kijelző automatikusan visszatér a „00” értékre, ha a „-” és a „+” gombot egyszerre nyomja meg, a kijelzőn a „00” jelenik meg.
5. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző jobb alsó sarkában egy piros pont jelenik meg, amely jelzi a kiválasztott zónát.

6. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Megjegyzés: A többi főzőzóna tovább üzemel, ha előzőleg bekapcsolta azokat.

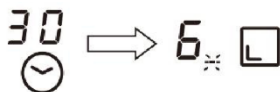


Ha az időzítőt egynél több zónára állította:

1. Ha több főzőzónára állítja be az időzítőt, a megfelelő főzőzónák piros pontjai jelennek meg. Az időzítő kijelzőjén a min. időzítő látható. A megfelelő zóna pontja villog.



2. A visszaszámláló lejártá után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új min. időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd.



Megjegyzés: Érintse meg a főzőzóna kiválasztásának vezérlőjét, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.

Főzési irányelvek

Sütés során figyeljen, mivel az olaj és a zsír nagyon gyorsan felforrósodik, különösen ha használja a teljesítménynövelés funkciót. Rendkívül magas hőmérsékletek mellett az olaj és a zsír öngyulladásra képes, ezért komoly tűzveszélyt eredményez.

Főzési tippek

- Amikor az étel forni kezd, csökkentse a teljesítménybeállítást.
- Fedő használatával csökkenthető a főzési idő, illetve a hő megőrzésével energia takarítható meg.
- Csökkentse minimumra a folyadék vagy zsiradék mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez.
- A főzést kezdje magas beállítással, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.

Párolás, rizs főzése

- A párolás forráspont alatt történik, megközelítőleg 85 °C-on, amikor csak olykor néhány buborék emelkedik fel a főzéshez használt folyadék felszínére. Ez kulcsfontosságú finom levesek és ízletes pörköltök készítéséhez, mivel az ízek anélkül alakulnak ki, hogy túlfőznék a levest. A tojásalapú és a liszttel sűrített szószokat is forráspont alatti hőmérsékleten kell főzni.
- Egyes feladatok, például abszorpciós módszerrel főzött rizs a legalacsonyabb beállításnál magasabb hőmérsékletet igényelhetnek annak biztosítására, hogy az élelmiszer megfelelően megfő a javasolt időn belül.

Steak készítése

Ízletes, puha steak sütéséhez:

1. Sütés előtt hagyja a húst szobahőmérsékleten megközelítőleg 20 percig.
2. Forrósítson fel egy vastag fenekű serpenyőt.
3. A steak mindkét oldalát kenje át olajjal. Egy kevés olajat cseppentsen a forró serpenyőbe, majd lassan tegye bele a húst a forró serpenyőbe.
4. Sütés során csak egyszer fordítsa meg a steak szeletet. A pontos sütési idő a steak vastagságától és az átsütés kívánt mértékétől függ. Az idő 2 és 8 perc között változik, oldalanként. Nyomja meg a steak szeletet annak ellenőrzéséhez, hogy mennyire sült át: minél keményebb, annál kevésbé nyers.
5. Hagyja a steak szeletet pihenni egy meleg tányéron pár percig, hogy tálalás előtt megpuhuljon.

Dobva-rázva pirításhoz

1. Válasszon egy kerámia főzőlappal kompatibilis laposfenekű wokot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Az összes összetevő és felszerelés álljon készen. A dobva-rázva pirításnak gyorsan kell történnie. Nagy mennyiségek készítése esetén az ételt több kisebb adagban készítse el.
3. Gyorsan előmelegítse a serpenyőt, és öntsön bele két kanál olajat.
4. Először süsse meg a húst, ezt tegye félre, s tartsa melegen.
5. Dobva-rázva pirítsa meg a zöldségeket. Amikor a zöldség még forró, de ropogós, kapcsolja a főzőzónát alacsonyabb hőmérsékletre, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a szószot.
6. Óvatosan keverje össze az összetevőket így biztosítva, hogy minden összetevő átmelegszik.
7. Azonnal tálalja.

Hőbeállítások

Hőbeállítás	Megfelelőség
1 - 2	• kis mennyiségű élelmiszer óvatos melegítése • csokoládé, vaj olvasztása és könnyen odaéggó ételek • óvatos párolás • lassú melegítés
3 - 4	• újramelegítés • gyors párolás • rizsfőzés
5 - 6	• palacsinta
7 - 8	• gyors sütés • tésztafélék főzése
9	• dobva-rázva pirítás • hússütés • leves felfőzése • vízfőzés

Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törölkendővel vagy papírtörölvél. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet „forró felület” jelzéssel az egyes főzőfelületek forróságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. • A durva súrolószivacsok, egyes nejlón súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószerek megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószert vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához. • Soha ne hagyjon tisztítószert maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifutott ételek, ráolvadott élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen	Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható kerámiaüveg főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre: 1. Válassza le a főzőlap tápellátását a fali aljzatnál. 2. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére. 3. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törölkendővel vagy papírtörölvél. 4. Kövesse a fenti, „Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen” rész 2-4. lépését.	• A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehűl az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet. • Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törölkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörölvél. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, valamint az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanel, mielőtt visszakapcsolná a főzőlap tápellátását.

Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Utasítások tekintetében lásd „A kerámia főzőlap használata” részt.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vékony vízréteg borítja a vezérlőgombokat, vagy talán az ujjheggyével érinti a vezérlőgombokat.	Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használja ujjbegyét.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerrel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” részt. Lásd az „Ápolás és karbantartás” részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély zúmmogó hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.
Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapban egy ventilátor található az elektronika túlmelegedésének a megelőzése érdekében. A ventilátor azt követően is üzemelhet, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez természetes jelenség, és semmilyen beavatkozást nem igényel. Ne válassza le az indukciós főzőlapot a fali aljzatról, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrósodnak, és a kijelző nem mutatja a jelenlétüket.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy ha nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítő kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.

Kijelzett hiba és vizsgálat

Ha rendellenesség jelentkezik, az indukciós főzőlap automatikusan biztonsági üzemmódba kapcsol, és megjeleníti az adott hibakódot:

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
E4/E5	Hőmérséklet érzékelő meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E7/E8	IGBT hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása.	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E2/E3	Rendellenes tápfeszültség	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
E6/E9	Rossz indukciós főzőlap hőszugárzás	Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt az indukciós főzőlap.

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések.

Az összes veszélyt és az indukciós főzőlap károsodását elkerülendő ne szerelje szét az egységet saját kezűleg.

Műszaki jellemzők

Indukciós főzőlap	CI32CBB
Főzőzónák	2 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram 50/60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	3600 W
Termék mérete Mé×SZ×M (mm)	290 × 520 × 58
Méreték beépítéshez A × B (mm)	270 × 490

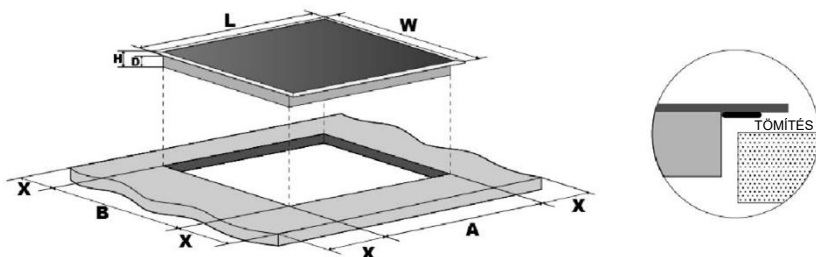
A tömeg és a méret hozzávetőleges. Mivel folyamatosan termékeink fejlesztésén dolgozunk, a jellemzők és kialakítások értesítés nélkül módosulhatnak.

Telepítés

Telepített berendezések kiválasztása

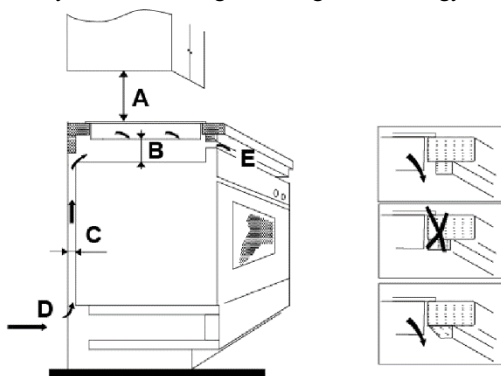
- Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.
- A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 50 mm-es szabad területnek maradnia kell.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében válasszon hőálló munkafelületet. Amint az alábbiakban látható:

Figyelmeztetés: A munkafelület anyagául válasszon impregnált fát vagy más szigetelőanyagot.



	H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	50 mini

Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap számára minden körülmények között megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap jó állapotban van. Az alábbi megjegyzés szerint: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 minimum	Bemeneti légnyílás	Kimeneti légnyílás 5 mm

A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

- a munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelőgnak a beépítéshez szükséges területre.
- a munkafelület hőálló anyagból készült.
- ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő rendelkezik beépített hűtőventilátorral.
- a beszerelés előtt teszt mindenféle területet érintő követelménynek és vonatkozó szabványnak és előírásnak.
- legyen megfelelő szakaszoló kapcsoló az állandó vezetékezésbe építve, amellyel teljesen leválasztható a készülék a hálózati tápellátásról, a vezetékezés pedig feleljen meg a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak.
- A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, amely 3 mm-es érintkező elkülönítést biztosítson levegőben az összes pólus esetében (vagy az összes aktív [fázis] vezető esetében, ha a helyi vezetékezési szabályok engedélyezik a követelmények ezen módosítását).
- a szakaszoló kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az ügyfél számára, beépített főzőlap mellett

- a szerelés vonatkozásában bármilyen kétely felmerülése esetén vegye fel a kapcsolatot a helyi építésügyi hatóságokkal, vagy tekintse át a rendelkezéseket
- a főzőlapot körülvevő falfelületekre hőálló és könnyen tisztítható termékeket (például csempével) helyezzen el.

A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

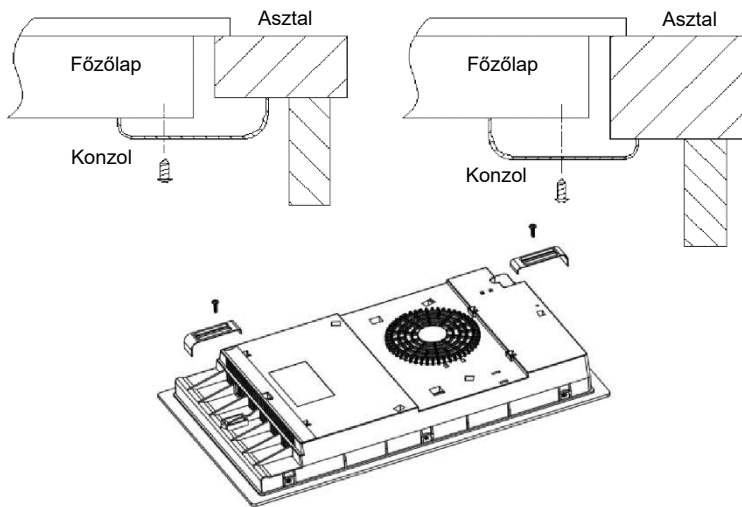
- A tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból.
- Megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hőtükrot.
- A szakaszoló kapcsoló legyen könnyen elérhető az ügyfél számára.

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

A rögzítőkonzolok elhelyezése (2 db)

- Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.
- A munkalapon a főzőlap alsó részére szerelje fel a négy konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés után.
- Állítsa be a konzol pozícióját, hogy az megfeleljen az adott munkafelület vastagságának.



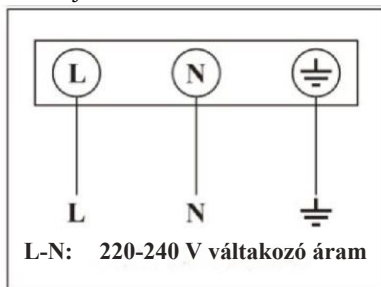
Óvintézkedések

- A főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.
- A főzőlap nem szerelhető be hűtőberendezésre, mosogatógépre és forgó szárítógépre.
- A főzőlapot úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtssanak a körülmények.
- A falnak és a munkafelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
- Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállónak kell lennie.
- Ne használjon gőzborotvát.

- A kerámia főzőlap kizárólag 0,427 ohmnál nem nagyobb rendszerellenállással rendelkező tápellátáshoz csatlakoztatható. Ha szükséges, a rendszerellenállásra vonatkozó információ ügyében vegye fel a kapcsolatot a tápellátást biztosító szolgáltatóval.

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően vagy egypólusú szakaszolóval csatlakoztassa a készülékhez. A csatlakoztatás módja az alábbiakban látható.



- Ha a kábel sérült, vagy cserére szorul, ezt a balesetek megelőzése érdekében kizárólag a megfelelő szerszámokkal rendelkező ügyfélszolgálati technikus végezheti el.
- Ha a készüléket a hálózati tápellátáshoz közvetlenül csatlakoztatja, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.
- A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítania kell, hogy az elektromos csatlakoztatás kivitelezése megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.
- A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva.
- A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, a cseréjét pedig kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.

 ÁRTALMATLANÍTÁS: Ne sejejtse ki a terméket válogatatlan termelési hulladékkal. Ez a hulladék szelektív gyűjtést igényel a különleges hulladék-kezelési eljárás szükségessége miatt.	A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU európai irányelvnek és az Egyesült Királyság SI 3113/2013 előírásnak. A készülék megfelelő kiselejtezésével segíthet a környezetet vagy emberek egészségét illető károsodás megelőzésében, amelyek felmerülhetnek a készülék nem megfelelő kiselejtezése esetén. A terméken látható szimbólum arról tájékoztat, hogy a készülék nem kezelhető szokványos háztartási hulladékként. A készüléket adja le elektromos és elektronikus termékek újrahasznosítására létesített gyűjtőpontban. A készülék különleges hulladékkezelési eljárásokat igényel. A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi tanácsnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta. A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó részletesebb tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.
--	--

Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően.

Állapot	Energiafogyasztás	Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan adott állapotba kerül
Kikapcsolt üzemmód	0,5 W	20 perc

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CHE SEGUONO.

Installazione

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischio di tagli

- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.

- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- **AVVERTENZA:** utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.
- Per quanto riguarda i dettagli dell'installazione, si rimanda alla sezione <Installazione>.

Uso e manutenzione

Rischio di scosse elettriche

- Se il piano cottura è danneggiato o incrinato, non utilizzarlo per la cottura. In caso di rottura o incrinatura della superficie del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dalla presa di corrente prima della pulizia o della manutenzione.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme gli standard di sicurezza elettromagnetica.

Rischi causati dalla superficie calda

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.
- Fino a quando la superficie è calda, non toccare la vetroresina con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.

- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

Rischio di tagli

- Con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto per il piano cottura è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

Istruzioni importanti per la sicurezza

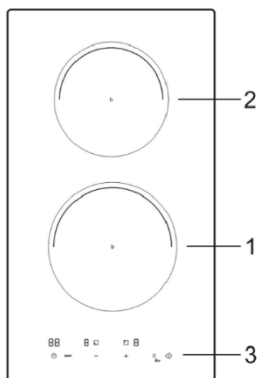
- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch).
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.

- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare la vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente in ambiente domestico! L'uso commerciale di qualsiasi tipo non è coperto dalla garanzia del produttore!
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

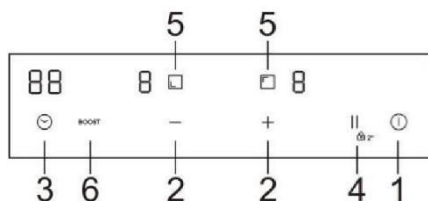
Panoramica del prodotto

Vista superiore



1. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
2. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
3. Pannello di controllo

Pannello di controllo



1. Comando di accensione e spegnimento
2. Tasto di regolazione della potenza e del timer
3. Comando del timer
4. Comando di pausa/blocco dei tasti
5. Comandi per la selezione della zona scaldante

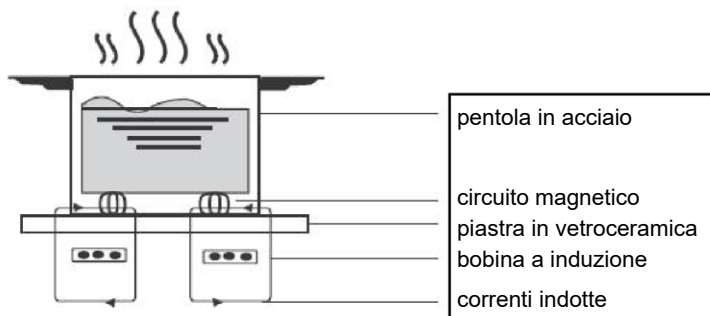
Informazioni sul prodotto

Il piano in ceramica/a induzione è in grado di soddisfare diversi tipi di esigenze culinarie grazie al riscaldamento del filo resistivo, al controllo microcomputerizzato e alla selezione multi-potenza, rappresentando in tutto e per tutto la scelta ottimale per le famiglie moderne.

Il piano è incentrato sul cliente e adotta un design personalizzato. Il piano presenta prestazioni sicure e affidabili che garantiscono il massimo comfort e permettono di godere appieno del piacere della vita.

Cenni sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. La cottura avviene tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore nella pentola in maniera diretta e non indiretta, tramite il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola si riscalda.

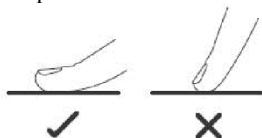


Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- Leggere attentamente questa guida, con particolare attenzione alla sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura a induzione.

Utilizzo dei comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.



Scelta degli utensili da cucina

- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attratto, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
 1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
 2. Seguire la procedura descritta in "Per avviare la cottura".
 3. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

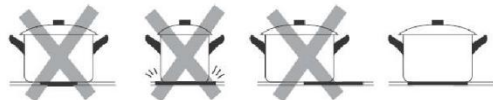


Dimensioni del bruciatore (mm)	Utensile da cucina minimo (diametro /mm)
160	120
180	140

Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



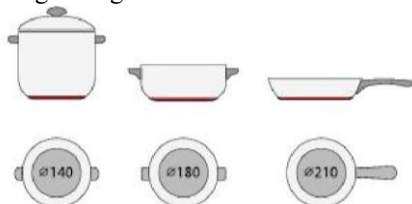
Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



Le pentole poggiate sul piano cottura in ceramica devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



- Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente. (Tabella 1)
 - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.
 - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella tabella riportata sopra, la pentola potrebbe non essere rilevata.A seconda della dimensione della zona, è possibile utilizzare pentole di vari diametri, come illustrato nell'immagine seguente:



- Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda solo l'area ferromagnetica e il resto della base potrebbe non raggiungere la temperatura sufficiente per la cottura.



- Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata. Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.



Uso del piano cottura a induzione

Per avviare la cottura

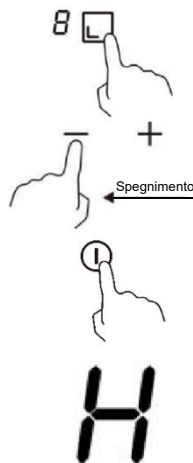
Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo per poi spegnersi, indicando che il piano cottura è in modalità di attesa.

1. Toccare il comando di accensione e spegnimento ①. Tutti gli indicatori visualizzano "—".
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare. Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Toccando il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.
4. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "-" o "+".
 - Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
 - È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.



Al termine della cottura

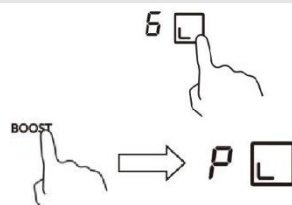
1. Toccare la selezione della zona scaldante che si desidera spegnere.
2. Spegner la zona di cottura scorrendo in basso fino a "0". Accertarsi che il display indichi "0".
3. Spegner l'intero piano cottura toccando il comando di accensione e spegnimento.
4. Attenzione alle superfici calde
"H" indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.



Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione Boost.
2. Toccare il tasto BOOST quando il display lampeggia, l'indicazione del livello di potenza mostra "P".



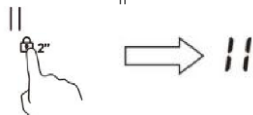
Annullamento della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione Boost.
2. Toccando il tasto "meno"  si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.
- La funzione Boost può durare solo per 5 minuti, dopodiché la zona passa automaticamente al livello 9.



Uso della funzione Pausa

1. Premere il comando Pausa, , le zone di riscaldamento smettono di funzionare. Tutte le indicazioni di zona visualizzano "||"



2. Premendo nuovamente il comando Pausa , tutte le zone di riscaldamento torneranno all'impostazione originale.
- La funzione è disponibile quando sono in funzione una o più zone di riscaldamento.
- Se non si annulla la modalità di arresto del funzionamento entro 30 minuti, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento.
- Il comando di blocco può essere attivato/disattivato con il piano cottura acceso/spento.

Per bloccare i comandi

Toccare il comando  di blocco dei tasti per 2 secondi. L'indicatore del timer visualizza "Lo".

Per sbloccare i comandi

1. Tenere premuto per 2 secondi il comando di blocco dei tasti .
2. A questo punto, è possibile cominciare a utilizzare il piano cottura.



Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura con il comando di accensione e spegnimento, ma per utilizzare nuovamente il piano cottura sarà necessario prima sbloccarlo.

Avvertenza sul calore residuo

Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.



Spegnimento automatico

La funzione di sicurezza del piano di cottura è lo spegnimento automatico. Esso ha luogo ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizzo del timer

- È possibile utilizzarlo come timer di interruzione in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

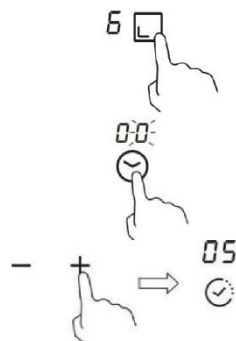
Uso del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer.
2. Toccare il comando del timer, "00" verrà visualizzato sul display del timer e "00" lampeggerà.
3. Impostare il tempo tra 1 e 99 minuti toccando il controllo "-" o "+" del timer (ad es. 5)
4. Premendo una volta il tasto "+" si aumenta il tempo di un minuto, premendo una volta il tasto "-" si diminuisce il tempo di un minuto. Quando il tempo impostato supera i 99 minuti, torna automaticamente a "00"; se si premono contemporaneamente i tasti "-" e "+", l'indicatore visualizza "00".
5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

NOTA: nell'angolo inferiore destro dell'indicazione del livello di potenza compare un punto rosso che indica che la zona è selezionata.

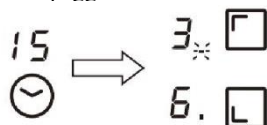
6. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Nota: altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.



Se il timer è impostato su più di una zona:

1. Quando si imposta il timer per più zone di cottura, vengono indicati i punti rossi delle zone di cottura interessate. Il display del timer visualizza il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.

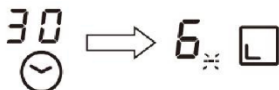


(impostato a 15 minuti)



(impostato a 45 minuti)

2. Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene poi visualizzato nuovamente il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.



Nota: Toccando il comando di selezione della zona scaldante riscaldamento, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.

Linee guida per la cottura

Le frittiture richiedono attenzione, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, specialmente se si utilizza la funzione Boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco automaticamente, con il rischio di provocare gravi incendi.

Suggerimenti per la cottura

- Quando gli alimenti cominciano a bollire, ridurre l'impostazione della potenza.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, con la risalita occasionale di bolle sulla superficie del liquido di cottura. Questo tipo di cottura è essenziale per cucinare minestre saporite e stufati teneri, in quanto gli aromi si sviluppano senza sottoporre gli alimenti a una cottura eccessiva. La cottura al di sotto del punto di ebollizione è indicata anche per sughi a base di uova e addensati con la farina.
- Alcuni tipi di cottura, ad es. la cottura del riso per assorbimento, possono richiedere un'impostazione della temperatura più alta della minima per garantire una cottura adeguata nei tempi consigliati.

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con la base pesante.
3. Spazzolare d'olio entrambi i lati della bistecca. Spruzzare una piccola quantità d'olio nella pentola calda e collocare la carne.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi variano da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura; più è dura, più è ben cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla prima di servirla in tavola.

Rosolatura

1. Utilizzare un wok con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti al piano in ceramica.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La rosolatura deve avvenire rapidamente. Se occorre cuocere grosse quantità di alimenti, cuocerne un po' alla volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.
5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora cresphe, abbassare la temperatura della zona di cottura, collocare nuovamente la carne nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti affinché siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni della temperatura

Impostazione della temperatura	Uso
1 - 2	• Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti • Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente • Cottura a fuoco lento delicata • Riscaldamento lento
3 - 4	• Riscaldamento • Cottura a fuoco lento rapida • Cottura del riso
5 - 6	• Pancake
7-8	• Sauté • Cottura della pasta
9	• Rosolatura • Scottatura • Bollitura di zuppe • Bollitura di acqua

Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	1. Spegner il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Accendere il piano cottura.	• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, ma è possibile che la zona di cottura sia ancora calda. Prestare molta attenzione. • Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetroceramica, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde: 1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica. 2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio. 4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".	• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente. • Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	1. Spegner il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Accendere il piano cottura.	• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.

Suggerimenti e istruzioni utili

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano di cottura non può essere acceso.	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il piano cottura è collegato a una fonte di alimentazione funzionante. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura in vetroceramica.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari. Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.	Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.	Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.
Le pentole non si riscaldano e il display lo indica.	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.	Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina". Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.

Indicazione dei guasti e significato

In caso di anomalie, il piano cottura a induzione passa automaticamente in uno stato di sicurezza e visualizza i codici di sicurezza corrispondenti:

Problema	Possibili cause	Rimedi
E4/E5	Guasto del sensore della temperatura	Rivolgersi al fornitore.
E7/E8	Guasto del sensore della temperatura IGBT.	Rivolgersi al fornitore.
E2/E3	Tensione di alimentazione anomala	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
E6/E9	Problemi di irradiazione del calore del piano cottura a induzione	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni. Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

Specifiche tecniche

Piano a induzione	CI32CBB
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza elettrica installata	3600 W
Dimensioni del prodotto D×L×A (mm)	290×520×58
Dimensioni dell'incasso A × B (mm)	270×490

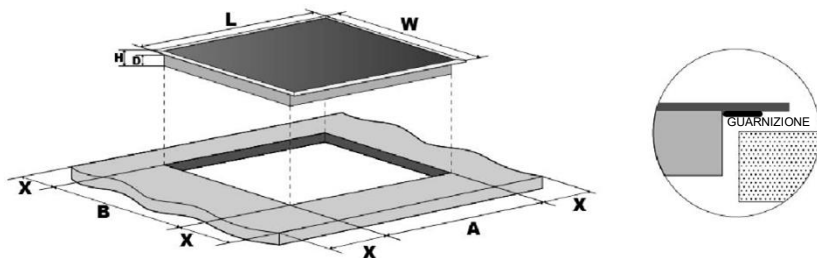
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

Installazione

Scelta delle attrezzature per l'installazione

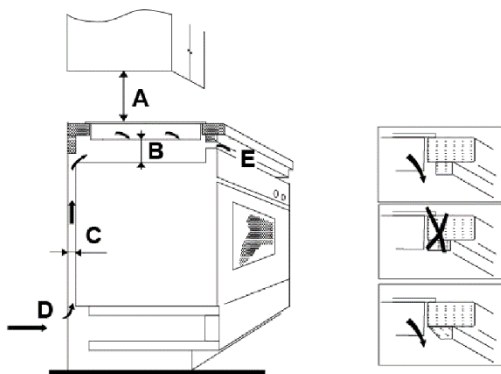
- Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.
- Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 50 mm di spazio attorno al foro.
- Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

Avvertenza: il materiale della superficie di lavoro deve utilizzare legno impregnato o altro materiale isolante.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	Min 50

Accertarsi sempre che il piano cottura sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura funzioni perfettamente. Attenersi alle indicazioni seguenti Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve resistere al calore.
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).

- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

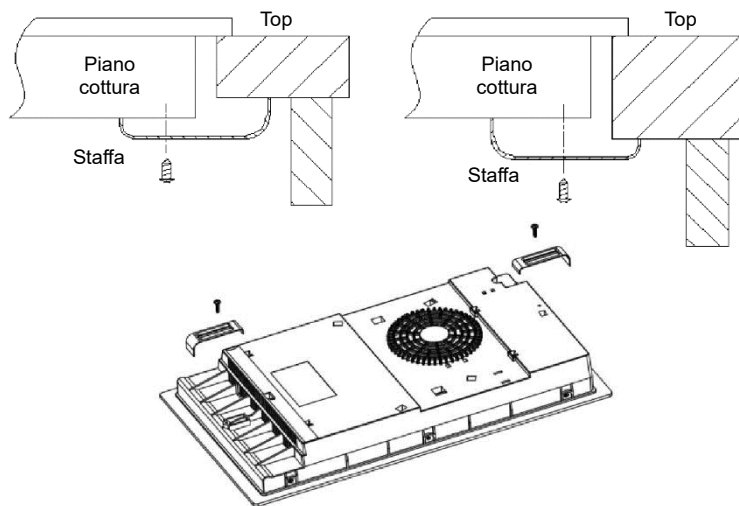
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassette degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso d'aria per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.

Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Posizionamento delle staffe di fissaggio (2 pezzi)

- L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.
- Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le quattro staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine).
- Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore della superficie di lavoro.



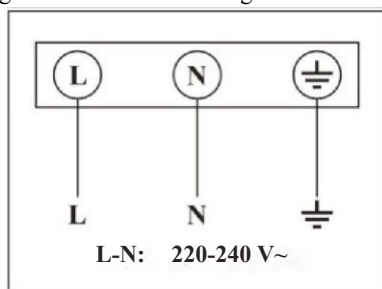
Precauzioni

- Il piano cottura deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
- Il piano di cottura non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
- La parete e la zona scaldante a induzione sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.

- Questa ceramica può essere collegata solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'autorità di fornitura per informazioni sull'impedenza del sistema.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle norme pertinenti o con un interruttore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita utilizzando utensili appropriati in modo da evitare incidenti.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da una persona debitamente qualificata.

 SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.	Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE e secondo la legislazione del Regno Unito S.I. 3113/2013 relativa allo smaltimento di apparecchiature elettroniche ed elettriche usate (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato. Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.
--	---

Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione.

Condizione	Consumo energetico	Tempo dopo il quale l'apparecchio raggiunge automaticamente la condizione
Modalità spento	< 0,5 W	20 min

WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.

Installatie

Gevaar voor elektrische schok

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- Aansluiting op een goed geaarde bedrading is essentieel en verplicht.
- Er moet een uitschakelinrichting worden ingebouwd in de vaste bedrading volgens de bedradingsregels.
- Wijzigingen aan de bedrading in woonhuizen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Snijgevaar

- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Stel deze informatie ter beschikking van de persoon die verantwoordelijk is voor het installeren van het apparaat, omdat dit de installatiekosten kan verlagen.
- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag alleen door een daarvoor gekwalificeerde persoon worden geïnstalleerd en geaard.

- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit waarin een isolerende schakelaar is opgenomen die volledige ontkoppeling van de voeding mogelijk maakt.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookbeveiligingen die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van het apparaat als geschikt zijn aangegeven of kookbeveiligingen die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van verkeerde beveiligingen kan ongevallen veroorzaken.
- Als u het apparaat niet correct installeert, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Voor de details van de installatie wordt verwezen naar het hoofdstuk <Installatie>.

Bediening en onderhoud

Gevaar voor elektrische schok

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Mocht het oppervlak van de kookplaat breken of barsten, dan moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen via de netvoeding (wandschakelaar) en contact opnemen met een gekwalificeerde monteur.
- Schakel de kookplaat uit bij de muur voordat u hem schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Gevaar voor hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.

- Zorg ervoor dat uw lichaam, kleding of enig ander artikel dat geen geschikt kookgerei is niet in contact komt met het keramische glas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst. Ze kunnen namelijk heet worden.
- Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.
- De stelen van steelpannen kunnen heet zijn bij aanraken. Controleer of de stelen van steelpannen zich niet boven andere kookzones die zijn ingeschakeld bevinden. Houd de stelen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden en -blaren veroorzaken.

Snijgevaar

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper ligt bloot wanneer de veiligheidskap wordt teruggetrokken. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsels of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

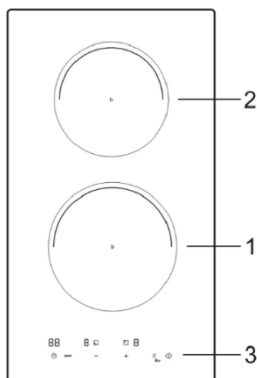
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rook en vetvlekken die kunnen ontbranden.
- Gebruik het apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat geen voorwerpen of bestek op het apparaat achter.
- Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.
- Zet na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de tiptoetsen).
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.

- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of onbeheerd in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Bij kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt, moet een verantwoordelijke en kundige persoon zijn om hen te helpen bij het gebruik ervan. Deze instructeur moet ervan overtuigd zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of de omgeving.
- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Geen zware voorwerpen op uw kookplaat plaatsen of laten vallen.
- Niet op de kookplaat gaan staan.
- Gebruik geen pannen met scherpe randen en sleep pannen niet over het oppervlak van het glas, aangezien dit het glas kan krassen.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk het keramische glas krassen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik! Commercieel gebruik van welke aard dan ook valt niet onder de garantie van de fabrikant!
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet.
- Voorkom aanraking van de verwarmingselementen.

- Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en het onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als er geen toezicht is.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam dan met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: gebruik de kookoppervlakken niet als bewaarplek voor spullen.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van kookplaten van glas, keramiek of soortgelijke materialen die onder stroom staande onderdelen beschermen gebarsten is, dan schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- U mag geen stoomreiniger gebruiken.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- **VOORZICHTIG:** Blijf toezien tijdens het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet continu in het oog worden gehouden.
- De stroomkabel is niet toegankelijk na installatie.

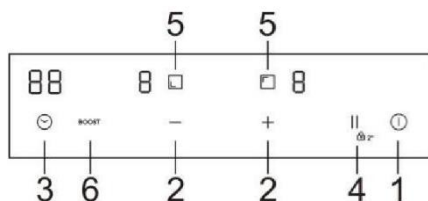
Overzicht van het product

Bovenaanzicht



1. 1800W-zone, boost tot 2100 W
2. 1200W-zone, boost tot 1500 W
3. Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel



1. AAN/UIT-toets
2. Toets voor regelen van vermogen/timer
3. Timerregeling
4. Toets voor pauzeren/toetsvergrendeling
5. Bedieningselementen voor selectie van de verwarmingszone

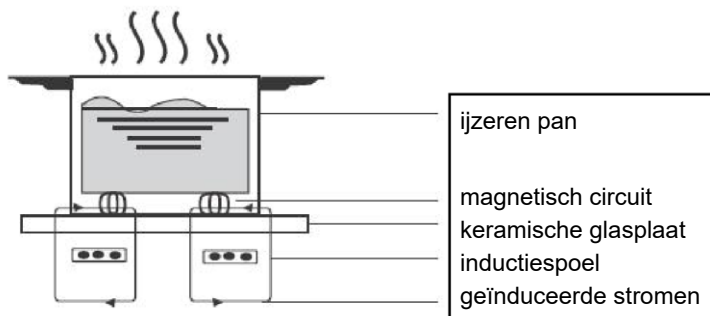
Productinformatie

De keramische/inductiekookplaat kan voldoen aan verschillende soorten keukenvereisten door weerstandsdraadverwarming, door de microcomputer gestuurde bediening en selectie van meerdere soorten voeding; echt de optimale keuze voor moderne gezinnen.

De kookplaat stelt de klant centraal en heeft een gepersonaliseerd ontwerp. De kookplaat biedt veilige en betrouwbare prestaties, wat uw leven comfortabeler maakt en waardoor u optimaal van het leven kunt genieten.

Een woord over inductiekoken

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door middel van elektromagnetische trillingen die rechtstreeks in de pan warmte opwekken, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen heet omdat de pan uiteindelijk warm wordt.



Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding, besteed in het bijzonder aandacht aan de paragraaf 'Veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolies die nog op uw inductiekookplaat zitten.

De tiptoetsen gebruiken

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw gehele vingertop, niet alleen het puntje ervan.
- Elke keer als een aanraking wordt geregistreerd dan hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet door een voorwerp (bijv. bestek of een doek) worden afgedekt. Zelfs een dun laagje water kan de toetsen moeilijk te bedienen maken.



Het juiste kookgerei kiezen



- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor koken met inductie. Kijk naar het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan. Als hij wordt aangetrokken tot de pan, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet heeft:
 1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
 2. Volg de stappen onder 'Beginnen met koken'.
 3. Als  niet knippert op het display en het water opwarmt, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei dat is gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magneetbasis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

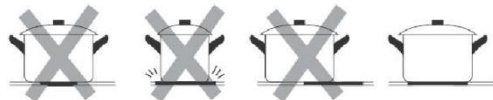


Grootte van de brander (mm)	Minimale grootte kookgerei (diameter/mm)
160	120
180	140

Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.



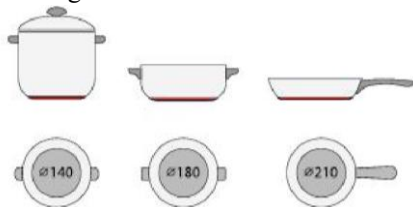
Controleer of de onderkant van uw pan glad is, plat op het glas staat en is net zo groot is als de kookzone. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd van de keramische kookplaat – niet schuiven, anders kunnen ze krassen op het glas maken.



- Gebruik pannen waarvan de diameter van het ferromagnetische gebied (de bodem van de pan) zich binnen het bereik van de afmetingen in de onderstaande tabel bevindt (tabel 1).
 - Als u kleinere potten/pannen gebruikt, kan dit invloed hebben op de prestatie
 - Als u pot/pan met een diameter kleiner dan die aangegeven in de bovenstaande tabel gebruikt, kan het zijn dat potten/pannen niet worden gedetecteerdVolgens de afmeting van de zone kunt u potten/pannen van verschillende diameters gebruiken zoals hieronder afgebeeld:



- Als het ferromagnetische gedeelte slechts gedeeltelijk de bodem van de pan bedekt, dan warmt alleen de ferromagnetische zone op. De rest van de bodem warmt dan mogelijk niet op tot een temperatuur die hoog genoeg is om mee te koken.



- Als het ferromagnetische gebied niet homogeen is, maar ook andere materialen zoals aluminium bevat, dan kan dit invloed hebben op de opwarming en de detectie van de pan.
Als de onderkant van de pan gelijk is aan de foto's hieronder, dan kon de pan niet worden gedetecteerd.



Uw inductiekookplaat gebruiken

Beginnen met koken

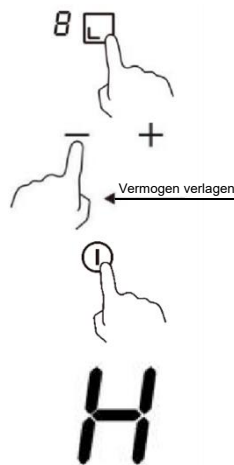
Als de stroom is ingeschakeld, klinkt de zoemer eenmaal, alle indicatoren lichten 1 seconde lang op en gaan daarna uit, wat aangeeft dat de kookplaat in stand-bymodus staat.

1. Druk op de AAN/UIT-toets , alle indicatoren tonen '—'.
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Druk op de selectietoets van de verwarmingszone en een indicator naast de toets gaat knipperen.
4. Selecteer een warmte-instelling door op de toets '-' of '+' te drukken.
 - Als u niet binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, dan wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
 - U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.



Wanneer u klaar bent met koken

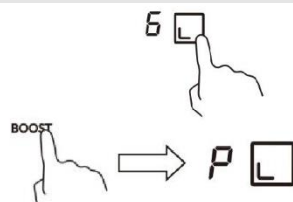
1. Druk op de selectietoets van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen.
2. Schakel de kookzone uit door omlaag te scrollen naar '0'. Zorg ervoor dat het display '0' weergeeft.
3. Zet de hele kookplaat uit door op de AAN/UIT-toets te drukken.
4. Pas op voor hete oppervlakken
'H' geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. De 'H' zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Hij kan ook worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de verwarmingsplaat die nog warm is.



De Boost-functie gebruiken

De Boost-functie activeren

1. Selecteer de zone met boost-functie.
2. Druk op de BOOST-toets terwijl het display knippert; de vermogensindicatie geeft 'P' weer.



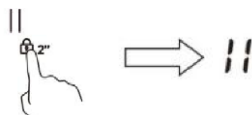
De boost-functie annuleren

1. Selecteer de zone met boost-functie.
2. Druk op de 'min'-toets  om de boost-functie te annuleren en selecteer het gewenste niveau.
 - De Boost-functie kan slechts 5 minuten aanhouden, daarna gaat de zone automatisch naar niveau 9.



De pauzefunctie gebruiken

1. Druk op de pauzetoets , de verwarmingszones stoppen met werken. Alle zone-indicatoren tonen '||'.



2. Druk nogmaals op de pauzetoets , alle verwarmingszones keren terug naar hun oorspronkelijke instelling.
 - De functie is beschikbaar wanneer een of meer verwarmingszones in werking zijn.
 - Als u de werkingsmodusstop niet binnen 30 minuten annuleert, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld.

De bedieningselementen vergrendelen

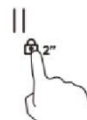
- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, worden alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets.
- De vergrendeling kan worden in-/uitgeschakeld met de kookplaat AAN/UIT.

De bedieningselementen vergrendelen

Druk 2 seconden lang op de toetsvergrendeling . De timer-indicator geeft 'Lo' weer.

De bedieningselementen ontgrendelen

1. Druk op de toetsvergrendeling  en houd 2 seconden ingedrukt.
2. U kunt uw kookplaat nu gaan gebruiken.



Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelde modus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets. U kunt de kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets, maar u moet bij het volgende gebruik eerst de kookplaat ontgrendelen.

Waarschuwing voor restwarmte

Wanneer de kookplaat al enige tijd in werking is, zal er wat restwarmte zijn. De letter 'H' verschijnt om u te waarschuwen om er uit de buurt te blijven.



Automatisch afsluiten

De veiligheidsfunctie van de kookplaat is automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer u een kookzone vergeet uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden staan in de onderstaande tabel:

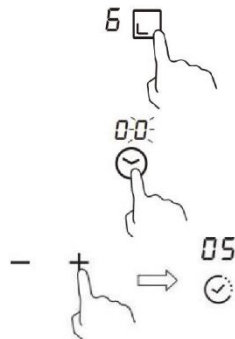
Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

De timer gebruiken

- U kunt hem gebruiken als uitschakeltimer om een of meer kookzones uit te schakelen nadat de tijd is verstreken.
- U kunt de timer tot 99 minuten instellen.

De timer gebruiken om een of meer kookzones uit te schakelen

1. Druk op de selectietoets van de verwarmingszone waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Druk op de timertoets, '00' verschijnt op het timerdisplay en '00' knippert.
3. Stel de tijd in van 1 tot 99 minuten door op de insteltoets '-' of '+' van de timer te drukken (bijv. 5).



4. Druk eenmaal op '+' om de tijd met één minuut te verlengen en druk eenmaal op '-' om de tijd met één minuut te verkorten. Wanneer de ingestelde tijd 99 minuten overschrijdt, zal deze automatisch terugkeren naar '00', als de toetsen '-' en '+' tegelijkertijd worden ingedrukt, zal de indicator '00' weergegeven.
5. Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Het display toont de resterende tijd.

OPMERKING: In de rechter benedenhoek van de vermogensindicatie verschijnt een rode stip die aangeeft dat de zone is geselecteerd.

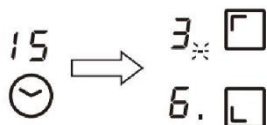
6. Wanneer de kooktimer afloopt, schakelt de bijbehorende kookzone zichzelf automatisch uit.

Opmerking: Andere kookzones blijven functioneren als ze eerder zijn ingeschakeld.



Als de timer op meer dan één zone is ingesteld:

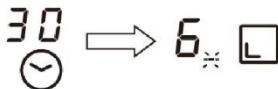
1. Wanneer u een timer instelt voor meerdere kookzones, geven rode stippen de betreffende kookzones aan. Het timerdisplay toont de minutentimer. De stip van de bijbehorende zone knippert.



(ingesteld op 15 minuten)

(ingesteld op 45 minuten)

2. Zodra de afteltimer is verstreken, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Dan zal de nieuwe minutentimer worden weergegeven en knippert de stip van de bijbehorende zone.



Opmerking: Druk op de selectietoets van de verwarmingszone, de bijbehorende timer wordt weergegeven bij de timerindicator.

Bereidingsrichtlijnen

Wees voorzichtig bij het bakken, want de olie en het vet warmen snel op, vooral als u Boost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zal olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een ernstig brandgevaar.

Kooktips

- Wanneer het voedsel aan de kook komt, verlaagt u de vermogensstand.
- Door het gebruik van een deksel neemt de kooktijd af en bespaart u energie door de warmte te behouden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin de bereiding op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het goed doorgewarmd is.

Sudderan, rijst koken

- Sudderan gebeurt net onder het kookpunt, bij ongeveer 85°C, wanneer de belletjes net af en toe naar het oppervlak van de kookvloeistof stijgen. Het is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofpotten, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het voedsel te veel wordt doorgekookt. Sauzen op basis van ei en ingedikt met bloem kunt u ook het beste onder het kookpunt bereiden.
- Sommige taken, waaronder het koken van rijst volgens de absorptiemethode, vereisen mogelijk een hogere instelling dan de laagste instelling om ervoor te zorgen dat het voedsel helemaal is doorgekookt in de aanbevolen tijd.

Biefstuk aanbraden

Voor het bereiden van sappige, smakelijke biefstukken:

1. Laat het vlees in ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen voordat u het bereidt.
2. Verhit een koekenpan met dikke bodem.
3. Bestrijk beide zijden van de biefstuk met olie. Doe een kleine beetje olie in de hete pan en laat het vlees vervolgens in de hete pan zakken.
4. Draai de biefstuk slechts één keer om tijdens de bereiding. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van het biefstuk en welke bereiding u wilt. De tijden kunnen variëren van ongeveer 2–8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om in te schatten hoe gaar deze is; hoe steviger de biefstuk aanvoelt, hoe meer doorbakken hij is.
5. Laat de biefstuk voordat u hem opdient een paar minuten rusten op een warm bord zodat het vlees ontspan en heerlijk mals wordt.

Voor roerbakken

1. Kies een wok met vlakke bodem of een grote koekenpan die geschikt is voor keramisch glas.
2. Zorg dat alle ingrediënten en materialen klaar staan. Roerbakken moet snel worden uitgevoerd. Als u grote hoeveelheden kookt, dan bereidt u het voedsel in meerdere kleinere hoeveelheden.
3. Verwarm de pan even voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eventueel vlees eerst, leg het daarna opzij en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze heet maar nog knapperig zijn, zet u de kookzone naar een lagere instelling, doet u het vlees weer in de pan en voegt u de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig door om ervoor te zorgen dat ze goed worden doorgewarmd.
7. Dien meteen op.

Warmte-instellingen

Warmte-instelling	Geschiktheid
1–2	• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedingsmiddelen die snel verbranden • zacht sudderen • langzaam opwarmen
3–4	• opnieuw opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5–6	• pannenkoeken
7–8	• bakken • pasta koken
9	• roerbakken • aanbraden • soep aan de kook brengen • kokend water

Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken die door voedsel of niet-suikerige gemorste etenswaren op het glas achterblijven)	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Gebruik een kookplatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!). 3. Spoel af en droog af met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	• Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen indicatie van een 'warm oppervlak', maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Schuursponsjes voor intensief gebruik, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen achterlaten op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw schoonmaakmiddel of schuursponsje geschikt is. • Laat geen restanten van reinigingsmiddelen achter op de kookplaat; dit kan vlekken achterlaten op het glas.
Resten van overkoken, smelten en hete suikerige gemorste etenswaren op het glas	Verwijder deze onmiddellijk met een bakspatel, paletmes of scheermesschraper die geschikt is voor kookplaten met keramisch glas, maar pas op voor hete kookzoneoppervlakken: 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit bij de muur. 2. Houd het mes of gerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste naar een koel gedeelte van de kookplaat. 3. Veeg het vuil of de gemorste resten af met een vaatdoekje of keukenpapier. 4. Volg de stappen 2 tot en met 4 bij 'Dagelijks vuil op glas' hierboven.	• Verwijder vlekken die achterblijven door smelten en suikerachtig voedsel of resten van overkoken zo snel mogelijk. Als u het laat afkoelen op het glas, kan het lastig te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen. • Snijgevaar: Wanneer de bescherming is teruggetrokken, is het mes van een schraper vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Resten van overgekookt voedsel op de tiptoetsen	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Laat de resten weken 3. Veeg de tiptoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek. 4. Veeg het oppervlak helemaal droog met keukenpapier. 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	• De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen en de tiptoetsen functioneren mogelijk niet als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn geveegd voordat u de kookplaat weer inschakelt.

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de kookplaat op de voeding is aangesloten en dat de hij aan staat. Controleer of de stroom in uw huis of omgeving is uitgevallen. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde monteur.
De tiptoetsen reageren niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. Zie hoofdstuk 'Gebruik van uw keramische kookplaat' voor instructies.
De tiptoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een dun laagje water op de bedieningselementen liggen of u gebruikt het puntje van uw vinger bij het aanraken van de bedieningselementen.	Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn gebruik uw gehele vingertop bij het aanraken van de bedieningselementen.
Het glas wordt bekrast.	Scherp kookgerei. Ongeschikte, schurende schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Raadpleeg 'Het juiste kookgerei kiezen'. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken krakende of het klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders vibreren).	Dit is normaal voor kookgerei en geeft geen fout aan.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt met een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid moet stiller worden of volledig verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt.
Ventilatorgeluid afkomstig van de inductiekookplaat.	Er is een ingebouwde koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Deze kan blijven draaien, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en er is geen actie nodig. Schakel de voeding naar de inductiekookplaat niet uit bij de muur terwijl de ventilator draait.
Pannen worden niet heet en verschijnen op het display.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductie. De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of er niet goed centraal op staat.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor koken met inductie. Raadpleeg de paragraaf 'Het juiste kookgerei kiezen'. Plaats de pan in het midden van de kookzone en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een waarschuwingston en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend één of twee cijfers in het display van de kooktimer).	Technische fout.	Noteer de foutletters en -nummers, schakel de voeding naar de inductiekookplaat uit bij de muur en neem contact op met een gekwalificeerd monteur.

Weergave van storing en inspectie

Als er een afwijking optreedt, zal de inductiekookplaat automatisch de beschermende toestand invoeren en de bijbehorende beschermcodes weergeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
E4/E5	Storing temperatuursensor	Neem contact op met de leverancier.
E7/E8	Storing temperatuursensor van de IGBT.	Neem contact op met de leverancier.
E2/E3	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Zet aan als de stroomtoevoer weer normaal is.
E6/E9	Slechte warmtestraling van de inductiekookplaat	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.

De bovenstaande informatie is de beoordeling en inspectie van gebruikelijke storingen.

Haal de eenheid niet zelf uit elkaar om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

Technische specificatie

Inductiekookplaat	CI32CBB
Kookzones	2 zones
Voedingsspanning	220–240 V~ 50/60 Hz
Geïnstalleerde elektrische voeding	3600 W
Productgrootte D×B×H (mm)	290×520×58
Inbouwafmetingen A×B (mm)	270×490

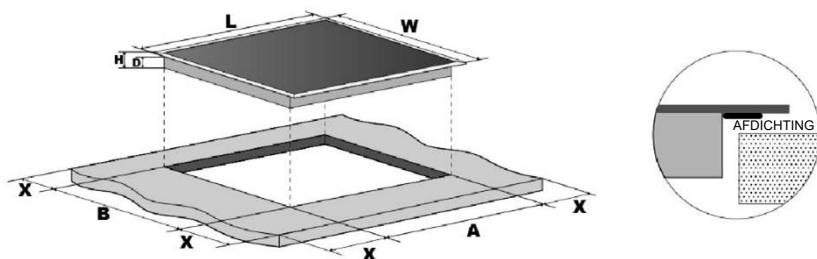
Het gewicht en de afmetingen zijn bij benadering. Omdat wij voortdurend streven naar verbetering van onze producten kunnen wij specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

Installatie

Keuze van installatiematerialen

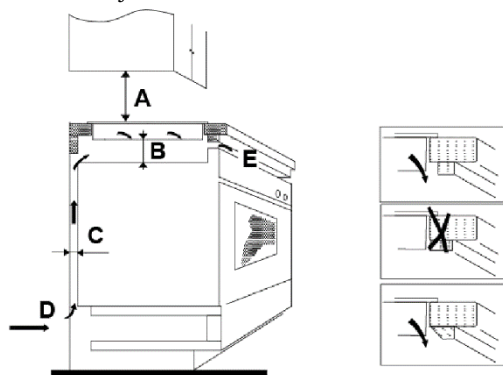
- Maak een opening in het aanrechtblad volgens de in de tekening getoonde afmetingen.
- Voor installatie en gebruik moet een minimale ruimte van 50 mm rondom het gat behouden blijven.
- Zorg ervoor dat het aanrechtblad ten minste 30 mm dik is. Selecteer hittebestendig materiaal voor het aanrechtblad om een grotere vervorming door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder aangegeven:

Waarschuwing: Voor het materiaal van het werkblad moet geïmpregneerd hout of een ander isolatiemateriaal worden gebruikt.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	50 mini

Zorg er altijd voor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Zorg ervoor dat de kookplaat in goede werkende staat verkeert. Zoals hieronder aangegeven. Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

Voordat u de kookplaat installeert, moet u het volgende controleren

- Het werkoppervlak is vierkant en waterpas, en er zijn geen structurele delen die niet voldoen aan de ruimtevereisten.
- Het werkoppervlak is gemaakt van een hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator.
- De installatie moet voldoen aan alle ruimtevereisten en de toepasselijke normen en voorschriften.
- Een geschikte scheidingsschakelaar voor volledige ontkoppeling van de netvoeding is geïntegreerd in de permanente bedrading, gemonteerd en geplaatst om te voldoen aan de lokale bedravingsregels en -voorschriften.
- De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een scheiding met een luchtopening bij alle polen bieden van 3 mm (of bij alle actieve [fase]geleiders als de lokale bedravingsregels deze variatie op de vereisten toestaan).
- De scheidingsschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant als de kookplaat is geïnstalleerd.

- U raadpleegt de lokale bouwautoriteiten en statuten als u twijfelt over de installatie.
- U gebruikt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken die de kookplaat omringen.

Wanneer u de kookplaat hebt geïnstalleerd, moet u het volgende controleren

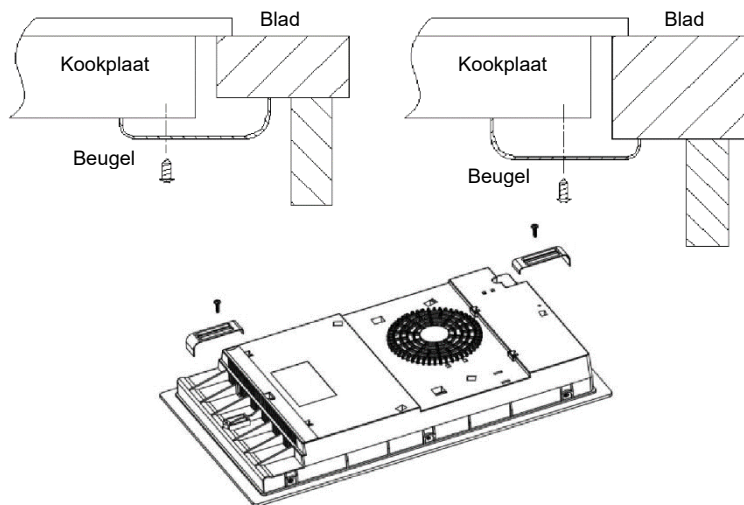
- De voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er is voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte is geïnstalleerd, moet onder de onderkant van de kookplaat een thermische beschermingsbarrière zijn geplaatst.
- De scheidingschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.

De bevestigingsbeugels positioneren (2 stuks)

- Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.
- Bevestig de kookplaat op het werkoppervlak door de vier beugels aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie afbeelding) na installatie.
- Pas de positie van de beugel aan de dikte van het werkblad aan.



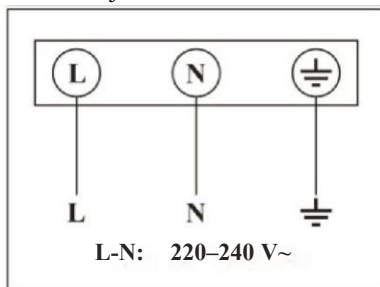
Voorzorgsmaatregelen

- De kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of gekwalificeerde technici. Wij hebben professionals voor u klaar staan. Voer deze handeling nooit zelf uit.
- De kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparatuur, vaatwasmachines en trommeldrogers.
- De kookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere hittestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.
- De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het aanrechtbladoppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
- Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en lijm bestand zijn tegen hitte.
- U mag geen stoomreiniger gebruiken.

- Deze keramiek kan alleen worden aangesloten op een voeding met een systeemimpedantie van maximaal 0,427 ohm. Raadpleeg zo nodig uw leverancier voor informatie over de impedantie van het systeem.

De kookplaat aansluiten op de netvoeding

De stroomvoorziening moet worden aangesloten overeenkomstig de desbetreffende norm, of één enkele stroomonderbreker. De wijze van aansluiten wordt hieronder getoond.



- Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit worden gedaan door een aftersales-technicus met behulp van het juiste gereedschap, om ongevallen te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale ruimte van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt zijn.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een daartoe gekwalificeerde persoon worden vervangen.

	Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU en volgens de Britse wetgeving S.I. 3113/2013 voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt verwijderd, helpt u eventuele schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, wat anders zou kunnen worden veroorzaakt als het op de verkeerde manier zou worden verwijderd. Het symbool op het product geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische goederen worden gebracht. Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht. Voor gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product neemt u contact op met het gemeentekantoor in uw woonplaats, de dienst voor verwijdering van huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
--	---

VERWIJDERING:
Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Dergelijk afval moet gescheiden worden ingezameld voor een speciale behandeling.

Gegevens laag energieverbruik volgens Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie.

Toestand	Stroomverbruik	Periode waarna de apparatuur automatisch de toestand bereikt
Uit-stand	0,5 W	20 min

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE
PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE.**

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Środki do odłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Ryzyko skaleczenia

- Uważaj - krawędzie paneli są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.

- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Szczegółowe informacje dotyczące instalacji można znaleźć w sekcji <Instalacja>.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na zepsutej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej złamie się lub pęknie, natychmiast wyłącz urządzenie za pomocą zasilania sieciowego (wyłącznik ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz płytę kuchenną przy ścianie.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.

- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem ceramicznym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Dopilnuj, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

Ryzyko skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

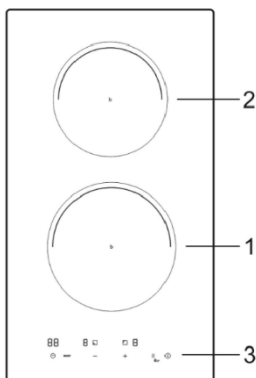
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę kuchenną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.
- 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 grzewczej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło ceramiczne.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym! Użytkowanie komercyjne nie jest objęte gwarancją producenta!

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie grzewczej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty kuchennej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Przewód zasilający nie jest dostępny po instalacji.

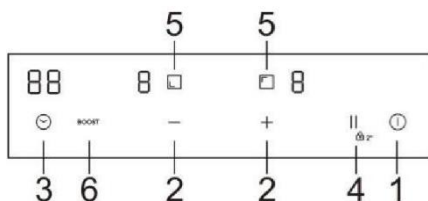
Przegląd produktów

Widok z góry



1. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
2. Strefa 1200 W, boost do 1500 W
3. Panel sterowania

Panel sterowania



1. Kontrola WŁ./WYŁ.
2. Przycisk regulacji zasilania / minutnika
3. Przycisk minutnika
4. Przycisk pauzy/blokady
5. Przyciski wyboru strefy grzewczej

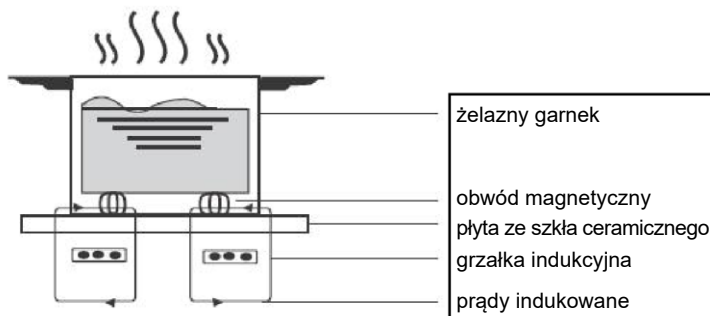
Informacje o produkcie

Płyta ceramiczna/indukcyjna umożliwia przyrządzenie potraw różnych kuchni dzięki ogrzewaniu drutem oporowym, komputerowemu sterowaniu i wyborowi wielu mocy, co oznacza, że jest ona optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin.

Płyta została zaprojektowana z myślą o potrzebach klientów i wyróżnia się spersonalizowanym wzornictwem. Płyta jest bezpieczna i niezawodna i oferuje wygodę i możliwość czerpania przyjemności z życia.

Słowo o gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że oddziałuje na nie gorąca patelnia.



Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na Twojej płycie indukcyjnej.

Korzystanie z przycisków dotykowych

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiedniego naczynia

- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Rozpoczęcie gotowania”.
 3. Jeśli na wyświetlaczu nie miga **U**, a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.

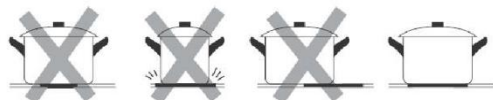


Rozmiar palnika (mm)	Minimalny rozmiar naczynia (średnica/mm)
160	120
180	140

Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



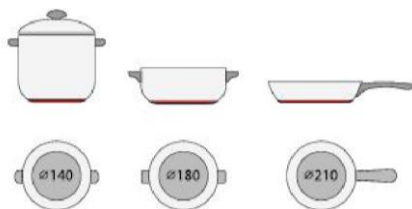
Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.



Zawsze zdejmuj patelnię z płyty ceramicznej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



- Używać naczyń, których średnica obszaru ferromagnetycznego (podstawy naczynia) mieści się w zakresie wymiarów podanym w poniższej tabeli. (Tabela 1)
 - Jeśli używasz mniejszych garnków, może to wpłynąć na wydajność
 - Jeśli użyjesz garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w powyższej tabeli, mogą one nie zostać wykryteW zależności od wymiaru strefy można zastosować garnki o różnych średnicach, jak na zdjęciu poniżej:



- Jeśli część ferromagnetyczna przykrywa tylko część dna naczynia, nagrzeje się tylko obszar ferromagnetyczny, a pozostała część dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.



- Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia. Jeśli podstawa naczynia jest podobna do przedstawionej na zdjęciach poniżej, nie można wykryć naczynia.



Korzystanie z płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

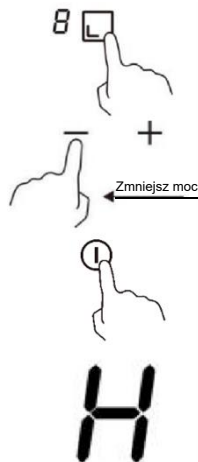
Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki zapalą się na 1 sekundę i zgasną, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.

1. Dotknij przełącznika WŁ./WYŁ . Wszystkie wskaźniki pokazują „-”
2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
3. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik
4. Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku „-” lub „+”.
 - Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
 - Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.



Po zakończeniu gotowania

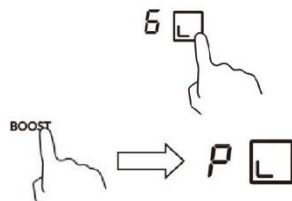
1. Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć.
2. Wyłącz strefę gotowania, przewijając w dół do „0”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.
3. Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.
4. Uważaj na gorące powierzchnie
Wyświetli się „H”, co oznacza, że strefa gotowania jest zbyt gorąca, aby można ją było dotknąć. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.



Korzystanie z funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost.
2. Dotknij przycisku BOOST gdy wyświetlacz miga; wskaźnik poziomu mocy pokazuje „P”.



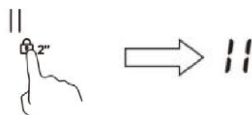
Wyłączenie funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost.
 2. Naciśnij klawisz „minus” , aby anulować funkcję Boost, i wybierz poziom, który chcesz ustawić.
- Funkcja Boost może działać tylko przez 5 minut. Po tym czasie strefa automatycznie przejdzie do poziomu 9.



Korzystanie z funkcji pauzy

1. Naciśnij przycisk pauzy; , strefy grzewcze przestają działać. Wszystkie strefy pokazują „||”



2. Naciśnij ponownie przycisk pauzy ; wszystkie strefy grzewcze powrócą do swoich pierwotnych ustawień.
- Funkcja jest dostępna, gdy włączona jest co najmniej jedna strefa grzewcza.
 - Jeśli nie anulujesz trybu zatrzymania pracy w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

Blokowanie kontroli

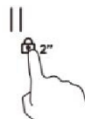
- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.
- Kontrolę blokady można aktywować/dezaktywować zarówno wtedy, gdy płyta grzewcza jest włączona, jak i wtedy, gdy jest wyłączona.

Aby zablokować sterowanie

Dotknij przycisku blokady klawiszy  i przytrzymaj przez 2 sekundy. Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

Aby odblokować sterowanie

1. Przytrzymaj przycisk blokady  przez 2 sekundy.
2. Możesz teraz zacząć korzystać z płyty.



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ., płytę można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. W sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

Gdy płyta działa przez jakiś czas, pojawi się ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.



Automatyczne wyłączenie

Funkcja bezpieczeństwa płyty jest automatycznie wyłączana. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

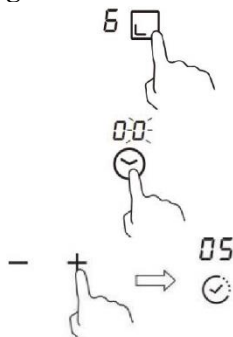
Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Użycie minutnika

- Możesz ustawić go tak, aby wyłączał jedną lub kilka stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić minutnik na maksymalnie 99 minut.

Użycie minutnika do wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.
2. Dotknij sterowania minutnikiem; na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00” i zacznie migać.
3. Ustaw czas (od 1 do 99 minut) za pomocą przycisku „-” lub „+” timera (np. 5)



4. Naciśnij „+” raz, aby zwiększyć czas o minutę; naciśnij „-” raz, aby zmniejszyć czas o minutę. Gdy ustawiony czas przekroczy 99 minut, minutnik automatycznie powróci do ustawienia „00”; jeśli przyciski „-” i „+” zostaną wciśnięte jednocześnie, wskaźnik wyświetli „00”.
5. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

UWAGA: W prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy pojawi się czerwona kropka wskazująca, że strefa została wybrana.

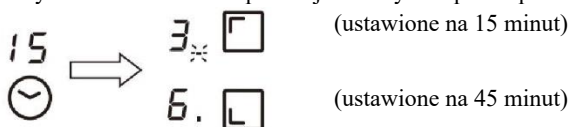
6. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

Uwaga: Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

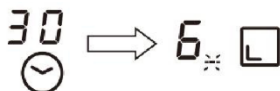


Jeśli minutnik jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

1. Po ustawieniu minutnika dla kilku stref gotowania wyświetlane są czerwone kropki odpowiednich stref gotowania. Wyświetlacz minutnika pokazuje minuty. Kropka odpowiedniej strefy miga.



2. Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.



Uwaga: Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.

Wskazówki dotyczące gotowania

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz funkcji Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalą się samoczynnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy żywność się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, kiedy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię gotującego płynu. Jest kluczem do przyrządzenia pysznych zup i delikatnego gulaszu, ponieważ pozwala uniknąć rozgotowania potraw. Sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką również należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecany czas.

Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

1. Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzej patelnię z ciężką podstawą.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie połóż mięso na rozgrzaną patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steku i tego, jak chcesz go przyrządzić. Czas może wynosić około 2-8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak jest upieczony – im bardziej jędrny, tym bardziej „dobrze wysmażony”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i zmiękł przed podaniem.

Do smażenia metodą stir-frying

1. Wybierz kompatybilny z płytą ceramiczną płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie metodą stir-frying powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa metodą stir-frying. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższym poziomie, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są podgrzane.
7. Podawaj od razu.

Ustawienia mocy grzania

Ustawienia mocy grzania	Stosowność
1 - 2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić • delikatne gotowanie • powolne podgrzewanie
3 - 4	• odgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• smażenie • gotowanie makaronu
9	• podsmażanie • pieczenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkle nie od cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Oplucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Gdy zasilanie płyty grzejnej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ścieme środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się popłamić.
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do kuchenek ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz płytę grzejną, wyjmując wtyczkę z gniazdka ściennego. 2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.	• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Ryzyko skaleczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
Przecieki na dotykowe elementy sterujące	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką 3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.

Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta kuchenna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty ceramicznej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu zegara gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie i kontrola awarii

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
E4/E5	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E7/E8	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E2/E3	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
E6/E9	Złe promieniowanie ciepłe płyty indukcyjnej	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Płyta indukcyjna	CI32CBB
Strefy gotowania	2 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50/60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3600 W
Rozmiar produktu D×W×H (mm)	290×520×58
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	270×490

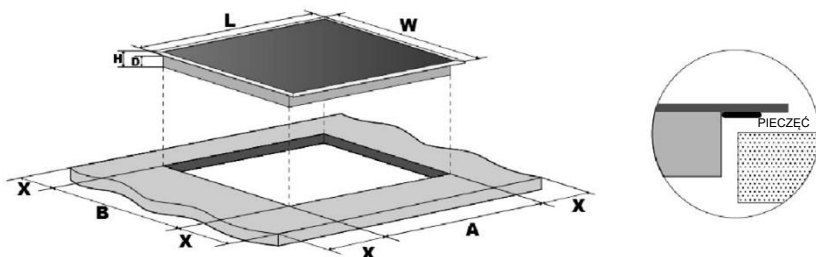
Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

Instalacja

Dobór sprzętu instalacyjnego

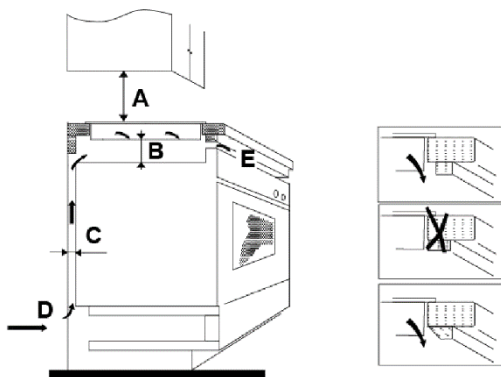
- Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.
- W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

Ostrzeżenie: Błat musi być wykonany z impregnowanego drewna lub innego materiału izolacyjnego.



	L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	50 mini

W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Błat jest prostokątny i równy, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca.
- Błat jest wykonany z materiału żaroodpornego.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące prześwitu oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3-mm szczelinę powietrzną separacji styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmienność wymagań).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejnej
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami

- Używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę kuchenną.

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

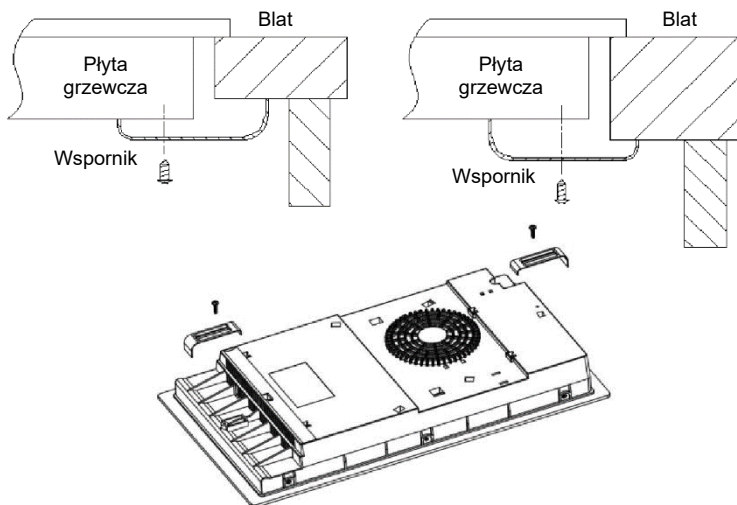
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wywieraj siły na elementy sterujące wystające z płyty.

Umieszczenie uchwytów mocujących (2 szt.)

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.
- Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu za pomocą czterech wsporników przykręconych do dolnej części płyty (patrz rysunek).
- Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.

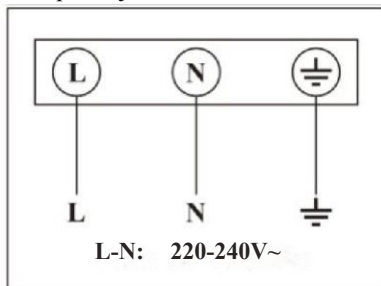


Uwagi

- Płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
- Płyta nie może być montowana do urządzeń chłodniczych, zmywarek i suszarek obrotowych.
- Płytę grzewczą należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
- Ściana i indukowana strefa grzewcza nad blatem powinny być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Płytę ceramiczną można podłączyć tylko do zasilania o impedancji systemu nie większej niż 0,427 oma. W razie potrzeby należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób połączenia przedstawiono poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.



UTYLIZACJA:
Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.

To urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE i przepisami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii. 3113/2013 w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia.

Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826.

Stan	Pobór energii	Okres, po którym urządzenie automatycznie osiągnie stan
Tryb wyłączenia	0.5 W	20 min

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTE INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Devem estar incorporados meios de desconexão na cablagem fixa, de acordo com as regras de cablagem.
- Alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte

- Tenha cuidado - as arestas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento que proporciona uma desconexão total da alimentação elétrica.

- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Quanto aos detalhes da instalação, graças à secção <Instalação>.

Funcionamento e manutenção

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho na rede elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar trabalhos de manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com a vitrocerâmica até que a superfície fique fria.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície quente da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.

- As pegas das caçarolas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das caçarolas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

Perigo de corte

- A lâmina afiada de um raspador para placas está exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

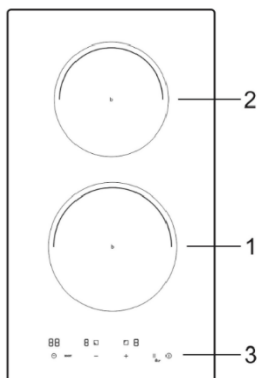
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis).
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.
- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.

- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize painéis com bordas recortadas nem arraste painéis através da superfície de vitrocerâmica, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar a vitrocerâmica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado num ambiente doméstico! A utilização comercial de qualquer tipo não está coberta pela garantia do fabricante!
- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitrocerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.
- O cabo de alimentação não pode ser acessível após a instalação.

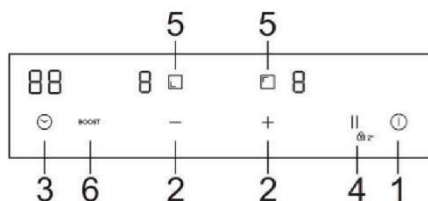
Vista geral do produto

Vista superior



1. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
2. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
3. Pannel de controlo

O painel de controlo



1. Comando LIGAR/DESLIGAR
2. Tecla reguladora de potência/temporizador
3. Comando do temporizador
4. Controlo de pausa/bloqueio
5. Comando de seleção da zona de aquecimento

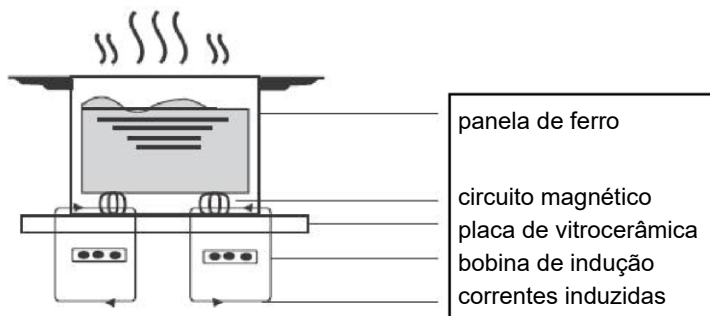
Informações sobre o produto

A placa cerâmica/indução pode atender a diferentes tipos de cozinha por causa do aquecimento por fio de resistência, controle micro-computorizado e seleção de múltiplas potências, realmente a escolha ideal para famílias modernas.

A placa apela aos clientes e adota design personalizado. A placa tem desempenhos seguros e confiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente do prazer da vida.

Uma palavra sobre cozedura por indução

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente aquece-o.

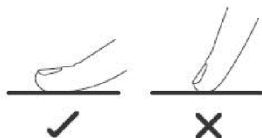


Antes de utilizar a sua nova Placa de Indução

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção "Advertências de segurança".
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa de indução.

Utilizar dos comandos táteis

- Os comandos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os comandos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



Escolher os utensílios de cozinha adequados



- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Siga os passos abaixo de 'Para começar a cozinhar'.
 3. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

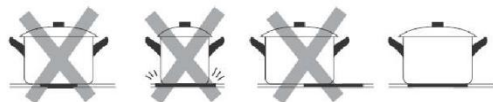


Dimensão do queimador (mm)	Tamanho mínimo dos recipientes (diâmetro/mm)
160	120
180	140

Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



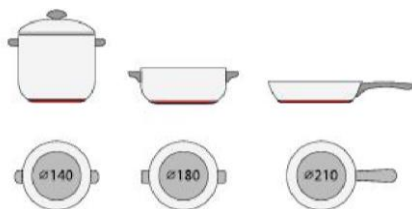
Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre panelas da placa de vidrocerâmica; não as arraste, pois podem riscar o vidro.



- Utilize panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) esteja na faixa de dimensões na tabela abaixo. (Tabela 1)
 - Se usar panelas menores, o desempenho pode ser afetado
 - Se utilizar uma panela com um diâmetro menor do que o indicado na tabela acima, a panela pode não ser detetadaDe acordo com a dimensão da zona pode usar panelas de diferentes diâmetros como a imagem abaixo:



- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer uma temperatura suficiente para cozinhar.



- Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a detecção da panela. Se a base da panela for semelhante às fotos abaixo, a panela não pode ser detetada.



Utilizar a sua Placa de Indução

Para começar a cozinhar

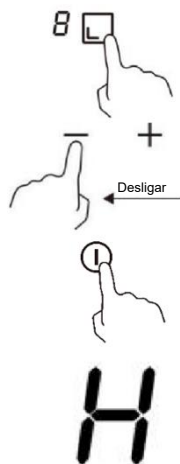
Depois de ligar, ouve o sinal sonoro uma vez, todas as luzes indicadoras se acendem durante 1 segundo e depois apagam, indicando que a placa entrou em estado de espera.

1. Toque no interruptor LIGAR/DESLIGAR ①, todos os indicadores mostram “—”
2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
3. Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado do botão
4. Defina uma regulação de calor tocando no comando “-” ou “+”.
 - Se não seleccionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
 - É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.



Quando terminar de cozinhar

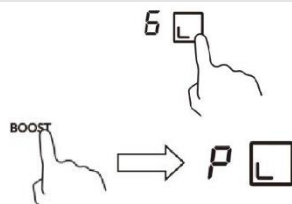
1. Toque na seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.
2. Desligue a zona de cozedura, deslocando até “0”. Certifique-se de que o visor mostra “0”.
3. Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.
4. Cuidado com as superfícies quentes
“H” indica que a zona de cozedura está demasiado quente para tocar. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar o disco elétrico enquanto ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.



Usar a função Boost

Ativar a função Boost

1. Selecione a zona com a função boost.
2. Toque na tecla BOOST quando o visor estiver a piscar, a indicação do nível de potência mostra “P”.



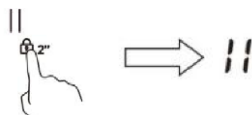
Cancelar a função Boost

1. Selecione a zona com a função boost.
2. Toque na tecla "menos"  para cancelar a função Boost, e selecione o nível desejado.
- A função boost de reforço só pode durar por 5 minutos. Após esse tempo, a zona retorna ao nível 9 automaticamente.



Utilizar a função de Pausa

1. Toque o controlo de Pausa,  as zonas de aquecimento param de funcionar. Toda a indicação de zona apresenta "||"



2. Toque o controlo de Pausa  mais uma vez e todas as zonas de aquecimento regressam à configuração original.
- A função está disponível quando uma ou mais zonas de aquecimento estão em funcionamento.
- Se não cancelar o modo de funcionamento em 30 minutos, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Bloquear os comandos

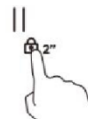
- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.
- O controlo do bloqueio pode ser ativado/desativado tanto com a placa ligada como com a placa desligada.

Para bloquear os comandos

Toque no botão de bloqueio  durante 2 segundos. O indicador do temporizador irá apresentar "Lo".

Para desbloquear os comandos

1. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio de teclas  durante 2 segundos.
2. Agora pode começar a utilizar a placa.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos exceto LIGAR/DESLIGAR estão desativados; em caso de emergência pode sempre desligar a placa com o controlo LIGAR/DESLIGAR, mas tem de desbloquear a placa primeiro, antes de a voltar utilizar.

Aviso de calor residual

Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" parece para o avisar para se manter afastado.



Encerramento automático

A função de segurança da placa é desligar automaticamente. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

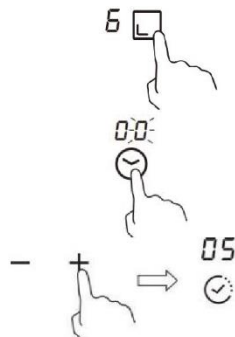
Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizar o temporizador

- Pode utilizá-lo como temporizador de corte para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo se esgotar.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

Usando o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

1. Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.
2. Toque no controlo do temporizador, "00" aparece no visor do temporizador e "00" pisca.
3. Ajuste o tempo para entre 1 a 99 minutos tocando em "-" ou "+" no controlo do temporizador (p.ex. 5)



4. Pressionar "+" uma vez aumenta o tempo em um minuto. Pressionar "-" uma vez diminui o tempo em um minuto. Quando o tempo definido exceder 99 minutos, regressa automaticamente a "00". Se pressionar "-" e "+" simultaneamente, o indicador apresenta "00".
5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

NOTA: No canto inferior direito da indicação do nível de potência encontra-se um ponto vermelho a indicar a zona selecionada.

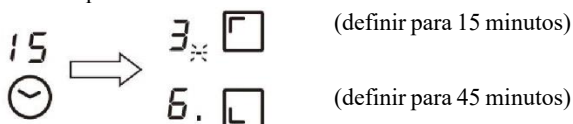
6. Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

Nota: Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.



Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

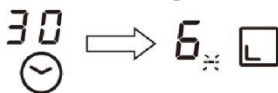
1. Ao definir o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos vermelhos das zonas de cozedura relevantes. O visor do temporizador mostra o temporizador min.. O ponto da zona correspondente pisca.



(definir para 15 minutos)

(definir para 45 minutos)

2. Logo que o temporizador de contagem regressiva expirar, a zona correspondente desliga-se. Depois irá exibir o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará.



Nota: Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é exibido no indicador do temporizador.

Orientações para cozinhar

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar a função Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam espontaneamente, o que representa um risco grave de incêndio.

Dicas de cozinha

- Quando a comida começa de ferver, reduza a definição de energia.
- A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.

Fervura lenta, cozinhar arroz

- A fervura lenta acontece abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas estão a subir ocasionalmente até à superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e ensopados tenros, porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar os alimentos em demasia. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos estejam cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Bife selado

Cozinhar bifes suculentos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com azeite. Aplique uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo de cozedura exato dependerá da espessura do bife e de quão passado o quer. Os tempos podem variar cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Carregue no bife para avaliar como está passado - quanto mais firme mais bem passado está.
5. Deixe o bife descansar sobre uma chapa quente durante alguns minutos para deixar relaxe e assim ficar mais macio antes de servir.

Saltear

1. Escolha um wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos à mão. Saltear é algo rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias doses menores.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne em primeiro lugar, reserve e mantenha quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, mude a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Salteie delicadamente os ingredientes para se certificar de que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

Definições de calor

Configuração de calor	Adequação
1 - 2	• aquecimento para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura lenta suave • aquecimento lento
3 - 4	• reaquecer • fervura rápida • cozinhar arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• saltear • cozinhar massa
9	• fritar • selar • ferver a sopa • água a ferver

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Volte a ligar a alimentação da placa.	• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a alimentação da placa na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima.	• Remova manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames nos comandos táteis	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Coloque o derrame sob imersão 3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a alimentação da placa.	• A placa pode emitir bipes e desligar-se, e os comandos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre estes. Certifique-se de que seca a área dos comandos táteis antes de voltar a ligar a placa.

Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa não liga.	Sem alimentação.	Certifique-se de que a placa está ligada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa" para mais instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painéis.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painéis não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequada para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

Exibição e inspeção de falhas

Se surgir uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no modo de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E4/E5	Falha do sensor de temperatura	Contacte o fornecedor.
E7/E8	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
E2/E3	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
E6/E9	Má radiação de calor de placa de indução	Reinicie depois de deixar arrefecer a placa de indução.

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Especificações técnicas

Placa de indução	CI32CBB
Zonas de cozedura	2 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50/60Hz
Potência elétrica instalada	3600W
Tamanho do produto P×L×A (mm)	290×520×58
Dimensões de montagem AxB (mm)	270×490

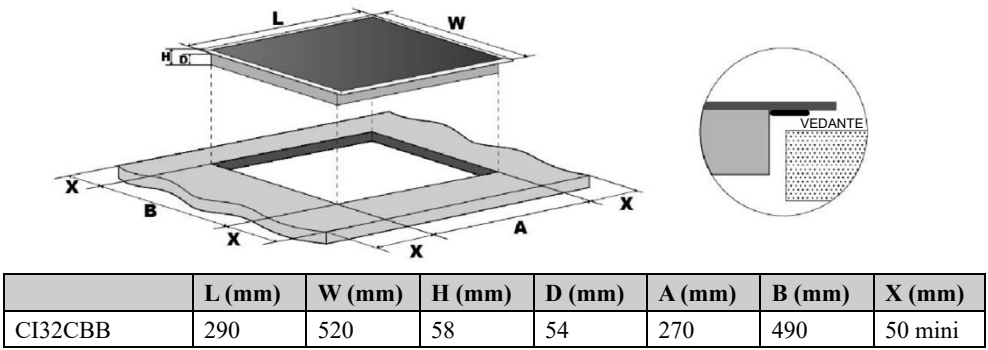
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

Instalação

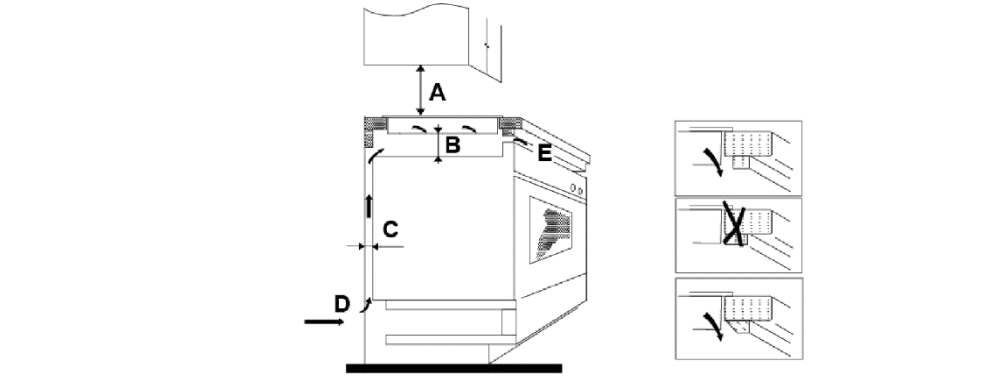
Seleção do equipamento de instalação

- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.
- Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 50 mm em torno do orifício.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor da placa. Como ilustrado abaixo:

Aviso: O material de superfície de trabalho deve utilizar madeira impregnada ou outros materiais de isolamento.



Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições. Como ilustrado abaixo. Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima desta deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

- Antes de instalar a placa, certifique-se de que**
- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com as exigências do espaço.
 - a superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
 - se a placa for instalada em cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração integrada.
 - a instalação cumprirá todos os requisitos de folga, assim como normas e regulamentos aplicáveis.
 - é incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permite a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais de cablagem.
 - O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).
 - o interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada

- consulte as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação
- utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

Após instalar a placa, certifique-se de que:

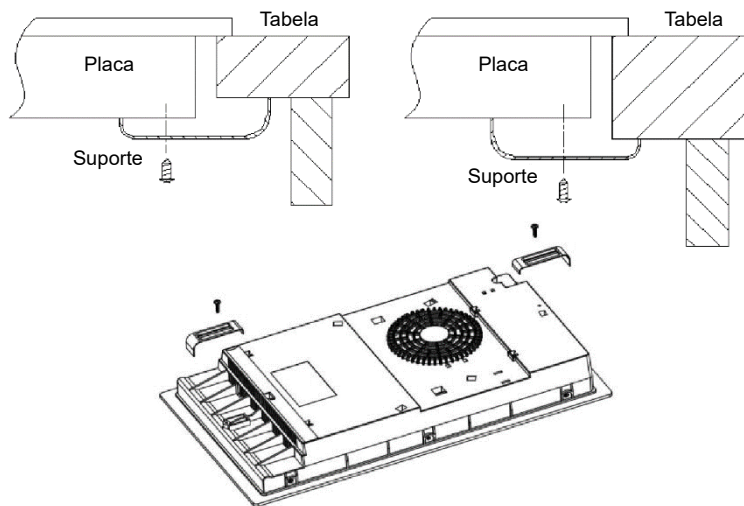
- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário.
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa.
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- o interruptor de isolamento está facilmente acessível pelo cliente.

Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

Localizar os suportes de fixação (2 pcs)

- A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.
- Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando quatro suportes na caixa inferior da placa (consulte a figura) após a instalação.
- Ajuste a posição do suporte para se adequar às diferentes espessuras da superfície de trabalho.

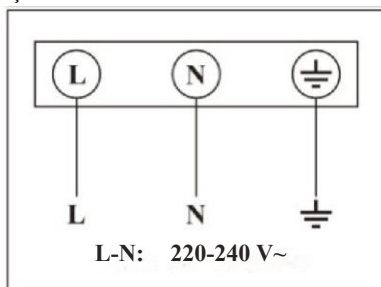


Precauções

- A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
- A placa não deve ser montada sobre equipamento de arrefecimento, máquinas de lavar loiça e secadores rotativos.
- A placa deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Esta cerâmica só pode ser conectada a uma alimentação com sistema de impedância nunca superior a 0,427 ohm. Caso seja necessário, consulte a sua entidade de fornecimento elétrico para informações de impedância do sistema.

Ligar a placa à rede elétrica

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor de um polo. O método de ligação é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isso deve ser feito por um técnico pós-venda com as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.
- Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma folga mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.



ELIMINAÇÃO:
Não elimine este produto como lixo indiferenciado municipal. Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.

Este aparelho está rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/UE e de acordo com a legislação do Reino Unido S.I. 3113/2013 para os resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, o que pode ocorrer se for eliminado de forma incorreta.

O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.

Este aparelho necessita de uma eliminação de resíduos especializada. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão.

Estado	Consumo de energia	Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o estado
Modo desligado	0,5 W	20 min

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

CITIȚI CU ATENȚIE URMĂTOARELE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE A UTILIZA ACEST APARAT.

Instalare

Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie.
- Cablajul fix trebuie să includă mijloacele pentru deconectare, în conformitate cu normele de cablare.
- Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

Pericol de tăiere

- Atenție - marginile panoului sunt ascuțite.
- Utilizarea neatență poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.
- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni pentru instalare.
- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.

- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare ce oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- **AVERTIZARE:** Folosiți doar protecții ale plitei concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare, după caz, sau protecții ale plitei încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.
- În ceea ce privește detaliile de instalare, consultați secțiunea <Instalare>.

Operare și întreținere

Pericol de electrocutare

- Nu gătiți pe o plită defectă sau fisurată. În cazul în care suprafața plitei se sparge sau se fisurează, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare (comutatorul din perete) și contactați un tehnician calificat.
- Opriți plita de la comutatorul de pe perete înaintea curățării sau a întreținerii.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.

Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.
- Nu lăsați părți ale corpului, hainele sau are alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate să intre în contact cu sticla ceramică până când nu se răcește suprafața.

- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încălzi.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerul tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerul la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

Pericol de tăiere

- Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru suprafețe de gătit este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

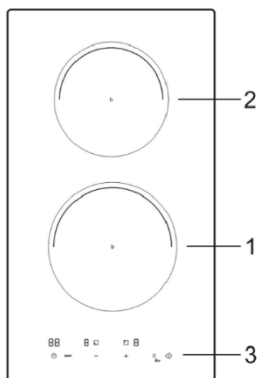
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și suprafața de gătit conform descrierii din acest manual (adică folosind comenzile tactile).
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze sau să urce pe aceasta.
- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe suprafața de gătit pot suferi vătămări grave.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.

- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie mulțumit că aceștia pot folosi aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.
- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita de gătit.
- Nu stați pe plita dvs. de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla ceramică.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat este destinat utilizării numai în mediul casnic! Utilizarea comercială de orice fel nu este acoperită de garanția producătorului!
- **AVERTIZARE:** Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării.
- Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grosime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
- AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- AVERTIZARE: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau material similar care protejează părțile sub tensiune.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.
- ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.
- Cablul de alimentare nu poate fi rămâne la vedere după instalare.

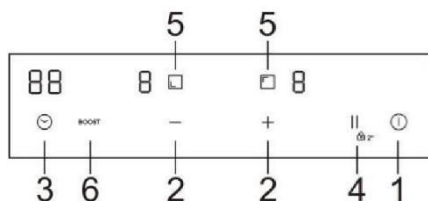
Prezentarea generală a produsului

Vedere de sus



1. zonă de 1800 W, măriți la 2100W
2. zonă de 1200 W, măriți la 1500W
3. Panou de comenzi

Panou de comenzi



1. Comandă PORNIRE/OPRIRE
2. Tastă de pornire/ajustare a cronometrului
3. Comandă cronometru
4. Control Pauză/Blocare taste
5. Comenzi de selectare a zonei de încălzire

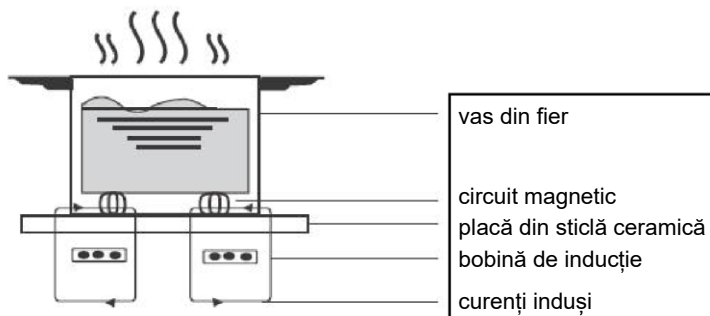
Informații despre produs

Plita ceramică/de inducție de gătit se pliază pe diverse cerințe în bucătărie, datorită rezistenței la încălzire a cablului, comenzilor prin intermediul unui microcomputer și posibilității de a selecta mai multe tipuri de putere și este alegerea optimă pentru familiile moderne.

Plita a fost proiectată având în vedere cerințele clienților și are un design personalizat. Plita oferă performanțe sigure și de încredere, asigurând un confort sporit și permițându-vă să vă bucurați din plin de viață.

Cuvânt înainte despre gătitul prin inducție

Gătitul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Aceasta funcționează prin vibrații electromagnetice care generează direct căldură în vas, mai degrabă indirect prin încălzirea suprafeței din sticlă. Sticla devine fierbinte numai deoarece vasul o încălzește într-un final.

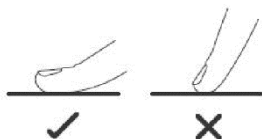


Înainte de a vă utiliza noua plită cu inducție

- Citiți acest ghid, cu accent pe secțiunea de „Avertismente de siguranță”.
- Îndepărtați orice folie de protecție care ar putea fi încă prezentă pe plita cu inducție.

Utilizarea comenzilor tactile

- Comenzile răspund la atingere, astfel că nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți pernuța degetului, nu vârful.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de ex., o ustensilă sau o lavetă) care să le acopere. Chiar și o peliculă fină de apă poate îngreuna operarea comenzilor.



Alegerea vaselor de gătit corecte



- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test magnetic. Mutați un magnet spre baza vasului. Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
 1. Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
 2. Urmați pașii din „Pentru a începe să gătiți”.
 3. Dacă  nu luminează intermitent pe ecran și apa se încălzește, vasul este adecvat.
- Vasele de gătit confecționate din următoarele materiale nu sunt adecvate: inox, aluminiu sau cupru fără o bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau lut.

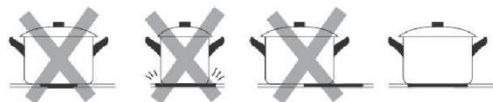


Dimensiunea arzătorului (mm)	Dimensiunile minime ale vaselor de gătit (diametru/mm)
160	120
180	140

Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



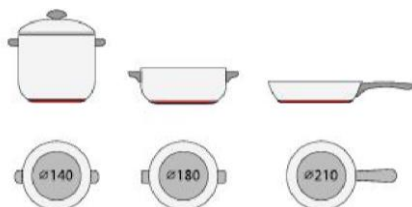
Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna vasele de pe plita ceramică, nu le glisați. În caz contrar, puteți zgâria sticla.



- Folosiți vase al căror diametru al zonei feromagnetice (vaza vasului) este în intervalul de dimensiuni din tabelul de mai jos. (Tabelul 1)
 - Dacă folosiți vase mai mici, performanța poate fi afectată
 - Dacă utilizați un vas cu un diametru mai mic decât cel indicat în tabelul de mai sus, se poate ca vasele să nu fie detectateConform dimensiunii zonei, puteți folosi vase cu diametre diferite, conform imaginii de mai jos:



- Dacă partea feromagnetică acoperă numai parțial baza vasului, numai zona feromagnetică se va încălzi, restul bazei este posibil să nu se încălzească la o temperatură suficientă pentru gătire.



- Dacă zona feromagnetică nu este omogenă, dar prezintă alte materiale, cum ar fi aluminiul, aceasta poate afecta încălzirea și detectarea vasului. Dacă baza vasului este similară cu imaginile de mai jos, se poate ca vasul să nu fie detectat.



Folosirea plitei dvs. cu inducție

Pentru a începe să gătiți

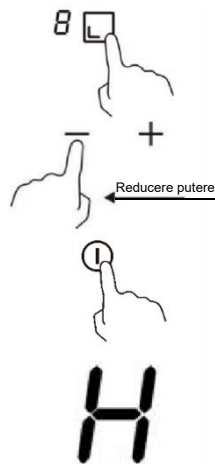
După pornire, alarma emite un semnal sonor, toate indicatoarele se aprind timp de 1 secundă apoi se sting, indicând că plita a intrat în starea de așteptare.

1. Atingeți comutatorul PORNIRE/OPRIRE ①. Toți indicatorii vor arăta „-“
2. Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți. Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.
3. Dacă atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire, un indicator situat lângă tastă va clipi intermitent
4. Selectați o zonă de încălzire atingând comanda „-” sau „+”.
 - Dacă nu selectați o zonă de încălzire în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1.
 - Puteți modifica setarea de căldură oricând în timpul procesului de gătire.



Când ați terminat de gătit

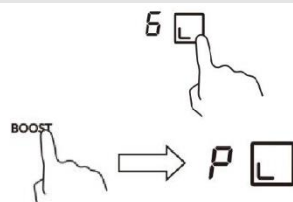
1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.
2. Opriți zona de gătit derulând în jos până la „0”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.
3. Opriți întreaga plită atingând comanda PORNIRE/OPRIRE.
4. Aveți grijă la suprafețele fierbinți
Se va afișa „H” ceea ce înseamnă că zona de gătit este prea fierbinte pentru a fi atinsă. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți ochiul care este încă fierbinte.



Folosirea funcției Boost

Activarea funcției Boost

1. Selectați zona cu funcție Boost.
2. Atingeți tasta funcției Boost atunci când afișajul luminează intermitent, iar indicația nivelului de putere arată „P”.



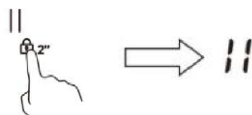
Anularea funcției Boost

1. Selectați zona cu funcție Boost.
2. Atingeți tasta „minus”  pentru a anula funcția Boost și selectați nivelul pe care doriți să-l setați.
- Funcția Boost poate dura doar 5 minute, după care zona va trece automat la nivelul 9.



Folosirea funcției Pauză

1. Apăsați butonul Pauză,  zonele de încălzire nu vor mai funcționa. Indicațiile pentru fiecare zonă arată „||”



2. Apăsați din nou butonul Pauză , toate zonele de încălzire vor reveni la setarea inițială.
- Funcția este disponibilă atunci când una sau mai multe zone de încălzire funcționează.
- Dacă nu anulați modul de oprire a funcționării în decurs de 30 de minute, plita cu inducție se va opri automat.

Blocarea comenzilor

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de ex. copii care pornesc accidental zona de gătit).
- Când comenzile sunt blocate toate comenzile cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE sunt dezactivate.
- Controlul blocării poate fi activat/dezactivat atât când plita este pornită, cât și când plita este oprită.

Pentru a bloca comenzile

Atingeți tasta  timp de 2 secunde. Indicatorul cronometrului va indica „Lo”.

Pentru a debloca comenzile

1. Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor  timp de 2 secunde.
2. Acum puteți începe să utilizați plita.



Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE. Puteți opri întotdeauna plita cu comanda PORNIRE/OPRIRE în stare de urgență, dar va trebui ca mai întâi să deblocați plita în următoarea operațiune.

Avertisment de încălzire reziduală

Când plita funcționează de ceva vreme, va exista o căldură reziduală. Litera „H” apare pentru a vă avertiza să stați la distanță de aceasta.



Oprire automată

Caracteristica de siguranță a plitei se oprește automat. Acest lucru apare ori de câte ori uitați să opriți o zonă de gătit. Timpii de oprire implicați sunt prezentați în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cronometru funcționare implicită (oră)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Folosirea cronometrului

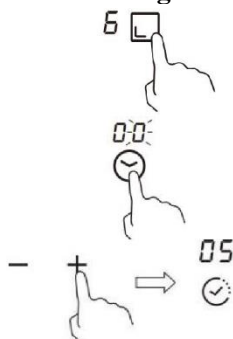
- Îl puteți folosi drept cronometru pentru a opri una sau mai multe zone de gătit după expirarea timpului.
- Puteți seta cronometrul la până 99 de minute.

Utilizarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați cronometrul.

2. Atingeți comanda cronometrului. Pe afișajul cronometrului va apărea „00”, care va lumina intermitent.

3. Setati durata între 1 și 99 de minute atingând butonul „-” sau „+” al cronometrului (de ex. 5)



4. Apăsăți „+” o dată pentru a crește durata cu un minut; apăsați „-” o dată pentru a reduce durata cu un minut. Când durata setată depășește 99 de minute, va reveni automat la „00”, iar dacă tastele „-” și „+” sunt apăsaate simultan, indicatorul va afișa „00”.

5. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.

NOTĂ: Va exista un punct roșu în colțul din dreapta jos al indicației nivelului de putere care indică selectarea zonei respective.

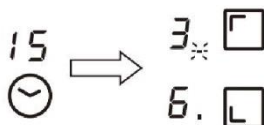
6. Când cronometrul pentru durata de gătit a ajuns la zero, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat.

Notă: Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.



Dacă setați cronometrul pentru mai multe zone:

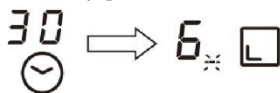
1. Când setați cronometrul pentru mai multe zone de gătit, zonele de gătit relevante au aprins puncte roșii. Afișajul cronometrului arată valoarea min. a acestuia. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent.



(setat la 15 minute)

(setat la 45 minute)

2. Odată ce cronometrul de număratoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul cronometru al minutelor și punctul zonei corespunzătoare va lumina intermitent.



Notă: Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.

Recomandări pentru gătit

Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția Boost. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimile se pot aprinde spontan, iar acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

Sfaturi pentru gătit

- Când mâncarea începe să fiarbă, reduceți puterea setată.
- Folosind un capac, reduceți durata de gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit.
- Începeți procesul de gătire la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior.

Fierberea la foc mic, gătitura orezului

- Fierberea la foc mic se produce sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, atunci când bulele de aer se ridică doar ocazional la suprafața lichidului de gătit. Acesta este secretul supelor delicioase și al tocanelor fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără ca mâncarea să fie excesiv de gătită. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui să fie gătite sub punctul de fierbere.
- Anumite tehnici de gătit, inclusiv gătitul orezului prin metoda de absorbție, pot necesita setarea unei temperaturi mai mari decât cea mai scăzută temperatură, pentru a vă asigura că mâncarea este gătită corect în intervalul de timp recomandat.

Prăjirea fripturii

Pentru a găti fripturi suculente și aromate:

1. Țineți carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 minute înainte de preparare.
2. Încălziți o tigaie cu bază grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Întindeți o cantitate mică de ulei în tava fierbinte și apoi așezați carnea pe tava fierbinte.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de cât de groasă este bucata de friptură și de cât de gătită o doriți. Timpii pot varia de la aproximativ 2 la 8 minute pe fiecare parte. Presați friptura pentru a verifica cât de mult este gătită - cu cât se simte mai fermă cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se înmoaie și să devină fragedă înainte de servire.

Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă

1. Alegeți un wok cu baza plată sau o tigaie mare, compatibile cu plita ceramică.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea la foc iute cu amestecare continuă trebuie să se realizeze repede. Dacă gătiți cantități mari, împărțiți alimentele în mai multe porții mai mici.
3. Preîncălziți tava pentru scurt timp și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți prima dată carnea, apoi lăsați-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Prăjiți legumele amestecând continuu. Când timp sunt fierbinți, dar încă crocante, setați zona de gătit la o temperatură inferioară, puneți carnea înapoi în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

Setări de temperatură

Setarea temperaturii	Potrivire
1 - 2	• încălzirea delicată pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care se ard repede • fierbere ușoară la foc mic • încălzire ușoară
3 - 4	• reîncălzire • fierbere rapidă la foc mic • gătitul orezului
5 - 6	• clătite
7 - 8	• sotare • gătitul pastelor
9	• prăjire rapidă prin amestecare • prăjire • aducerea supei la punctul de fierbere • fierberea apei

Îngrijire și curățare

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria cotidiană de pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase pe sticlă)	1. Opriți alimentarea electrică pentru a opri plita. 2. Aplicați un agent de curățare a plitei în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o lavetă curată sau un prosop de hârtie. 4. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Când opriți alimentarea cu curent a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă. • Bureții de sârmă industriali, unii bureți din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul dvs. de curățare sau buretele este adecvat. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Spuma, substanțele topite și scurgerile zaharoase pe sticlă	Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele ceramice din sticlă, dar aveți grijă la suprafețele de gătit fierbinți: 1. Opriți curentul de la priza din perete pentru a opri plita. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau scurgerea spre o zonă curată a plitei. 3. Curățați murdăria sau scurgerea cu o lavetă sau un prosop din hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „Murdăria cotidiană pe sticlă” de mai sus.	• Îndepărtați petele lăsate de substanțe topite sau alimente zaharoase sau scurgeri cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața din sticlă. • Pericol de tăiere: când se retrage capacul de siguranță, lama din racletă este foarte ascuțită. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
Scurgerile de pe comenzile tactile	1. Opriți alimentarea electrică pentru a opri plita. 2. Înmuiăți pata lăsată de scurgere 3. Ștergeți zona comenzilor tactile cu un burete sau o lavetă umedă curată. 4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop din hârtie. 5. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Plita poate emite un sunet de alarmă și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze dacă este prezent lichid pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți pentru a usca zona comenzilor tactile înainte de a porni plita.

Indicii și recomandări

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita de gătit nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că blatul de gătit este conectat la sursa de alimentare și că este pornit. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apelați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Folosirea plitei ceramice” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	Poate exista o peliculă subțire de apă peste comenzi sau este posibil să vă folosiți vârful degetului când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona comenzilor tactile este uscată și folosiți pernuța degetului dvs. când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu baza plată și netedă. Consultați „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Consultați „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau să dispară complet pe măsură de reduceți setarea de căldură.
Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează.
Vasele nu se înfierbântă și nu apar pe ecran.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit).	Eroare tehnică.	Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.

Eroare de ecran și inspecție

Dacă intervine o anomalie, plita cu inducție va intra în stare de protecție automat și va afișa codurile de protecție corespunzătoare:

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
E4/E5	Eroare senzor de temperatură	Contactați furnizorul.
E7/E8	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT.	Contactați furnizorul.
E2/E3	Tensiune de alimentare anormală	Verificați dacă alimentarea este normală. Porniți după ce alimentarea revine la normal.
E6/E9	Radiație termică necorespunzătoare a plitei cu inducție	Reporniți după ce plita cu inducție se răcește.

Cele menționate mai sus reprezintă evaluarea și inspecția erorilor frecvente.

Nu dezasamblați unitatea pe cont propriu, pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

Specificații tehnice

Plită cu inducție	CI32CBB
Zone de gătit	2 zone
Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50/60Hz
Putere electrică instalată	3600W
Dimensiunea produsului l×L×î (mm)	290×520×58
Dimensiuni de încorporare A× B (mm)	270×490

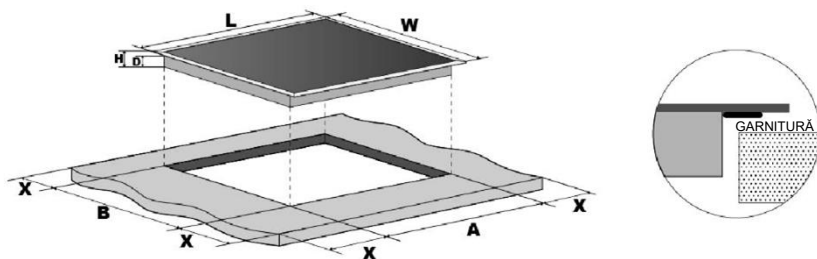
Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și designul fără o notificare prealabilă.

Instalare

Selectarea echipamentului de instalare

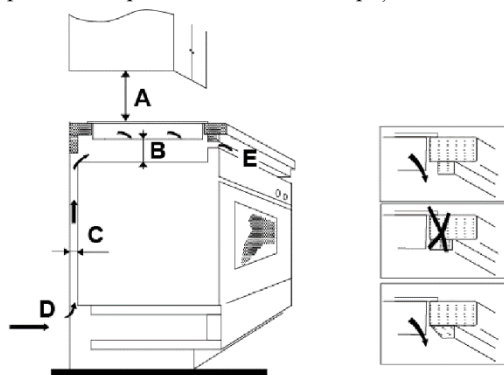
- Decupați suprafața de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în desen.
- Pentru instalare și utilizare, rezervați un spațiu de minimum 50 mm în jurul orificiului.
- Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de iradierea de căldură de la ochiul fierbinte. Conform celor de mai jos:

Avertizare: Materialul suprafeței de lucru trebuie să utilizeze lemn impregnat sau alt material de izolație.



	L (mm)	l (mm)	Î (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	50 minimum

Asigurați-vă că plita este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita este în stare bună de funcționare. După cum se arată mai jos. Notă: Distanța de siguranță dintre ochiul fierbinte și dulapul de deasupra trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minimum	20 minimum	Admisie aer	Evacuare aer 5 mm

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- suprafața de lucru este pătrată și plană și că niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- suprafața de lucru este confecționată dintr-un material termorezistent.
- dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- instalarea va respecta toate cerințele de spațiu și standardele și reglementările aplicabile.
- un comutator de izolare care oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și reglementărilor locale de cablare.
- Comutatorul de izolare trebuie să fie de tip omologat și să ofere o separare a contactului cu aerul de 3 mm la toți polii (sau în toți conductorii activi [fază] dacă normele de cablare locale permit această abatere de la cerințe).
- comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client după instalarea plitei
- consultați autoritățile de construcție locale și de aplicare a legii dacă aveți dubii privind instalarea
- folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

După instalarea plitei, asigurați-vă că

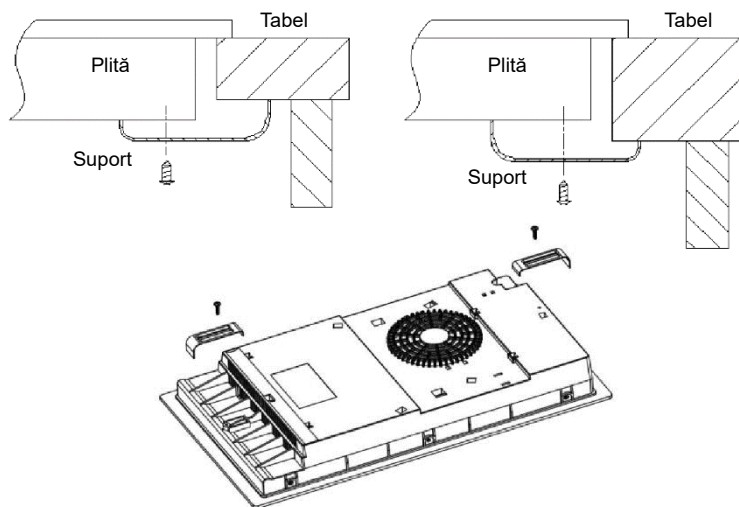
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau prin sertare.
- Există un flux adecvat de aer din exteriorul dulapului către baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client.

Înainte de a localiza suporturile de fixare

Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

Localizarea suporturilor de fixare (2 buc.)

- Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.
- Fixați plita pe suprafața de lucru înșurubând cele patru suporturi pe partea inferioară a plitei (vedeți imaginea) după instalare.
- Reglați poziția suportului pentru a se potrivi la diferitele grosimi ale suprafeței de lucru.

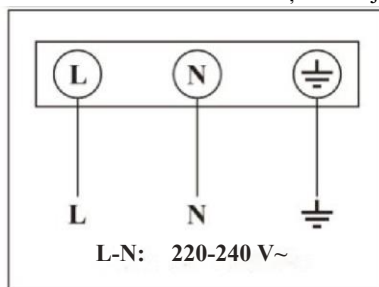


Atenție

- Plita trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune pe cont propriu.
- Plita nu trebuie montată pe echipamente de răcire, mașini de spălat vase și uscătoare rotative.
- Plita trebuie instalată astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
- Peretele și zona de încălzire de deasupra suprafeței blatului trebuie să fie rezistente la căldură.
- Pentru a evita orice daune, stratul sandvici și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Această plită ceramică poate fi conectată numai la o sursă cu impedanța sistemului de cel mult 0,427 ohmi. În cazul în care este necesar, consultați furnizorul pentru informații despre impedanța sistemului.

Conectarea plitei la rețeaua de alimentare

Sursa de alimentare trebuie conectată în conformitate cu standardul relevant sau un disjunctor de circuit cu o singură bornă. Metoda de conectare este afișată mai jos.



- În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat de un tehnician post-vânzare folosind instrumentele adecvate, astfel încât să se evite orice accidente.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat în disjunctor omnipolar cu un spațiu minim de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat periodic și trebuie înlocuit numai de către o persoană calificată corespunzător.

 	Acest aparat este etichetat în conformitate cu directiva europeană 2012/19/EU și cu legislația britanică S.I. 3113/2013 pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea oricăror daune posibile aduse mediului înconjurător și sănătății umane, care se pot produce dacă este eliminat într-o manieră greșită. Simbolul de pe produs indică că nu poate fi tratat ca deșeu menajer normal. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice. Acest aparat necesită eliminarea specializată a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind întreținerea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde l-ați achiziționat. Pentru informații detaliate privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să vă contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.
---	--

Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826.

Condiție	Consum de energie	Perioada după care echipamentul ajunge automat la condiția respectivă
Modul Oprit	0,5 W	20 min

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI POZORNE PREČÍTAJTE NASLEDUJÚCE POKYNY.

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Prostriedky na odpojenie musia byť zabudované do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s predpismi na inštaláciu elektrických rozvodov.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

- Dávajte si pozor – hrany panelov sú ostré.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.
- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.

- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- VAROVANIE: Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
- Pokiaľ ide o podrobnosti o inštalácii, vďaka odkazu na časť <Inštalácia>.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Na varnej doske nevarte, keď je jej povrch zlomený alebo prasknutý. Ak je povrch varnej dosky zlomený alebo prasknutý, okamžite vypnite jej elektrické napájanie (sieťový vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou varnú dosku odpojte od zásuvky elektrickej siete.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa sklokeramika dostala do kontaktu s vaším telom, odevom alebo inými predmetmi.

- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať.
- Deti do 8 rokov udržiujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných zón. Všetky rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

Nebezpečenstvo porezania

- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na varnú dosku odhalí. So škrabkou pracujte mimoriadne opatrne a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

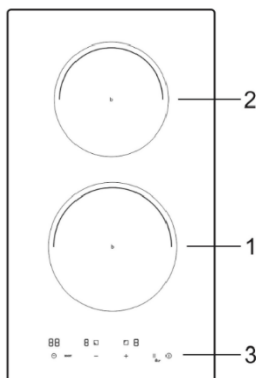
- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov).
- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.

- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po sklenenom povrchu neposúvajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklokeramický povrch dosky.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácom prostredí! Na komerčné použitie akéhokoľvek druhu sa nevzťahuje záruka výrobcu!
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce.
- Pri používaní je potrebné konať opatrne, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržiavajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- UPOZORNENIE: Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- Elektrický napájací kábel nesmie ostať po inštalácii prístupný.

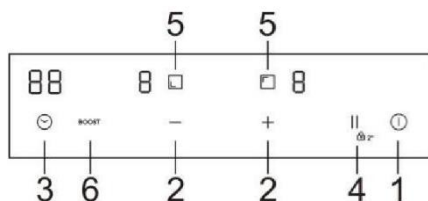
Prehľad produktu

Pohľad zhora



1. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
2. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
3. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Tlačidlo ZAP./VYP.
2. Tlačidlo regulácie napájania/časovača
3. Ovládač časovača
4. Ovládač pauza/uzamknutia tlačidiel
5. Ovládacie prvky varnej zóny

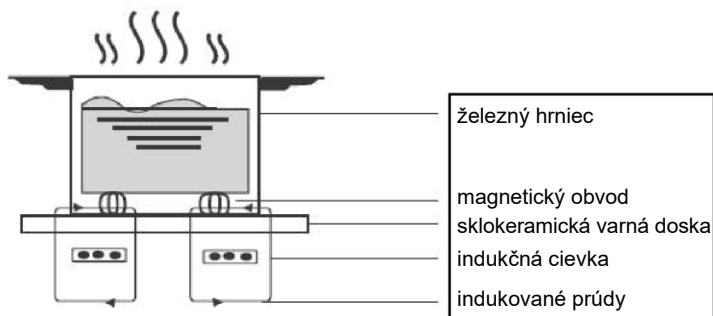
Informácie o produkte

Keramiká/indukčná varná doska môže splniť rôzne požiadavky používateľa vďaka ohrevu odporovým drôtom, mikropočítačom riadenému ovládaniu a voľbe výkonu, čím sa stáva naozaj optimálnou voľbou pre moderné rodiny.

Varná doska sa zameriava na používateľov a prijíma individuálny dizajn. Varná doska disponuje bezpečnou a spoľahlivou prevádzkou, čím vám uľahčuje život a umožňuje naplno si vychutnať radosti života.

O indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle, účinné a ekonomické. Funguje vďaka elektromagnetickým vibráciám vytvárajúcim teplo priamo vo varnej nádobe namiesto prenosu cez sklokeramický povrch. Sklokeramická varná doska sa rozohreje iba teplom z varnej nádoby.

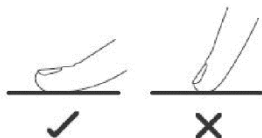


Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, mimoriadnu pozornosť venujte najmä časti „Bezpečnostné pokyny“.
- Z indukčnej varnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.

Použitie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku budete počuť akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekrýva žiadny predmet (napr. kuchynské náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť obsluhu dotykových ovládačov.



Výber správneho riadu na varenie



- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do nádoby dajte trochu vody.
 2. Postupujte podľa krokov v časti „Začíname s varením“.
 3. Ak sa voda zohrieva a na displeji neblíká , nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

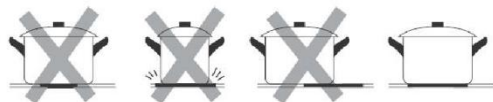


Veľkosť horáka (mm)	Minimálny kuchynský riad (priemer /mm)
160	120
180	140

Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



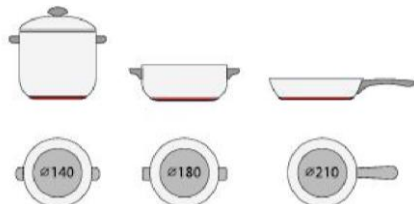
Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



Riad zo sklokeramickej varnej dosky vždy zdvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklokeramický povrch.



- Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickkej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v nižšie uvedenej tabuľke. (Tabuľka 1)
 - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
 - Ak používate hrniec s menším priemerom ako je priemer uvedený v tabuľke vyššie, hrnce nemusia byť detekovanéPodľa rozmerov zóny môžete používať hrnce rôznych priemerov, ako je to znázornené na obrázku nižšie:



- Pokiaľ feromagnetická časť pokrýva len časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť a zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu na varenie.



- Pokiaľ nie je feromagnetická časť homogénna, alebo obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť zahrievanie a detekciu panvice. Pokiaľ je dno panvice podobné obrázkom nižšie, panvica nemôže byť detekovaná.



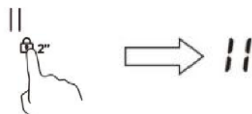
Zrušenie funkcie Boost (Intenzívny)

1. Vyberte zónu s intenzívnou funkciou boost.
2. Dotykom tlačidla „mínus“  zrušíte funkciu Boost (Intenzívny) a vyberiete úroveň, ktorú chcete nastaviť.
- Funkcia Boost (Intenzívny) môže trvať len 5 minút, potom sa zóna automaticky prepne na úroveň 9.



Používanie funkcie Pauza

1. Stlačením ovládača Pauza  prestanú ohrevné zóny fungovať. Všetky označenia zóny zobrazujú „||“



2. Opätovným stlačením ovládača Pauza  sa všetky ohrevné zóny vrátia na pôvodného nastavenia.
- Táto funkcia je k dispozícii, keď funguje jedna alebo viac ohrevných zón.
- Ak nezrušíte pracovný režim stop do 30 minút, indukčná varná doska sa automaticky vypne.

Uzamknutie ovládacích prvkov

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla ZAP./VYP. sú zablokované.
- Ovládanie zámky je možné aktivovať/deaktivovať, keď je varná doska zapnutá/vypnutá.

Ako uzamknúť ovládacie prvky

Dotknite sa tlačidla zámky  na 2 sekundy. Indikátor časovača zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládacích prvkov

1. Dotknite sa a 2 sekundy podržte ovládač  uzamknutia tlačidiel.
2. Teraz môžete začať používať svoju varnú dosku.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla zapnutia/vypnutia. V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

Upozornenie na zvyškové teplo

Po určitej dobe prevádzky varnej dosky sa nahromadí určité zvyškové teplo. Rozsvietené písmeno „H“ varuje, aby ste sa varnej dosky nedotýkali.



Automatické vypnutie

Bezpečnostnou funkciou varnej dosky je automatické vypnutie. Doska sa vypne vždy, keď varnú zónu zabudnete vypnúť. Predvolené doby vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používanie časovača

- Môžete ho použiť ako časovač na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí času.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

Použitie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.

2. Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „00“ a bliká „00“.

3. Nastavte čas z rozsahu 1 až 99 minút dotykcom ovládača časovača „-“ alebo „+“ (napr. 5)

4. Stláčaním tlačidla „+“ sa čas predĺži vždy o jednu minútu, stláčaním tlačidla „-“ sa čas skráti o jednu minútu. Keď nastavená doba presiahne 99 minút, automaticky sa vráti na „00“, ak sa súčasne stlačia tlačidlá „-“ a „+“, indikátor zobrazí „00“.

5. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

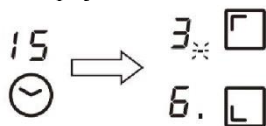
POZNÁMKA: V pravom dolnom rohu indikácie úrovne napájania sa zobrazí červená bodka, ktorá označuje, ktorá zóna je vybratá.

6. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne.

Poznámka: Ak bola zapnutá aj iné varné zóny, budú pokračovať v prevádzke.

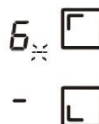
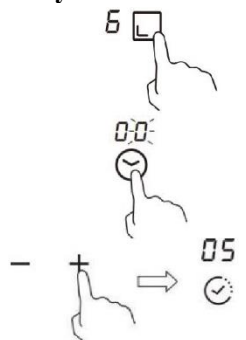
Ak je nastavený časovač pre viac ako jednu varnú zónu:

1. Keď nastavíte časovač pre niekoľko varných zón, budú označené červené bodky príslušných varných zón. Na displeji časovača sa zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká.

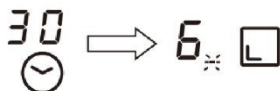


(nastavené na 15 minút)

(nastavené na 45 minút)



2. Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikať.



Poznámka: Dotknite sa ovládača výberu ohrievacej varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.

Odporúčania k vareniu

Pri vyprážaní dávajte pozor, pretože olej a tuk sa zohrievajú veľmi rýchlo, najmä pri použití funkcie Boost (Intenzívny). Pri extrémne vysokej teplote sa môže olej alebo tuk náhle vznietiť, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

Tipy na varenie

- Keď sa jedlo dostane do varu, znížte nastavenie výkonu.
- Používaním pokrievky sa skráti doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla.
- Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte.

Mierny var, varenie ryže

- Mierny var prebieha pod bodom varu, pri približne 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je to základ prípravy chutných polievok a dusených pokrmov, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť aj pokrmy s vajíčkami a múkou zahustené omáčky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zaistilo správne uvarenie v odporúčanej dobe.

Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsoby jeho prípravy. Doba môže trvať 2 až 8 minút na jednej strane. Zatlčením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je „dobře prepečený“.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

Smaženie

1. Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na praženie, vhodnú na sklokeramickú varnú dosku.
2. Pripravte si všetky suroviny. Smaženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, jedlo pripravujte vo viacerých menších porciách.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravte mäso, odložte ho a udržiajte v teple.
5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale ešte stále chrumkavá, znížte teplotu varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
6. Suroviny opatrne zmiešajte a dôkladne prehrejte.
7. Ihneď podávajte.

Nastavenia ohrevu

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 – 2	• šetrný ohrev malého množstva potravín • roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov • mierny var • pomalý ohrev
3 – 4	• zohrievanie • rýchly mierny var • varenie ryže
5 – 6	• palacinky
7 – 8	• soté • varenie cestovín
9	• smaženie s miešaním • opekanie • privedenie polievky do varu • varenie vody

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škrvny, zvyšky jedla alebo škrvny bez cukru na varnej doske)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!) 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenu alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škrvny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre sklokeramické varné dosky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 1. Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenu alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 v časti „Bežné znečistenie skla“ uvedené vyššie.	• Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porazania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. So škrabkou pracujte mimoriadne opatrne a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škrvny na dotykových ovládačoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže vydať zvukový signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza nejaká kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Použitie sklokeramickej varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite si časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Riad sa nezahrieva a zobrazuje sa na displeji.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Výcentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Zobrazenie poruchy a kontrola

Ak nastane nejaká porucha, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazia sa príslušné ochranné kódy:

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
E4/E5	Porucha snímača teploty	Kontaktujte dodávateľa.
E7/E8	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
E2/E3	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
E6/E9	Zlá indukcia varnej dosky	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.

Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

Technické špecifikácie

Indukčná varná doska	CI32CBB
Varné zóny	2 zóny
Napájacie napätie	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	3600 W
Rozmery výrobku H×Š×V (mm)	290×520×58
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	270×490

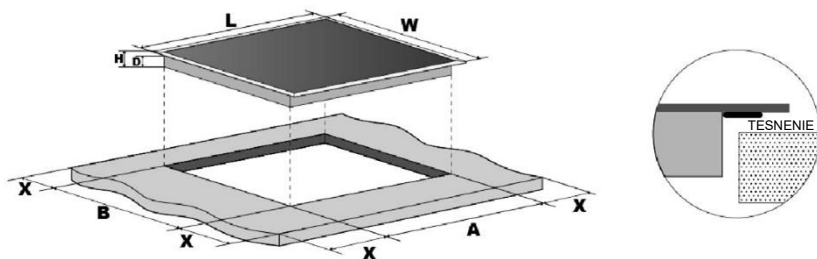
Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Inštalácia

Výber miesta inštalácie

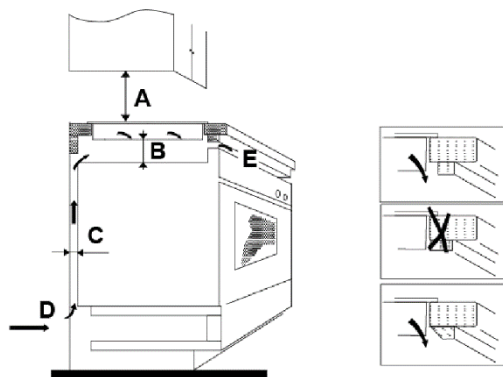
- Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.
- Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 50 mm voľného priestoru.
- Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Vyberte materiál pracovnej dosky odolný voči teplu, aby ste zabránili väčším deformáciám spôsobeným teplom z varnej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

Varovanie: Pracovný povrch musí byť z impregnovaného dreva alebo iného izolačného materiálu.



	D(mm)	Š(mm)	V(mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	50 mini

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že varná doska je v dobrom prevádzkovom stave. Ako je nižšie uvedená Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je vodorovná a do priestoru pre varnú dosku podľa požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky.
- pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu.
- ak sa doska inštaluje na pečenie, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor.
- inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom.
- musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami.
- Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný

- v prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a dodržte miestne nariadenia
- na povrch stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorný materiál, ktorý sa ľahko čistí (napríklad keramické dlaždice).

Po inštalácii varnej dosky sa uistíte, že

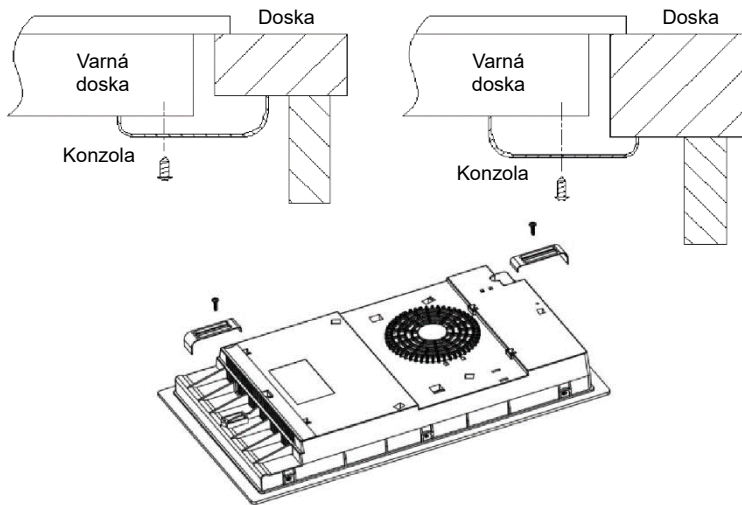
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru.
- Izolačný spínač musí byť pre zákazníka ľahko prístupný.

Pred umiestnením upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Nevývíjajte na prvky prečnievajúce z varnej dosky nadmernú silu.

Umiestnenie upevňovacích konzol (2 ks)

- Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevývíjajte nadmernú silu.
- Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske pomocou štyroch konzol na spodnej strane dosky (pozrite obrázok).
- Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke pracovnej dosky.



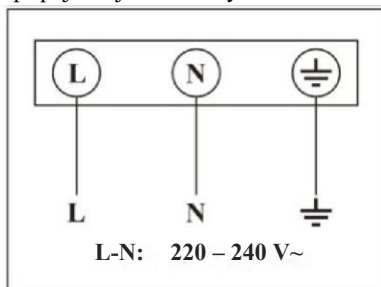
Upozornenia

- Varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
- Varnú dosku nesmiete inštalovať na chladiace zariadenie, umývačky riadu alebo rotačné sušičky.
- Varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
- Stena a oblasť nad varnou doskou musia byť z teple odolného materiálu.
- Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
- Nepoužívajte parný čistič.

- Túto sklokeramickú varnú dosku pripájajte iba k napájaniu s impedanciou systému do 0,427 ohmov. V prípade nejasností kontaktujte dodávateľa elektrickej energie ohľadom informácií o impedancii systému.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

Elektrické napájanie spotrebiča musí byť v súlade s príslušnou normou alebo prostredníctvom jedнопólového ističa. Spôsob pripojenia je zobrazený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo je potrebná jeho výmena, môže to vykonať iba kvalifikovaný servisný technik za pomoci špeciálneho náradia, aby sa zabránilo nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný viacpólový istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalátor musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte a výmenu môže vykonávať iba kvalifikovaná osoba.

	Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ a podľa britskej legislatívy S.I. 3113/2013 o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie. Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Ďalšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.
--	---

LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.

Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826.

Stav	Spotreba energie	Obdobie, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne daný stav
Režim vypnutia	0,5 W	20 min

VARNOSTNA OPOZORILA

PRED UPORABO APARATA NATANČNO PREBERITE NASLEDNJA NAVODILA.

Vgradnja

Nevarnost električnega udara

- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- Priključitev na ustrezen ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost ureznin

- Bodite previdni - robovi plošče so ostri.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

Pomembna varnostna navodila

- Pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
- Na ta aparat ni dovoljeno odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, odgovorni za vgradnjo aparata, saj lahko tako znižate stroške vgradnje.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba ta aparat vgraditi v skladu s temi navodili za vgradnjo.
- Aparat mora pravilno vgraditi in ozemljiti le ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop z napajanja.

- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec aparata za kuhanje ali jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite kuhalnih plošč, ki so vgrajene v aparatu. Zaradi uporabe neprimernih zaščit lahko pride do nezgod.
- Nepravilna vgradnja aparata lahko pomeni razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.
- Glede podrobnosti vgradnje glejte razdelek <Vgradnja>.

Uporaba in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na počeni ali poškodovani kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali počí, aparat takoj odklopite z omrežnega napajanja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega serviserja.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.

Nevarnost zaradi vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata močno segrejejo in povzročijo opekline.
- Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov, razen primerne posode, s keramičnim steklom, dokler se površina ne ohladi.
- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo. 4
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.

- Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

Nevarnost ureznin

- Ko umaknete varnostni pokrovček, je izpostavljeno ostro rezilo strgala kuhalne plošče. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

Pomembna varnostna navodila

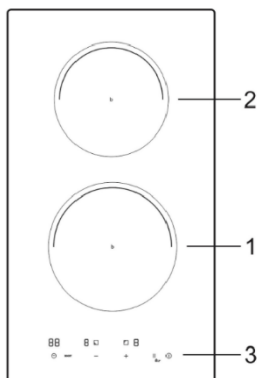
- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi prekipevanja se lahko pojavi dim in pride do razlitja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z uporabo upravljalnih elementov na dotik).
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.
- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhalno ploščo močno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.

- Otrokom ali invalidnim osebam z omejenimi sposobnostmi za uporabo aparata mora odgovorna in usposobljena oseba podati navodila za uporabo aparata. Inštruktor se mora prepričati, da lahko te osebe aparat uporabljajo brez ogrožanja sebe ali svoje okolice.
- Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilca.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, abrazivnih čistil, ki lahko opraskajo keramično steklo.
- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser.
- Ta aparat je namenjena samo uporabi v domačem gospodinjstvem okolju! Komercialna uporaba kakršnekoli vrste ni zajeta v garancijo proizvajalca!
- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo.
- Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.

- Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.
- OPOZORILO: Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- OPOZORILO: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo poči, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.
- Napajalni kabel po namestitvi ne sme biti dostopen.

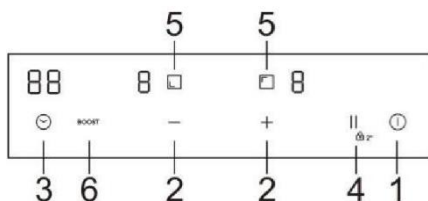
Pregled izdelka

Pogled od zgoraj



1. Cona 1800 W, povečanje moči na 2100 W
2. Cona 1200 W, povečanje moči na 1500 W
3. Upravljalna plošča

Nadzorna plošča



1. Gumb za VKLOP/IZKLOP
2. Tipka za nastavitev vklopa/izklopa časovnika
3. Gumb časovnika
4. Gumb za premor/zaklepanje tipk
5. Gumbi za izbiro ogrevalne cone

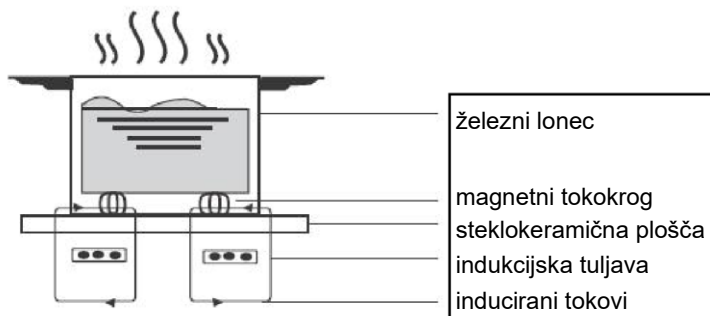
Informacije o izdelku

Keramična/indukcijska kuhalna plošča lahko zadovolji različne zahteve kuhanja zaradi upornega žičnega ogrevanja, mikroračunalniškega krmljenja in izbire več moči, kar je resnično optimalna izbira za sodobne družine.

Kuhalna plošča je osredotočena na stranke in osebno prilagojena. Kuhalna plošča je varna in zanesljiva, zaradi česar vaše življenje naredi udobno in omogoča popolno uživanje v življenju.

Nekaj besed o indukcijskem kuhanju

Indukcijsko kuhanje je varna, napredna, učinkovita in ekonomična tehnologija kuhanja. Pri delovanju ustvarja elektromagnetne vibracije, ki toploto proizvajajo neposredno v posodi in ne posredno, s segrevanjem steklene površine. Steklo se močno segreje zato, ker ga posoda postopoma segreva.

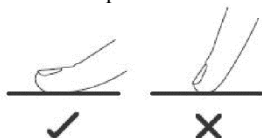


Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče

- Preberite ta navodila in še posebej upoštevajte razdelek »Varnostna opozorila«.
- Če je indukcijska kuhalna plošča še vedno prekrita z zaščitno folijo, jo odstranite.

Uporaba upravljalnih elementov na dotik

- Upravljalni elementi so občutljivi na dotik, zato jih ni treba pritiskati.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.
- Vsakič, ko aparat zazna dotik, se bo predvajal pisk.
- Prepričajte se, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Uporabo upravljalnih elementov lahko oteži že tanka plast vode.



Izbira ustrezne kuhinjske posode



- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
 2. Sledite korakom v razdelku »Za začetek kuhanja«.
 3. Če na prikazovalniku ne utripa simbol  in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

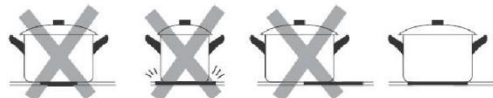


Velikost gorilnika (mm)	Najmanjši premer posode (premer v mm)
160	120
180	140

Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



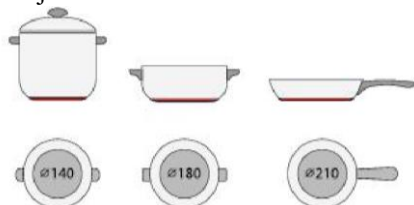
Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



Posode s keramične kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



- Uporabljajte posode s premerom feromagnetnega območja (dna posode) v skladu z merami, navedenimi v spodnji tabeli. (Tabela 1)
 - Če uporabite manjšo posodo, lahko to vpliva na učinkovitost delovanja.
 - Posoda morda ne bo zaznana, če je njen premer manjši od vrednosti, navedeni v zgornji tabeli.Glede na velikost kuhališča lahko uporabljate posodo različnega premera, kot je prikazano na spodnji sliki:



- Če feromagnetni del le delno pokriva dno lonca, se bo segrel samo feromagnetni del, preostali del dna posode pa se morda ne bo segrel do zadostne temperature za kuhanje.



- Če feromagnetni del ni homogen, temveč vsebuje druge materiale, kot je aluminij, lahko to vpliva na segrevanje in zaznavanje posode. Če je dno posode podobno kot na slikah spodaj, posoda ne bo zaznana.



Uporaba indukcijske kuhalne plošče

Za začetek kuhanja

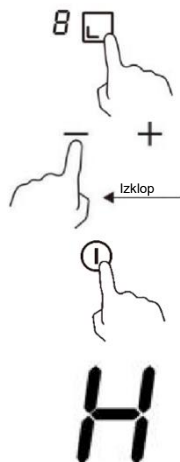
Po vklopu se enkrat oglasi pisk, vsi indikatorji zasvetijo za 1 sekundo in nato ugasnejo, kar pomeni, da je kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.

1. Dotaknite se stikala za VKLOP/IZKLOP ①, vsi indikatorji prikazujejo »—«.
2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo. Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.
3. Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, da začne utripati indikator poleg gumba.
4. Z dotikom gumba »—« ali »+« izberite nastavev segrevanja.
 - Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
 - Nastavev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.



Ko končate s kuhanjem

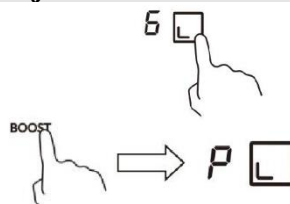
1. Dotaknite se izbire kuhališča, ki ga želite izklopiti.
2. Izklopite kuhališče tako, da se pomaknete navzdol na »0«.
3. Popolnoma izklopite kuhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za VKLOP/IZKLOP.
4. Pazite se vročih površin
Prikaže se »H«, kar pomeni, da je kuhališče prevroče za dotik. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhalno ploščo.



Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite kuhališče s funkcijo ojačanja moči.
2. Ko zaslon utripa, se dotaknite tipke »BOOST« (OJAČANJE); indikator stopnje moči prikazuje »P«.



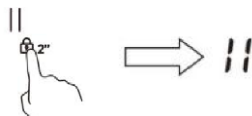
Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite kuhališče s funkcijo ojačanja moči.
2. Dotaknite se tipke »minus« , da prekličete funkcijo segrevanja z ojačano močjo, in izberite stopnjo, ki jo želite nastaviti.
- Funkcija segrevanja z ojačano močjo lahko traja le 5 minut; nato se kuhališče samodejno preklopi na stopnjo 9.



Uporaba funkcije premora

1. Pritisnite krmilnik za premor, , kuhališča prenehajo delovati. Na prikazovalnikih vseh kuhališč se prikazuje »||«.



2. Ponovno pritisnete gumb za upravljanje premora , vsa kuhališča se vrnejo na prejšnjo nastavev.
- Funkcija je na voljo, ko deluje eno ali več kuhališč.
- Če načina premora ne prekličete v 30 minutah, se bo indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopila.

Zaklepanje upravljalnih elementov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da ne bi na primer otroci po nesreči vklopili kuhališč).
- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP.
- Nadzor zaklepanja lahko vklopite/izklopite pri vklopljeni ali izklopljeni kuhalni plošči.

Za zaklepanje upravljalnih elementov

Dotaknite se gumba za zaklepanje  za 2 sekundi. Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.

Za odklepanje upravljalnih elementov

1. Dotaknite se in za 2 sekundi pridržite gumb za zaklepanje .
2. Zdaj lahko kuhalno ploščo začnete uporabljati.



Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so onemogočeni vsi upravljalni elementi, razen gumba za VKLOP/IZKLOP. Kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP, vendar jo morate v tem primeru pred nadaljnjo uporabo najprej odkleniti.

Opozorilo o preostali toploti

Če kuhalno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko vroča. Črka »H« vas opozarja, da se je ne dotikajte.



Samodejni izklop

Samodejni izklop je varnostna funkcija kuhalne plošče. To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč. V spodnji razpredelnici je naveden privzeti čas, po katerem se kuhalna plošča samodejno izklopi.

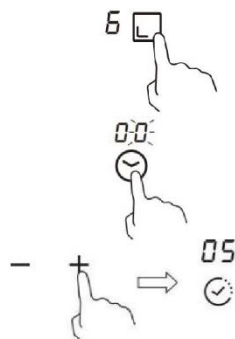
Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeto delovanje časovnika (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uporaba časovnika

- Uporabite ga lahko kot časovnik za izklop enega ali več kuhališč, ko se čas izteče.
- Časovnik lahko nastavite na največ 99 minut.

Uporaba časovnika za izklop enega ali več kuhališč

1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite nastaviti časovnik.
2. Dotaknite se gumba časovnika; na prikazovalniku časovnika se prikaže vrednost »00«, vrednost »00« pa utripa.
3. S pritiskanjem tipke »-« ali »+« za upravljanje časovnika nastavite čas med 1 in 99 minutami (npr. 5).

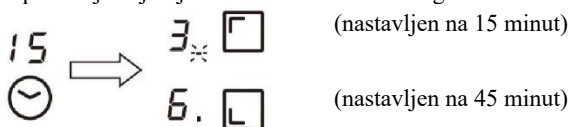


4. Enkratni pritisk na »+« podaljša čas za eno minuto, enkratni pritisk na »-« pa skrajša čas za eno minuto. Ko nastavljeni čas preseže 99 minut, se samodejno vrne na »00«, če hkrati pritisnete tipki »-« in »+«, pa indikator prikaže »00«.
5. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.
OPOMBA: V desnem spodnjem kotu prikaza stopnje moči bo rdeča pika, ki označuje, da je kuhališče izbrano.
6. Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.
Opomba: druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

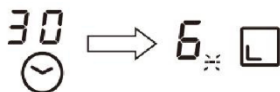


Če je časovnik nastavljen na več kot enem kuhališču:

1. Ko nastavite časovnik za več kuhališč, so prikazane rdeče pike na ustreznih kuhališčih. Prikaz časovnika prikazuje najkrajši časovnik. Pika ustreznega kuhališča utripa.



2. Ko časovnik preneha odštevati, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala.



Opomba: Ko se dotaknete gumba za izbiro kuhališča, bo indikator časovnika prikazal ustrezen časovnik.

Napotki za kuhanje

Pri cvrtju bodite previdni, saj se olje in maščoba zelo hitro segrejeta, zlasti če uporabljate funkcijo segrevanja z ojačano močjo. Pri izjemno visokih temperaturah se olje in maščoba spontano vžgeta, kar predstavlja resno nevarnost požara.

Kuharski nasveti

- Ko hrana zavre, zmanjšajte nastavitev moči.
- Z uporabo pokrovke, ki ohranja toploto, boste skrajšali čas kuhanja in prihranili energijo.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Kuhati začnite pri visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavev, ko se hrana segreje.

Dušenje, kuhanje riža

- Dušenje se izvaja pod vreliščem (pri približno 85 °C), ko na površini kuhane tekočine začnejo nastajati mehurčki. Je ključnega pomena za pripravo okusnih juh in enolončnic, ker se okus razvije brez prekuhavanja hrane. Pod vreliščem se kuhajo tudi omake na osnovi jajc in z moko zgoščene omake.
- Pri nekaterih pripravah, vključno s kuhanjem riža po metodi absorpcije, lahko zahtevajo nastavev, ki je višja od najnižje nastavitve, da se zagotovi pravilno kuhanje živila v priporočenem času.

Pečenje zrezkov

Za pečenje sočnih okusnih zrezkov:

1. Meso pred pečenjem pustimo stati na sobni temperaturi približno 20 minut.
2. Segrejte ponev za globoko cvrtje.
3. Zrezke premažite z oljem na obeh straneh. V vročo ponev dodajte malo olja in položite meso v ponev.
4. Zrezke med pečenjem obrnite samo enkrat. Točen čas pečenja bo odvisen od debeline zrezka in od tega, kako močno ga želite zapeči. Časi lahko obsegajo od približno 2 do 8 minut na stran. Pritisnite zrezek ob ponev, da ocenite njegovo stopnjo pečenja – trdnější kot je, močnejše je zapečen.
5. Zrezek pustite nekaj minut počivati na toplem krožniku, da se zmehča, preden ga postrežete.

Praženje

1. Izberite vok z ravnim dnom ali veliko ponev za cvrtje, ki sta primerna za kuhanje na keramični plošči.
2. Pripravite vse sestavine in pripomočke. Praženje naj poteka kratek čas. Večjo količino hrane pražite v več delih.
3. Na kratko segrejte ponev in dodajte dve žlici olja.
4. Najprej popražite meso, ga postavite na stran in pustite na toplem.
5. Popražite zelenjavo. Ko je ta vroča, vendar še vedno hrustljava, nastavite kuhališče na nižjo stopnjo, v ponev dodajte meso in nato še omako.
6. Sestavine nežno premešajte, da se pregrejejo.
7. Postrezite takoj.

Nastavitve toplote

Nastavitev toplote	Primernost
1–2	• rahlo segrevanje majhnih količin hrane • topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zapečejo • rahlo vrenje • počasno segrevanje
3–4	• ponovno segrevanje • hitro vrenje • kuhanje riža
5–6	• peka palačink
7–8	• hitro praženje • kuhanje testenin
9	• praženje • pečenje • zavretje juh • vretje vode

Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlija nesladkanih tekočin)	1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Ko je steklo še toplo (ne sme biti vroče), nanesite čistilo za kuhalne plošče. 3. Sperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	• Ko je kuhalna plošča izključena iz napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za »vročo površino«. Bodite zelo previdni. • Mrežice za trdovratno umazanijo, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki. • Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	Takoj odstranite z lopatko, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za keramične kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotikate vročih površin kuhališča: 1. Kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice. 2. Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo oziroma zasušene ostanke tekočin na hladni del kuhalne plošče. 3. Umazanijo očistite ali zasušene ostanke tekočin obrišite s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. 4. Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »vsakodnevno umazanijo na steklu«.	• Čim prej odstranite madeže, ki so jih povzročila stopljena in sladka živila ali razlite tekočine. Če pustite, da se ohladijo na steklu, jih boste morda težko odstranili in lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino. • Nevarnost urreznin: ko je varnostni pokrovček umaknjen, je rezilo strgala ostro kot britev. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
Ostanki razlitih tekočin na upravljalnih elementih na dotik	1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Popivnajte razlito tekočino. 3. Območje z upravljalnimi elementi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo. 4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo. 5. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.

Namigi in nasveti

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če ste vse preverili in težave kljub temu ne morete odpraviti, pokličite usposobljenega serviserja.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Upravljalni elementi so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente. Za navodila glejte poglavje »Uporaba keramične kuhalne plošče«.
Upravljalne elemente na dotik je težje upravljati.	Na upravljalnih elementih je morda tanek sloj vode ali pa se upravljalnih elementov dotikate s konico prsta.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih elementov na dotik suho, pri dotikanju upravljalnih elementov pa uporabite blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Kuhinjska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhinjsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Glejte razdelek »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode oddajajo prasketajoč ali pokajoč zvok.	Vzrok je lahko zasnova kuhinjske posode (plasti različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kuhalne plošče se sliši rahlo brnenje.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar bi se moral šum utišati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate vrednost nastavitve segrevanja.
Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kuhhalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuhhalno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kuhalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.
Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku ni prikazan indikator.	Indukcijska kuhhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhališče ali ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.	Uporabite kuhinjsko posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Posodo postavite na sredino in zagotovite, da njeno dno ustreza velikosti kuhališča.
Indukcijska kuhhalna plošča ali kuhališče se je nepričakovano izklopilo, predvaja se zvok in prikaže se koda napake (običajno se izmenjuje z eno ali dvema števkama na prikazovalniku časovnika za kuhanje).	Tehnična napaka.	Zabeležite črke in številke napak, izključite indukcijsko kuhhalno ploščo iz stenske vtičnice in pokličite usposobljenega serviserja.

Prikaz in odpravljanje napak

Če pride do nepravilnosti, bo indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopila v zaščitno stanje in prikazala ustrezne zaščitne kode:

Težava	Možen vzrok	Ukrep
E4/E5	Okvara senzorja temperature	Obrnite se na dobavitelja.
E7/E8	Okvara senzorja temperature IGBT.	Obrnite se na dobavitelja.
E2/E3	Neobičajna napajalna napetost	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
E6/E9	Slabo toplotno sevanje indukcijske kuhalne plošče	Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite in jo znova vklopite, ko se ohladi.

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju.

Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

Tehnične specifikacije

Indukcijska kuhalna plošča	CI32CBB
Kuhališča	2 območji
Napajalna napetost	220–240 V~ 50/60 Hz
Vgrajena električna moč	3600 W
Velikost izdelka G×Š×V (mm)	290×520×58
Vgradne mere A×B (mm)	270×490

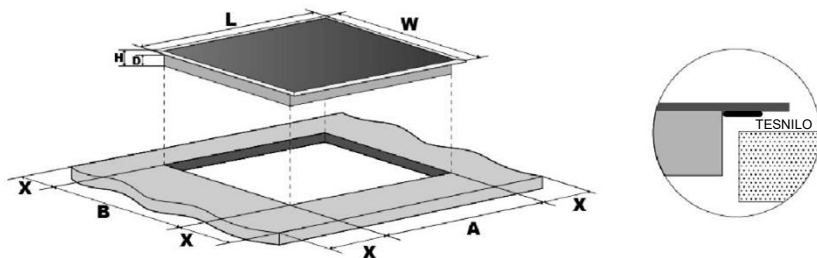
Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo za izboljšanje naših izdelkov, lahko specifikacije in modele spremenimo brez predhodnega obvestila.

Vgradnja

Izbira opreme za vgradnjo

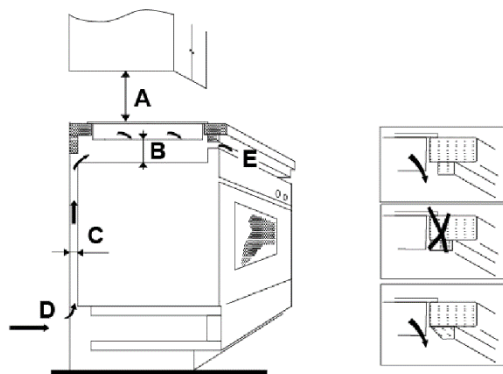
- Izrežite delovno površino izrežite v skladu z merami, prikazanimi na risbi.
- Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 50 mm prostora za vgradnjo in uporabo.
- Prepričajte se, da je debelina delovne površine vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim deformacijam, ki jih povzroča toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:

Opozorilo: material delovne površine mora biti iz impregniranega lesa ali drugega izolacijskega materiala.



	D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	min. 50

V vsakem primeru se prepričajte, da ima kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso prekrите. Poskrbite, da je kuhalna plošča v dobro delujočem stanju. Kot je prikazano spodaj. Opomba: Varnostna razdalja med kuhhalno ploščo in omarico nad kuhhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	20 mini	Vstop zraka	Izstop zraka, 5 mm

Preden namestite kuhhalno ploščo, se prepričajte:

- da je delovna površina kvadratna in ravna in noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- da je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega materiala;
- če je kuhhalna plošča nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- da bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odmikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- da je na omrežni napeljavi vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki zagotavlja popoln odklop iz električnega omrežja, ki mora biti nameščeno in postavljeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju.
- Ločilno stikalo mora biti homologiranega tipa in mora zagotavljati 3-milimetrsko razdaljo med kontakti na vseh polih (ali vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalni predpisi za ožičenje dopuščajo to spremembo zahtev);
- da bo ločilno stikalo nameščeno na mestu, ki bo lahko dostopno za kupca z nameščeno kuhhalno ploščo;

- če imate v zvezi z namestitvijo kakršne koli pomisleke, se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in se seznanite s podzakonskimi akti;
- na stenah okoli kuhalne plošče morajo biti nameščene toplotno odporne obloge, ki so enostavne za čiščenje (npr. keramične ploščice).

Ko namestite kuhalno ploščo, se prepričajte, da:

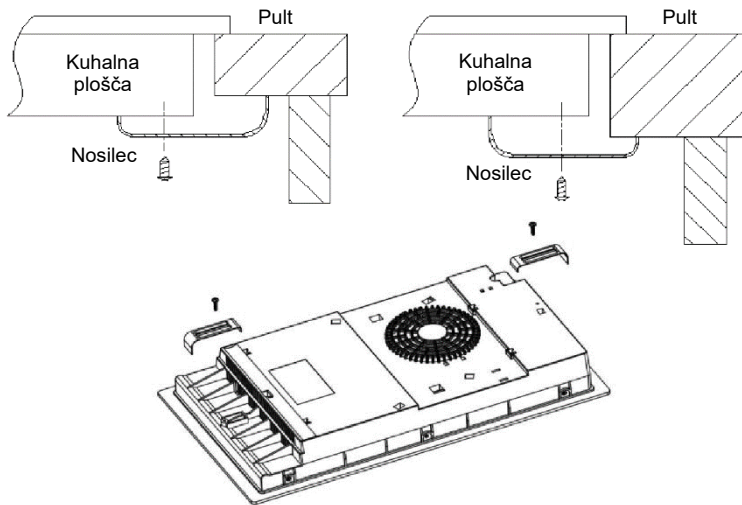
- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhinjskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok zraka iz zunanosti omarice do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec brez težav dostopa do ločilnega stikala.

Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Ne pritiskajte s silo na upravljalne elemente, ki segajo iz kuhalne plošče.

Lociranje pritrdilnih nosilcev (2 kosa)

- Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.
- Kuhalno ploščo po namestitvi pritrdite na delovno površino tako, da privijete štiri nosilce na spodnjem delu ohišja kuhalne plošče (glejte sliko).
- Prilagodite položaj nosilca tako, da ustreza različnim debelinam delovnega pulta.



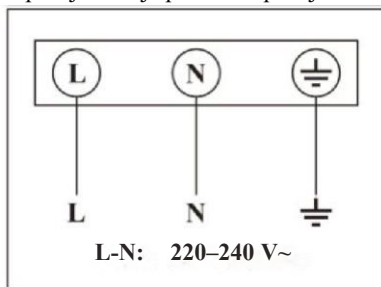
Svarila

- Kuhalno ploščo morajo namestiti usposobljene osebe ali tehniki. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
- Kuhalna plošča ne sme biti nameščena na hladilno opremo, pomivalne stroje in rotacijske sušilnike.
- Kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
- Stena in območje uporabe inducirane kuhalne plošče nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
- Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.

- Ta keramika se lahko priključi samo na napajanje z največjim sistemskim uporom 0,427 ohma. Če je potrebno, se za informacije o sistemskem uporju posvetujte s svojim ponudnikom električne energije.

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

Priključitev v električno omrežje mora biti skladna z ustreznim standardom ali izvedena prek enopolnega odklopnika. Način priključitve je prikazan spodaj.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti strokovnjak pooblaščenega servisa z ustreznim orodjem, da se izognete nesrečam.
- Če kuhavno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrežna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

	Ta aparat je označen v skladu z Evropsko direktivo 2012/19/EU in zakonodajo Združenega kraljestva S.I. 3113/2013 za odpadno električno in elektronsko opremo (OEEO). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka. Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Ta aparat je treba odstraniti na poseben način. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na svoj lokalni urad, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.
--	--

ODSTRANJEVANJE:
Tega izdelka ne odlagajte med nerazvrščene komunalne odpadke. Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obdelavo.

Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826.

Stanje	Poraba energije	Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje
Način izklopa	0,5 W	20 min

BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

PAŽLJIVO PROČITAJTE SLEDEĆA UPUTSTVA PRE UPOTREBE UREĐAJA.

Ugradnja

Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Uređaji za isključivanje moraju biti ugrađeni u čvrsto ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.
- Promene na sistemu kućnog ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posekotina

- Vodite računa – ivice panela su oštre.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe ovog uređaja.
- Ni u kom trenutku ne smete stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.
- Dostavite ove informacije osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Da biste izbegli opasnost, ovaj uređaj mora biti ugrađen u skladu sa ovim uputstvima za ugradnju.
- Ovaj uređaj treba pravilno da se ugradi i uzemlji i to samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe.
- Ovaj uređaj treba da bude povezan na strujno kolo sa izolacionim prekidačem koji obezbeđuje potpuno isključenje iz napajanja.

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvima za upotrebu kao odgovarajuće ili štitnike za ploču ugrađene u uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može dovesti do nezgode.
- Nepravilna ugradnja uređaja može da poništi garanciju i reklamaciju.
- Što se tiče detalja o ugradnji, pogledajte odeljak <Ugradnja>.

Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuvati na slomljenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako je površina ploče za kuvanje slomljena ili napuknuta, odmah isključite uređaj iz električne mreže (zidni prekidač) i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
- Isključite ploču za kuvanje na zidu pre čišćenja ili održavanja.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je usklađen sa bezbednosnim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima.

Opasnost od vruće površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaju dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo šta osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba postavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati.
- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim u slučaju kontinuiranog nadzora.

- Ručke šerpi mogu biti vruće na dodir. Uverite se da ručke šerpi ne štrče preko drugih uključenih zona za kuvanje. Držite ručke van domašaja dece.
- U suprotnom, može doći do opekotina.

Opasnost od posekotina

- Oštra oštrica strugača ploče za kuvanje je izložena kada se zaštitni poklopac uvuče. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

Važna bezbednosna uputstva

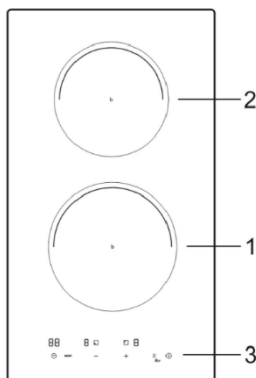
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. U slučaju da nešto iskipi, može doći do dima i izlivanja masnoće koja se može zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zone za kuvanje i ploču za kuvanje kao što je opisano u ovom uputstvu (tj. koristeći upravljačke elemente osetljive na dodir).
- Nemojte dozvoliti deci da se igraju sa uređajem, sede, stoje ili da se penju na njega.
- Ne čuvajte predmete koji mogu da budu zanimljivi za decu u ormarićima iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu ozbiljno da se povrede.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u oblasti u kojoj se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji im ograničava mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u upotrebu. Instruktor treba da se uveri u to da može da koristi uređaj bez opasnosti za sebe ili osobe oko sebe.

- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja osim ako to nije posebno preporučeno u uputstvu. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa rečavim ivicama ili vući posude po površini stakla jer to može izgrebati staklo.
- Nemojte koristiti žice za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje kako biste očistili ploče za kuvanje, jer ona mogu izgrebati keramičko staklo.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.
- Ovaj uređaj je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu! Komercijalna upotreba bilo koje vrste nije pokrivena garancijom proizvođača!
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente.
- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim u slučaju kontinuiranog nadzora.
- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da vrše deca bez nadzora.

- **UPOZORENJE:** Kuvanje bez nadzora na ploči sa mašću ili uljem može da bude opasno i može dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugascite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve predmete na površine za kuvanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za ploče sa površinom od staklokeramike ili sličnog materijala koji štiti delove pod naponom.
- Parni čistač se ne sme koristiti.
- Uređaj nije namenjen za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- **OPREZ:** Postupak kuvanja mora da se obavi pod nadzorom. Postupak kratkotrajnog kuvanja mora neprestano da bude pod nadzorom.
- Kabl za napajanje nije dostupan nakon instalacije.

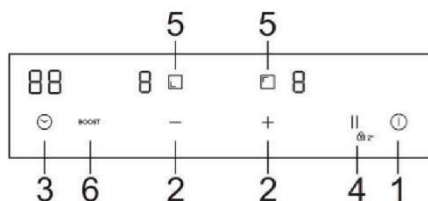
Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



1. Zona od 1800 W, pojačanje na 2100 W
2. Zona od 1200 W, pojačanje na 1500 W
3. Kontrolna tabla

Kontrolna tabla



1. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
2. Taster za regulaciju napajanja/tajmera
3. Upravljački element za tajmer
4. Upravljački element za pauzu/zaključavanje tastera
5. Upravljački elementi za izbor grejne zone

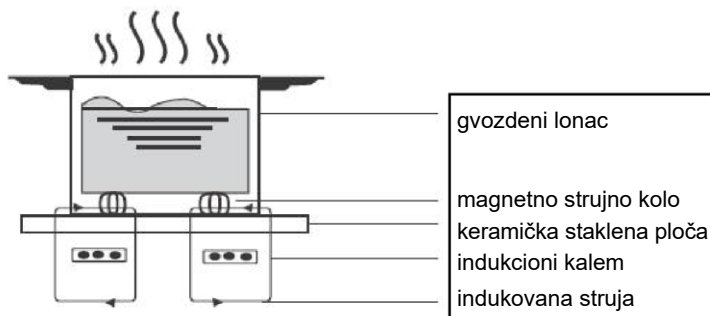
Informacije o proizvodu

Keramičko/indukcionom pločom za kuvanje mogu se ispuniti razne potrebe u kuhinji zbog zagrevanja otpornom žicom, mikrokompjuterskog upravljačkog elementa i odabira više mogućnosti napajanja, što predstavlja zaista optimalan izbor za moderne porodice.

Ploča za kuvanje se usmerava na kupce i njome se omogućuje prilagođeni dizajn. Ploča za kuvanje ima bezbedne i pouzdane performanse, čineći vaš život udobnim, omogućavajući vam da u potpunosti uživate u životnim zadovoljstvima.

Opšte informacije o indukcionom kuvanju

Indukciono kuvanje predstavlja bezbednu, naprednu, efikasnu i ekonomičnu tehnologiju kuvanja. Funkcioniše tako što elektromagnetne vibracije stvaraju toplotu direktno u posudi, a ne indirektno kroz zagrevanje staklene površine. Staklo se zagreva samo zato što ga posuda na kraju zagreje.

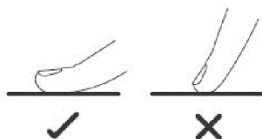


Pre upotrebe nove indukcionne ploče

- Pročitajte ovo uputstvo i posebno obratite pažnju na odeljak „Bezbednosna upozorenja“.
- Uklonite svu zaštitnu foliju koja još uvek može da se nalazi na vašoj indukcionoj ploči.

Upotreba upravljačkih elemenata osetljivih na dodir

- Upravljački elementi reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite nikakav pritisak.
- Koristite jagodicu prsta, a ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada se registruje dodir.
- Uverite se da su upravljački elementi uvek čisti, suvi i da nisu prekriveni predmetom (npr. priborom ili krpom). Čak i tanak sloj vode može da dovede do toga da upravljanje upravljačkim elementima bude otežano.



Izbor odgovarajućeg posuda

- Koristite samo posuđe sa osnovom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite simbol za indukciono kuvanje na pakovanju ili na dnu posude.
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Pomerite magnet prema osnovi posude. Ako se privuče, posuda je pogodna za indukciono kuvanje.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
 2. Pratite korake u odeljku „Za početak kuvanja“.
 3. Ako  ne treperi na displeju i voda se zagreva, posuda je pogodna.
- Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne baze, staklo, drvo, porcelan, keramika i glineno posuđe.

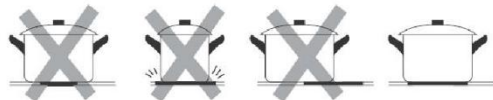


Veličina gorionika (mm)	Minimalno posuđe (prečnik /mm)
160	120
180	140

Nemojte koristiti posude sa rečkavim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



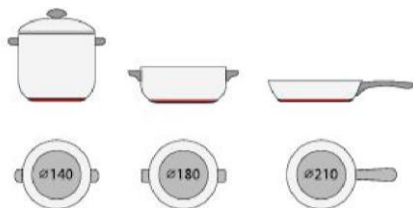
Uverite se da je osnova vaše posude glatka, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Uvek centrirajte posudu na zoni za kuvanje.



Uvek podižite posude sa keramičke ploče – nemojte ih gurati jer možete da izgrebete staklo.



- Koristite posude čiji je prečnik feromagnetne površine (osnova posude) u opsegu dimenzija u tabeli u nastavku. (Tabela 1)
 - Ako koristite manje posude, možete uticati na performanse
 - Ako koristite posude prečnika manjeg od onog koji je naveden u tabeli iznad, posude možda neće biti detektovaneU skladu sa dimenzijama zone, možete da koristite posude različitih prečnika kao što je prikazano na slici u nastavku:



- Ako feromagnetni deo pokriva samo delimično osnovu posude, samo će se feromagnetna površina zagrejati, ostatak osnove možda neće proizvesti dovoljnu temperaturu za kuvanje.



- Ako feromagnetna oblast nije homogena, ali sadrži druge materijale kao što je aluminijum, to može uticati na zagrevanje i detekciju posude. Ako je osnova posude slična slikama u nastavku, možda neće doći do detekcije posude.



Korišćenje indukciione ploče

Započinjanje kuvanja

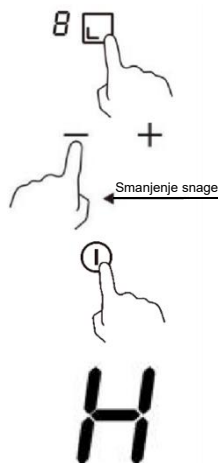
Nakon uključivanja, zvučni signal se oglašava jednom, svi indikatori svetle 1 sekundu, a zatim se gasi, što ukazuje na to da je ploča ušla u režim pripravnosti.

1. Dodirnite **I** prekidač za uključivanje/isključivanje, svi indikatori prikazuju „–“
2. Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koju želite da koristite. Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.
3. Kada dodirnete upravljački element za izbor grejne zone, indikator pored tastera će početi da treperi
4. Izaberite podešavanje grejanja dodirom na upravljački element „–“ ili „+“.
 - Ako ne izaberete temperaturu u roku od 1 minuta, indukciona ploča će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od 1. koraka.
 - Možete da promenite temperaturu u bilo kom trenutku tokom kuvanja.



Nakon završetka kuvanja

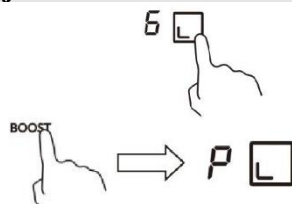
1. Dodirnite izbor grejne zone koju želite da isključite.
2. Isključite zonu za kuvanje pomerajući nadole do „0“. Uverite se da displej prikazuje „0“.
3. Isključite čitavu ploču za kuvanje dodirom na upravljački element za uključivanje/isključivanje.
4. Obratite pažnju na vruće površine
Prikažaće se „H“ što znači da je zona za kuvanje prevruća za dodir. Nestaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Može da se koristi i kao način uštede energije ako želite da zagrejete još posuda – koristite ploču koja je još uvek vruća.



Korišćenje funkcije za povećanje napajanja

Aktiviranje funkcije za povećanje napajanja

1. Izaberite zonu sa funkcijom za povećanje napajanja.
2. Dodirnite taster za POJAČANJE (BOOST), kada displej treperi, indikator nivoa snage pokazuje „P“.



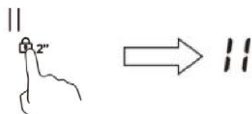
Otkazivanje funkcije povećanja snage

1. Izaberite zonu sa funkcijom za povećanje napajanja.
2. Dodirnite taster „minus“  da biste otkazali funkciju povećanja napajanja i izaberite nivo koji želite da podesite.
- Funkcija povećanja snage može trajati samo 5 minuta, nakon čega će zona automatski preći na nivo 9.



Korišćenje funkcije pauze

1. Pritisnite upravljački element za pauzu  kako bi grejne zone prestale da rade. Sve indikacije zone prikazuju „||“



2. Pritisnite upravljački element za pauzu  još jednom, sve grejne zone će se vratiti na prvobitno podešavanje.
- Funkcija je dostupna kada radi jedna ili više grejnih zona.
- Ako ne otkazete režim zaustavljanja rada u roku od 30 minuta, indukciona ploča će se automatski isključiti.

Zaključavanje upravljačkih elemenata

- Možete da zaključate upravljačke elemente kako biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer da deca slučajno ne uključe zone za kuvanje).
- Kada su upravljački elementi zaključani, deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.
- Kontrola zaključavanja se može aktivirati/deaktivirati sa uključenom/isključenom pločom za kuvanje.

Zaključavanje upravljačkih elemenata

Dodirnite upravljački element  zaključavanja tastera na 2 sekunde. Indikator tajmera prikazuje „Lo“.

Otključavanje upravljačkih elemenata

1. Dodirnite i zadržite upravljački element za zaključavanje tastera  2 sekunde.
2. Sada možete da počnete da koristite ploču.



Kada je ploča u zaključanom režimu, deaktivirani su svi upravljački elementi osim uključivanja/isključivanja, u slučaju nužde možete da isključite ploču pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje, ali pri sledećoj upotrebi morate najpre da otključate ploču.

Upozorenje o preostaloj toploti

Ako je ploča bila u upotrebi neko vreme, ostaće određena količina preostale toplote. Pojavljuje se slovo „H“ koje upozorava da se držite dalje od ploče.



Automatsko isključivanje

Bezbednosna karaktistika ploče za kuvanje je automatsko isključivanje. Ovo se dešava kada zaboravite da isključite zonu za kuvanje. Podrazumevano vreme isključivanja je prikazano u tabeli u nastavku:

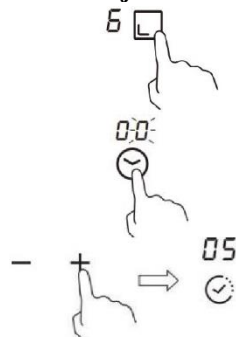
Nivo snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani radni tajmer (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Upotreba tajmera

- Možete ga koristiti kao tajmer za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje nakon isteka vremena.
- Tajmer možete da podesite na do 99 minuta.

Korišćenje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje

- Dodirnite upravljački element za izbor zone grejanja za koju želite da podesite tajmer.
- Dodirnite upravljački element tajmera, „00“ će se prikazati na displeju tajmera i „00“ će trepereti.
- Podesite vreme između 1 i 99 minuta dodirivanjem „-“ ili „+“ upravljačkog elementa tajmera (npr. 5)



- Ako pritisnete „+“ jednom vreme se povećava za jedan minut, ako pritisnete „-“ jednom vreme se smanjuje za jedan minut. Kada podešeno vreme premaši 99 minuta, automatski će se vratiti na „00“, ako se istovremeno pritisnu tasteri „-“ i „+“, indikator će prikazati „00“.
- Kada se vreme podesi, odbrojavanje počinje odmah. Na displeju će se prikazivati preostalo vreme.

NAPOMENA: U desnom donjem uglu indikacije nivoa snage pojaviće se crvena tačka koja označava da je zona izabrana.

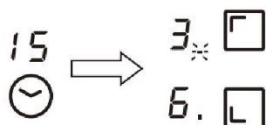
- Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.

Napomena: Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno bile uključene.



Ako je tajmer podešen na više od jedne zone:

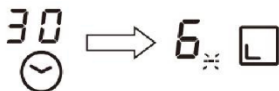
- Kada podesite tajmer za nekoliko zona za kuvanje, prikazuju se crvene tačke odgovarajućih zona za kuvanje. Na displeju tajmera prikazuje se min. tajmer. Tačka odgovarajuće zone treperi.



(podešavanje na 15 minuta)

(podešavanje na 45 minuta)

2. Kada tajmer odbrojavanja istekne, odgovarajuća zona se isključuje. Zatim se prikazuje novi minimalni tajmer i tačka odgovarajuće zone treperi.



Napomena: Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone, odgovarajući tajmer se prikazuje na indikatoru tajmera.

Smernice za kuvanje

Budite pažljivi pri prženju jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, posebno kada koristite funkciju pojačanja. Pri izuzetno visokim temperaturama, ulja i masti će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

Saveti za kuvanje

- Kada hrana proključa, smanjite podešavanje snage.
- Korišćenje poklopca smanjuje vreme kuvanja i štedi energiju zadržavanjem toplote.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti kako biste skratili vreme kuvanja.
- Počnite da kuvate na visokoj temperaturi i smanjite podešavanje kada se hrana zagreje.

Dinstanje, kuvanje pirinča

- Dinstanje se dešava ispod tačke ključanja, na oko 85°C, kada se mehurići samo povremeno podižu na površinu tečnosti za kuvanje. To je ključ za ukusne supe i blage čorbe jer se ukusi razvijaju bez prekuvanja hrane. Sosove na bazi jaja i sosove zgusnute brašnom takođe treba kuvati ispod tačke ključanja.
- Neki zadaci, uključujući kuvanje pirinča metodom apsorpcije, mogu zahtevati višu postavku od najniže kako bi se osiguralo da se hrana pravilno skuva u preporučenom vremenu.

Pečenje bifteka do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnog ukusnog bifteka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre pripremanja.
2. Zagrejte tiganj sa čvrstom podlogom.
3. Premažite obe strane bifteka uljem. Sipajte malu količinu ulja u vreli tiganj, a zatim spustite meso na vreli tiganj.
4. Okrenite biftek samo jednom tokom pripremanja. Tačno vreme pečenja zavisi od debljine bifteka i od toga koliko želite da bude pečen. Vreme može da varira od oko 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite biftek kako biste procenili koliko je pečen – što je čvršći, to je bolje „pečen“.
5. Ostavite biftek da odstoji na toplom tanjiru nekoliko minuta kako bi se omekšao pre posluživanja.

Za prženje uz mešanje

1. Izaberite keramički kompatibilan vok sa ravnom bazom ili veliki tiganj za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz mešanje treba da se odvija brzo. Ako pripremate velike količine, pripremite hranu u nekoliko manjih serija.
3. Tiganj kratko zagrejte i dodajte dve kašike ulja.
4. Prvo pripremite meso, odložite ga sa strane i održavajte ga toplim.
5. Pripremite povrće prženjem uz mešanje. Kada je vruće, ali i dalje hrskavo, smanjite podešavanje zone za kuvanje, vratite meso u tiganj i dodajte sos.
6. Lagano promešajte sastojke kako biste bili sigurni da su zagrejani.
7. Poslužite odmah.

Podlašavanje toplote

Podlašavanje toplote	Podesnost
1 – 2	• blago zagrevanje za male količine hrane • topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano dinstanje • sporo zagrevanje
3 – 4	• podgrevanje • brzo dinstanje • kuvanje pirinča
5 – 6	• palačinke
7 – 8	• sotiranje • pripremanje testenine
9	• prženje uz mešanje • pečenje do poprivanja smeđe boje • dovođenje supe do ključanja • ključanje vode

Nega i čišćenje

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prolivanje koje ne sadrži šećer na staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Ispirite i obrišite čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Ako je napajanje ploče za kuvanje isključeno, neće se prikazati „vruća površina“, ali zona za kuvanje može i dalje da bude vruća! Budite izuzetno oprezni. • Čvrste žice za ribanje, neke najlonske žice za ribanje i gruba/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte šta piše na nalepnici kako biste proverili da li su vaše sredstvo za čišćenje ili žica za ribanje odgovarajući. • Nikada ne ostavljajte ostatke od čišćenja na ploči za kuvanje: može doći do zaprljanja stakla.
Prelivanje, otapanje i vruća šećerna prelivanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene površine za kuvanje, ali obratite pažnju na vruće površine zona za kuvanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje na zidu. 2. Držite sečivo ili pribor pod uglom od 30° i ostružite zaprljanje do hladnog dela ploče za kuvanje. 3. Očistite zaprljanje krpom za posuđe ili papirnim ubrusom. 4. Sledite korake od 2 do 4 za „Svakodnevno zaprljanje na staklu“ navedene iznad.	• Uklonite mrlje nastale topljenjem i od slatke hrane ili prelivanja što je pre moguće. Ako ostavite da se ohlade na staklu, uklanjanje može biti otežano i može doći do trajnog oštećenja površine stakla. • Opasnost od posekotine: Kada je zaštitni poklopac uvučen, oštrica strugača je izuzetno oštra. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.
Prelivanje na upravljačkim elementima osetljivim na dodir	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Očistite prelivanje upijanjem 3. Obrišite područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir čistim vlažnim sunderom ili krpom. 4. Obrišite područje potpuno suvim papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Ploča za kuvanje može da proizvede zvučni signal i da se samostalno isključi, a upravljački elementi osetljivi na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Pre nego što ponovo uključite ploču za kuvanje, uverite se da ste u potpunosti obrisali područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir.

Podsetnici i saveti

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
Ploča za kuvanje ne može da se uključi.	Nema napajanja.	Uverite se da je ploča za kuvanje priključena na napajanje i da je uključena. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve proverili i problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Upravljački elementi osetljivi na dodir ne reaguju.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte upravljačke elemente. Za uputstva, pogledajte odeljak „Korišćenje keramičke ploče“.
Otežano je upravljanje upravljačkim elementima osetljivim na dodir.	Možda postoji blagi sloj vode preko upravljačkih elemenata ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete upravljačke elemente.	Uverite se da je područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir suvo i koristite jagodicu prsta kada dodirujete upravljačke elemente.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe sa oštrim ivicama. Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica za ribanje ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim osnovama. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Pogledajte deo „Nega i čišćenje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili škljocanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je uobičajeno za posuđe i ne predstavlja kvar.
Indukciona ploča proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je uobičajeno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Čuje se zvuk ventilatora iz indukcione ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcionalnoj ploči se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti sa radom čak i nakon što isključite indukcionalnu ploču.	Ovo je uobičajeno i ne zahteva nikakve radnje. Ne isključujte napajanje indukcione ploče na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se oznaka na displeju.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukcionalno kuvanje. Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je suviše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe pogodno za indukcionalno kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.
Indukciona ploča ili zona za kuvanje su se neočekivano isključile, čuje se zvučni signal i prikazuje se kod greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

Prikaz kvara i provera

Ako dođe do neuobičajene pojave, indukciona ploča automatski ulazi u zaštitno stanje i prikazuju se odgovarajući zaštitni kodovi:

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
E4/E5	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E7/E8	Kvar senzora temperature za IGBT.	Obratite se dobavljaču.
E2/E3	Neuobičajen napon napajanja	Proverite da li je napajanje uobičajeno. Uključite kada napajanje postane uobičajeno.
E6/E9	Loše zračenje toplote indukciono ploče	Ponovo pokrenite kada se indukciona ploča ohladi.

Iznad su navedene procene i provere uobičajenih kvarova.

Nemojte sami da rastavljate jedinicu kako biste izbegli opasnost i oštećenje indukciono ploče.

Tehničke specifikacije

Indukciona ploča za kuvanje	CI32CBB
Zone za kuvanje	2 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	3600 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	290×520×58
Ugradne dimenzije A×B (mm)	270×490

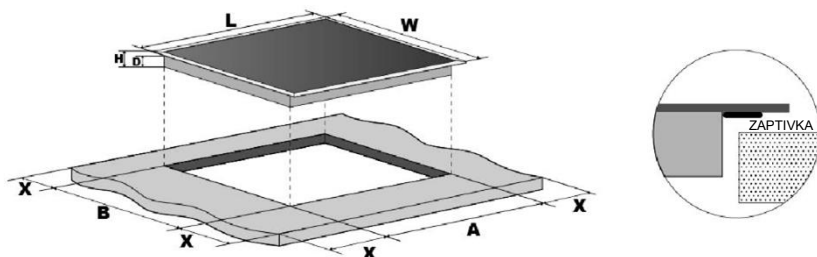
Težina i dimenzije su približne. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, možemo da promenimo specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

Ugradnja

Izbor opreme za ugradnju

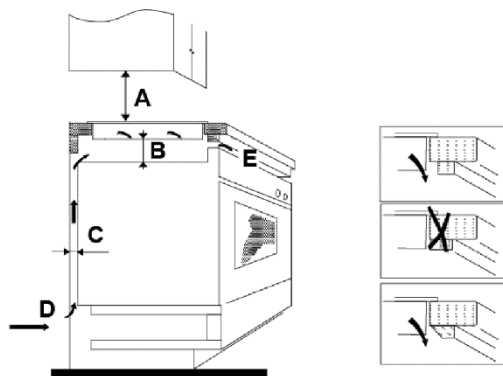
- Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.
 - U svrhu ugradnje i upotrebe, potrebno je ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.
 - Uverite se da je debljina radne površine najmanje 30 mm. Izaberite materijal radne površine otporan na toplotu kako biste izbegli veće deformacije izazvane toplotnim zračenjem iz ploče.
- U skladu sa prikazom u nastavku:

Upozorenje: Materijal radne površine mora da koristi impregnirano drvo ili drugi izolacioni materijal.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI32CBB	290	520	58	54	270	490	50 mini

U svakom slučaju, uverite se da se ploča za kuvanje dobro provetrava i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je ploča u dobrom radnom stanju. Kao što je prikazano u nastavku
Napomena: Sigurnosno rastojanje između vruće ploče i ormara iznad vruće ploče treba da bude najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ulaz vazduha	Izlaz vazduha 5 mm

Pre nego što ugradite ploču, uverite se

- da je radna površina kvadratna i ravna i da nikakvi strukturni elementi ne ometaju prostorne zahteve.
- da je radna površina izrađena od materijala otpornog na toplotu.
- Ako je ploča postavljena iznad rerne, rerne ima ugrađeni ventilator za hlađenje.
- Ugradnja je u skladu sa svim zahtevima za zazor i važećim standardima i propisima.
- da je odgovarajući izolacioni prekidač, koji obezbeđuje potpuno isključenje iz mrežnog napajanja, ugrađen u trajno ožičenje, montiran i pozicioniran u skladu sa lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
- Tip izolacionog prekidača mora da bude odobren i da obezbedi razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovu varijaciju zahteva).
- da je izolacioni prekidač lako dostupan kupcu kada se ugradi ploča
- ako imate sumnje u vezi sa ugradnjom, obratite se lokalnim građevinskim organima i pogledajte lokalne zakone
- da koristite završne slojeve otporne na toplotu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču.

Nakon ugradnje ploče, uverite se

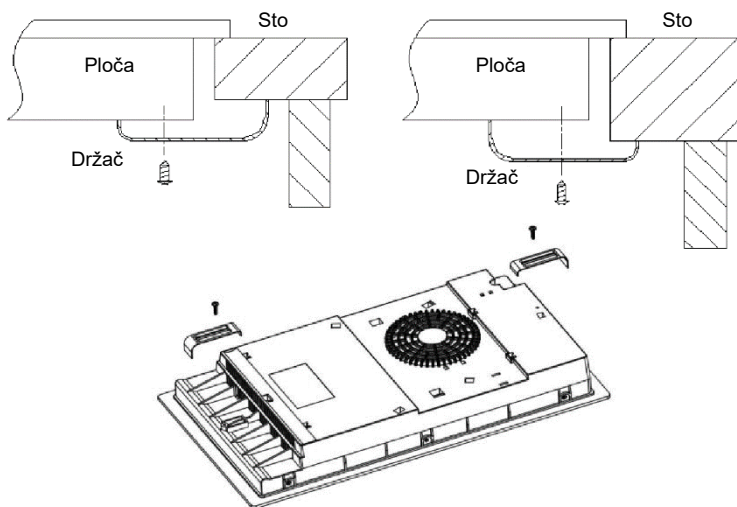
- Kabl za napajanje nije dostupan preko vrata ormara ili fioka.
- Postoji adekvatan protok vazduha izvan ormarića do baze ploče za kuvanje.
- Ugrađena je zaštitna toplotna barijera ispod osnovne ploče ako se ploča ugrađuje iznad prostora fioke ili ormara.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

Pre lociranja pričvrstnih držača

Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na upravljačke elemente koje štrče iz ploče.

Lociranje pričvrstnih držača (2 kom)

- Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na upravljačke elemente koje štrče iz ploče.
- Pričvrstite ploču na radnu površinu tako da zavijete četiri držača na dno ploče (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
- Podesite položaj nosača tako da odgovara različitoj debljini radne površine.

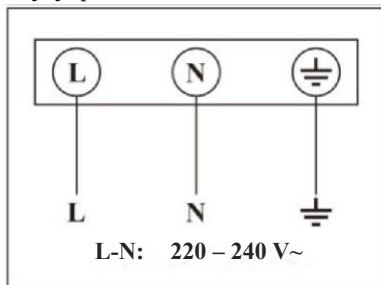


Opres

- Ploča za kuvanje mora ugraditi kvalifikovano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju samostalno.
- Ploča se ne sme montirati na rashladnu opremu, mašine za pranje sudova i rotacione mašine za sušenje.
- Ploča za kuvanje mora biti ugrađena tako da se može obezbediti bolje toplotno zračenje kako bi se povećala njena pouzdanost.
- Zid i zona indukovanog grejanja iznad radne površine moraju da izdrže toplotu.
- Da bi se izbegla oštećenja, slojevito umetanje sloja i lepak moraju biti otporni na toplotu.
- Parni čistač se ne sme koristiti.
- Ova keramička ploča se može priključiti samo na napajanje sa impedansom sistema ne većom od 0,427 oma. U slučaju da je potrebno, konsultujte svog dobavljača za informacije o impedansi sistema.

Priključivanje ploče na električnu mrežu

Napajanje treba da bude priključeno u skladu sa relevantnim standardom ili jednopolnim prekidačem. Metod priključivanja je prikazan u nastavku.



- Ako je kabl oštećen ili ga je potrebno zameniti, to treba da uradi tehničar za postprodajne usluge pomoću odgovarajućeg alata kako bi se izbegle nezgode.
- Ako se uređaj priključuje direktno na električnu mrežu, mora da se ugradi omnipolarni prekidač sa minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
- Osoba koja vrši ugradnju mora da se uveri da je napravljen ispravan električni priključak, kao i da je u skladu sa bezbednosnim propisima.
- Kablovi ne smeju biti savijeni ili sabijeni.
- Kablovi moraju redovno da se proveravaju i sme da ih menja samo odgovarajuće kvalifikovano lice.



**ODLAGANJE
NA OTPAD: Nemojte
odlagati ovaj proizvod
kao nesortirani
komunalni otpad.
Radi posebne obrade,
neophodno je obaviti
zasebno prikupljanje
takvog otpada.**

Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom direktivom 2012/19/EU i u skladu sa zakonodavstvom Ujedinjenog Kraljevstva S.I. 3113/2013 za električni i elektronski otpad (WEEE). Ako obezbedite pravilno odlaganje ovog uređaja, pomoći ćete u sprečavanju moguće štete po životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koja može da nastane usled nepravilnog odlaganja.

Simbol na proizvodu ukazuje na to da se on ne može tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Potrebno je da ga odnesete na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske robe.

Ovaj uređaj zahteva poseban način odlaganja. Za detaljnije informacije u vezi sa obradom, ponovnim korišćenjem i reciklažom ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Za detaljnije informacije o obradi, ponovnom korišćenju i reciklaži ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826.

Uslov	Potrošnja energije	Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje
Režim isključenosti	0,5 W	20 min.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ НАВЕДЕНІ ДАЛІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ.

Установлення

Небезпека ураження електричним струмом

- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- Надзвичайно важливим та обов'язковим є під'єднання приладу до правильно влаштованого захисного заземлення.
- У стаціонарну електропроводку має бути вмонтовано пристрій розмикання струму згідно з правилами прокладання електропроводки.
- Будь-які зміни до побутової системи електропроводки може вносити лише кваліфікований електрик.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека порізів

- Будьте обережні – краї панелі гострі.
- Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

Важливі інструкції з техніки безпеки

- Уважно прочитайте ці інструкції, перш ніж встановлювати цей прилад або користуватися ним.
- Не кладіть на прилад будь-які займисті матеріали або речі з таких матеріалів.
- Передайте цю інформацію особам, відповідальним за встановлення приладу, оскільки це може знизити ваші витрати на встановлення.
- Для запобігання небезпечним ситуаціям прилад слід встановлювати із дотриманням цих інструкцій з монтажу.
- Встановлення та заземлення цього приладу має виконувати тільки особа з належною кваліфікацією.

- Цей прилад слід підключати до мережі, обладнаної роз'єднувачем, який забезпечує повне від'єднання приладу від мережі електроживлення.
- **УВАГА!** Використовуйте тільки захисні кожухи для варильної панелі виробника варильного приладу, або захисні кожухи, рекомендовані виробником приладу в інструкціях з експлуатації як придатні для цієї мети, або ж захисні кожухи, вбудовані в прилад. Використання неналежних захисних кожухів може призвести до нещасних випадків.
- Неправильне встановлення приладу може призвести до анулювання гарантії або претензій зі страхування цивільної відповідальності.
- У розділі “Установлення” детально описано цю процедуру.

Експлуатація і технічне обслуговування

Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на розбитій або тріснутій варильній панелі. Якщо поверхня варильної панелі розбилася або тріснула, відразу від'єднайте прилад від електромережі (за допомогою настінного вимикача) і зверніться до кваліфікованого технічного фахівця.
- Перед очищенням або обслуговуванням вимикайте варильну панель за допомогою настінного вимикача.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека для здоров'я

- Цей прилад відповідає вимогам стандартів електромагнітної безпеки.

Небезпека гарячої поверхні

- Під час експлуатації приладу його доступні частини нагріваються до високої температури і можуть спричинити опіки.

- Не допускайте контакту частин свого тіла, одягу чи будь-яких інших предметів, окрім придатного кухонного посуду, зі склокерамічною поверхнею до того, як вона охолоне.
- Не слід залишати на поверхні варильної панелі металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки й кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.
- Ручки кухонного посуду можуть сильно нагріватися. Перевірте, чи ручки кухонного посуду не нависають над іншими ввімкненими зонами приготування. Ручки посуду мають бути недоступними для дітей.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до опіків.

Небезпека порізів

- Після втягування захисної кришки стає доступним дуже гостре лезо шкребка варильної панелі. Користуйтеся шкребком надзвичайно обережно. Обов'язково зберігайте його в безпечному й недоступному для дітей місці.
- Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

Важливі інструкції з техніки безпеки

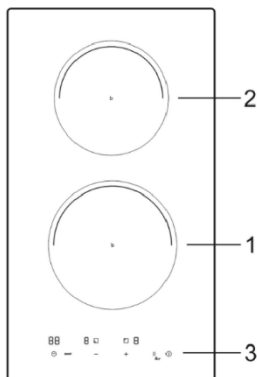
- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду. Потрапляння на варильну панель киплячих рідин може призвести до утворення диму, а жирні бризки можуть загорітися.
- Ніколи не використовуйте свій прилад як робочу поверхню чи поверхню для зберігання речей.
- Не залишайте на варильній панелі будь-які предмети чи кухонне начиння.
- Ніколи не використовуйте прилад для нагрівання чи опалювання приміщення.
- Після використання обов'язково вимикайте зони приготування та варильну панель згідно з описом у цьому посібнику (тобто з використанням сенсорних елементів керування).

- Не дозволяйте дітям гратися з приладом чи сидіти, стояти або лізти на нього.
- Не зберігайте у шафках над варильною панеллю предмети, цікаві для дітей. Діти, що намагатимуться залізти на варильну панель, можуть серйозно травмуватися.
- Не залишайте дітей на самоті чи без нагляду поблизу варильної панелі, що використовується.
- Дітей чи осіб з обмеженими можливостями щодо використання приладу має проінструктувати відносно експлуатації приладу відповідальна та компетентна особа. Інструктор повинен пересвідчитися, що вони здатні користуватися приладом безпечно для себе та для оточення.
- Не виконуйте ремонт чи заміну будь-яких частин приладу за винятком випадків, коли це дозволено в даному посібнику. Усі інші операції з обслуговування приладу має виконувати кваліфікований технічний спеціаліст.
- Не використовуйте для чищення варильної панелі паровий очищувач.
- Не ставте й не кидайте на варильну панель важкі предмети.
- Не ставайте на варильну панель.
- Не використовуйте кухонний посуд із зубчастими краями й не пересувайте посуд по скляній поверхні, щоб не подряпати скло.
- Не використовуйте для миття варильної панелі металічні губки чи будь-які інші жорсткі абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати керамічну поверхню.
- У разі пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особи з подібною кваліфікацією.
- Цей прилад призначений для використання тільки в побутовому середовищі! Комерційне використання будь-якого виду не покривається гарантією виробника!
- **УВАГА!** Виріб і його частини, яких може торкатися користувач, сильно нагріваються під час використання.

- Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.
- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям заборонено проводити очищення й користувацьке обслуговування приладу без нагляду.
- **УВАГА!** Приготування з використанням олії чи жиру без нагляду за варильною панеллю є небезпечним і може спричинити пожежу. **ЗАБОРОНЕНО** гасити полум'я водою; вимкніть прилад і накрийте вогонь — наприклад, кришкою чи пожежною ковдрою.
- **УВАГА!** Небезпека пожежі: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- **УВАГА!** Якщо поверхня (варильних панелей зі склокераміки або подібного матеріалу, що закриває деталі під напругою) тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Заборонено використовувати паровий очищувач.
- Цей прилад не призначений для експлуатації з використанням зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- **ОБЕРЕЖНО!** Потрібно стежити за процесом приготування. Стан страв, що готуються швидко, потрібно контролювати безперервно.
- Шнур живлення не доступний після встановлення.

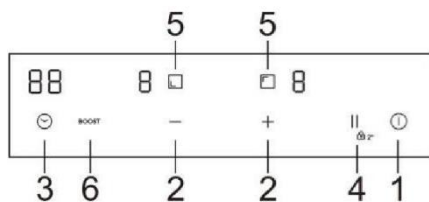
Огляд виробу

Вид згори



1. Зона 1 800 Вт, до 2 100 Вт під час прискореного нагріву
2. Зона 1 200 Вт, до 1 500 Вт під час прискореного нагріву
3. Панель керування

Панель керування



1. Елемент керування “УВИМК/ВИМК”
2. Клавіша регулювання живлення / таймера
3. Керування таймером
4. Пауза / блокування клавіш
5. Кнопки вибору зон нагріву

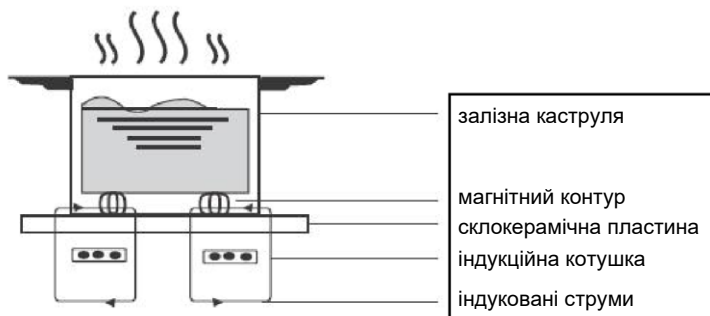
Інформація про виріб

Керамічна / індукційна варильна панель може задовольнити широкий діапазон кулінарних потреб завдяки нагріванню за допомогою дрітків високого опору, мікрокомп'ютерному управлінню та функціям вибору різних рівнів потужності, що робить її дійсно оптимальним варіантом вибору для сучасної родини.

Панель створена з огляду на клієнта і є втіленням персоналізованого дизайну. Варильна панель — це надійний та безпечний прилад, що зробить ваше життя комфортним і дозволить повною мірою ним насолоджуватися.

Приготування їжі на індукційній варильній панелі

Приготування їжі на індукційній варильній панелі – це безпечно, сучасна та економічна технологія. Вона базується на електромагнітних вібраціях, що генерують тепло безпосередньо в кухонному посуді, а не шляхом нагрівання скляної поверхні. Скло нагрівається тільки внаслідок контакту з нагрітим посудом.



Перед використанням вашої нової індукційної варильної панелі

- Прочитайте цей посібник, приділивши особливу увагу розділу “Попередження про необхідність дотримання техніки безпеки”.
- Зніміть з індукційної варильної панелі всі захисні плівки.

Використання засобів сенсорного керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому не потрібно тиснути на них із зусиллям.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Ви чутимете звуковий сигнал щоразу, коли панель реєструватиме дотик.
- Перевіряйте, щоб органи керування були чистими, сухими, а також їх не закривали будь-які предмети (наприклад, кухонне приладдя чи тканина). Навіть тонка плівка води може ускладнити керування варильною панеллю.



Вибір правильного кухонного посуду

- Використовуйте тільки кухонний посуд, придатний для готування на індукційній варильній панелі. На дні посудини або на її пакунку має бути символ індукції.
- Ви можете перевірити придатність посуду за допомогою магніту. Піднесіть магніт до дна посуду. Якщо він прилипне, то цей посуд придатний для індукційного приготування їжі.
- Якщо у вас немає магніту:
 1. Налийте трохи води в каструлю, яку хочете перевірити.
 2. Виконайте дії, описані в розділі “Початок приготування”.
 3. Якщо  не блимає на дисплеї і вода нагрівається, то каструля придатна для використання на індукційній варильній панелі.
- Заборонено використовувати посуд, виготовлений із таких матеріалів: чиста неіржавна сталь, алюміній або мідь без намагнічуваного дна, скло, дерево, порцеляна, кераміка й глина.

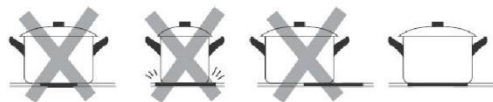


Розмір пальника (мм)	Мінімальний посуд (діаметр/мм)
160	120
180	140

Не використовуйте кухонний посуд із зубчастими краями або нерівним дном.



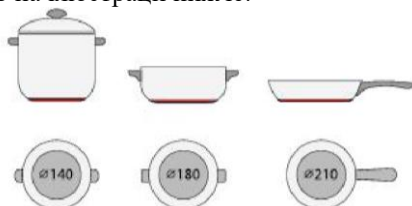
Пересвідчіться, що дно посуду є гладким і рівно прилягає до скляної поверхні, а його розмір збігається з розміром зони приготування. Завжди ставте посуд у центр зони приготування.



Обов'язково піднімайте посуд зі склокерамічної варильної панелі — не тягніть, оскільки він може подряпати скло.



- Використовуйте каструлі з діаметром феромагнітної області (дно каструлі), що відповідає діапазону розмірів у таблиці нижче. (Таблиця 1)
 - Використання посуду меншого розміру може вплинути на ефективність роботи приладу
 - Якщо ви використовуєте посуд із діаметром дна, меншим за зазначений у таблиці вище, варильна панель може не виявляти такий посуд.Відповідно до розміру зони ви можете використовувати посуд різного діаметру, як показано на ілюстрації нижче:



- Якщо феромагнітна ділянка складає лише частину дна посуду, то нагріватиметься винятково ця ділянка, а решта дна не матиме достатньої температури для приготування.



- Якщо феромагнітна ділянка неоднорідна та містить інші матеріали, наприклад, алюміній, це може вплинути на нагрівання та визначення посуду панеллю. Якщо дно посуду виглядає як на ілюстраціях нижче, варильна панель не зможе виявити посуд.



Експлуатація індукційної варильної панелі

Початок приготування

Після ввімкнення живлення звуковий сигнал лунає один раз, усі індикатори світяться протягом 1 секунди, а потім згасають, означаючи, що варильна поверхня перейшла в режим очікування.

1. Торкніться перемикача УВІМК/ВИМК , на всіх індикаторах відобразиться “—”
2. Поставте придатний посуд на зону приготування, яку хочете використати. Пересвідчіться, що дно посуду та поверхня зони приготування чисті й сухі.
3. Торкніться кнопки вибору зони нагріву; індикатор поряд із кнопкою почне блимати
4. Виберіть рівень нагріву, торкаючись кнопки “-” або “+”.
 - Якщо ви не виберете налаштування нагріву протягом 1 хвилини, індукційна варильна панель автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати знову з кроку 1.
 - Ви можете змінювати налаштування нагріву в будь-який момент під час приготування.



Після завершення приготування

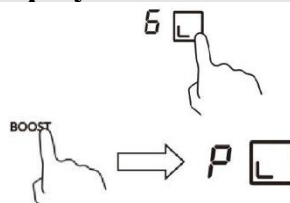
1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, яку хочете вимкнути.
2. Вимкніть конфорку, прокрутивши вниз до “0”.
Переконайтеся, що на дисплеї відображається значення “0”.
3. Вимкніть усю варильну панель, торкнувшись кнопки “УВІМК/ВИМК”.
4. Будьте обережні: поверхні гарячі
Відобразиться літера “H”. Вона означає, що зона приготування занадто гаряча, щоб її торкатися. Цей символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для енергозбереження; якщо потрібно підігріти інший посуд — скористайтесь гарячою варильною поверхнею.



Використання функції прискореного нагріву

Активація функції Boost (Прискорений нагрів)

1. Виберіть зону з функцією прискореного нагріву.
2. Торкніться кнопки прискореного нагріву BOOST, коли дисплей блиматиме й відображатиметься індикація рівня потужності “P”.



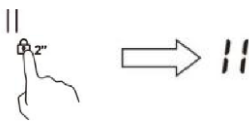
Скасування функції Boost (прискореного нагріву)

1. Виберіть зону з функцією прискореного нагріву.
2. Торкніться кнопки “мінус” , щоб скасувати функцію прискореного нагріву, і виберіть рівень, який потрібно встановити.
- Функція прискореного нагріву може застосовуватися лише 5 хвилин, після чого зона автоматично перейде на рівень 9.



Використання функції паузи

1. Натисніть кнопку “Пауза”, і зони нагріву  перестануть працювати. Усі індикатори зон показуватимуть “||”   
2. Ще раз натисніть кнопку “Пауза” , і всі зони нагріву повернуться до початкових налаштувань.
- Ця функція доступна під час роботи однієї або декількох зон нагріву.
- Якщо протягом 30 хвилин не скасувати режим зупинки, індукційна варильна панель автоматично вимкнеться.



Блокування елементів керування

- Ви можете заблокувати кнопки керування панелі, щоб запобігти ненавмисному її використанню (наприклад, випадковому вмиканню дітьми зон приготування).
- Коли кнопки керування заблоковано, всі вони не працюватимуть, за винятком кнопки УВІМК/ВИМК.
- Блокування органів керування можна активувати/деактивувати, коли варильна панель увімкнена/вимкнена.

Блокування органів керування

Торкніться кнопки блокування кнопок  на 2 секунди. Індикатор таймера відобразить значення “Lo”.

Розблокування органів керування

1. Торкніться кнопки блокування керування  та утримуйте її впродовж 2 секунд.
2. Після цього можна почати користуватися варильною поверхнею.



Коли варильна панель перебуває в режимі блокування, то вимкнено всі елементи керування, за винятком кнопки УВІМК/ВИМК. Ви завжди зможете вимкнути варильну панель кнопкою УВІМК/ВИМК у разі екстреної необхідності, проте після повторного увімкнення спочатку слід обов'язково розблокувати панель, щоб мати змогу керувати нею.

Попередження про остаточне тепло

Якщо варильна панель працює протягом певного часу, вона зберігає залишкове тепло. Відображається символ “H”, попереджаючи про необхідність триматися подалі від панелі.



Автоматичне вимкнення

Для захисту варильної поверхні її оснащено функцією автоматичного вимикання. Ця функція спрацює, якщо ви забудете вимкнути зону приготування. Час вимикання за замовчуванням зазначено в таблиці нижче:

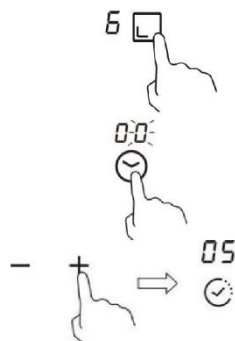
Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер роботи за замовчуванням (години)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Використання таймера

- Ви можете використовувати його як таймер відсікання, щоб вимкнути одну або декілька зон приготування після закінчення часу.
- Можна встановити таймера максимум на 99 хвилин.

Використання таймера для вимкнення однієї або декількох зон приготування

1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, для якої потрібно налаштувати таймер.
2. Торкніться елемента керування таймером, на дисплеї таймера з'явиться "00", і "00" почне блимати.
3. Встановіть час від 1 до 99 хвилин, торкаючись кнопок "-" або "+" таймера (наприклад, 5).



4. Одне натискання кнопки "+" збільшує час на одну хвилину, одне натискання кнопки "-" зменшує час на одну хвилину. Коли встановлений час перевищує 99 хвилин, він автоматично повертається до "00". Якщо одночасно натиснути кнопки "-" та "+", індикатор відобразить "00".
5. Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відобразиться час, що залишається.

ПРИМІТКА. У правому нижньому куті індикації рівня потужності відобразиться червона точка. Вона позначає вибрану зону.

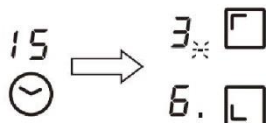
6. Після закінчення часу приготування відповідна зона приготування автоматично вимкнеться.

Примітка. Інші зони приготування продовжать функціонувати, якщо її було ввімкнено раніше.



Якщо таймер установлено більш ніж для однієї зони:

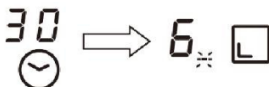
1. Під час налаштування таймера для декількох зон приготування відображаються відповідні їм червоні точки. На дисплеї таймера відображається значення у хвилинах. Крапка відповідної зони блимає.



(налаштовано на 15 хвилин)

(налаштовано на 45 хвилин)

2. Після зворотного відліку часу за допомогою таймера відповідна зона вимкнеться. Потім дисплей відобразить новий таймер зворотного відліку, і крапка відповідної зони почне блимати.



Примітка. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, і на індикаторі таймера відобразиться відповідний таймер.

Рекомендації з приготування

Обсмажуючи їжу, будьте обережні, оскільки жир та олія дуже швидко нагріваються, особливо в разі використання режиму прискореного нагріву. Коли температура жиру та олії стає дуже високою, вони можуть спалахнути, що може призвести до серйозного ризику пожежі.

Поради з приготування їжі

- Коли їжа незабаром закипить, зменште потужність.
- Використання кришки скоротить час приготування та зекономить електроенергію завдяки збереженню тепла.
- Зменшіть до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати з високою потужністю та зменште її налаштування, коли страва повністю прогріється.

Приготування на повільному вогні, приготування рису

- Приготування на повільному вогні відбувається за температури приблизно 85°C, коли пухирці пари починають підніматися до поверхні рідини в каструлі. Це корисний метод отримання смачних супів та нижніх страв із тушкованого м'яса, оскільки дає можливість отримати смачну та ароматну, але не переварену страву. Ви також можете готувати за температури нижче кипіння соуси на основі яєць та соуси, загущені мукою.
- Для готування деяких страв, зокрема з рису методом поглинання рідини, імовірно, буде потрібно встановити значення вище мінімального. Це забезпечить належне приготування їжі за рекомендований час.

Підсмажування м'яса

Для приготування соковитих смачних стейків:

1. Перед приготуванням витримайте м'ясо протягом 20 хвилин за кімнатної температури.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Пензлем змастіть обидва боки стейка олією. Додайте трохи олії на гарячу сковороду, а потім покладіть на неї м'ясо.
4. Під час приготування переверніть стейк тільки один раз. Точний час приготування залежатиме від товщини шматка, а також потрібного ступеню приготування. Час приготування може становити 2-8 хвилин для кожного боку. Натисніть на стейк, щоб перевірити його готовність, — що він жорсткіший, тим ближчий до ступеню “well done”.
5. Покладіть стейк “відпочити” на кілька хвилин на теплу тарілку, щоб м'ясо стало ніжнішим перед подачею.

Обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням

1. Виберіть сумісні зі склокерамічними варильними панелями вок із плоским дном або велику сковорідку.
2. Підготуйте всі інгредієнти та посуд. Obsmaжування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням має бути швидким. Якщо потрібно приготувати велику кількість продуктів, обсмажуйте їх кількома маленькими порціями.
3. Попередньо розігрійте сковороду і додайте дві столових ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, зніміть його зі сковороди і зберігайте теплим.
5. Obsmaжте овочі. Коли вони будуть гарячими, але ще хрусткими, зменште температуру зони приготування, поверніть у сковороду приготоване м'ясо та додайте соус.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, щоб вони рівномірно нагрілися.
7. Подавайте на стіл відразу ж.

Налаштування нагріву

Налаштування нагріву	Придатність
1 - 2	- делікатне нагрівання невеликої кількості їжі - розтоплення шоколаду, масла і нагрівання продуктів, які швидко підгорають - варіння на повільному вогні - повільне підігрівання
3 - 4	- розігрівання їжі - швидке кип'ятіння - приготування рису
5 - 6	млинці
7 - 8	- пасерування - приготування пасты
9	- обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням - підрум'янювання - доведення супу до кипіння - кип'ятіння води

Догляд та очищення

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення скла (сліди від дотику пальців та інші залишки, плями від їжі або рідин, що не містять цукру, на склі)	- Вимкніть живлення варильної панелі. - Нанесіть на варильну панель засіб для чищення, поки скло ще тепле (але не гаряче)! - Змийте водою та витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. - Увімкніть живлення варильної панелі.	- Якщо живлення варильної панелі вимкнено, індикатор гарячої поверхні не світитиметься, проте зона приготування може залишатися гарячою! Будьте максимально обережні. - Жорсткі губки, деякі нейлонові губки для миття посуду та жорсткі/абразивні засоби для чищення можуть подряпати скло. Щоб перевірити, чи підходить засіб для чищення або губка для скляних поверхонь, обов'язково читайте етикетку. - У жодному разі не залишайте залишки засобу на варильній панелі: на склі можуть з'явитися плями.
Бризки та краплі рідини, що містить цукор, на скляній поверхні	Негайно видаляйте ці залишки за допомогою ножа для оброблення риби чи шкребка з гострим лезом, придатного для чищення склокерамічних варильних панелей; будьте обережні, щоб не обпектися в разі контакту з гарячими зонами приготування: - вимкніть живлення варильної панелі за допомогою настінного вимикача. - Тримайте лезо чи шкребок під кутом 30°, зніміть забруднення в напрямку холодної зони варильної панелі. - Видаліть забруднення рушником для посуду чи паперовим рушником. - Виконайте кроки з 2 до 4 параграфа "Щоденні забруднення скла" вище.	- Якщо швидше видаляйте плями, що утворилися в результаті виливання на скло їжі, зокрема, такої, що містить цукор. Якщо вони застигнуть на склі, то можуть виникнути проблеми з видаленням таких плям, або ж вони можуть навіть назавжди пошкодити скляну поверхню. - Небезпека порізів: після знімання захисної кришки зі шкребка відкривається дуже гостре лезо. Користуйтеся шкребок надзвичайно обережно. Обов'язково зберігайте його в безпечному й недоступному для дітей місці.
Потрапляння рідини на органи сенсорного керування	- Вимкніть живлення варильної панелі. - Вберіть розливу рідину. - Витріть зону органів сенсорного керування чистою вологою губкою чи тканиною. - Витріть цю зону насухо паперовим рушником. - Увімкніть живлення варильної панелі.	У разі потрапляння рідини може пролунати звуковий сигнал, після чого варильна панель вимкнеться, а сенсорні елементи керування не будуть функціонувати. Перш ніж знову вмикати варильну панель, обов'язково витріть насухо зону сенсорного керування.

Поради й підказки

Проблема	Можливі причини	Що робити
Варильна панель не вмикається.	Відсутнє живлення.	Пересвідчіться, що варильна панель під'єднана до джерела електроживлення та ввімкнена. Перевірте наявність електроживлення у вашому будинку чи районі. Якщо ви перевірили все, але проблему не усунуто, зателефонуйте кваліфікованому технічному спеціалісту.
Сенсорні кнопки не реагують на торкання.	Органи керування заблоковано.	Розблокуйте органи керування. Див. розділ “Експлуатація склокерамічної варильної панелі”.
Сенсорні кнопки погано реагують на торкання.	Можливо, на поверхні панелі керування є тонка плівка води, або ж ви торкаєтеся кнопок кінчиком пальця, а не подушечкою.	Пересвідчіться, що панель керування суха, і торкайтеся кнопок подушечкою пальця.
Скло подряпане.	Кухонний посуд із нерівними краями. Використовуються невідповідні абразивні губки чи засоби для чищення.	Використовуйте кухонний посуд із гладким і плоским дном. Див. розділ “Вибір правильного посуду”. Див. розділ “Догляд та очищення”.
Під час використання певного посуду чути тріск або клацання.	Причиною може бути конструкція цього посуду (шари різних металів по-різному вібрують).	Це нормальна властивість посуду і не вказує на несправність приладу.
Коли ввімкнено інтенсивний нагрів, індукційна варильна панель видає негучне гудіння.	Це пов'язано з особливостями індукційного приготування.	Це нормальне явище, однак шум має зменшуватися чи повністю зчезнути після зменшення рівня нагріву.
Під час роботи індукційної варильної панелі чути шум вентилятора.	Для запобігання перегріванню електроніки в індукційну варильну панель вбудовано охолоджувальний вентилятор. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення індукційної варильної панелі.	Це нормальне явище, яке не потребує втручання. Не вимикайте живлення індукційної варильної панелі настінним вимикачем, поки працює вентилятор.
Посуд не нагрівається, і на дисплеї відображається відповідна позначка.	Індукційна варильна панель не може виявити посуд, оскільки він не придатний для індукційного нагрівання. Індукційна варильна панель не може виявити посуд, оскільки він надто малий для зони приготування або стоїть не в центрі зони.	Використовуйте кухонний посуд, придатний для приготування на індукційній варильній панелі. Див. розділ “Вибір правильного кухонного посуду”. Поставте посуд у центрі зони приготування та пересвідчіться, що його дно відповідає розміру зони.
Індукційна варильна панель або зона приготування неочікувано вимкнулися, лунає звуковий сигнал і відображається код помилки (зазвичай з однієї чи двох цифр на дисплеї таймера приготування).	Технічна несправність.	Запишіть буквено-цифровий код помилки, вимкніть живлення індукційної варильної панелі за допомогою настінного вимикача і зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста.

Відображення несправності й перевірка

У разі виникнення аномальних ситуацій індукційна варильна панель автоматично перейде в захисний режим і відобразить відповідні захисні коди:

Проблема	Можливі причини	Що робити
E4/E5	Несправність датчика температури	Зверніться до постачальника.
E7/E8	Несправність датчика температури БТІЗ.	Зверніться до постачальника.
E2/E3	Неналежне значення напруги живлення	Перевірте електропостачання. Увімкніть живлення після успішної перевірки електропостачання.
E6/E9	Погане розсіювання тепла, генерованого індукційною варильною панеллю	Після того, як індукційна варильна панель охолоне, знову увімкніть її.

Вище наведено опис виявлення та усунення найпоширеніших несправностей.

Щоб уникнути будь-яких небезпек і пошкоджень, пов'язаних з індукційною варильною панеллю, не розбирайте її самостійно.

Технічні характеристики

Індукційна варильна панель	CI32CBV
Зони приготування	2 зони
Напруга електроживлення	220-240 В~ 50/60 Гц
Установлена електрична потужність	3600 Вт
Габарити виробу Г×Ш×В (мм)	290×520×58
Розміри отвору для вбудовування А×В (мм)	270×490

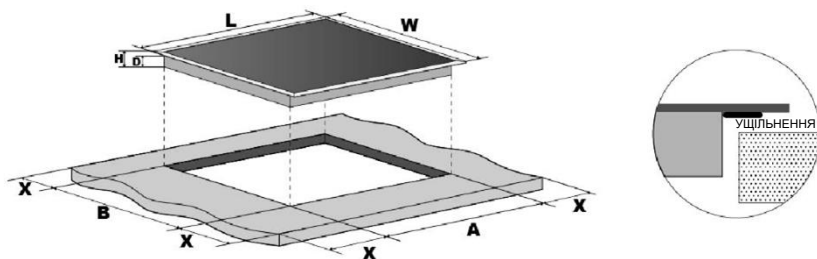
Маса й габаритні розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо до вдосконалення нашої продукції, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн виробів без попереднього повідомлення.

Установлення

Вибір обладнання для встановлення

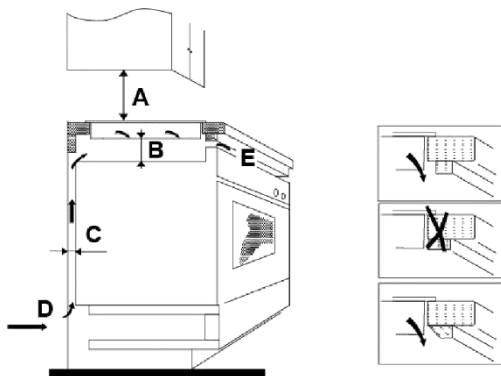
- Виріжте в робочій поверхні отвір відповідно до розмірів, зазначених на кресленні.
- Для встановлення та експлуатації панелі навколо отвору слід залишити щонайменше 50 мм простору.
- Пересвідчіться, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм. Вибирайте термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб запобігти значній деформації через випромінювання тепла від варильної панелі. Як показано нижче:

Увага! Для матеріалу робочої поверхні потрібно використовувати просочену деревину або інший ізоляційний матеріал.



	Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Г (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
СІЗ2СВВ	290	520	58	54	270	490	мін. 50

Обов'язково пересвідчіться, що варильна панель має хорошу вентиляцію, а впускні та випускні отвори для повітря не заблоковано. Переконайтеся, що варильна панель у належному робочому стані. Як показано нижче. Примітка. Із міркувань безпеки відстань між варильною панеллю та будь-якою шафою над нею має становити щонайменше 760 мм.



А (мм)	В (мм)	С (мм)	Д	Е
760	мін. 50	мін. 20	Повітрязабірник	Отвір для випуску повітря (5 мм)

Перед встановленням варильної панелі забезпечте виконання таких умов:

- робоча поверхня прямокутна й плоска, а конструкційні елементи не порушують вимоги щодо потрібного простору для встановлення;
- робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу;
- якщо варильна панель устатковується над духовою шафою, ця шафа має бути обладнана вбудованим охолоджувальним вентилятором;
- устаткування відповідає всім вимогам щодо зазорів та застосовуваним стандартам і нормативним вимогам;
- постійна проводка обладнана придатним роз'єднувачем, який забезпечує повне від'єднання приладу від мережі електроживлення, установленим із дотриманням місцевих правил і норм.
- Це має бути роз'єднувач схваленого типу з повітряним проміжком між контактами, що дорівнює 3 мм на всіх полюсах (або на всіх провідниках фази (активних), якщо місцеві вимоги щодо проводки дозволяють такий варіант);
- після встановлення варильної панелі користувач матиме зручний доступ до роз'єднувача;

- якщо у вас є сумніви щодо встановлення, зверніться за консультацією до служби технічного нагляду вашого будинку;
- для облицювання поверхні стін навколо варильної панелі слід використовувати термостійкі та легко очищувані матеріали (наприклад, керамічні кахлі).

Установлюючи варильну панель, забезпечте виконання таких умов:

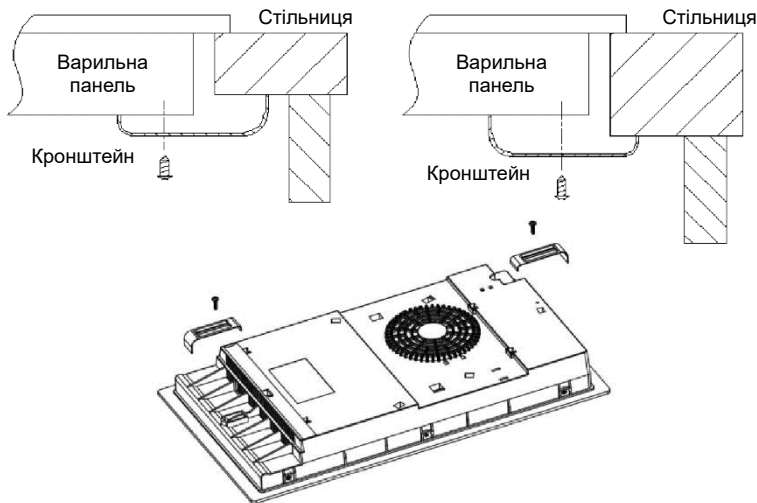
- До кабелю живлення не можна отримати доступ через дверцята й висувні ящики кухонної шафи.
- Є достатній потік повітря ззовні шафи до основи варильної панелі.
- Якщо варильну панель встановлено над висувним ящиком або шафою, під основою панелі має бути розташований термозахисний бар'єр.
- Роз'єднувач живлення легкодоступний для користувача.

Перед установленням фіксувальних кронштейнів

Прилад слід встановлювати на стійкій та рівній поверхні (використайте упаковку). Не застосовуйте силу до елементів керування, що виступають з поверхні панелі.

Розташування фіксувальних кронштейнів (2 шт.)

- Прилад слід встановлювати на стійкій та рівній поверхні (використайте упаковку). Не застосовуйте силу до органів керування, що виступають з поверхні панелі.
- Після встановлення закріпіть панель на робочій поверхні за допомогою чотирьох кронштейнів у нижній частині панелі (див. малюнок).
- Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до товщини робочої поверхні в різних місцях.



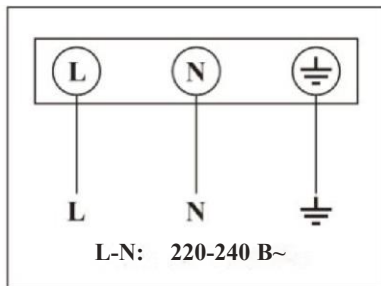
Застереження

- Варильну панель має встановлювати лише кваліфікований персонал або технічні спеціалісти. У нас є спеціалісти, які можуть надати вам цю послугу. У жодному разі не виконуйте встановлення самостійно.
- Варильну панель заборонено встановлювати над охолоджувальним обладнанням, посудомийними машинами та сушильними машинами.
- Варильну панель слід встановлювати таким чином, щоб забезпечити оптимальне розсіювання генерованого нею тепла.
- Стіна та зона над робочою поверхнею мають витримувати дію тепла.
- Для запобігання пошкодженням багатшарова структура та клейкий матеріал мають бути стійкими до нагрівання.

- Заборонено використовувати паровий очищувач.
- Цю склокерамічну панель можна під'єднувати тільки до джерела електроживлення з імпедансом системи не більше 0,427 Ом. За необхідності зверніться для отримання інформації про імпеданс системи до організації енергопостачання.

Підключення варильної панелі до джерела електроживлення

Джерело електроживлення у відповідності до застосовного стандарту має бути під'єднане до стандартного або однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб під'єднання показано нижче.



- Якщо кабель було пошкоджено чи його потрібно замінити, цю операцію має проводити лише технічний фахівець із післяпродажного обслуговування з використанням належних інструментів. Інакше існує небезпека нещасних випадків.
- Якщо пристрій під'єднано напряму до джерела електропостачання, слід встановити всеполюсний вимикач із мінімальним проміжком між контактами 3 мм.
- Особа, що проводить монтаж, має пересвідчитися, що електричне з'єднання виконано правильно згідно з вимогами техніки безпеки.
- Заборонено згинати чи затискати кабель.
- Слід регулярно перевіряти кабель; його заміну може проводити лише особа з належною кваліфікацією.



УТИЛІЗАЦІЯ:
Не викидайте цей виріб як несортоване побутове сміття. Такі відходи потрібно збирати окремо для подальшої спеціальної переробки.

Цей прилад марковано відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU і згідно із законодавством Великої Британії S.I. 3113/2013 про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи належну утилізацію цього приладу, ви допомагаєте уникнути шкоди довкіллю та здоров'ю людей, яка може бути заподіяна в разі недотримання відповідних правил.

Символ на виробі вказує, що з ним не можна поводитися як із побутовими відходами. Виріб слід здати на відповідний пункт збирання відходів електричного та електронного обладнання.

Цей прилад вимагає утилізації спеціалістами з поводження з відходами. Для отримання докладнішої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, де було придбано виріб.

Для отримання подальшої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву міську адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, де було придбано виріб.

Дані про низьке енергоспоживання відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826.

Стан	Споживана потужність	Час, після якого обладнання автоматично досягає стану
Режим вимкнення	0,5 Вт	20 хв

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Candy, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/candy-ugradna-ploca-ci32cbb-akcija-cena/>