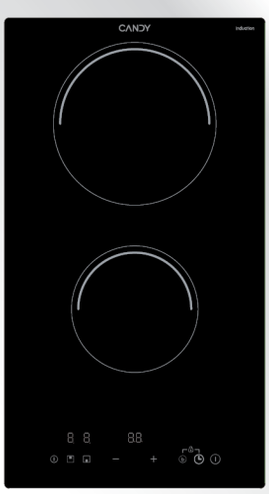
Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Candy Piano cottura CID 30/1 o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cucine e Piani cottura

22
PAP

CANDY

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
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
Induktsioonpliidiplaadi kasutusjuhend	EESTI
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
Indukcinės kaitlentės naudojimo instrukcija	LIETUVIŲ K.
Indukcijas plīts virsmas lietošanas instrukcija	LATVIEŠU
Instructiehandleiding voor inductiekookplaat	NEDERLANDS
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Manual de instrucțiuni pentru plita cu inducție	ROMÂNĂ
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели	РУССКИЙ
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
دليل التعليمات للموقد الحثي	العربية



CID 30/1

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

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS 02

SPECIFICATIONS 07

PRODUCT OVERVIEW 08

OPERATION INSTRUCTIONS 10

QUICK START GUIDE 18

CLEANING AND MAINTENANCE 20

TROUBLESHOOTING 21

INSTALLATION 24

DISPOSAL AND RECYCLING 28

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger
This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage
This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning
The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution
The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention
The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions
This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

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.
- 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.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- 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.

- 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.
- 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
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 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.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should 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.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

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 Induction glass until the surface is cool.

- Keep children away.
- 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.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- 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 rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- 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 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 Induction 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 Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- 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.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	CID 30/1
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X59
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

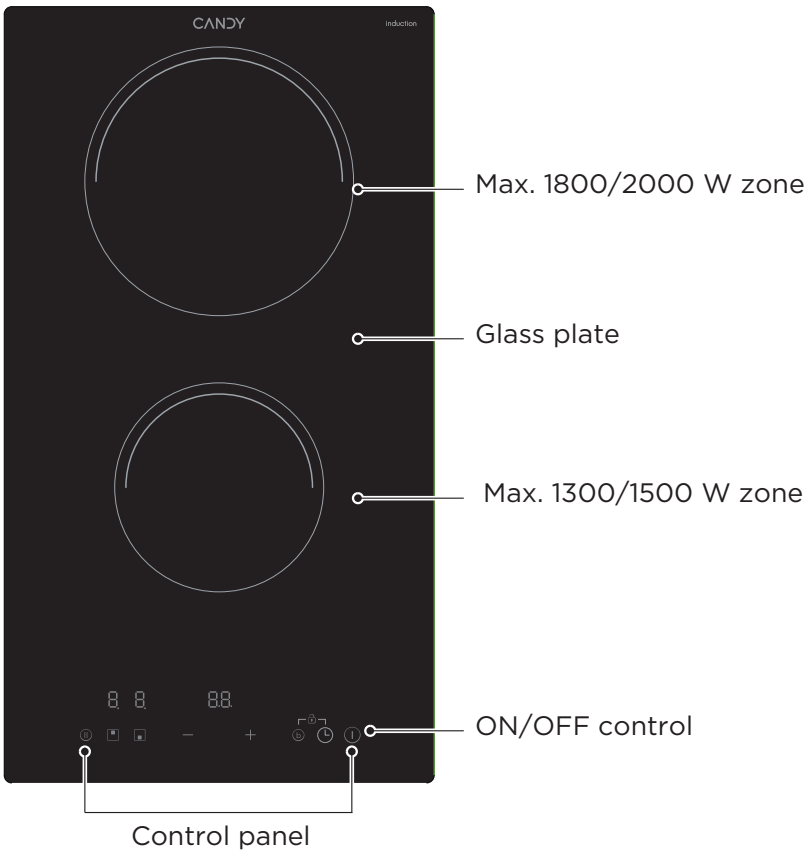
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	CID 30/1	
Type of hob	-	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone1: 16,0 Zone2: 18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L,W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	$EC_{electric\ cooking}$	Zone1: 194,4 Zone2: 183,7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	$EC_{electric\ hob}$	189,1	Wh/kg

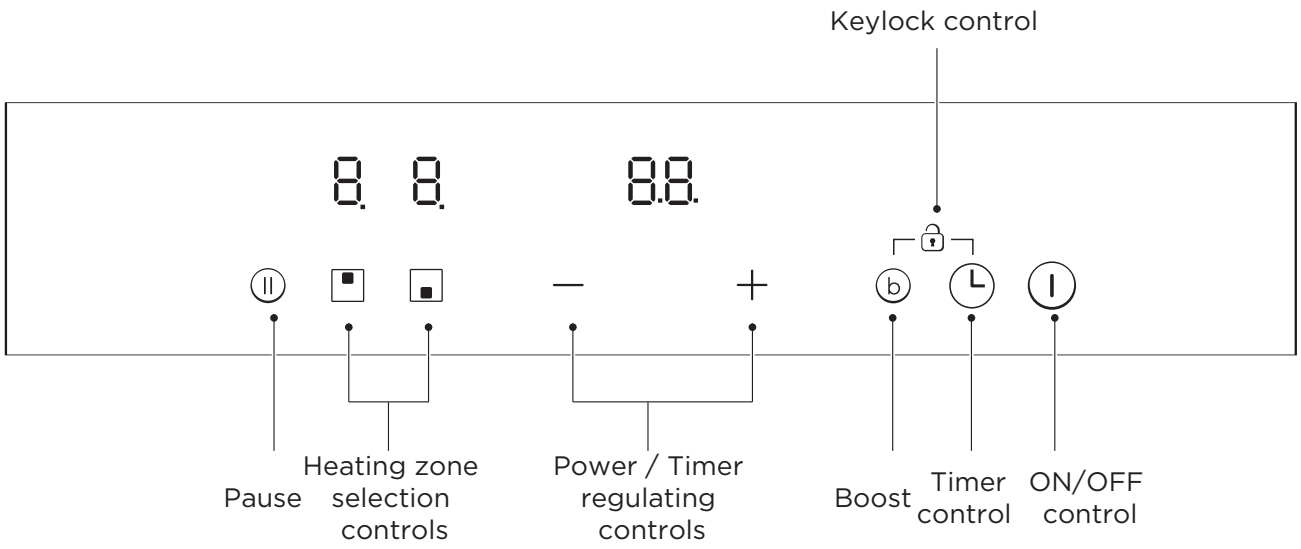
Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

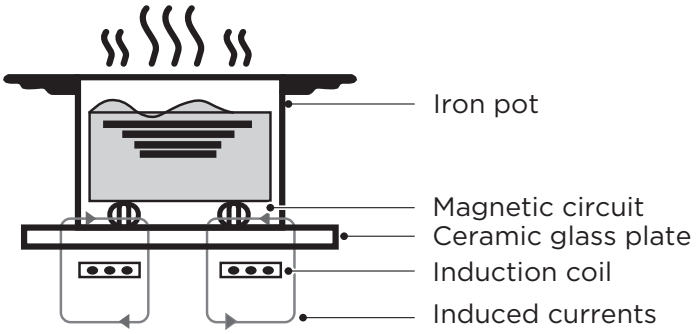


NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Working Theory

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.



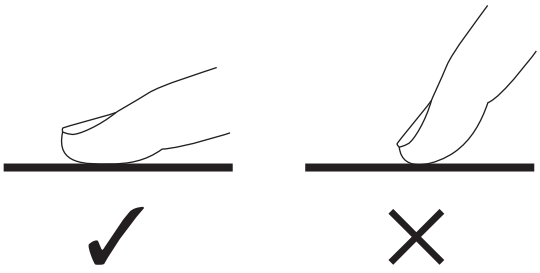
Before Using Your New Induction Hob

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

OPERATION INSTRUCTIONS

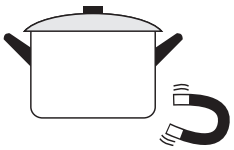
Touch Controls

- 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.

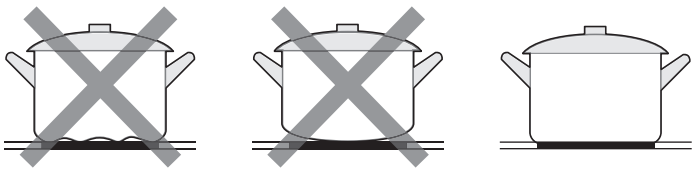


Choosing the Right Cookware

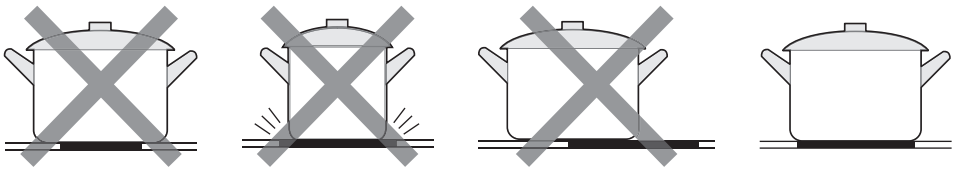
⚠
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
  Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
  Move a magnet towards the base of the pan.
  If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure s tainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking, Because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material .These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials,the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



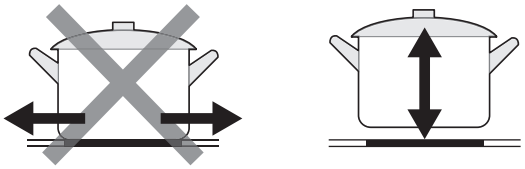
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



• Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



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



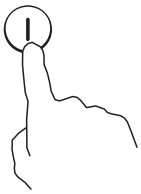
• The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

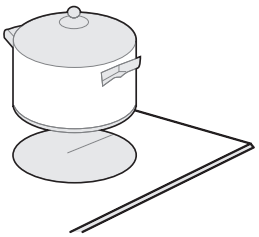
How to Use

1. Start Cooking

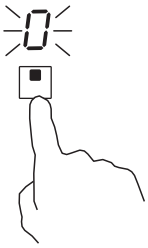
1. Touch the ON/OFF control for one second. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



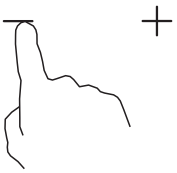
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and the 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.



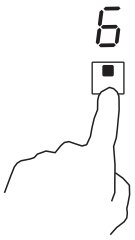
If the display flashes U alternately with the heat setting

This means that:
• You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
• The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
• The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

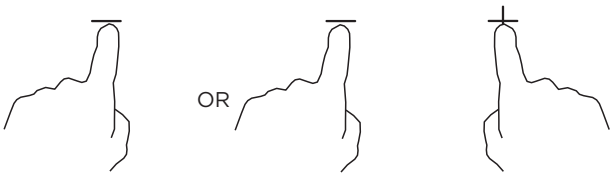
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

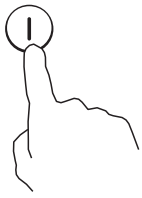
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. 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 cooking zone is 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.



3. 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.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

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

4. Timer Controls

You can use the timer in two different ways:

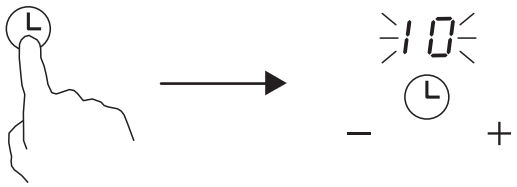
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

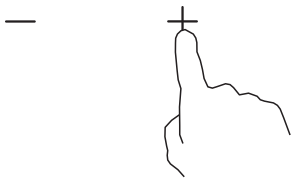
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

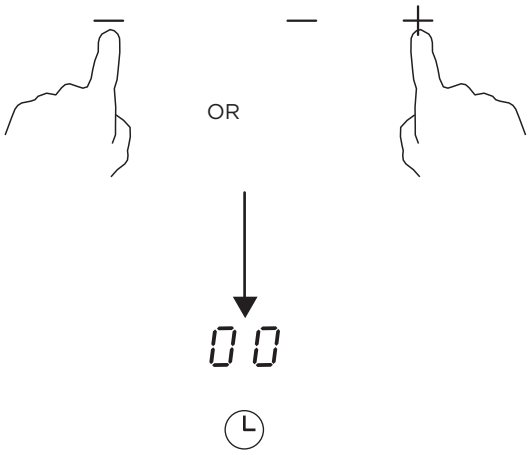
1. Make sure the cooktop is turned on.
   Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.
2. Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.



3. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer
   Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 1 minute once. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



4. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
   If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.



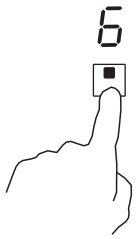
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



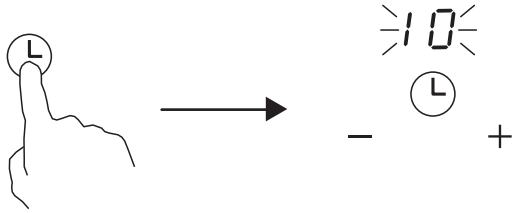
Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off

Set one zone

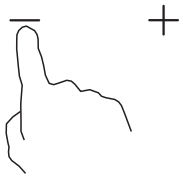
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



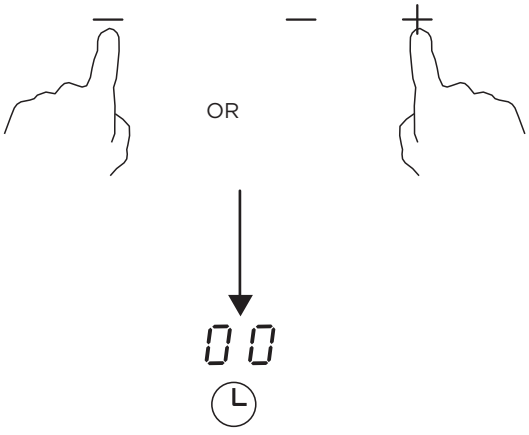
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.



3. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer.
   Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
   Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



4. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.
   If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.

NOTE

The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

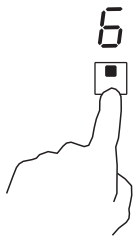


⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

5. Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone control.

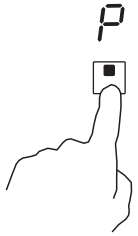


2. Touching the Boost control. Make sure the display shows “p”.



Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone control that you wish to cancel the boost function.



2. Turn the cooking zone off by touching the Boost control. Make sure the display shows “0”.



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

6. Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touching the key of “Pause”.	All the indicator will show “||”.
To exit pause mode	
Touching the key of “Pause” again.	

⚠ When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF ⏻ , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ⏻ control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don’t exit the pause mode.

7. Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

⚠ People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

QUICK START GUIDE

⚠ Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. 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 temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize 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 flour thickened 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 flavorsome 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 an 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.

Detection of Small Articles

- When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

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	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

CLEANING AND MAINTENANCE

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.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot Be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob 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 centred 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

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

1. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
	No Auto-Recovery	
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2. Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

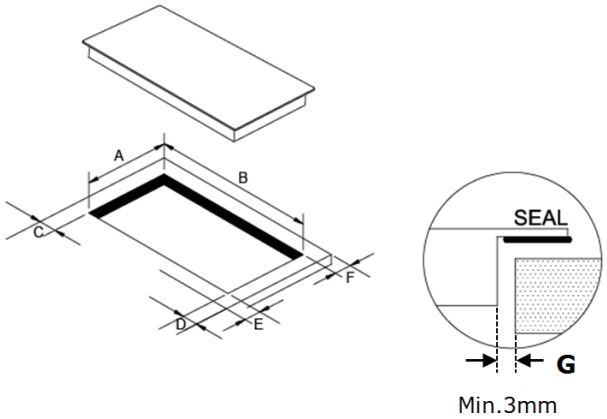
The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

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 and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

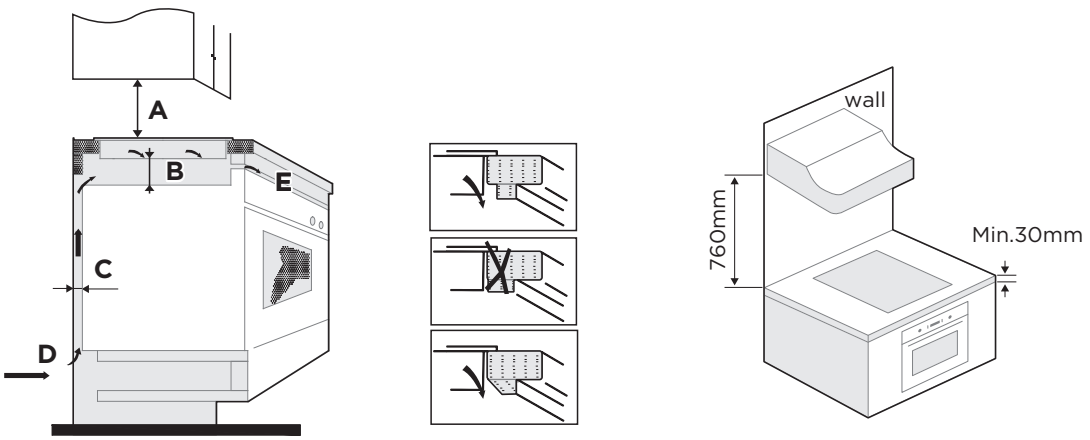
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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

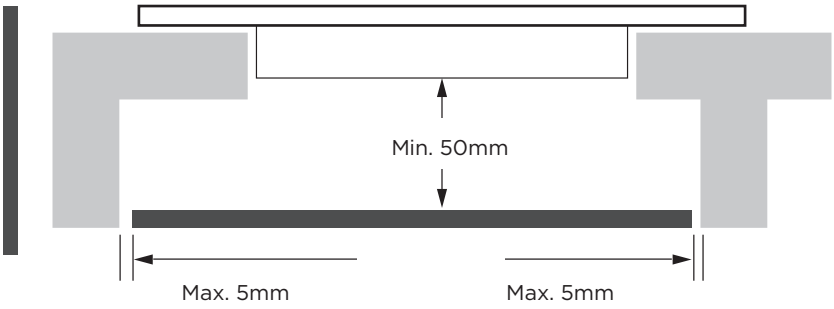
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

⚠
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Installing 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 and insulated 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 3 mm 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.

After Installing the Hob, Make Sure That

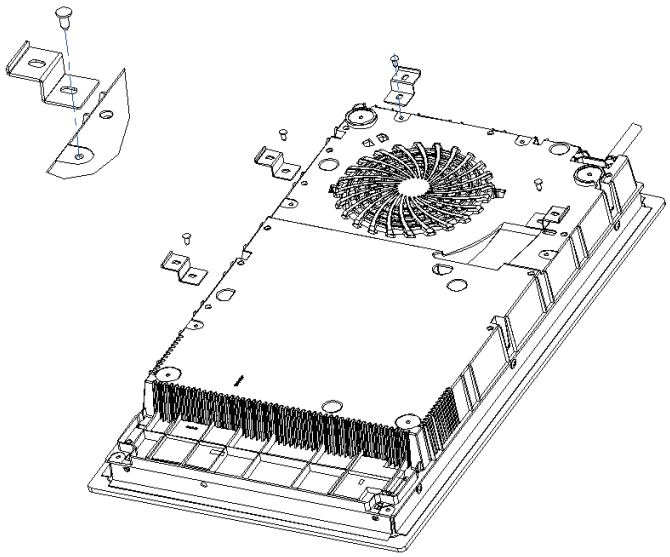
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

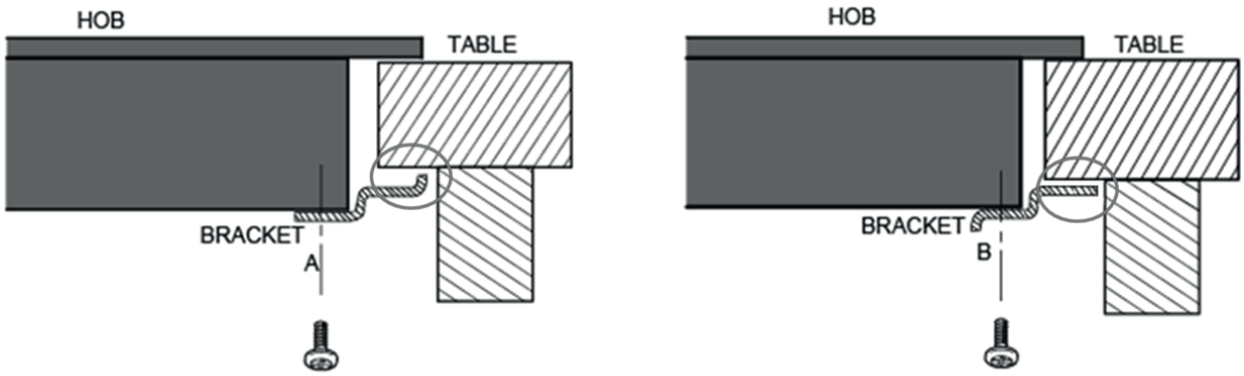
Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.
Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

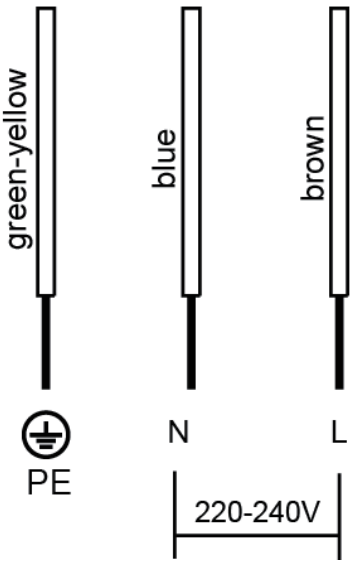
1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point.

⚠ Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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 to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

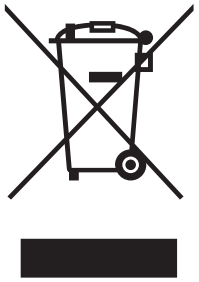
⚠ The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.
Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY ----------2
TECHNICKÉ ÚDAJE----------7
PŘEHLED VÝROBKU ----------8
POKYNY PRO OVLÁDÁNÍ---------- 10
STRUČNÝ NÁVOD---------- 18
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA---------- 20
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ---------- 21
INSTALACE ---------- 24
LIKVIDACE A RECYKLACE ---------- 28

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Určené použití

Účelem následujících bezpečnostních pokynů je předejít nepředvídaným rizikům nebo škodám v důsledku nebezpečného nebo nesprávného provozování spotřebiče. Po doručení zkontrolujte obal a spotřebič, zda jsou neporušené, aby byl zaručen bezpečný provoz. Jestliže zjistíte jakékoli poškození, obraťte se na prodejce nebo dodavatele. Vezměte na vědomí, že kvůli vaší bezpečnosti nejsou povolené žádné modifikace ani úpravy spotřebiče. Používání k jinému než určenému účelu může představovat nebezpečí a vést ke ztrátě platnosti záruky.

Vysvětlení symbolů

	**Nebezpečí** Tento symbol upozorňuje na extrémně hořlavý plyn, který představuje ohrožení lidského zdraví a života.
	**Varování o elektrickém napětí** Tento symbol upozorňuje na napětí, které představuje ohrožení lidského zdraví a života.
	**Varování** Toto signální slovo označuje nebezpečí se střením stupněm rizika, které by mohlo vést k usmrcení nebo vážnému zranění, pokud se mu nepředejde.
	**Upozornění** Toto signální slovo označuje nebezpečí s nízkým stupněm rizika, které by mohlo vést k lehkému nebo středně těžkému zranění, pokud se mu nepředejde.
	**Pozor** Toto signální slovo označuje důležité informace (např. o materiálních škodách), ale nikoli nebezpečí.
	**Dodržujte pokyny** Tento symbol označuje, že servisní technik by měl provádět obsluhu a údržbu tohoto spotřebiče pouze v souladu s návodem k obsluze.

Před používáním/uváděním spotřebiče do provozu si pozorně a pečlivě přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte ho v bezprostřední blízkosti místa instalace nebo spotřebiče pro pozdější použití!

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si přečtěte tyto informace.

INSTALACE

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce nebo údržby na spotřebiči odpojte spotřebič od síťového napájení.í.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- 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 by se měl připojit k okruhu, který je vybaven oddělovacím vypínačem umožňujícím úplné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
- 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.

- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Nepoužívejte parní čistič.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- 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.

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.
- Osoby se srdečními kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulínové pumpy) se však musí před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistili, že jejich implantáty neovlivní elektromagnetické pole.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt.

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 nádobí dotýkal indukčního skla, dokud povrch nevychladne.

- Držte děti mimo dosah spotřebiče.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřečnívají 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.
- Neumisťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože je může ovlivnit jeho elektromagnetické pole.
- 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). Při odstraňování nádob z varné desky a vypínání varné zóny nespoléhejte na funkci detekce nádoby.
- 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.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu indukčního skla, mohlo by dojít k poškrábání skla.

- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat indukční sklo.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných oblastech, například:
  - v kuchyňkách pro personál v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
  - na chalupách;
  - v hotelech, motelech a dalších obytných objektech, v nichž je používán zákazníky;
  - v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- 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.

Gratulujeme k zakoupení nové keramické varné desky.
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat. Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Varná deska	**CID 30/1**
Varné zóny	2 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	3 500 W
Velikost výrobku D×Š×V (mm)	288×520×59
Rozměry pro vestavění A×B (mm)	268×500

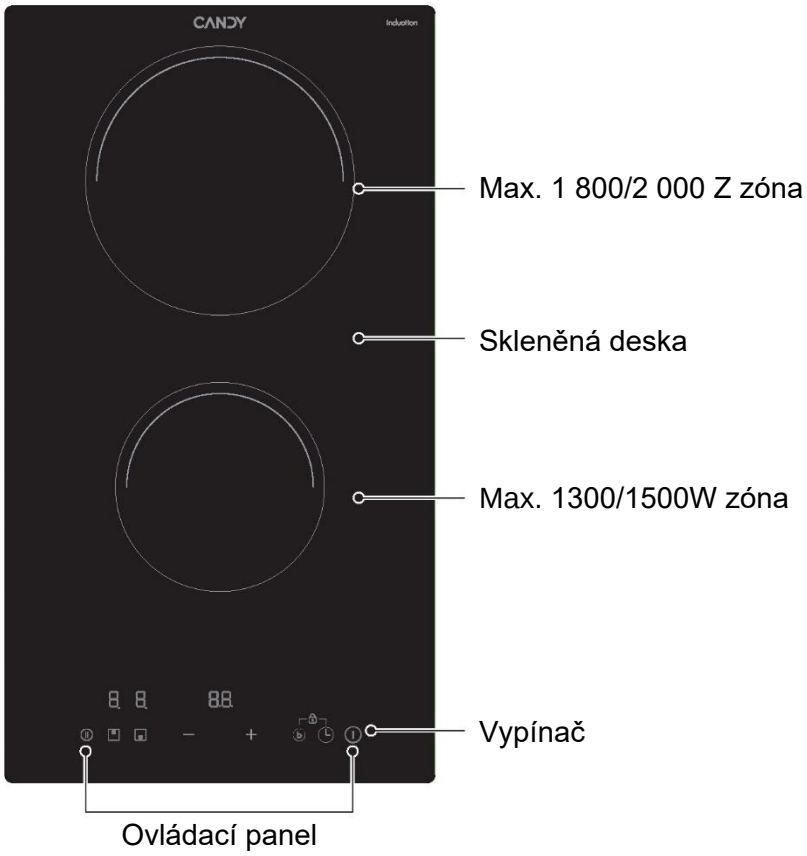
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k neustálému úsilí o zlepšování našich výrobků můžeme změnit specifikace a konstrukci bez předchozího oznámení.

	Symbol	**Hodnota**	**Jednotka**
Identifikace modelu	-	CID 30/1	
Typ varné desky	-	Vestavná varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	-	2 zóny	
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	-	Indukční varné zóny	
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm	Ø	Zóna 1: 16,0 Zóna 2: 18,0	cm
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm	D, Š	Neuvádí se	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg	$EC_{\text{elektrický ohřev}}$	Zóna 1: 194,4 Zóna 2: 183,7	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg	$EC_{\text{elektrická varná deska}}$	189,1	Wh/kg

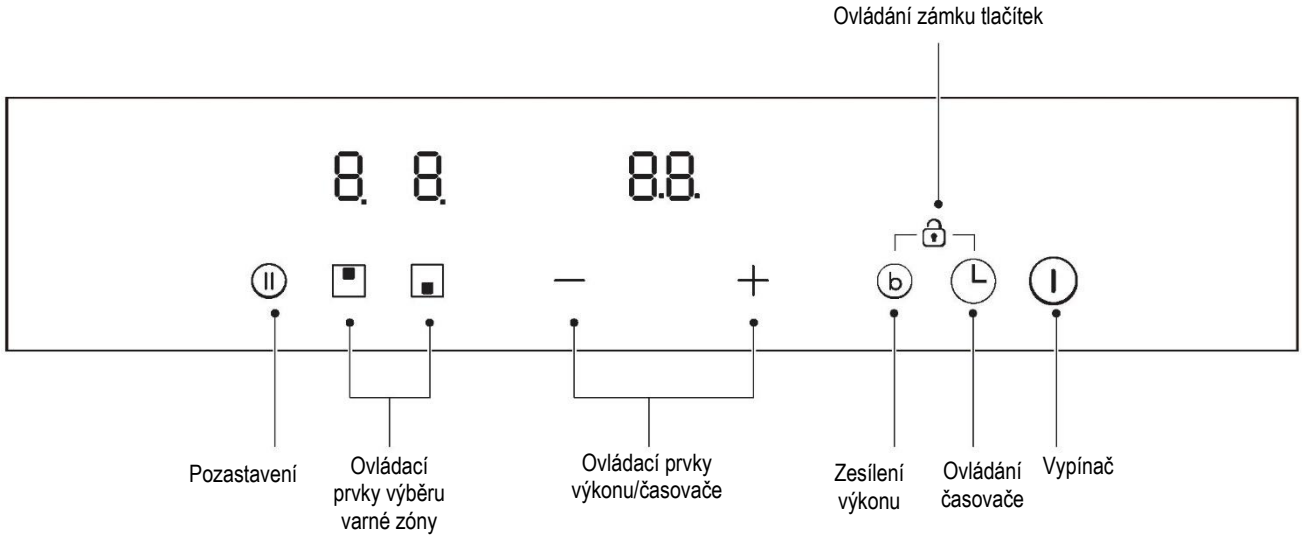
Údaje stanovené podle normy EN 60350-2 a nařízení Komise (EU) č. 66/2014.

PŘEHLED VÝROBKU

Pohled shora



Ovládací panel

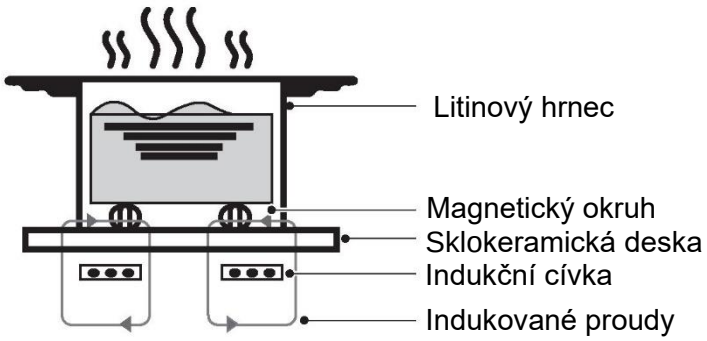


POZNÁMKA

Všechny obrázky v této příručce jsou pouze ilustrativní. Při jakémkoli rozporu mezi skutečným výrobkem a vyobrazením má přednost skutečný výrobek.

Pracovní teorie

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 ji pánev nakonec zahřeje.



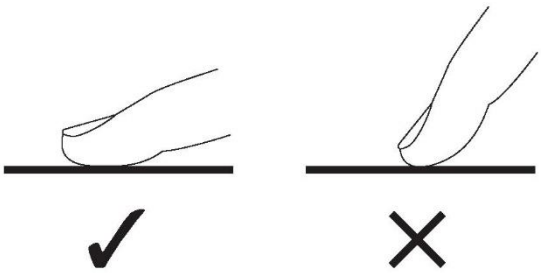
Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“.
- Odstraňte ochrannou fólii, která může stále pokrývat keramickou varnou desku.

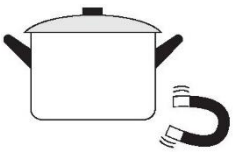
POKYNY PRO OVLÁDÁNÍ

Dotykové ovládací prvky

- 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.

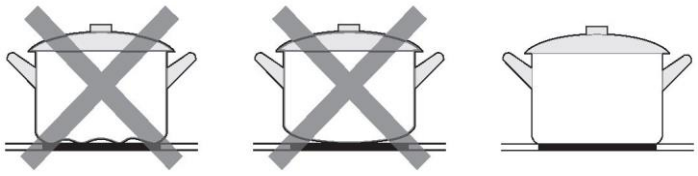


Výběr vhodného nádobí

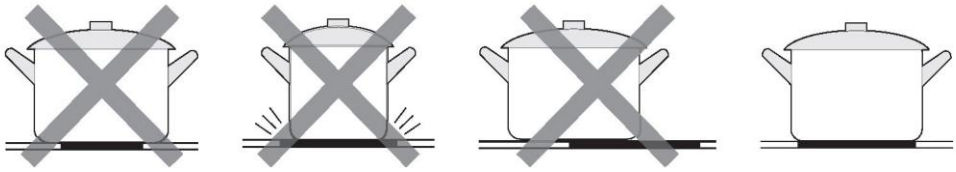


- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
  1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
  2. Jestliže na displeji nebliká symbol U 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.
- Některé hrnce a pánve na trhu nejsou vhodné pro indukční vaření, protože mají pouze část dna z feromagnetického materiálu s díly z jiného materiálu. Tyto oblasti se mohou ohřívat na různých úrovních nebo s nižším výkonem. V některých případech, kdy je dno vyrobeno převážně z neferomagnetických materiálů, nemusí varná deska rozpoznat pánev, a proto se varná zóna nezapne.

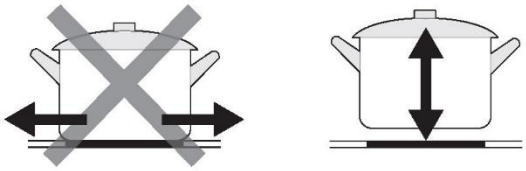
- Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



- Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny. Použití poněkud širšího hrnce zaručí využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, účinnost by mohla být menší, než se očekává. Vždy umisťujte hrnec doprostřed varné zóny.



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



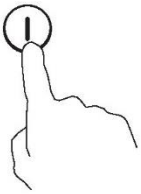
- Varné zóny jsou do určité míry automaticky přizpůsobeny průměru pánve. Spodní část této nádoby však musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnec doprostřed varné zóny.

Varná zóna	Průměr dna nádobí pro indukční ohřev	
	Minimální (mm)	Minimální (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

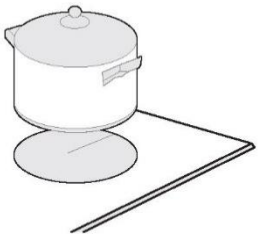
Jak se používá

1. Začátek vaření

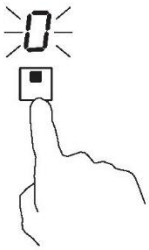
1. Na jednu sekundu se dotkněte vypínače. Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny displeje budou ukazovat znaky „-“ nebo „- -“, což signalizuje, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.



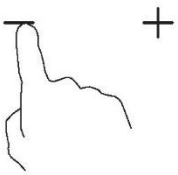
2. Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.
   - Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



3. Dotkněte se voliče varné zóny a indikátor vedle něj bude blikat.



4. Klepnutím na ovládací prvek „-“ nebo „+“ vyberte 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.



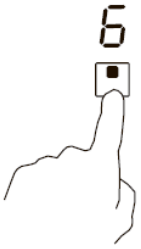
Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol U a nastavení výkonu

Znamená to, že:
- nepoložili jste hrnec do správné varné zóny,
- hrnec, který používáte, není vhodný pro indukční ohřev,
- hrnec je příliš malý, nebo není správně vystředěný ve varné zóně.

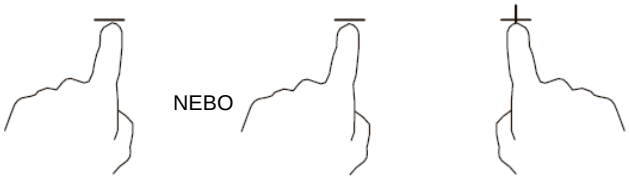
Dokud nebude ve varné zóně vhodný hrnec, nebude probíhat ohřev.
Jestliže do varné zóny nepoložíte žádný vhodný hrnec, po dvou minutách se displej automaticky vypne.

2. Konec vaření

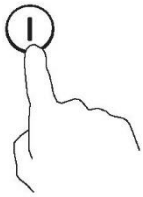
1. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny, kterou chcete vypnout.



2. Vypněte varnou zónu snížením na hodnotu „0“ nebo současným klepnutím na ovládací prvky „-“ a „+“. 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 horká na dotyk. Zmizí, až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může posloužit také jako funkce pro úsporu energie; jestliže chcete ohřát další hrnce, použijte varnou zónu, která je dosud horká.



3. 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.

Zamknutí ovládacích prvků	
Dotkněte se ovladače zámku	Ukazatel časovače bude zobrazovat „Lo“
Odemknutí ovládacích prvků	
Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku.	

⚠ 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.

4. Ovládací prvky časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

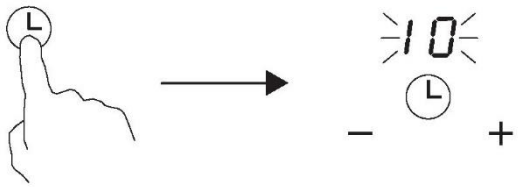
- Můžete ho používat jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.

- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón. Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

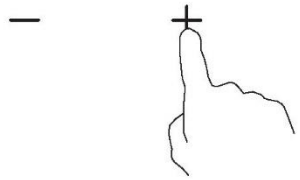
Používání časovače jako minutky

Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

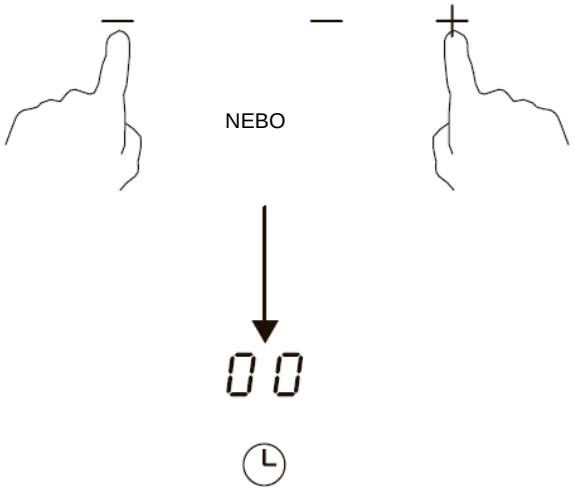
1. Ujistěte se, že varná deska je zapnutá.
   Poznámka: minutku můžete použít, alespoň jedna zóna musí být aktivní.
2. Stiskněte ovládací prvek časovače. Začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „10“.



3. Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“
   Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.



4. Současným stisknutím ovládacích prvků „-“ a „+“ se časovač zruší a na displeji minut se zobrazí „00“.



5. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat. Jestliže klepnete na ovládací prvek časovače, zatímco bliká ukazatel časovače, blikání ihned ustane.



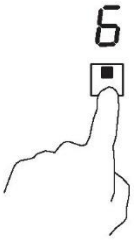
6. Po uplynutí nastaveného času se bude 30 sekund ozývat pípání a displej časovače bude ukazovat znaky „- -“.



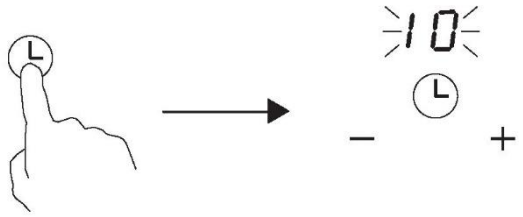
Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo více varných zón

Nastavení jedné zóny

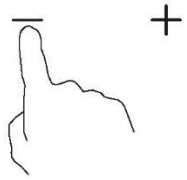
1. Dotkněte se ovladače výběru topné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.



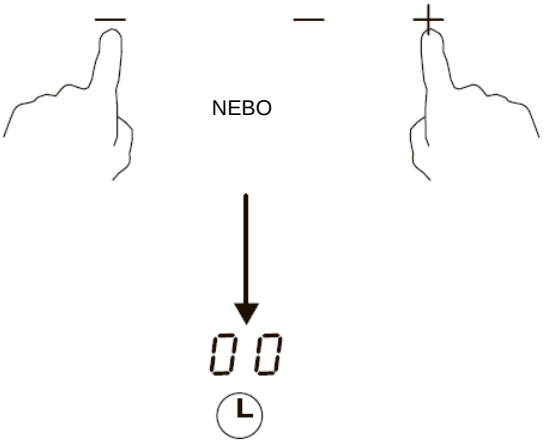
2. Klepněte na ovládací prvek časovače; začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „10“.



3. Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“.
   Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „–“ nebo „+“.
   Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „–“ nebo „+“.



4. Současným stisknutím ovládacích prvků „-“ a „+“ se časovač zruší a na displeji minut se zobrazí „00“.



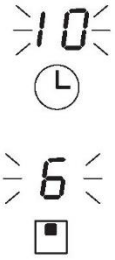
5. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat. Jestliže klepnete na ovládací prvek časovače, zatímco bliká ukazatel časovače, blikání ihned ustane.

6. Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.



POZNÁMKA

Červená tečka vedle indikátoru stupně výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje, že byla vybrána daná zóna.

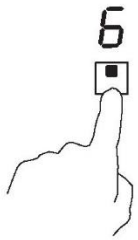


⚠ Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

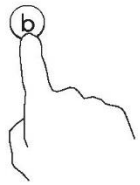
5. Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu

1. Klepněte na ovládací prvek varné zóny.

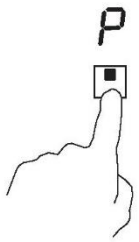


2. Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „p“.

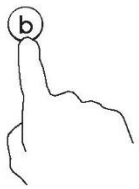


Zrušení funkce zesílení výkonu

1. Chcete-li zrušit funkci zesílení výkonu, dotkněte se ovládacího prvku příslušné varné zóny.



2. Klepnutím na ovládací prvek zesílení výkonu vypněte varnou zónu. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.



- Tuto funkci lze použít v jakékoli varné zóně.
- Po 5 minutách se varná zóna vrátí ke svému původnímu nastavení.
- Pokud se původní nastavení výkonu rovná nule, po 5 minutách se vrátí na hodnotu 9.

6. Režim pozastavení

- Místo vypnutí varné desky můžete pozastavit ohřev.
- Po vstupu do režimu pozastavení jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

Vstup do režimu pozastavení	
Klepněte na tlačítko „Pozastavit“.	Všechny indikátory budou ukazovat „||“.
Ukončení režimu pozastavení	
Znovu klepněte na tlačítko „Pozastavit“.	

⚠ Když je varná deska v režimu pozastavení a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače ⏻, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem ⏻. Pokud neukončíte režim pozastavení, po 10 minutách se varná deska vypne.

7. Výchozí doby chodu

Automatické vypínání je bezpečnostní funkce na ochranu indukční varné desky. Spotřebič se vypne automaticky, i když to zapomenete udělat sami. V tabulce níže jsou uvedeny výchozí doby chodu pro různé stupně výkonu:

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

Po odebrání hrnce může indukční varná deska ihned zastavit ohřev a po dvou minutách se automaticky vypne.

⚠ Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

STRUČNÝ NÁVOD

⚠ Při smažení dávejte pozor, protože olej a tuk se ohřívají velmi rychle, zejména pokud používáte funkci Zesílení výkonu. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

Tipy pro vaření

- Když se jídlo dostane do varu, snižte nastavení teploty.
- 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 hodnoty, aby bylo jisté, že pokrm se správně uvaří v doporučeném čase.

Smažený 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 steaku 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 steaku a na tom, jak ho chcete připravit. Časy se mohou lišit od 2 do 8 minut na každou stranu. Stlačením steaku 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 změkl.

Restování

1. Vezměte si wok s plochým dnem nebo velkou pánev kompatibilní s keramickou varnou deskou.
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 předehřejte 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.

Detekce drobných předmětů

- Pokud na varné desce necháte nádobu s nevhodnou velikostí nebo nemagnetickou nádobu (např. hliník) nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude ochlazovat indukční varnou desku další 1 minutu.

Nastavení tepla

Níže uvedená nastavení jsou pouze pokyny. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně vašeho nádobí a množství, na kterém vaříte. Experimentujte s indukční varnou deskou a najděte nastavení, která vám nejlépe vyhovují.

Nastavení tepla	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	• restování • 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 nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití 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 pípat 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.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Za provozu spotřebiče se mohou objevovat chyby a závady. Následující tabulky obsahují možné příčiny a poznámky k řešení chybových zpráv nebo závad. Doporučujeme, abyste si pozorně přečetli níže uvedené tabulky. Ušetříte tím čas a peníze, které by vás mohlo stát volání servisního střediska.

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varná deska se nezapíná.	Není proud.	Ujistěte se, že keramická varná deska je připojená k napájení a 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 keramické 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 nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí 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.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí 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 pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. 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

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. Pomocí tohoto testu je technik schopen zkontrolovat funkčnost několika součástí bez rozebírání nebo demontáže varné desky z pracovní desky.

1. Kód závady, který se objeví během používání, a řešení

Kód závady	Problém	Řešení
	Bez automatického zotavení	
E1	Závada snímače teploty keramické desky – rozpojený obvod.	Zkontrolujte zapojení nebo vyměňte snímač teploty keramické desky.
E2	Závada snímače teploty keramické desky – zkrat.	
E7	Závada snímače teploty keramické desky	
C1	Vysoká teplota snímače keramické desky.	Počkejte, než se teplota keramické desky vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.
E3	Závada snímače teploty IGBT – rozpojený obvod.	Vyměňte desku napájení.
E4	Závada snímače teploty IGBT – zkrat	
C2	Vysoká teplota IGBT.	Počkejte, než se teplota IGBT vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič. Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí; v opačném případě ho vyměňte.
EL	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
EH	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	
EU	Chyba komunikace.	Znovu vložte spojení mezi deskou displeje a napájecí deskou. Vyměňte napájecí desku nebo desku displeje.

2. Specifická závada a řešení

Závada	Problém	Řešení A	Řešení B
Po připojení spotřebiče k napájení se nerozsvítí LED indikátor.	Není přiváděno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zapojená v zásuvce a zda je zásuvka funkční.	
	Závada zapojení přídavné desky napájení a desky displeje.	Zkontrolujte zapojení.	
	Přídavná deska napájení je poškozená.	Vyměňte přídavnou desku napájení.	
	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně.	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Rozsvítí se indikátor režimu vaření, ale vaření se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Možná je okolní teplota příliš vysoká. Možná je ucpaný přívod vzduchu nebo větrací otvor.	
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí. V opačném případě vyměňte ventilátor.	
	Deska napájení je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Za provozu náhle ustane ohřev a na displeji bliká „u“.	Typ hrnce je nesprávný.	Použijte správný hrnec (viz návod k obsluze).	Obvod detekce hrnce je poškozený, vyměňte desku napájení.
	Průměr hrnce je příliš malý.		
	Varná deska se přehřála.	Spotřebič je přehřátý. Počkejte, než se teplota vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.	
Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazují „u“.	Závada zapojení desky napájení a desky displeje;	Zkontrolujte zapojení.	
	Deska displeje komunikační části je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Z motoru ventilátoru se ozývá neobvyklý zvuk.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

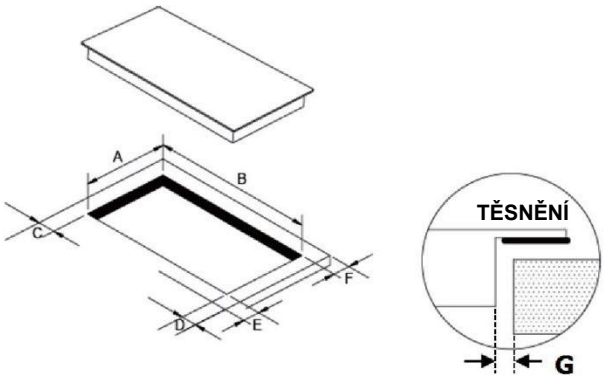
Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.
Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

INSTALACE

Výběr instalačního zařízení

Vystřihněte 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 tepelně odolný a izolovaný materiál pracovní plochy (dřevo a podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál nelze použít jako materiál pracovní plochy, pokud není naimpregnovaný), aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem a větší deformaci způsobené tepelným zářením z horké desky. Jak je znázorněno níže:

⚠ Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními povrchy pracovní desky by měla být nejméně 3 mm.

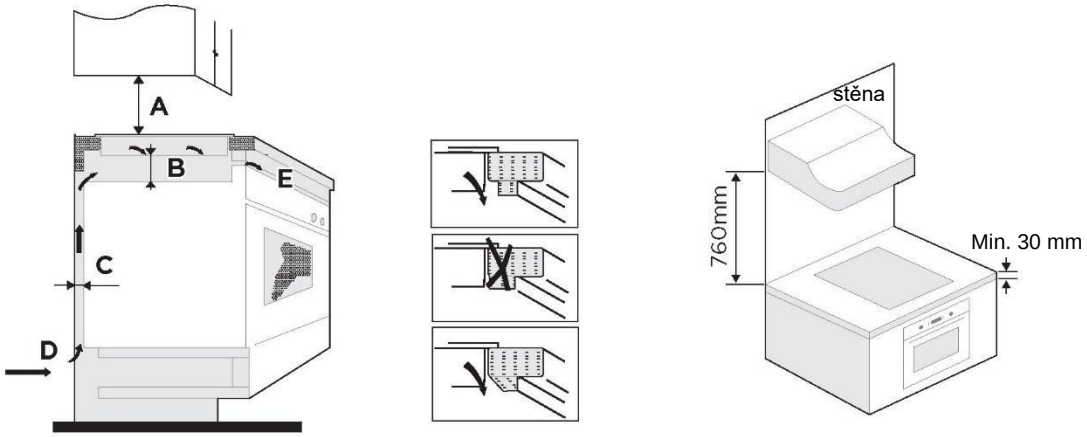


Min. 3 mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 + 4 -0	500 + 4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	min. 3 mm

Za všech okolností se ujistěte, že je indukční varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokované. Ujistěte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Jak je znázorněno níže.

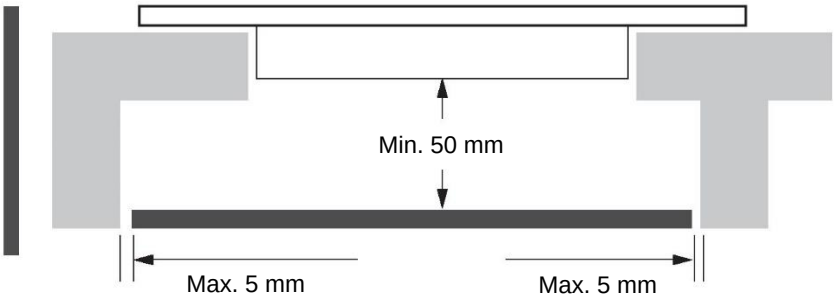
⚠ Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



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

VAROVÁNÍ: Zajištění adekvátního větrání

Ujistěte se, že je indukční varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokované. Pro zabránění náhodnému dotyku s přehřátým dnem varné desky nebo k neočekávanému úrazu elektrickým proudem během práce, je nutné umístit dřevěnou vložku upevněnou šrouby ve vzdálenosti minimálně 50 mm od dna varné desky. Dodržujte níže uvedené požadavky.



⚠ Kolem vnější strany varné desky jsou větrací otvory. Při umísťování varné desky do správné polohy se MUSÍTE ujistit, že pracovní deska tyto otvory neblokuje.

⚠
- Mějte na paměti, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotám nad 150 °C, aby nedošlo k odlepení obložení.
- Zadní stěna, přilehlé a okolní povrchy proto musí být schopny odolávat teplotám nad 90 °C.

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 a izolovaného 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

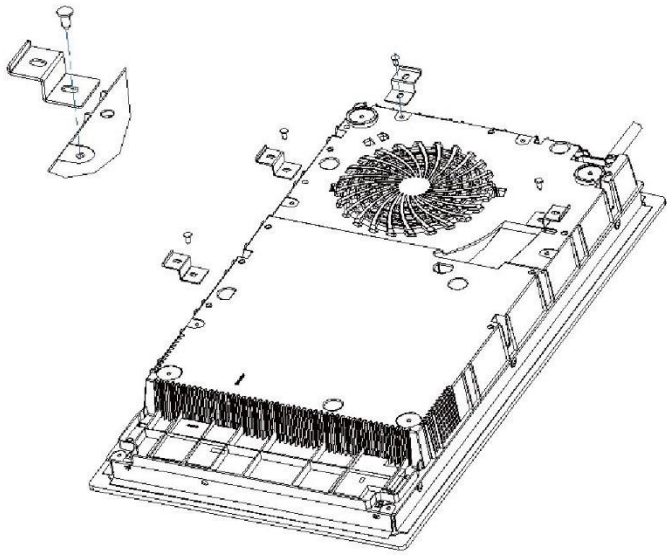
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný průtok čerstvého vzduchu z vnějšku skříněk k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač je snadno přístupný zákazníkovi.

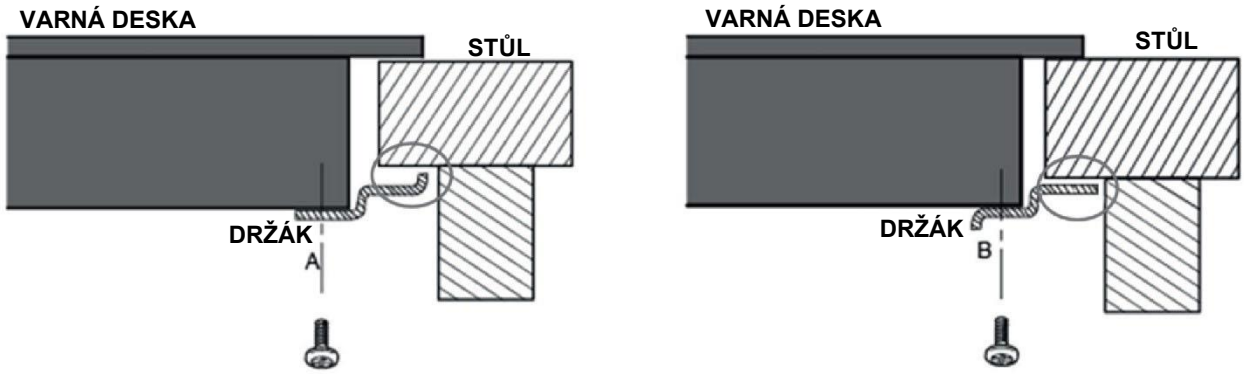
Před umístěním upevňovacích držáků

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

Nastavení polohy držáku

Po instalaci připevněte varnou desku na pracovní plochu pomocí 4 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek).
Upravte polohu držáku tak, aby vyhovoval odpovídající tloušťce desky stolu.





⚠ Po instalaci se držáky za žádných okolností nesmí dotýkat vnitřních povrchů pracovní desky (viz obrázek).

UPOZORNĚNÍ

1. Indukční plotýnku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
2. Varnou desku neinstalujte přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla indukční plotýnky a zvýšit tak její spolehlivost.
4. Stěna a indukční varná zóna nad povrchem stolu musí odolávat teplu.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.
6. Nepoužívejte parní čistič.

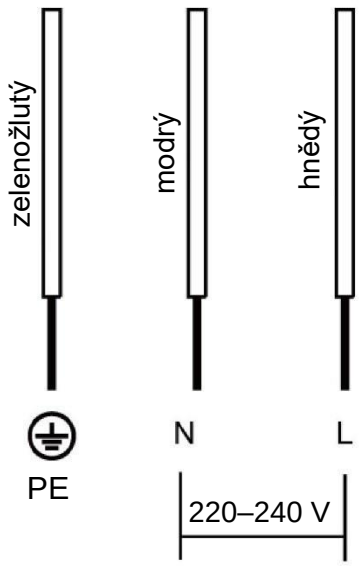
Připojení varné desky k síťovému napájení

⚠ Tuto varnou desku smí připojit k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:
1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro napájení z varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Sekce napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

Chcete-li varnou desku připojit k síťovému napájení, nepoužívejte adaptéry, reduktory ani rozdvojky, protože mohou způsobit přehřátí a požár.
Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.

⚠ Ověřte si u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace vhodná beze změn.
Jakékoli změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

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, opravu musí provést prodejní zástupce s použitím určených nástrojů, aby se předešlo jakékoli nehodě.
- Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Instalační technik musí zajistit vytvoření správného elektrického spojení, které bude vyhovovat bezpečnostním předpisům.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí pravidelně kontrolovat a vyměňovat pouze autorizovaný technik.
- Žlutozelený kabel napájecího kabelu musí být připojen k uzemnění jak na svorce síťového napájení, tak na svorce spotřebiče.
- Výrobce nenese odpovědnost za žádné nehody vzniklé v důsledku používání spotřebiče, který není připojen k uzemnění nebo má přerušené spojení s uzemněním.
- Pokud má spotřebič síťovou zásuvku, musí být nainstalován tak, aby byla zásuvka přístupná.

⚠ Spodní povrch a napájecí kabel varné desky nejsou po instalaci přístupné.

LIKVIDACE A RECYKLACE

Důležité pokyny týkající se životního prostředí

Shoda se směrnicí o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a likvidace odpadního výrobku:
Tento výrobek vyhovuje směrnici EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) (2012/19/EU). Tento výrobek je označen klasifikačním symbolem pro odpadní elektrická a elektronická zařízení (OEEZ).

Tento symbol znamená, že tento výrobek se po konci životnosti nesmí vyhazovat společně s ostatním domovním odpadem. Použité zařízení se musí odevzdat do oficiálního sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Chcete-li najít tato sběrná místa, obraťte se na místní úřady nebo prodejce, od kterého jste koupili výrobek. Každá domácnost hraje důležitou roli ve znovuvyužití a recyklaci starých spotřebičů. Vhodná likvidace použitých spotřebičů pomáhá předcházet možným negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.



Shoda se směrnicí RoHS

Výrobek, který jste zakoupili, vyhovuje směrnici EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS) (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé ani zakázané materiály stanovené ve směrnici.

Informace o obalu

Obalové materiály tohoto výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu se státními předpisy o životním prostředí.
Nevyhazujte obalové materiály společně s domovním nebo jiným odpadem.
Odevzdejte obalové materiály do sběrného místa určeného místními úřady.



INHALT

SICHERHEITSHINWEISE----------2
SPEZIFIKATIONEN----------7
PRODUKTÜBERSICHT----------8
BEDIENUNGSANLEITUNG----------10
SCHNELLSTART – ANLEITUNG----------18
REINIGUNG UND WARTUNG----------20
FEHLERBEHEBUNG----------21
INSTALLATION----------24
ENTSORGUNG UND RECYCLING----------28

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die folgenden Sicherheitsrichtlinien sollen unvorhergesehene Risiken oder Schäden durch nicht sicheren oder falschen Betrieb des Geräts verhindern. Bitte überprüfen Sie die Verpackung und das Gerät bei der Ankunft, um sicherzustellen, dass alles intakt ist, damit ein sicherer Betrieb gewährleistet ist. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer oder Händler. Bitte beachten Sie, dass Änderungen oder Umbauten am Gerät aus Sicherheitsgründen nicht zulässig sind. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Gefahren und zum Verlust von Garantieansprüchen führen.

Erläuterung der Symbole

	**Gefahr** Dieses Symbol weist darauf hin, dass Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen durch hochentzündliches Gas bestehen.
	**Warnung vor elektrischer Spannung** Dieses Symbol weist darauf hin, dass eine Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund von Spannung besteht.
	**Warnung** Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.
	**Vorsicht** Das Signalwort kennzeichnet eine Gefährdung mit geringem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mittelschwere Verletzung zur Folge haben kann.
	**Achtung** Das Signalwort weist auf eine wichtige Information hin (z. B. Sachschaden), aber nicht auf eine Gefahr.
	**Anweisungen beachten** Dieses Symbol weist darauf hin, dass ein Servicetechniker dieses Gerät nur in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung bedienen und warten darf.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung/Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig und aufmerksam durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung in unmittelbarer Nähe des Aufstellungsortes bzw. des Gerätes auf!

SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld 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.
- 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.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.
- 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. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- WARNUNG: Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
- WARNUNG: Feuergefahr: Keine Gegenstände auf den Kochfeldern ablegen.
- Der Garvorgang muss überwacht werden. Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde 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.

BETRIEB UND WARTUNG

Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzten 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.
- Jedoch müssen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie z. B. Insulinpumpe) vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller ihres Implantats um Rat fragen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann den Tod zur Folge haben.

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 Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Kinder fernhalten.
- Die Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass die Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern.
- 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. Ein Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- 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). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.
- 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, könnten schwer verletzt werden.
- 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, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie 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 Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- 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 Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendung bestimmt, wie:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
  - landwirtschaftliche Betriebe,
  - für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Pensionen und ähnlichen Unterkünften,
  - Bed & Breakfast (B&B).
- 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.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Keramikkochfeldes.
Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen. Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.
Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

SPEZIFIKATIONEN

Kochfeld	**CID 30/1**
Kochzonen	2 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50 Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	3500W
Produktgröße L×B×H(mm)	288×520×59
Einbaugröße A×B (mm)	268×500

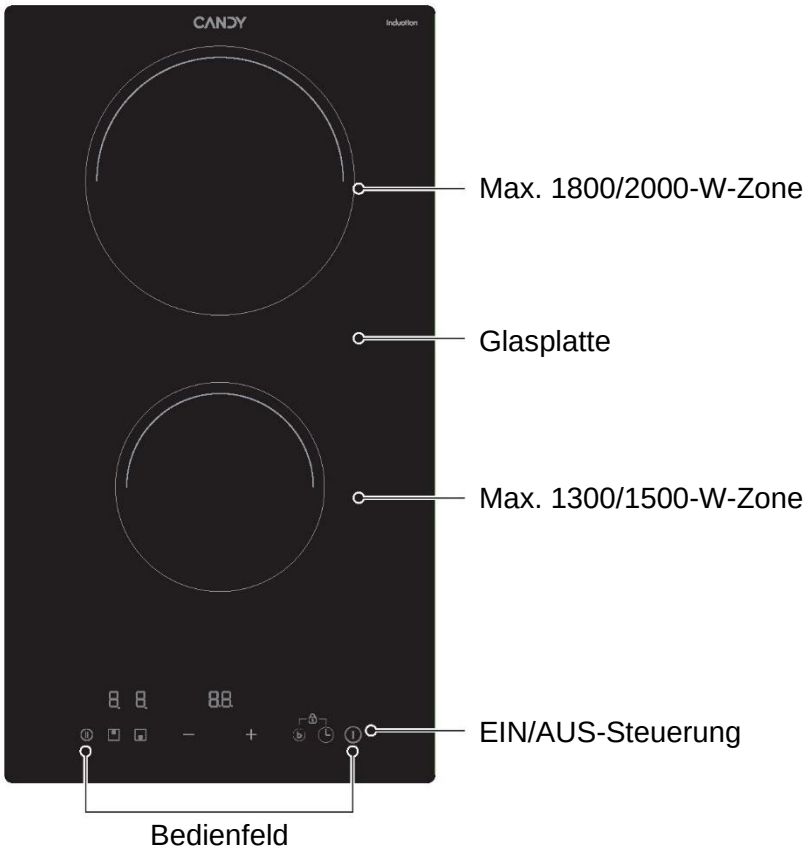
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass die Spezifikationen und die Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

	Symbol	**Wert**	**Einheit**
Modellkennung	-	CID 30/1	
Art des Kochfeldes	-	Eingebautes Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	-	2 Kochzonen	
Erhitzungstechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	-	Induktionskochzonen	
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch erhitzte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet	Ø	Zone1: 16,0 Zone2: 18,0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch erhitzte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet	L, W	N/A	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	$EC_{\text{electric cooking}}$	Zone1: 194,4 Zone2: 183,7	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg	$EC_{\text{electric hob}}$	189,1	Wh/kg

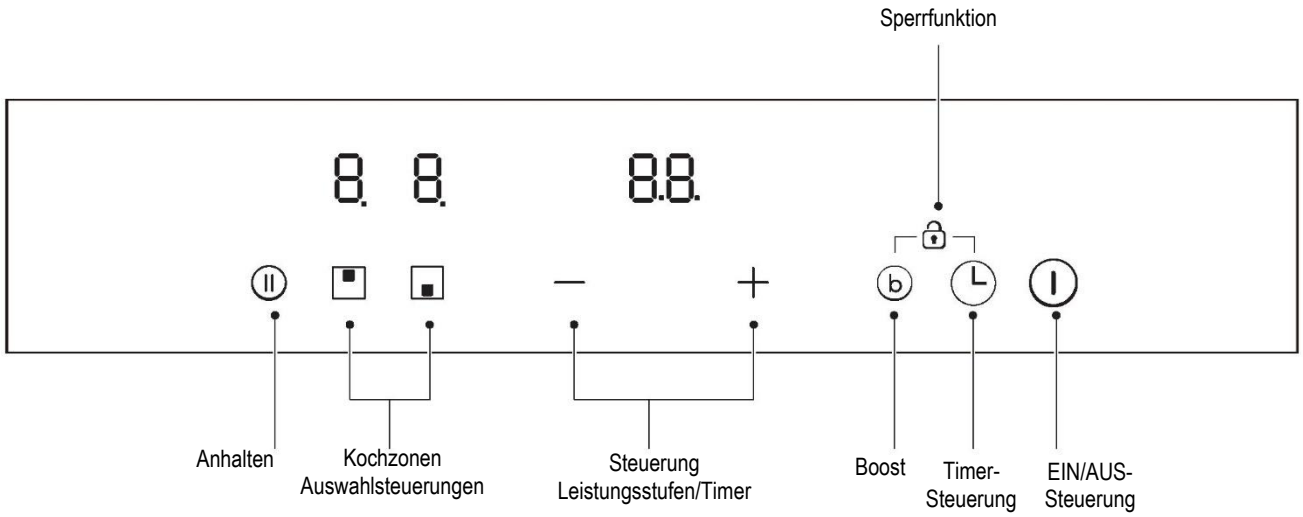
Die Daten wurden gemäß der Norm EN 60350-2 und der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission ermittelt.

PRODUKTÜBERSICHT

Ansicht von oben



Bedienfeld

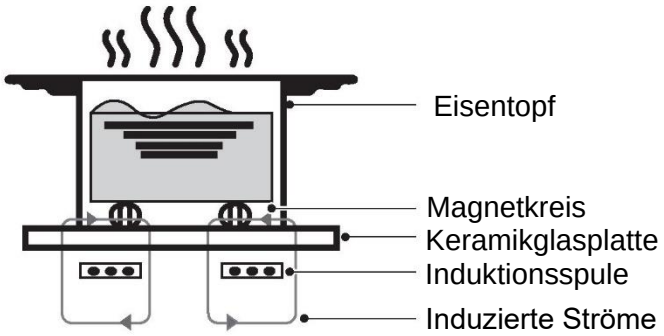


HINWEIS

Alle Abbildungen in diesem Handbuch dienen nur zur Erläuterung. Bei jeder Abweichung zwischen dem realen Objekt und der Abbildung auf der Zeichnung gilt das reale Objekt.

Funktionsprinzip

Das 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.



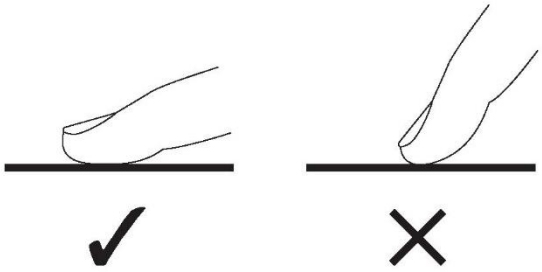
Vor der Benutzung Ihres neuen Induktionskochfeldes

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

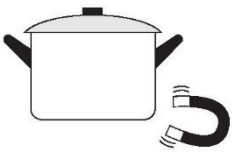
BEDIENUNGSANLEITUNG

Touch-Bedienelemente

- 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.

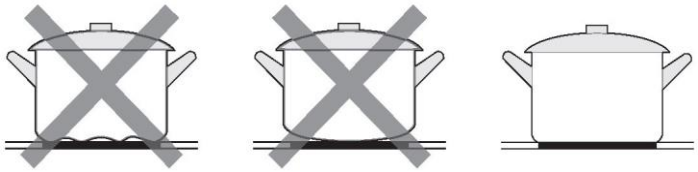


Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

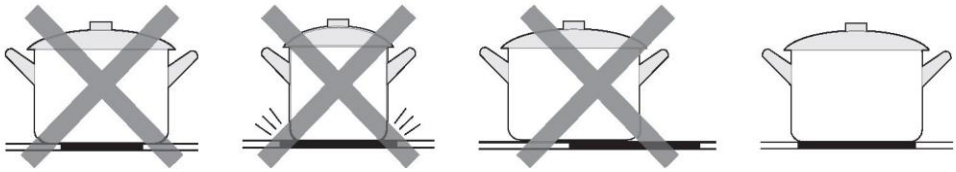


⚠
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden.
  Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest 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. Wenn die Anzeige U 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.
- Einige Töpfe und Pfannen auf dem Markt sind nicht für das Induktionskochen geeignet, weil nur ein Teil ihres Bodens aus ferromagnetischem Material und ein Teil aus einem anderen Material ist. Diese Bereiche können sich unterschiedlich stark oder mit geringerer Leistung aufheizen. In bestimmten Fällen, in denen der Boden hauptsächlich aus nicht-ferromagnetischen Materialien besteht, kann es sein, dass das Kochfeld die Pfanne nicht erkennt und deshalb die Kochzone nicht einschaltet.

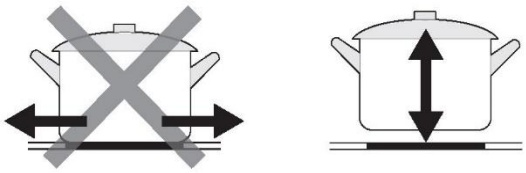
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



- Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. Bei Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Energieeffizienz geringer als erwartet sein. 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.



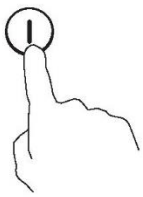
- Die Kochzonen werden bis zu einer Obergrenze automatisch dem Topfdurchmesser angepasst. Der Topfboden muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der dem der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.

Kochzone	Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

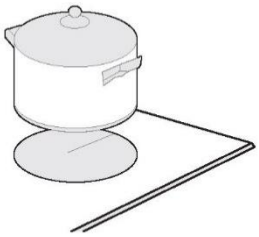
Verwendung

1. Kochen starten

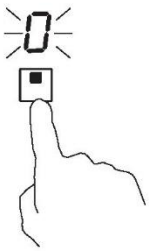
1. Berühren Sie den EIN/AUS-Regler eine Sekunde lang. Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „-“ oder „- -“ an und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.



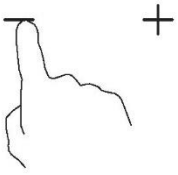
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
   - Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



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.



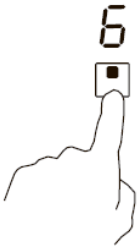
Die Anzeige  blinkt abwechselnd mit der Temperatureinstellung

Das bedeutet:
- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- Der verwendete Topf oder die verwendete Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- Der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder eine geeignete Pfanne auf der Kochzone erkannt wird.
Die Anzeige schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder keine geeignete Pfanne aufgestellt wird.

2. Kochen beenden

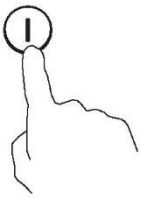
1. Berühren Sie die Auswahlsteuerung für die Kochzonen, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Steuerung auf „0“ stellen oder die Tasten „-“ und „+“ gemeinsam drücken. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ anzeigt.



3. Schalten Sie das ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



4. Warnung vor heißer Oberfläche
H weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



3. 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 der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

So werden die Bedienelemente gesperrt	
Berühren Sie die Bedienfeldsperre.	Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt
So wird die Tastensperre für die Bedienelemente deaktiviert	
Berühren Sie die Bedienfeldsperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt.	

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

4. Timer-Steuerungen

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

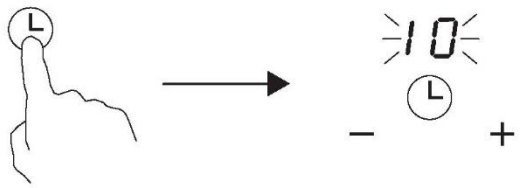
- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.

- Sie können ihn verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
  Der Timer kann auf maximal 99 min eingestellt werden.

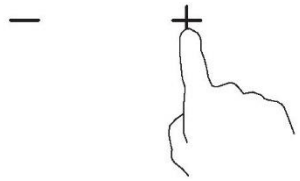
Verwendung des Timers als Minute-Minder

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

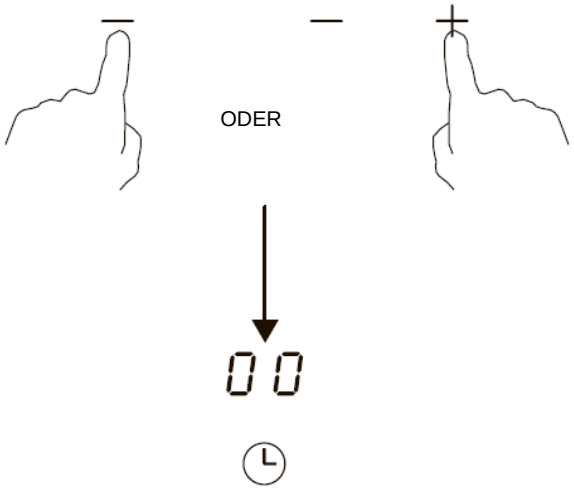
1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.
   Hinweis: Sie können den Minute-Minder verwenden, wenn mindestens eine Zone aktiv ist.
2. Berühren Sie die Bedienelemente des Timers. Die Minute Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „10“ an.



3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten „+“ oder „-“ ein.
   Hinweis: Die Timer-Taste „-“ oder „+“ berühren, um die Zeit um je eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Berühren Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.



4. Werden die Timer-Tasten „+“ und „-“ zusammen gedrückt, wird der Timer abgebrochen und „00“ im Minuten-Display angezeigt.



5. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.
   Wenn Sie die Timer-Steuerung berühren, während die Timer-Anzeige blinkt, hört sie sofort auf zu blinken.



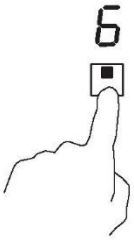
6. Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- - “ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



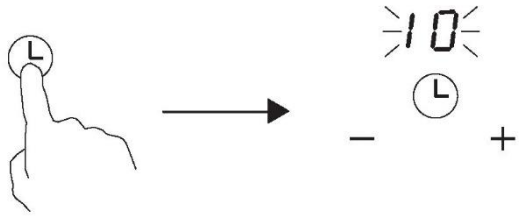
Timer-Einstellung zum Abschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Eine Zone einstellen

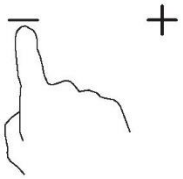
1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



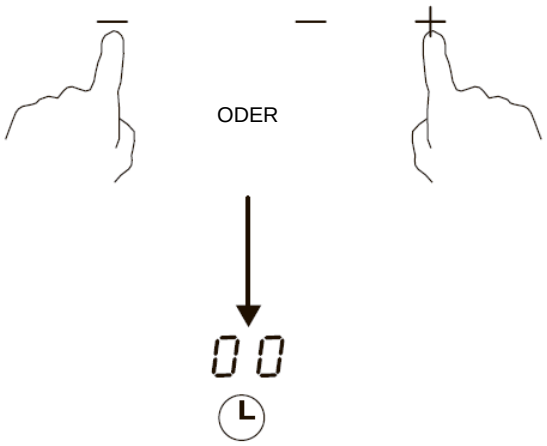
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minute Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „10“ an.



3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten „+“ oder „-“ ein.
   Hinweis: Timer-Taste „+“ oder „-“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.
   Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.



4. Werden die Timer-Tasten „+“ und „-“ zusammen gedrückt, wird der Timer abgebrochen und „00“ im Minuten-Display angezeigt.



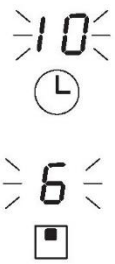
5. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.
   Wenn Sie die Timer-Steuerung berühren, während die Timer-Anzeige blinkt, hört sie sofort auf zu blinken.

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



HINWEIS

Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.

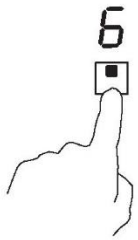


⚠ Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

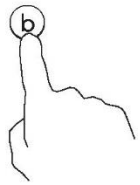
5. Verwendung der Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion

1. Berühren Sie die Kochzonensteuerung.

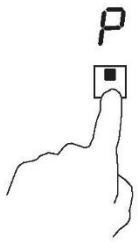


2. Berühren Sie die Boost-Steuerung. Stellen Sie sicher, dass das Display „p“ anzeigt.

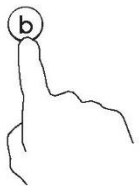


Löschen der Boost-Funktion

1. Berühren Sie die Kochzonensteuerung, für die die Boost-Funktion ausgeschaltet werden soll.



2. Schalten Sie die Kochzone aus. Berühren Sie hierzu die Boost-Steuerung. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ anzeigt.



- Die Funktion kann für alle Kochzonen eingesetzt werden.
- Die Kochzone wird nach 5 Minuten auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgeschaltet.
- Wenn die ursprüngliche Temperatureinstellung gleich 0 ist, wird sie nach 5 Minuten auf 9 zurückgeschaltet.

6. Pausenmodus

- Sie können das Erhitzen unterbrechen, anstatt das Kochfeld auszuschalten.
- Wenn Sie in den Pausenmodus wechseln, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des EIN/AUS-Reglers deaktiviert.

So rufen Sie den Pausenmodus auf	
Berühren Sie die Taste „Pause“.	Alle Anzeigen zeigen „||“ an.
So beenden Sie den Pausenmodus	
Berühren Sie erneut die Taste „Pause“.	

⚠ Im Pausenmodus sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter gesperrt ⏻. Im Notfall können Sie dort das Induktionskochfeld ⏻ immer ausschalten. Wenn Sie den Pausenmodus nicht verlassen, schaltet sich das Kochfeld nach zehn Minuten aus.

7. Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten.
Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle unten dargestellt:

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

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld das Erhitzen sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

⚠ Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt um Rat fragen.

SCHNELLSTART – ANLEITUNG

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

Kochtipps

- Wenn das Essen aufkocht, reduzieren Sie die Temperatur.
- 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

So bereiten Sie saftige, schmackhafte Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten vor der Zubereitung bei Raumtemperatur ruhen.
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.

Erkennung von kleinen Gegenständen

- Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z. B. aus Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wurden, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in Standby. Der Lüfter kühlt die Temperatur des Induktionskochfeldes für eine weitere Minute ab.

Temperatureinstellungen

Die Einstellungen unten sind nur Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von verschiedenen Faktoren abhängig, wie dem Kochgeschirr und der Menge von Lebensmitteln, die zubereitet werden sollen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen herauszufinden.

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	• Rührbraten • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

REINIGUNG UND WARTUNG

Was?	Abhilfe	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! Seien Sie besonders vorsichtig. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, 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 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. Die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“ befolgen.	• Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen, übergekochten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. 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 übergeschwappte 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.

FEHLERBEHEBUNG

Der Betrieb Ihres Geräts kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Es wird empfohlen, die nachstehenden Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Geld zu sparen, das ein Anruf beim Service-Center kosten kann.

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 Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente sprechen nicht an.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Heben Sie die Tastensperre der Bedienelemente auf. Siehe Abschnitt „Verwendung des Keramikkochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienungen sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. 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 Sie die Temperatur senken.
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. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, 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 Pfanne nicht erkennen, weil er 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“. Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, 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

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test ist der Techniker in der Lage, die Funktion mehrerer Komponenten zu überprüfen, ohne das Kochfeld zu demontieren oder aus der Arbeitsfläche auszubauen.

1. Fehlercode tritt bei der Verwendung durch den Kunden auf und Lösung

Fehlercode	Problem	Lösung
	Keine Auto-Recovery	
E1	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - offener Stromkreis.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
E2	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - Kurzschluss.	
E7	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte.	
C1	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors.	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.
E3	IGBT-Temperatursensor defekt - offener Stromkreis.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.
E4	IGBT-Temperatursensor defekt - Kurzschluss.	
C2	Hohe Temperatur des IGBT.	Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.
EL	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie sie ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
EH	Die Versorgungsspannung liegt oberhalb der Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler.	Setzen Sie die Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Hauptplatine erneut ein. Tauschen Sie die Netzplatine oder Display-Platine aus.

2. Spezifische Störung und Lösung

Ausfall	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Kein Strom vorhanden.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Die Zusatzstromplatine und die Display-Platine sind ausgefallen.	Überprüfen Sie den Anschluss.	
	Die Zusatzstromplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Zusatzplatine aus.	
	Die Display-Platine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Display-Platine aus.	
Einige Tasten funktionieren nicht, oder die LED-Anzeige ist nicht normal.	Die Display-Platine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Display-Platine aus.	
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet auf, aber das Aufheizen beginnt nicht.	Hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	
	Mit dem Lüfter ist etwas nicht in Ordnung.	Prüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.	
	Die Leistungsplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
Der Kochvorgang stoppt plötzlich während des Betriebs und auf der Anzeige blinkt „u“.	Topf oder Pfanne vom falschen Typ.	Verwenden Sie den richtigen Topf (siehe Bedienungsanleitung).	Schaltung für die Topferkennung ist beschädigt, ersetzen Sie die Leistungsplatine.
	Der Topfdurchmesser ist zu klein.		
	Der Herd ist überhitzt.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.	
Die Kochzonen der gleichen Seite (z. B. die erste und die zweite Zone) zeigen „u“ an.	Die Stromversorgungsplatine und die Display-Platine sind fehlerhaft angeschlossen.	Überprüfen Sie den Anschluss.	
	Die Anzeige des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Tauschen Sie die Display-Platine aus.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
Der Lüftermotor hört sich unnormal an.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Tauschen Sie den Lüfter aus.	

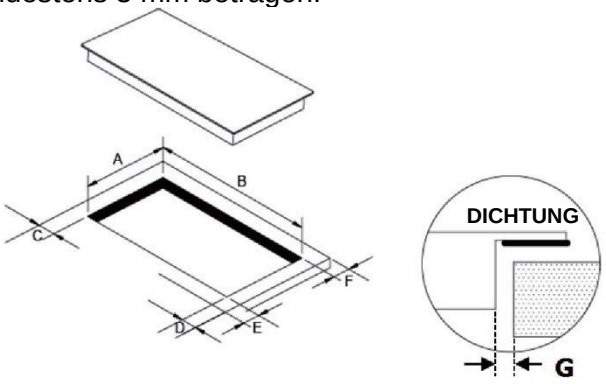
Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler.
Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

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 hitzebeständiges und isoliertes Arbeitsplattenmaterial (Holz und ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht als Arbeitsplattenmaterial verwendet werden, es sei denn, es ist imprägniert), um einen Stromschlag und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

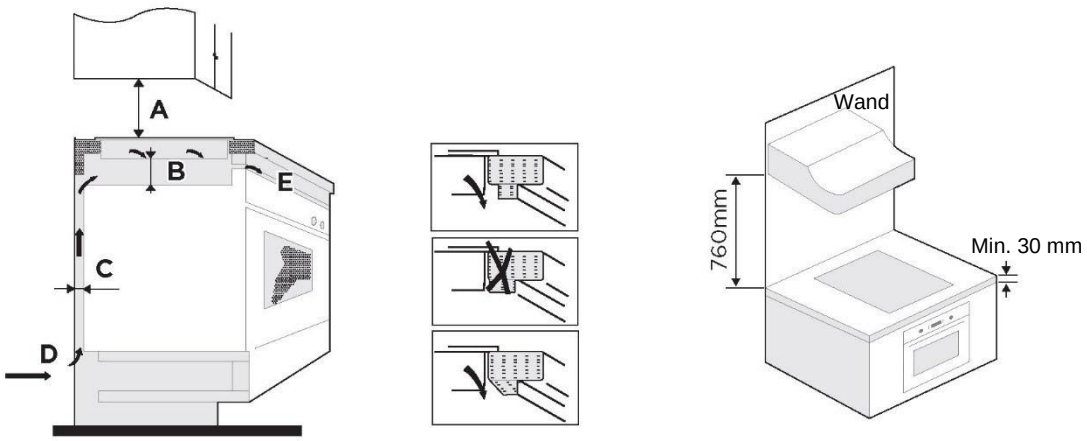
⚠ Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfeldes und den Innenflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt

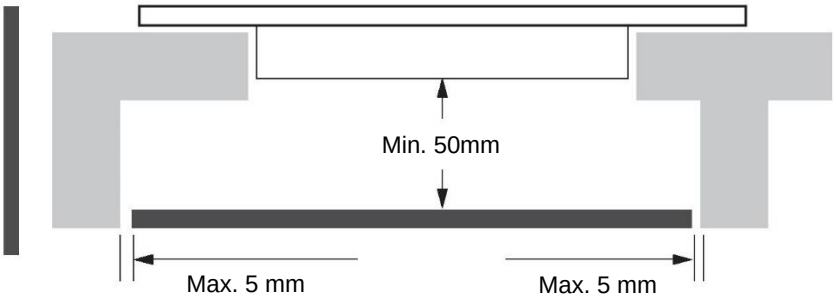
⚠ Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



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

WARNUNG: Für ausreichende Belüftung sorgen

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Um eine versehentliche Berührung mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unvorhersehbaren Stromschlag zu vermeiden, muss eine Holzeinlage mit einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden des Kochfeldes mit Schrauben fixiert werden. Beachten Sie die folgenden Anforderungen.



⚠ An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungslöcher. Sie MÜSSEN beim Einsetzen des Kochfeldes sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.

⚠
- Beachten Sie, dass der Kleber, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit dem Möbel verbindet, einer Temperatur von nicht unter 150 °C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
- Die Rückwand, angrenzende und umgebende Flächen müssen daher einer Temperatur von 90 °C standhalten.

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 und isoliertem Material besteht.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist.
- 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 muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern aufweisen, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen) gewährleisten.
- Der Trennschalter für den Benutzer bei 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:

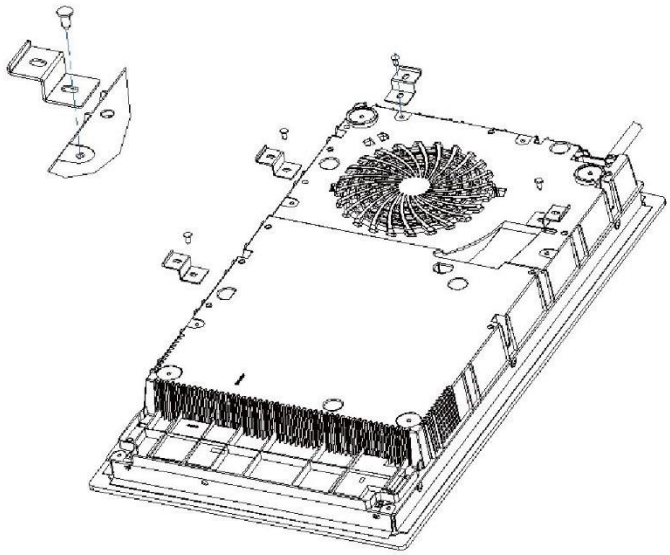
- Das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb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

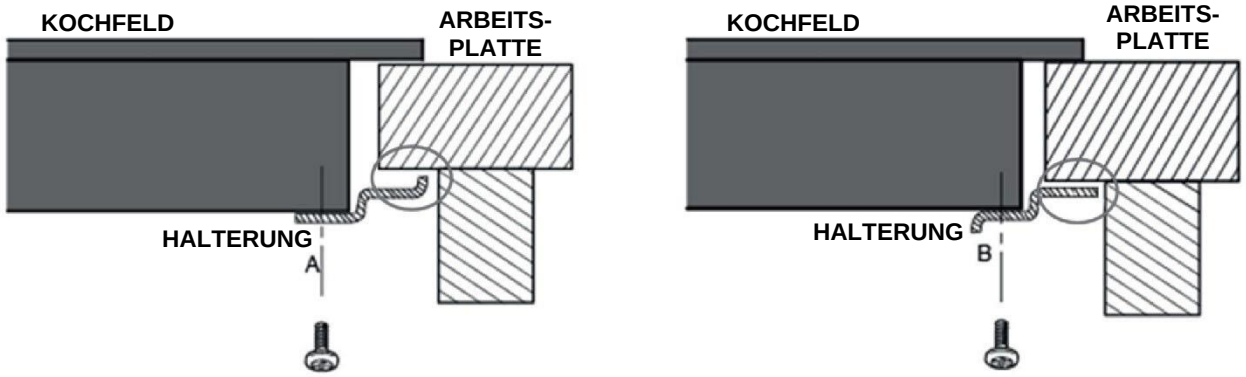
Vor der Positionierung der Befestigungsbügel

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

Ausrichtung der Position der Halterung

Fixieren Sie das Kochfeld nach der Installation auf der Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen am Boden (siehe Abbildung). Passen Sie die Position der Halterungen den unterschiedlichen Plattendicken an.





⚠ Auf keinen Fall dürfen sich die Halterungen nach der Montage mit den Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Bild).

VORSICHT

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
4. Die Wand und die induzierte Kochzone über der Tischoberfläche sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Keinen Dampfreiniger verwenden.

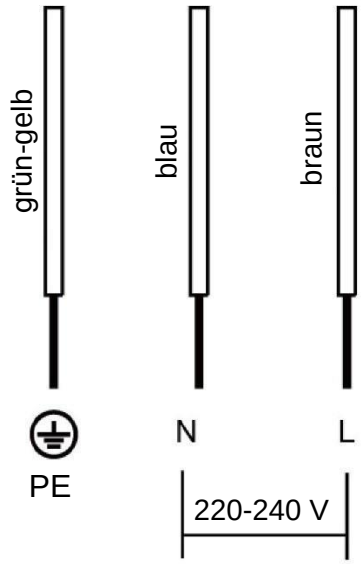
Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

⚠ Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.
Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie dass:
1. Das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. Die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Vorrichtungen zur Verzweigung, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen.
Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle auf über 75 ˚C ansteigen kann.

⚠ Überprüfen Sie mit einem Elektroinstallateur, ob das Hausstromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.

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 ersetzt werden muss, müssen die Arbeiten von einem Kundendienst-Vertreter mit den entsprechenden Werkzeugen durchgeführt werden, um mögliche 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 zugelassenem Servicepersonal ausgetauscht werden.
- Der gelb/grüne Draht des Stromkabels muss mit der Erdung der Stromversorgung und des Geräts verbunden sein.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Unfälle, die aus der Verwendung eines nicht geerdeten oder fehlerhaft geerdeten Geräts hervorgehen.
- Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so installiert werden, dass der Zugang zur Steckdose frei bleibt.

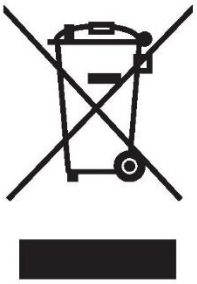
⚠ Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach dem Einbau nicht zugänglich.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise für die Umwelt

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Altgeräts:
Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie WEEE (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte müssen bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektrogeräten abgegeben werden. Um diese Sammelsysteme zu finden, wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung und dem Recycling von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.



Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-Richtlinie RoHS (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Stoffe, die in der Richtlinie aufgeführt sind.

Informationen zur Verpackung

Die Verpackungsmaterialien des Produkts werden aus wiederverwertbaren Materialien in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften hergestellt.
Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ----------2
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ----------7
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ----------8
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ----------10
ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ----------18
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ----------20
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ----------21
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ----------24
ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ----------28

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προβλεπόμενη χρήση

Οι ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας έχουν ως στόχο να αποτρέψουν απρόβλεπτους κινδύνους ή ζημιές από μη ασφαλή ή εσφαλμένη λειτουργία της συσκευής. Ελέγξτε τη συσκευασία και τη συσκευή κατά την άφιξη για να βεβαιωθείτε ότι όλα είναι άθικτα, ώστε να διασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία. Εάν διαπιστώσετε οποιαδήποτε ζημιά, επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής ή τον αντιπρόσωπο. Σημειώστε ότι δεν επιτρέπονται τροποποιήσεις ή μετατροπές στη συσκευή για λόγους ασφαλείας. Η μη προβλεπόμενη χρήση μπορεί να προκαλέσει κινδύνους και απώλεια αξιώσεων εγγύησης.

Επεξήγηση των συμβόλων

	**Κίνδυνος** Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι υπάρχουν κίνδυνοι για τη ζωή και την υγεία των ατόμων λόγω εξαιρετικά εύφλεκτου αερίου.
	**Προειδοποίηση ηλεκτρικής τάσης** Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή και την υγεία των ατόμων λόγω τάσης.
	**Προειδοποίηση** Η προειδοποιητική λέξη υποδεικνύει έναν κίνδυνο μεσαίου επίπεδου, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
	**Προφύλαξη** Η προειδοποιητική λέξη υποδεικνύει έναν κίνδυνο χαμηλού βαθμού, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.
	**Προσοχή** Η προειδοποιητική λέξη υποδεικνύει σημαντικές πληροφορίες (π.χ. υλικές ζημιές), αλλά όχι κίνδυνο.
	**Τήρηση των οδηγιών** Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι ο τεχνικός σέρβις θα πρέπει να χειρίζεται και να συντηρεί τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας.

Διαβάστε με επιμέλεια και προσοχή τις παρούσες οδηγίες λειτουργίας πριν από τη χρήση/θέση σε λειτουργία της μονάδας και φυλάξτε τις σε άμεση γειτνίαση με το χώρο εγκατάστασης ή τη μονάδα για μετέπειτα χρήση!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Διαβάστε αυτές τις πληροφορίες προτού χρησιμοποιήσετε την εστία σας.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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.
- 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.
- Η μη σωστή εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης.
- 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.

- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, αυτό αφορά σε όλες τις επιφάνειες εστιών από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα ενεργά μέρη
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια καθώς μπορεί να ζεσταθούν
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την επιφάνεια των εστιών.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς. Μια σύντομη διεργασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.
- 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.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη επιφάνεια εστιών. Εάν η επιφάνεια του μαγειρέματος σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως και βγάλτε το φις από την παροχή ρεύματος (πρίζα του τοίχου) και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
- Απενεργοποιείτε την εστία βγάζοντας (το φις) 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.
- Ωστόσο, άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό ή τον κατασκευαστή εμφυτευμάτων τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο.

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 ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρχεται σε επαφή με τη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας έως ότου αυτή η επιφάνεια κρυώσει.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- 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 ασφάλειας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν τη χρησιμοποιείτε. Το ξεχείλισμα προκαλεί καπνούς και διαρροή λιπαρών υγρών που μπορεί να αναφλεγούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε αντικείμενα που μπορούν να μαγνητιστούν (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
- 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 βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης του τηγανιού για να απενεργοποιήσετε τις ζώνες μαγειρέματος όταν αφαιρείτε τα τηγάνια.
- 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 τοποθετείτε και μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια εστιών της συσκευής σας.
- Μην στέκεστε πάνω στην επιφάνεια εστιών της συσκευής σας.
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με ακανόνιστες άκρες ή σύρτες σε όλη την επιφάνεια της γυάλινης επαγωγικής εστίας, καθώς αυτά μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος, καθώς αυτά μπορούν να γρατζουνίσουν τη γυάλινη επαγωγική εστία.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
  - Κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
  - Αγροτικές (και εξοχικές) κατοικίες.
  - Από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα περιβάλλοντα οικιστικού τύπου.
  - Χώρους διαμονής και ημιδιαμονής με πρωινό.
- 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.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας κεραμικής εστίας.
Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Οδηγίες Εγκατάστασης, ώστε να κατανοήσετε πλήρως πώς να εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή και πως να την χειριστείτε. Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.
Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και διατηρήστε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Οδηγίες Εγκατάστασης για κάθε μελλοντική αναφορά.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εστία μαγειρέματος	**CID 30/1**
Ζώνες μαγειρέματος	2 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~ 50Hz ή 60Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	3500W
Διαστάσεις προϊόντος Μ×Π×Υ (mm)	288×520×59
Διαστάσεις εντοιχισμού Α×Β (mm)	268×500

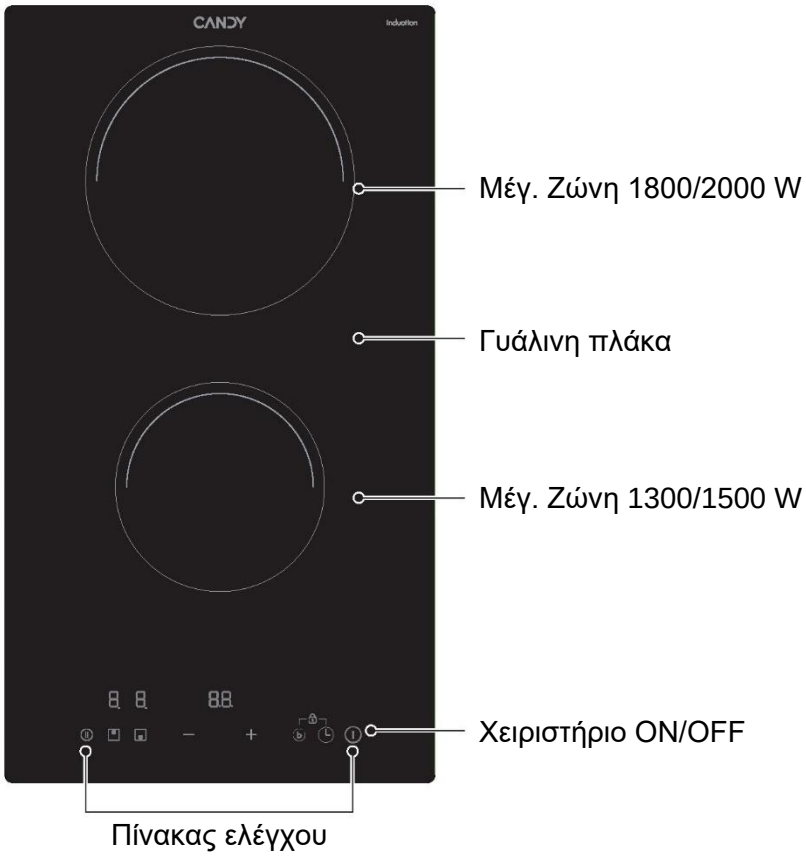
Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

	Σύμβολο	**Τιμή**	**Μονάδα**
Αναγνώριση μοντέλου	-	CID 30/1	
Τύπος εστίας	-	Εντοιχιζόμενη εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος ή/και περιοχών	-	2 ζώνες	
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και χώροι μαγειρέματος, ακτινοβόλες ζώνες μαγειρέματος, συμπαγείς πλάκες)	-	Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος	
Για κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: διάμετρος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5mm	Ø	Ζώνη1: 16,0 Ζώνη2: 18,0	cm
Για μη κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: μήκος και πλάτος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5 mm	L, W	Δ/Υ	cm
Η κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος ή περιοχή που υπολογίζεται ανά kg	EC ηλεκτρική εγκατάσταση μαγειρέματος	Ζώνη1: 194,4 Ζώνη2: 183,7	Wh/kg
Η κατανάλωση ενέργειας για την εστία που υπολογίζεται ανά κιλό	EC ηλεκτρική εστία	189,1	Wh/kg

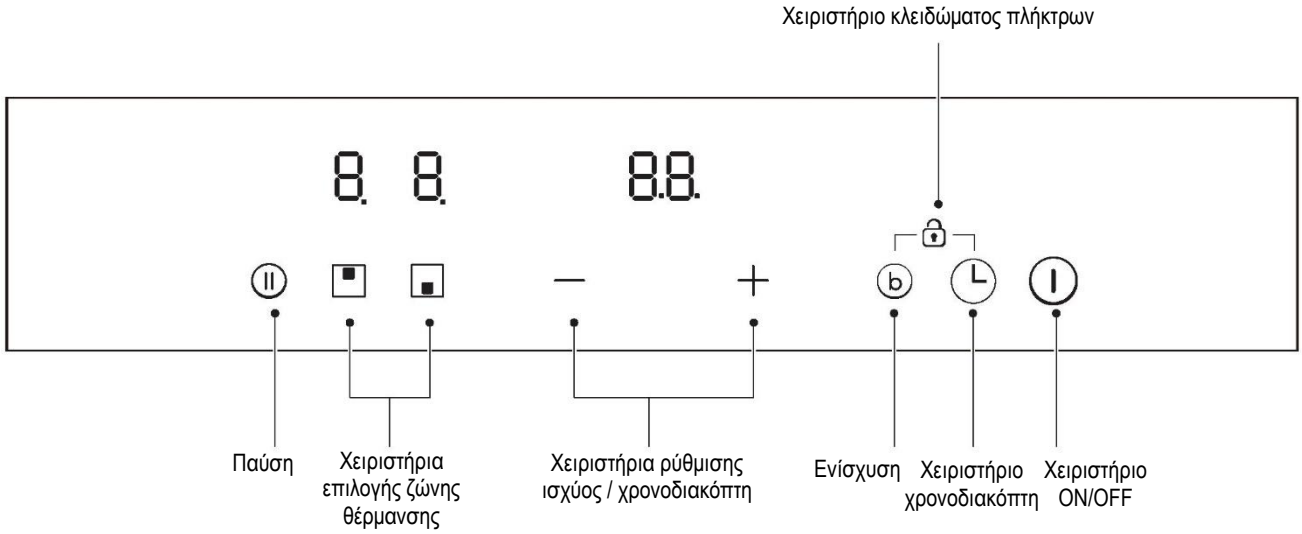
Τα δεδομένα προσδιορίζονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-2 και τους κανονισμούς της Επιτροπής (ΕΕ) αριθ. 66/2014.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κάτοψη



Πίνακας ελέγχου

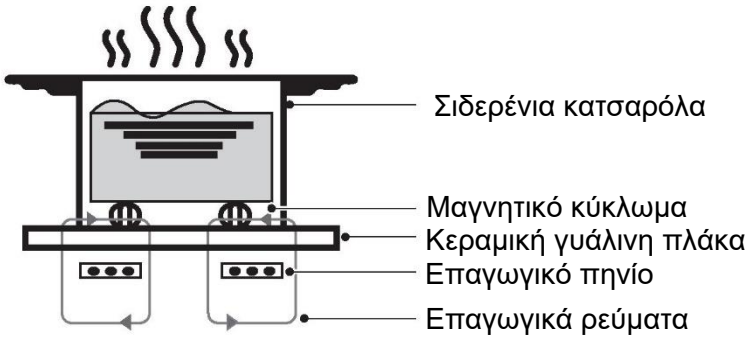


ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Όλες οι εικόνες σε αυτό το εγχειρίδιο είναι μόνο για επεξηγηματικούς σκοπούς. Οποιαδήποτε διαφορά μεταξύ του πραγματικού στοιχείου και της απεικόνισης στο σχέδιο θα υπόκειται στο πραγματικό στοιχείο.

Θεωρητική λειτουργία

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.



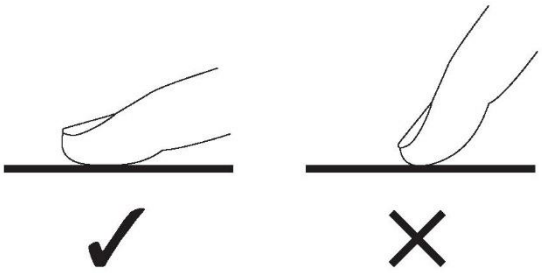
Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας επαγωγική εστία

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

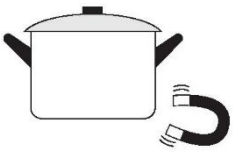
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Έλεγχος μέσω αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκήσετε 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.

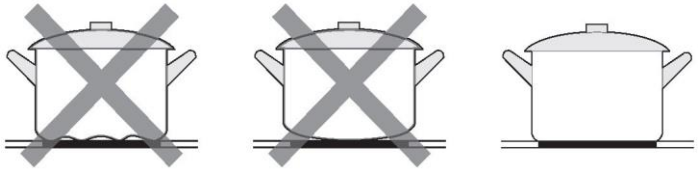


ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΩΣΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

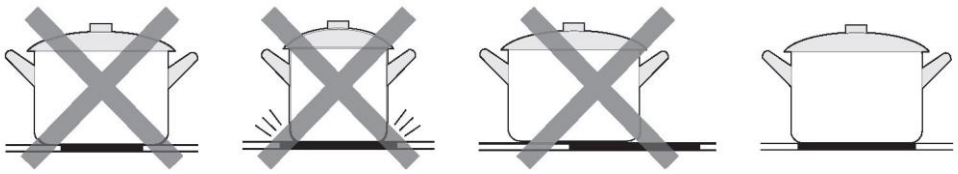


- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα.
  Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν τα σκεύη σας είναι κατάλληλα, πραγματοποιώντας μια δοκιμή με μαγνήτες.
  Κινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους.
  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. Εάν το  δεν αναβοσβήνει στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το τηγάνι είναι κατάλληλο.
- Δεν είναι κατάλληλα τα μαγειρικά σκεύη που κατασκευάζονται από τα ακόλουθα υλικά: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.
- Ορισμένες κατσαρόλες και τηγάνια που κυκλοφορούν στην αγορά δεν είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα, επειδή έχουν μόνο ένα μέρος του πυθμένα από σιδηρομαγνητικό υλικό με μέρη από άλλο υλικό. Αυτές οι περιοχές μπορεί να θερμανθούν σε διαφορετικά επίπεδα ή με χαμηλότερη ισχύ. Σε ορισμένες περιπτώσεις, όπου ο πυθμένας είναι κατασκευασμένος κυρίως από μη σιδηρομαγνητικά υλικά, η εστία ενδέχεται να μην αναγνωρίζει το σκεύος και συνεπώς να μην ενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.

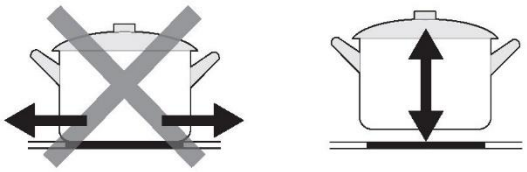
- Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με αιχμηρές άκρες ή καμπύλη βάση.



- 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. Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι τόσο μεγάλη όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης. Χρησιμοποιώντας μια κατσαρόλα θα χρησιμοποιηθεί μια ελαφρώς ευρύτερη ενέργεια για τη μέγιστη αποδοτικότητά της.
  Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερη κατσαρόλα η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη.
  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.



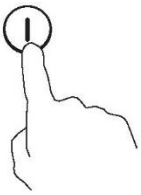
- Οι ζώνες μαγειρέματος, μέχρι ενός ορίου, προσαρμόζονται αυτόματα στη διάμετρο του τηγανιού. Ωστόσο, το κάτω μέρος αυτού του τηγανιού πρέπει να έχει ελάχιστη διάμετρο σύμφωνα με την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Για να επιτύχετε την καλύτερη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

Ζώνη μαγειρέματος	**Η βασική διάμετρος των επαγωγικών σκευών**	
	Ελάχιστη (mm)	**Ελάχιστη (mm)**
160mm	120	160
180mm	140	180

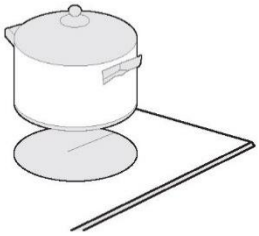
Τρόπος χρήσης

1. Έναρξη μαγειρέματος

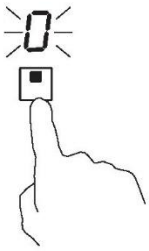
1. Αγγίξτε το χειριστήριο ON/OFF για ένα δευτερόλεπτο. Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μια φορά, όλες οι ενδείξεις δείχνουν “-” ή “- -”, υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.



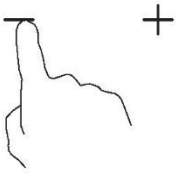
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
   - Εξασφαλίστε ότι η επιφάνεια του κάτω μέρους του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.



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.



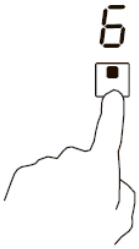
Εάν η οθόνη αναβοσβήνει  εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας

Αυτό σημαίνει ότι:
- δεν έχετε τοποθετήσει το τηγάνι στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το τηγάνι που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα ή,
- το τηγάνι είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

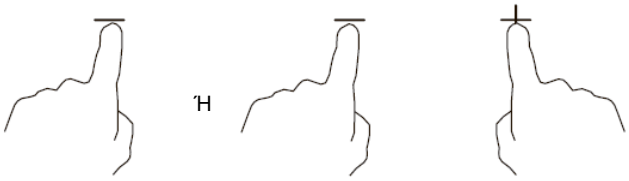
Δεν δημιουργείται και δεν επιτυγχάνεται θέρμανση, εκτός εάν υπάρχει το κατάλληλο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος.
Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 λεπτά, εάν δεν υπάρχει το κατάλληλο τηγάνι τοποθετημένο επάνω στην εστία.

2. Ολοκλήρωση μαγειρέματος

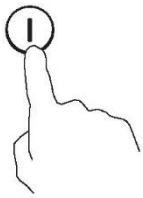
1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος κυλώντας προς τα κάτω έως το "0" ή αγγίζοντας ταυτόχρονα τα χειριστήρια "-" και "+". Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη εμφανίζει "0".



3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας το κουμπί ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση).



4. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες
Το "H" θα δείξει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή ώστε να μην την αγγίξετε. 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.



3. Κλείδωμα 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).

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια	
Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος	Η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει «Lo»
Για να ξεκλειδώσετε τα χειριστήρια	
Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο για λίγο το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων.	

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

4. Χειριστήρια χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

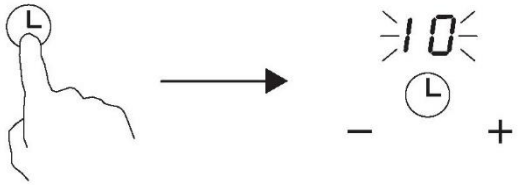
- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση. Σε αυτή τη περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει την ζώνη μαγειρέματος όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος.

- Μπορείτε να τον ρυθμίσετε να απενεργοποιήσει μια ζώνη μαγειρέματος όταν τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος.
  Το μέγιστο όριο του χρονοδιακόπτη είναι 99 λεπ.

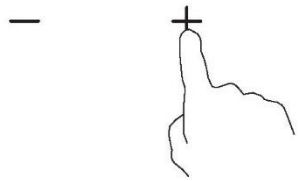
Χρήση του χρονοδιακόπτη ως Υπενθύμιση Λεπτού

Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος

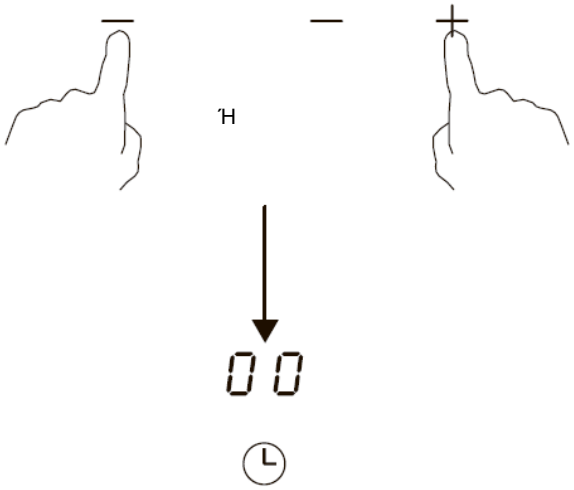
1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.
   Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το minute minder, εφόσον τουλάχιστον μία ζώνη είναι ενεργή.
2. Αγγίξτε τα χειριστήρια του χρονοδιακόπτη. Η ένδειξη υπενθύμισης θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το “10” θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.



3. Ρυθμίστε το χρόνο επιλέγοντας “-” ή “+” στον χρονοδιακόπτη
   Συμβουλή: Αγγίξτε το “-” ή “+” του χρονοδιακόπτη για μείωση ή αύξηση κατά 1 λεπτό κάθε φορά. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο “-” ή “+” του χρονοδιακόπτη για μείωση ή αύξηση κατά 10 λεπτά.



4. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα "-" και "+", ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και στην οθόνη λεπτών εμφανίζεται το "00".



5. Όταν έχει οριστεί ο χρόνος, θα αρχίσει να μετράει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.
   Εάν αγγίξετε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια που αναβοσβήνει η ένδειξη χρονοδιακόπτη, θα σταματήσει αμέσως να αναβοσβήνει.



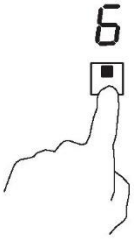
6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείχνει “- -” όταν τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος.



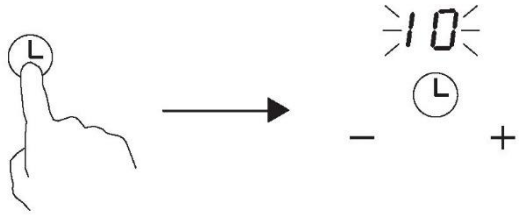
Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη ώστε να απενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος

Ορίστε μία ζώνη

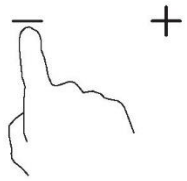
1. Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.



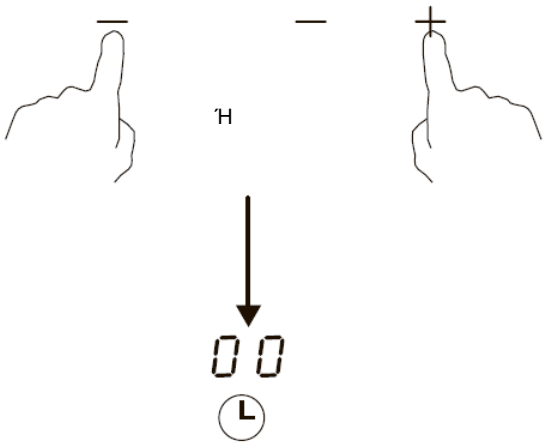
2. Αγγίξτε το χειριστήριο χρονοδιακόπτη, η ένδειξη επιτηρητή θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το “10” θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.



3. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας “-” ή “+” στο χειριστήριο χρονοδιακόπτη.
   Συμβουλή: Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο “-” ή “+” στο χειριστήριο χρονοδιακόπτη για μείωση ή αύξηση κατά 1 λεπτό.
   Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο “-” ή “+”, ο χρονοδιακόπτης θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 10 λεπτά.



4. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα "-" και "+", ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και στην οθόνη λεπτών εμφανίζεται το "00".



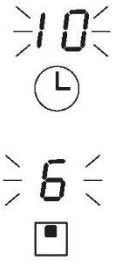
5. Όταν έχει οριστεί ο χρόνος, θα αρχίσει να μετράει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.
   Εάν αγγίξετε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια που αναβοσβήνει η ένδειξη χρονοδιακόπτη, θα σταματήσει αμέσως να αναβοσβήνει.

6. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.

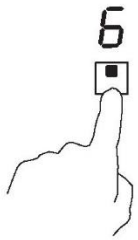


Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

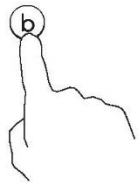
5. Χρήση της λειτουργίας ενίσχυσης

Ενεργοποίηση της λειτουργίας ενίσχυσης

1. Αγγίζοντας το χειριστήριο της ζώνης θέρμανσης.

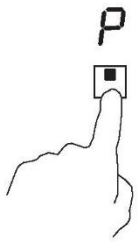


2. Αγγίζοντας το χειριστήριο ενίσχυσης. Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη εμφανίζει "p".

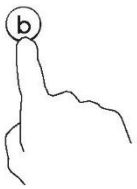


Ακύρωση λειτουργίας ενίσχυσης

1. Αγγίζοντας το χειριστήριο της ζώνης θέρμανσης που επιθυμείτε να ακυρωθεί η λειτουργία ενίσχυσης.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας το χειριστήριο ενίσχυσης. Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη εμφανίζει "0".



- Η λειτουργία ισχύει για όλες τις ζώνες μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
- Εάν η αρχική ρύθμιση θερμότητας είναι 0, θα επιστρέψει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

6. Λειτουργία παύσης

- Μπορείτε να διακόψετε τη θέρμανση αντί να απενεργοποιήσετε την εστία.
- Κατά την είσοδο στη λειτουργία Παύσης, απενεργοποιούνται όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ON / OFF.

Για είσοδο σε λειτουργία παύσης	
Αγγίζοντας το πλήκτρο "Παύση".	Όλες οι ενδείξεις θα εμφανίσουν “||”.
Για έξοδο από τη λειτουργία παύσης	
Αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο "Παύση".	

⚠ Όταν η εστία είναι σε λειτουργία παύσης, όλες οι λειτουργίες ελέγχου είναι απενεργοποιημένες εκτός από το ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) ⏻. Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την εστία με τη λειτουργία ελέγχου ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) ⏻ σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Η εστία θα σβήσει μετά από 10 λεπτά εάν δεν βγείτε από τη λειτουργία παύσης.

7. Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφάλειας για την επαγωγική εστία σας. Απενεργοποιείται αυτόματα αν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε το μαγείρεμα. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για διάφορα επίπεδα ισχύος εμφανίζονται 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

Όταν αφαιρεθεί η κατσαρόλα, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει αμέσως να θερμαίνεται και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.

⚠ Τα άτομα με βηματοδότη καρδιάς θα πρέπει να συμβουλεύονται το γιατρό τους πριν τη χρήση αυτής της μονάδας.

ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

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

Συμβουλές μαγειρικής

- Όταν το φαγητό πάρει βράση, μειώστε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
- 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 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε τη μπριζόλα για να εκτιμήσετε πόσο ψημένη είναι - όσο πιο σφιχτή την αισθάνεστε, τόσο πιο «καλοψημένη» 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 στιρ φράι

1. Επιλέξτε ένα γουόκ με επίπεδη βάση συμβατό με κεραμική εστία 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 ζεστό.
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.

Ανίχνευση μικρών αντικειμένων

- Όταν ένα σκεύος ακατάλληλου μεγέθους ή ένα τηγάνι από μη μαγνητικό υλικό (π.χ. αλουμίνιο) ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) έχει αφεθεί πάνω στην εστία, η εστία πηγαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής σε 1 λεπτό. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει το μαγείρεμα επί της επαγωγικής εστίας για 1 ακόμη λεπτό.

Ρυθμίσεις θερμότητας

Οι παρακάτω ρυθμίσεις αποτελούν μόνο κατευθυντήριες γραμμές. Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, συμπεριλαμβανόμενων των μαγειρικών σκευών σας και την ποσότητα που μαγειρεύεται. Πειραματιστείτε με την επαγωγική εστία για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί λεκέδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες που έμειναν από τα τρόφιμα ή υπερχειλίσεις μη ζαχαρούχων 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, δεν θα υπάρχει ένδειξη «καυτής επιφάνειας», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να εξακολουθεί να είναι καυτή! Προσέξτε ιδιαίτερα. • Τα βαρέως τύπου συρμάτινα σφουγγαράκια, ορισμένα σφουγγαράκια από νάιλον και τα σκληρά/λειαντικά καθαριστικά ενδέχεται να γρατζουνίσουν τη γυάλινη επιφάνεια. Διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγχετε 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 σερβιρίσματος 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 τοίχου. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και σπρώξτε ξύνοντας τα υπολείμματα από το λέρωμα ή την υπερχείλιση προς μια ψυχρή κρύα περιοχή της εστίας. 3. Καθαρίστε τα υπολείμματα από το λέρωμα ή την υπερχείλιση με ένα πανί ή μια χαρτοπετσέτα. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 για τους "Καθημερινοί λεκέδες πάνω στην γυάλινη επιφάνεια" όπως παραπάνω.	• Αφαιρείτε τους λεκέδες που έχουν απομείνει από λιωμένα υπολείμματα και ζαχαρούχα τρόφιμα ή από υπερχείλιση 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 σημείου 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.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Ο χειρισμός της συσκευής σας μπορεί να οδηγήσει σε σφάλματα και δυσλειτουργίες. Οι παρακάτω πίνακες περιέχουν πιθανές αιτίες και σημειώσεις για την επίλυση ενός μηνύματος σφάλματος ή δυσλειτουργίας. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά τους παρακάτω πίνακες για να εξοικονομήσετε χρόνο και χρήματα που μπορεί να σας κοστίσει η κλήση στο κέντρο εξυπηρέτησης.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η εστία δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική 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 έναν ειδικευμένο τεχνικό.
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 ρώγα 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. Βλέπε «Επιλογή του σωστού σκεύους». Βλέπε «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 επιλέγετε 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 τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτό.	Χρησιμοποιήστε 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

Η επαγωγική εστία είναι εξοπλισμένη με λειτουργία αυτοδιάγνωσης. Με αυτή τη δοκιμή ο τεχνικός μπορεί να ελέγξει τη λειτουργία πολλών εξαρτημάτων χωρίς να αποσυναρμολογήσει την εστία ή να την αφαιρέσει από την επιφάνεια εργασίας.

1. Ο κωδικός σφάλματος εμφανίζεται κατά τη χρήση της λύσης από τον πελάτη.

Κωδικός σφάλματος	Πρόβλημα	Λύση
	Χωρίς αυτόματη αποκατάσταση	
E1	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας--κύκλωμα ανοιχτό.	Ελέγξτε τη σύνδεση ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας της κεραμικής πλάκας.
E2	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας- -βραχυκύκλωμα.	
E7	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας	
C1	Υψηλή θερμοκρασία αισθητήρα κεραμικής πλάκας.	Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία της κεραμικής πλάκας στο κανονικό. Αγγίξτε το πλήκτρο“ON/OFF” για επανεκκίνηση της μονάδας.
E3	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT --ανοιχτό κύκλωμα.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
E4	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT --βραχυκύκλωμα	
C2	Υψηλή θερμοκρασία IGBT.	Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία του IGBT στο κανονικό. Αγγίξτε το πλήκτρο“ON/OFF” για επανεκκίνηση της μονάδας. Ελέγξτε εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. αν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
EL	Η τάση τροφοδοσίας είναι κάτω από την ονομαστική τάση.	Ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος τροφοδοσίας είναι φυσιολογική. Ενεργοποιήστε αφού η παροχή ρεύματος επανέλθει σε κανονική κατάσταση.
EH	Η τάση τροφοδοσίας είναι πάνω από την ονομαστική τάση.	
EU	Σφάλμα επικοινωνίας.	Επανεισάγετε τη σύνδεση μεταξύ της πλακέτας οθόνης και της πλακέτας τροφοδοσίας. Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας ή την πλακέτα οθόνης.

2. Συγκεκριμένο σφάλμα & Λύση

Σφάλμα	Πρόβλημα	Λύση A	Λύση B
Το LED δεν ανάβει όταν η μονάδα είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Δεν παρέχεται ρεύμα.	Ελέγξτε εάν το φις έχει ασφαλίσει καλά στην πρίζα και ότι η πρίζα λειτουργεί.	
	Σφάλμα σύνδεσης δευτερεύουσας πλακέτας τροφοδοσίας και πλακέτας οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Η δευτερεύουσα πλακέτα τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την δευτερεύουσα πλακέτα τροφοδοσίας.	
	Η πλακέτα οθόνης είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
Ορισμένα κουμπιά δεν μπορούν να λειτουργήσουν ή η οθόνη LED δεν λειτουργεί κανονικά.	Η πλακέτα οθόνης είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
Η ένδειξη λειτουργίας μαγειρέματος ανάβει, αλλά η θέρμανση δεν ξεκινά.	Υψηλή θερμοκρασία της εστίας.	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Η εισαγωγή αέρα ή ο αεραγωγός μπορεί να είναι φραγμένοι.	
	Κάτι δεν πάει καλά με τον ανεμιστήρα.	Ελέγξτε εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. αν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	
	Η πλακέτα τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.	
Η θέρμανση σταματά απότομα κατά τη λειτουργία και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη "u".	Ο τύπος τηγανιού είναι λάθος.	Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο σκεύος (ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών.)	Το κύκλωμα ανίχνευσης τηγανιού είναι κατεστραμμένο, αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
	Η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή.		
	Η κουζίνα έχει υπερθερμανθεί.	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί. Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία στο κανονικό. Πατήστε το κουμπί “ON/OFF” για επανεκκίνηση της μονάδας.	
Οι ζώνες θέρμανσης της ίδιας πλευράς (δηλαδή, η πρώτη και η δεύτερη ζώνη) θα εμφανίζουν την ένδειξη "u".	Σφάλμα σύνδεσης πλακέτας τροφοδοσίας και πλακέτας οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Η πλακέτα οθόνης του τμήματος επικοινωνίας είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
	Η κύρια πλακέτα είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.	
Το μοτέρ του ανεμιστήρα ακούγεται αφύσικο.	Το μοτέρ του ανεμιστήρα είναι κατεστραμμένο.	Αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	

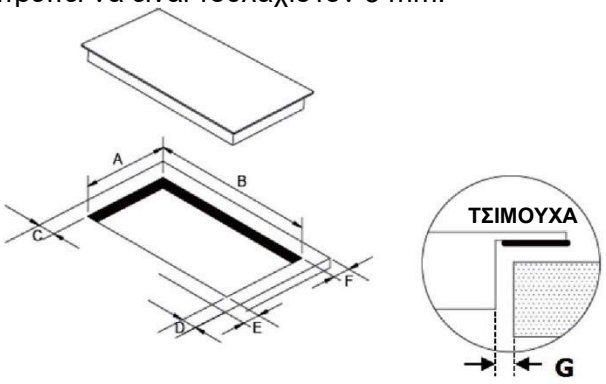
Τα παραπάνω αποτελούν την κρίση και την επιθεώρηση των κοινών σφαλμάτων.
Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας, ώστε να αποφύγετε κινδύνους τραυματισμού και την πρόκληση ζημιάς στην επαγωγική εστία.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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 και μονωμένο υλικό επιφάνειας εργασίας (το ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ως υλικό επιφάνειας εργασίας, εκτός αν είναι εμποτισμένα) για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία και την ευρύτερη παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία του ματιού. Όπως φαίνεται παρακάτω:

⚠ Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.

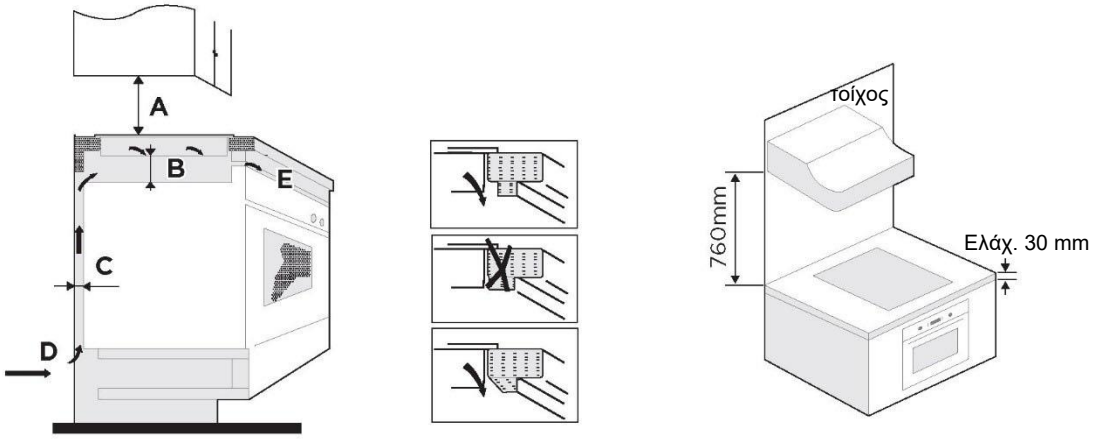


Ελάχ. 3mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	B (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	ελάχ. 50	ελάχ. 50	ελάχ. 50	ελάχ. 50	ελάχ. 3mm

Υπό οποιεσδήποτε συνθήκες, βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι καλά αεριζόμενη και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι σε καλή κατάσταση. Όπως φαίνεται παρακάτω.

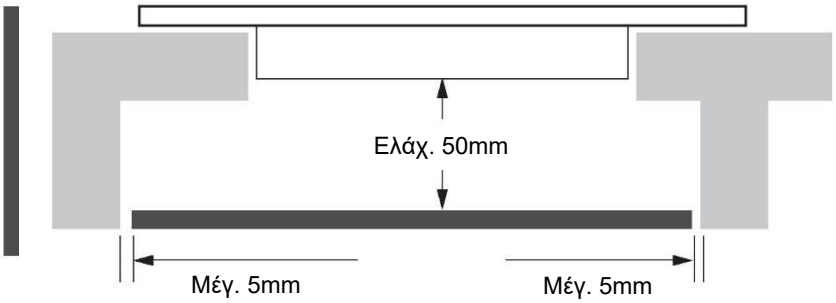
⚠ Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.



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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εξασφάλιση επαρκούς εξαερισμού

Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι καλά αεριζόμενη και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες. Για να αποφύγετε την τυχαία επαφή με τον υπερθερμαινόμενο πυθμένα της εστίας ή την πρόκληση απρόβλεπτης ηλεκτροπληξίας κατά τη διάρκεια της εργασίας, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε ένα ξύλινο ένθετο, στερεωμένο με βίδες, σε ελάχιστη απόσταση 50 mm από τον πυθμένα της εστίας. Τηρήστε τις παρακάτω απαιτήσεις.



⚠ Υπάρχουν οπές εξαερισμού γύρω από το εξωτερικό της εστίας. ΠΡΕΠΕΙ να βεβαιωθείτε ότι αυτές οι οπές δεν είναι φραγμένες από τον πάγκο εργασίας όταν τοποθετείτε την εστία στη θέση της.

⚠
- Λάβετε υπόψη ότι η κόλλα που ενώνει το πλαστικό ή το ξύλινο υλικό με τα έπιπλα πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασία όχι κατώτερη από 150°C, για να αποφευχθεί η αποκόλληση της επένδυσης.
- Επομένως, το πίσω τοίχωμα, οι παρακείμενες και οι γύρω επιφάνειες πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία 90°C.

Πριν από την εγκατάσταση της εστίας, 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 και μονωμένο 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.

Μετά την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε ότι

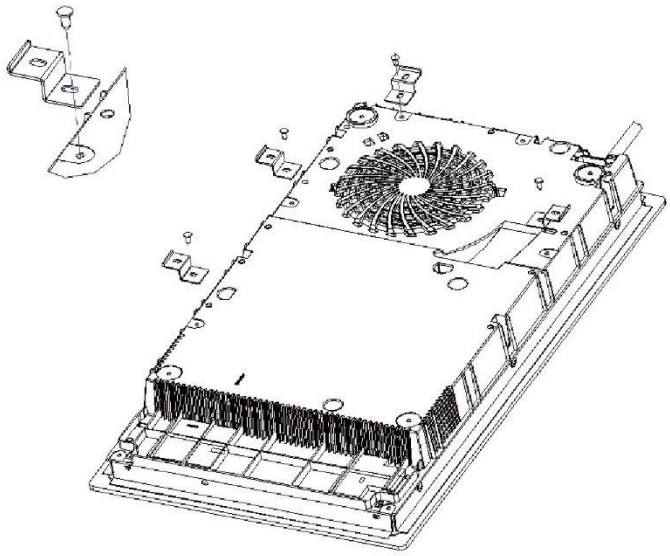
- το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσα από πορτάκια ή συρτάρια ντουλαπιών.
- υπάρχει επαρκής ροή καθαρού αέρα από έξω από το ντουλάπι προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από ένα συρτάρι ή χώρο ντουλαπιού, κάτω από τη βάση της εστίας τοποθετείται μονωτικό φράγμα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

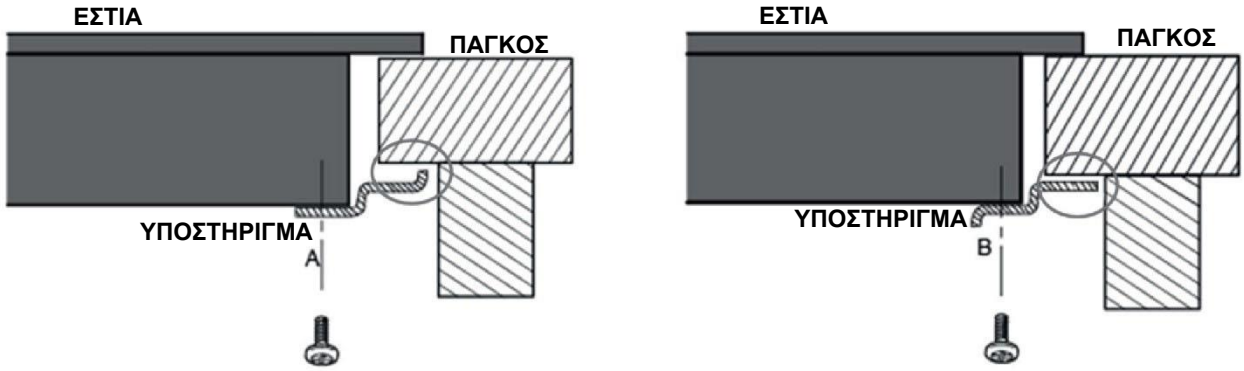
Πριν επιλέξετε τη θέση των στηριγμάτων

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

Προσαρμογή της θέσης υποστηρίγματος

Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας 4 υποστηρίγματα στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση.
Προσαρμόστε τη θέση των υποστηριγμάτων ώστε να ταιριάζει σε διαφορετικά πάχη πάγκου.





⚠ Δεν είναι δυνατό, σε καμία περίπτωση, να εφάπτονται τα υποστηρίγματα με τις εσωτερικές επιφάνειες του πάγκου εργασίας μετά την εγκατάσταση (βλ. εικόνα).

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

1. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Διαθέτουμε επαγγελματίες για την εξυπηρέτησή σας. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επιχειρήσετε να εκτελέσετε εσείς αυτή την εργασία.
2. Η εστία δεν θα εγκατασταθεί απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρονικά της εστίας.
3. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να διασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας για την ενίσχυση της αξιοπιστίας της.
4. Ο τοίχος και η επαγόμενη ζώνη θέρμανσης πάνω από την επιφάνεια του τραπεζιού αντέχουν στη θερμότητα.
5. Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, τα επάλληλα στρώματα και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
6. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

Σύνδεση της εστίας στην παροχή δικτύου ρεύματος

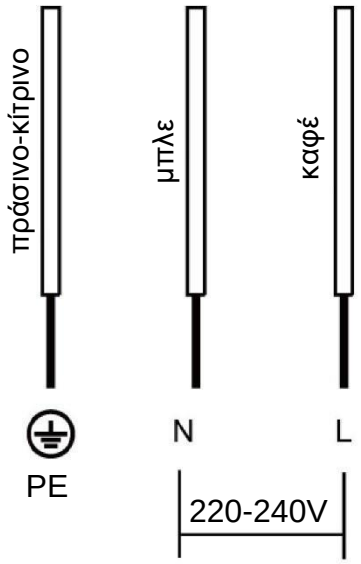
⚠ Αυτή η εστία πρέπει να συνδεθεί στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος μόνο από κατάλληλο άτομο.
Πριν συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι:

1. Το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που αντλείται από την εστία.
2. Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναφέρεται στην πινακίδα.
3. Τα τμήματα του καλωδίου τροφοδοσίας μπορούν να αντέξουν το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα.

Για να συνδέσετε την εστία με το τροφοδοτικό, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή συσκευές διακλάδωσης, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.
Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει κανένα ζεστό μέρος και πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75 ° C σε κανένα σημείο.

⚠ Ελέγξτε με ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς αλλοιώσεις.
Τυχόν αλλαγές πρέπει να γίνουν μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

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



- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρόκειται να αντικατασταθεί, η λειτουργία πρέπει να εκτελείται από τον αντιπρόσωπο μετά την πώληση με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας με το δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας παντοπολικός διακόπτης με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίσει ή να συμπιεστεί.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Το κίτρινο/πράσινο καλώδιο του καλωδίου παροχής ρεύματος πρέπει να συνδεθεί με τη γείωση τόσο της παροχής ρεύματος όσο και των ακροδεκτών της συσκευής.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ατυχήματα που προκύπτουν από τη χρήση συσκευής που δεν είναι συνδεδεμένη στη γείωση ή με ελαττωματική συνέχεια σύνδεσης γείωσης.
- Εάν η συσκευή διαθέτει πρίζα, θα πρέπει να εγκατασταθεί με τρόπο που θα είναι προσβάσιμη.

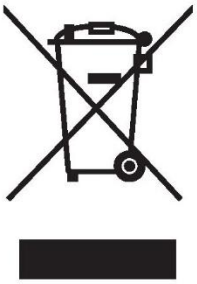
⚠ Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο τροφοδοσίας της εστίας δεν είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.

ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Σημαντικές οδηγίες για το περιβάλλον

Συμμόρφωση με την οδηγία ΑΗΗΕ και απόρριψη των αποβλήτων προϊόντος:
Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΕ για τα ΑΗΗΕ (2012/19/ΕΕ). Αυτό το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το σύμβολο αυτό υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της διάρκειας ζωής του.
Η μεταχειρισμένη συσκευή πρέπει να επιστραφεί στο επίσημο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.
Για να βρείτε αυτά τα συστήματα συλλογής, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα λιανικής από όπου αγοράστηκε το προϊόν. Κάθε νοικοκυριό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην ανάκτηση και ανακύκλωση των παλιών συσκευών. Η ενδεδειγμένη απόρριψη της μεταχειρισμένης συσκευής συμβάλλει στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.



Συμμόρφωση με την οδηγία RoHS

Το προϊόν που αγοράσατε συμμορφώνεται με την οδηγία RoHS της ΕΕ (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επιβλαβή και απαγορευμένα υλικά που καθορίζονται στην οδηγία.

Πληροφορίες συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους Εθνικούς Περιβαλλοντικούς Κανονισμούς μας.
Μην πετάτε τα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απορρίμματα.
Μεταφέρετέ τα στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν ορίσει οι τοπικές αρχές.



ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ----------2
ESPECIFICACIONES ----------7
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO ----------8
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO ---------- 10
GUÍA DE INICIO RÁPIDO ---------- 18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ---------- 20
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ---------- 21
INSTALACIÓN---------- 24
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE ---------- 28

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un uso inseguro o incorrecto del aparato. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no está permitido realizar modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. Un uso no previsto puede causar riesgos y la pérdida de los derechos de reclamación por garantía.

Explicación de los símbolos

	**Peligro** Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido al gas extremadamente inflamable.
	**Advertencia de tensión eléctrica** Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido al voltaje.
	**Advertencia** La palabra de señalización indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.
	**Precaución** La palabra de señalización indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	**Atención** La palabra de señalización indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.
	**Observar las instrucciones** Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe utilizar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea detenida y atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el aparato y consérvelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del aparato para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Nos importa su seguridad. Lea esta información antes de utilizar la placa.

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.
- 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.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- 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.

- 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.
- 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 deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- No se deben utilizar limpiadores a vapor.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.
- 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.

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.
- No obstante, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (tales como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de utilizar este aparato, para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en la muerte.

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 el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga a los niños alejados.
- 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.
- No coloque ni deje objetos imantados (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- 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 confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- 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 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 de inducción, 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 el cristal de inducción.
- Este aparato está diseñado para su uso doméstico y para aplicaciones similares, tales como:
  - Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Fincas agrícolas.
  - El uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - Alojamientos turísticos del tipo "bed and breakfast".
- 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.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa vitrocerámica.
Le recomendamos que dedique cierto tiempo en leer este Manual de instrucciones/instalación para saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta. Para obtener información sobre la instalación, lea la sección de instalación.
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para referencias futuras.

ESPECIFICACIONES

Placa de cocción	**CID 30/1**
Zonas de cocción	2 zonas
Voltaje de alimentación	220-240 V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	3500 W
Tamaño del producto L×A×Al (mm)	288×520×59
Dimensiones de empotrado A×B (mm)	268×500

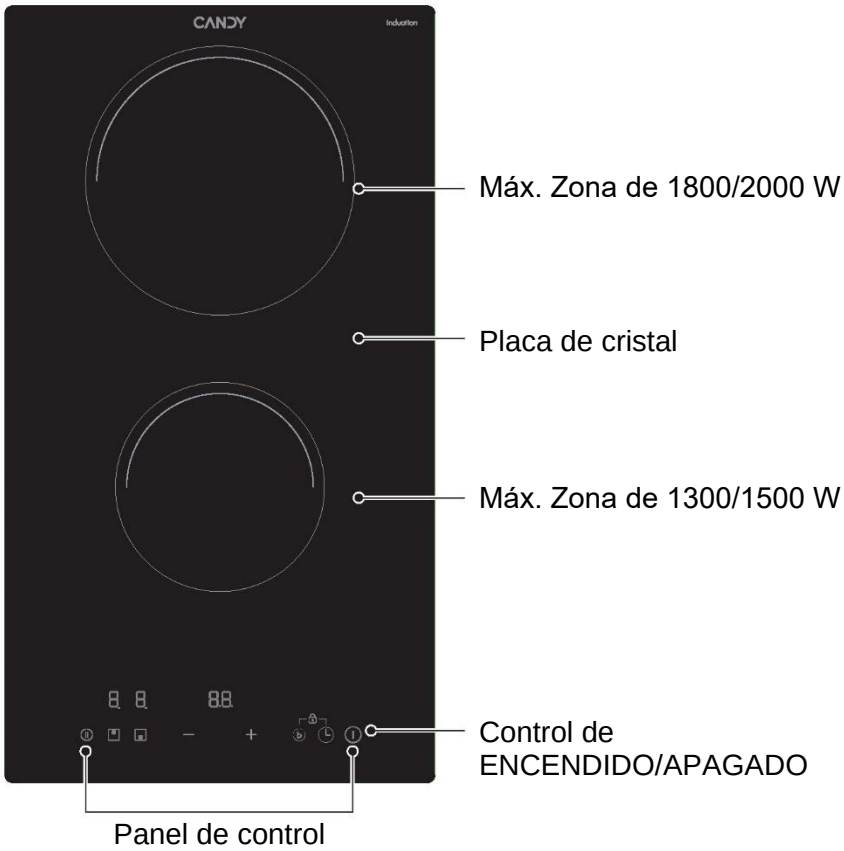
El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

	Símbolo	**Valor**	**Unidad**
Identificación del modelo	-	CID 30/1	
Tipo de placa	-	Placa de cocción integrada	
Número de zonas/espacios de cocción	-	2 zonas	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y espacios de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	-	Zonas de cocción por inducción	
Para zonas o espacios de cocción circulares: diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica calentada, redondeado a la unidad más próxima 5 mm.	Ø	Zona 1: 16,0 Zona 2: 18,0	cm
Para zonas o espacios de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o espacio de cocción calentada eléctrica, redondeada a la unidad más próxima 5 mm.	L, W	N/A	cm
Consumo de energía por zona o espacio de cocción calculado por kg.	$EC_{\text{cocción eléctrica}}$	Zona 1: 194,4 Zona 2: 183,7	Wh/kg
Consumo de energía de la placa calculado por kg	$EC_{\text{placa eléctrica}}$	189,1	Wh/kg

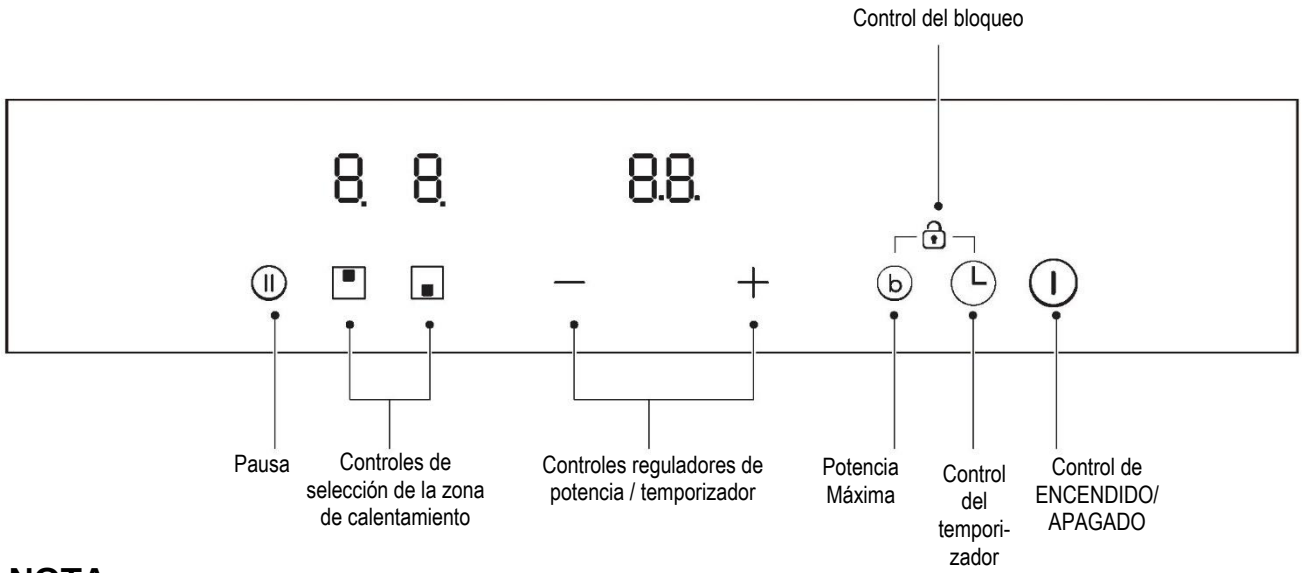
Datos determinados según la norma EN 60350-2 y el Reglamento (UE) nº 66/2014 de la Comisión.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control

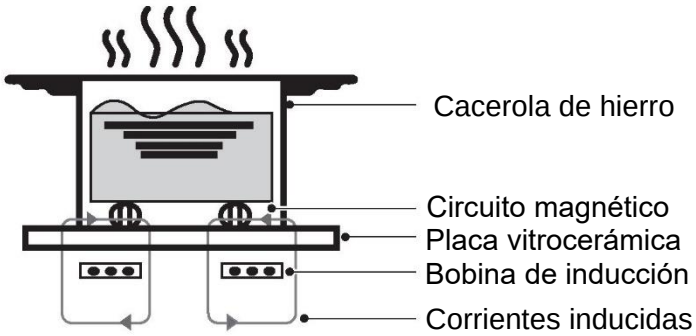


NOTA

Todas las imágenes de este manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

Teoría de funcionamiento

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.



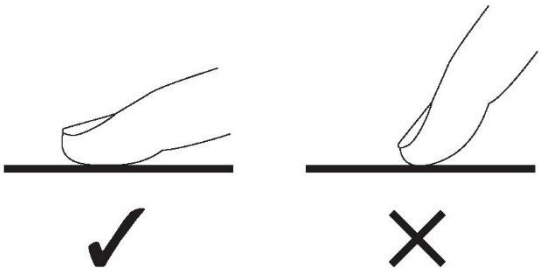
Antes de utilizar su nueva placa de inducción

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

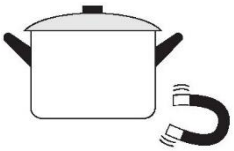
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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.

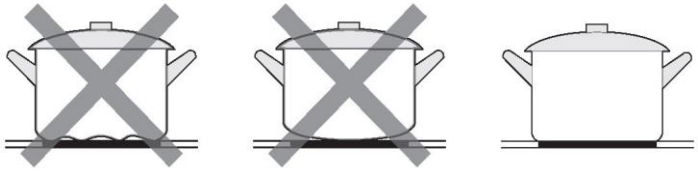


Elección de los utensilios de cocina adecuados

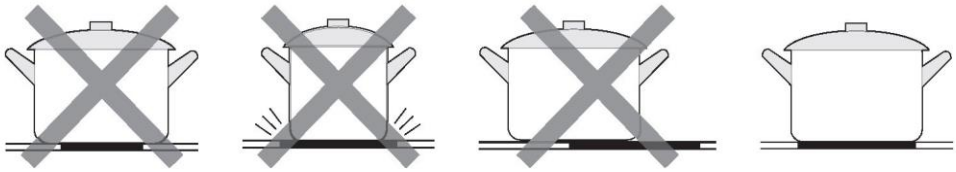


- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción.
  Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán.
  Pase un imán por la base de la cacerola.
  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. Si U 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 para inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Algunas ollas y sartenes del mercado no son adecuadas para la cocción por inducción, porque sólo tienen una parte del fondo de material ferromagnético con partes de otro material. Estas zonas pueden calentarse a distintos niveles o con menor potencia. En algunos casos, cuando el fondo está hecho principalmente de materiales no ferromagnéticos, es posible que la placa de cocción no reconozca el recipiente y, por lo tanto, no encienda la zona de cocción.

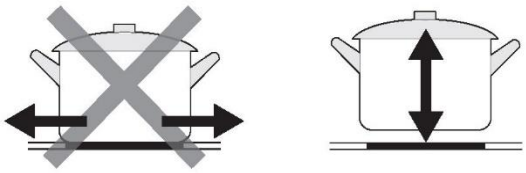
- No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



- 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. Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada. Si se utiliza una cacerola ligeramente más ancha, la energía se utilizará a su máxima eficiencia. Si se utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. 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.



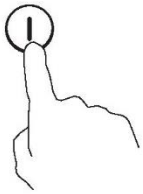
- Las zonas de cocción están limitadas y se adaptan automáticamente al diámetro de la sartén.
  No obstante, el fondo de la sartén debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mayor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción	
	Mínimo (mm)	Mínimo (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

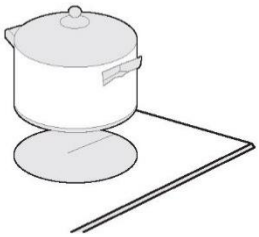
Modo de empleo

1. Empezar a cocinar

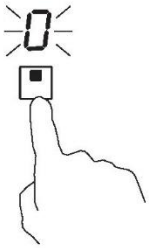
1. Toque el control de encendido/apagado durante un segundo. Después del encendido, el zumbador pita una vez, todas las pantallas muestran «-» o «- -», lo que indica que la placa de inducción se ha puesto en modo de espera.



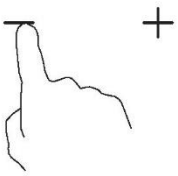
2. Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.
   - Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



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.



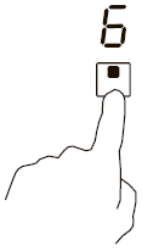
Si el símbolo U parpadea de forma intermitente con el ajuste de calor

Significa que:
- No se ha colocado una cacerola en la zona correcta de cocción.
- La cacerola que se está utilizando no es apta para la cocina de inducción.
- La cacerola es demasiado pequeña o no está centrada sobre la zona de cocción.

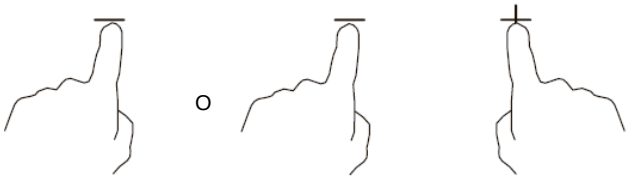
No se produce calentamiento alguno hasta que se coloque una cacerola apta en la zona de cocción.
La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cacerola apta sobre la zona de cocción.

2. Terminar de cocinar

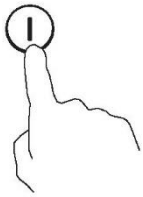
1. Toque el control de selección de zona de calentamiento que se desee apagar.



2. Apague la zona de cocción llevando el control hasta “0” o tocando juntos los controles “-” y “+”. 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 Aparecerá la indicación «H» en la zona de cocción que esté 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.



3. 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.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo.	El indicador del temporizador mostrará "Lo".
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo durante unos segundos.	

⚠ Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el de encendido/apagado ⏻, siempre puede apagar la placa de inducción con el control de encendido/apagado ⏻ en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

4. Controles del temporizador

Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

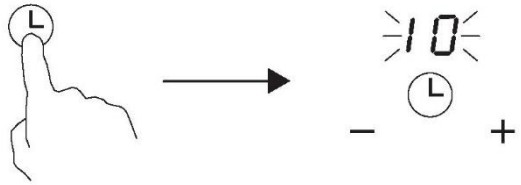
- Se puede utilizar como avisador por minutos. En este caso, el temporizador no enciende ninguna zona de cocción cuando se cumple el tiempo seleccionado.

- Puede ajustarse para que apague una o más zonas de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya cumplido.
  El tiempo máximo del temporizador es de 99 min.

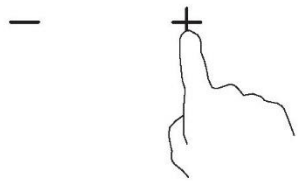
Uso del temporizador como avisador por minutos

Si no se selecciona una zona de cocción

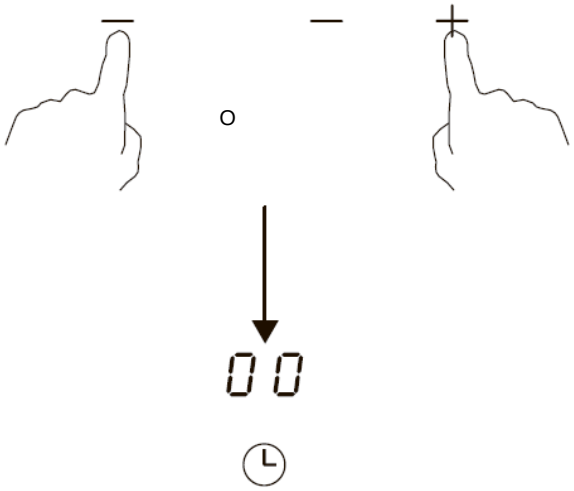
1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
   Nota: puede usar el avisador por minutos cuando al menos una zona esté activa.
2. Toque los controles del temporizador. El indicador de minutos comienza a parpadear y se muestra “10” en la pantalla del temporizador.



3. Ajuste el tiempo tocando el control “-” o “+” del temporizador
   Sugerencia: Toque una vez el control “-” o “+” del temporizador para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.



4. Tocando los controles “-” y “+” juntos, el temporizador se cancela, y aparece “00” en la pantalla de los minutos.



5. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos. Si toca el control del temporizador durante el parpadeo del indicador del temporizador, éste dejará de parpadear inmediatamente.



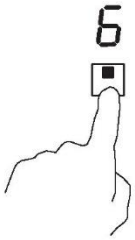
6. Cuando se cumple el tiempo seleccionado, el zumbador genera un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -».



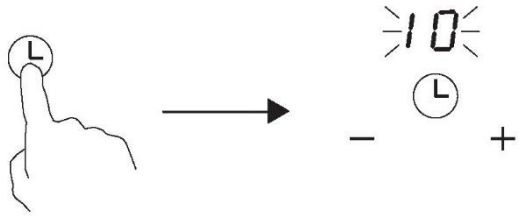
Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Seleccione una zona

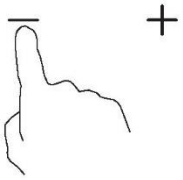
1. Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee ajustar el temporizador.



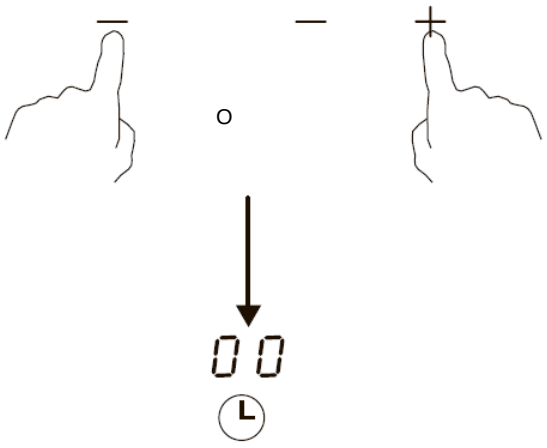
2. Toque el control del temporizador, el indicador del minutero empezará a parpadear y aparecerá "10" en la pantalla del temporizador.



3. Ajuste el tiempo tocando el control “-” o “+” del temporizador.
   Sugerencia: Toque el control “-” o “+” del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.
   Toque y mantenga pulsado el control “-” o “+” del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.



4. Tocando los controles “-” y “+” juntos, el temporizador se cancela, y aparece “00” en la pantalla de los minutos.



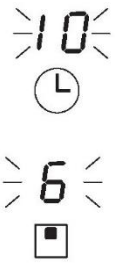
5. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos. Si toca el control del temporizador durante el parpadeo del indicador del temporizador, éste dejará de parpadear inmediatamente.

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



NOTA

Se enciende el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia para indicar que se ha seleccionado esa zona.

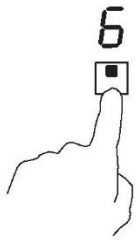


⚠ Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

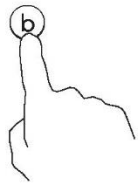
5. Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima

1. Tocando el control de la zona de calentamiento.

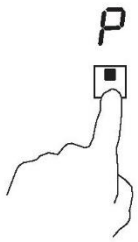


2. Tocando el control de Potencia Máxima. Asegúrese de que la pantalla muestre el símbolo «p».

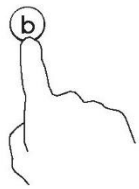


Cancelar la función Potencia Máxima

1. Toque el control de la zona de calentamiento para la que desee cancelar la función Potencia Máxima.



2. Apague la zona de cocción tocando el control de Potencia Máxima. Asegúrese de que la pantalla muestre «0».



- Esta función es válida para cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original equivale a 0, volverá a 9 transcurridos 5 minutos.

6. Modo de pausa

- En lugar de apagar la placa, puede colocar el calentamiento en pausa.
- Cuando se activa el modo Pausa, todos los controles, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO, se encuentran deshabilitados.

Para entrar en el modo de pausa	
Tocando la tecla de "Pausa".	Todo el indicador mostrará el símbolo “||”.
Para salir del modo de pausa	
Tocando de nuevo la tecla de "Pausa".	

⚠ Cuando la placa está en modo pausa, todos los controles están desactivados excepto el de encendido/apagado ⏻, siempre podrá apagar la placa de inducción con el control de encendido/apagado ⏻ en caso de emergencia. La placa se apagará después de 10 min. si no sale del modo de pausa.

7. Tiempos de funcionamiento predeterminados

La función de parada automática es una función de protección para la seguridad de la placa de inducción. Hace que la placa se apague automáticamente si se le olvida apagar la cocción. La siguiente tabla muestra los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia:

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

Cuando se retira la cacerola, la placa de inducción deja de calentar de inmediato y se apaga automáticamente una vez transcurridos 2 minutos.

⚠ Las personas que usen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar el aparato.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

⚠ Tenga cuidado al freír, puesto que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si se usa la función Máxima Potencia. 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 temperatura.
- 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 cocinado.
- 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.

Detección de objetos pequeños

- Cuando se deja sobre la placa una cacerola con un tamaño inadecuado o no magnética (p. ej., de aluminio) o cualquier otro objeto pequeño (p. ej., un cuchillo, tenedor o llave), la placa pasará automáticamente al modo de espera una vez transcurrido 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Ajustes de calor

Los ajustes que se muestran a continuación son únicamente orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que se cocine. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adecuen a usted.

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	• Saltear • Cocer pasta
9	• Sofreír • Soasar • Llevar sopa al punto de ebullición • Hervir agua

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¿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. Extreme 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 30º 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 del 2 al 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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede dar lugar a errores y averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o avería. Se recomienda leer atentamente las tablas siguientes para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar llamar al centro de servicio.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de cocción no se puede encender.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la vitrocerámica está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. 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

La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico podrá verificar el funcionamiento de varios componentes sin tener que desmontar la placa de la superficie de trabajo.

1. Se produce un código de error durante el uso del cliente y solución;

Código de error	Problema	Solución
	No hay recuperación automática	
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito interrumpido.	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa.	
C1	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica.	Espere que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
E3	Fallo del sensor de temperatura de IGBT: circuito interrumpido.	Reemplace el panel de potencia.
E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT: cortocircuito.	
C2	Temperatura alta de IGBT.	Espere que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.
EL	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
EH	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	
UE	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre el panel de visualización y el panel de potencia. Reemplace el panel de potencia o el panel de visualización.

2. Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando se conecta la unidad.	Sin alimentación.	Compruebe si la toma está correctamente colocada en el enchufe y que éste funcione.	
	Fallo de conexión del panel de potencia accesorio y del panel de pantalla.	Compruebe la conexión.	
	El panel de potencia accesorio está dañado.	Reemplace el panel de potencia accesorio.	
	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no es normal.	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
El Indicador del Modo de Cocción se enciende, pero no comienza a calentar.	Temperatura alta de la placa.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que esté bloqueada la toma de aire o la ventilación del aire.	
	Hay algún problema con el ventilador.	Compruebe que el ventilador funcione correctamente; en caso contrario, reemplace el ventilador.	
	El panel de potencia está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
Durante el funcionamiento se detiene repentinamente el calentamiento y la pantalla parpadea mostrando «u».	El tipo de cacerola es incorrecto.	Utilice una cacerola adecuada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de cacerolas está dañado, reemplace el panel de potencia.
	El diámetro de la cacerola es demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) muestran en la pantalla el símbolo «u».	Fallo del panel de potencia y del panel de pantalla conectado;	Compruebe la conexión.	
	El panel de la pantalla de la pieza de comunicación está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
	El panel principal está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
El motor del ventilador emite un sonido anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

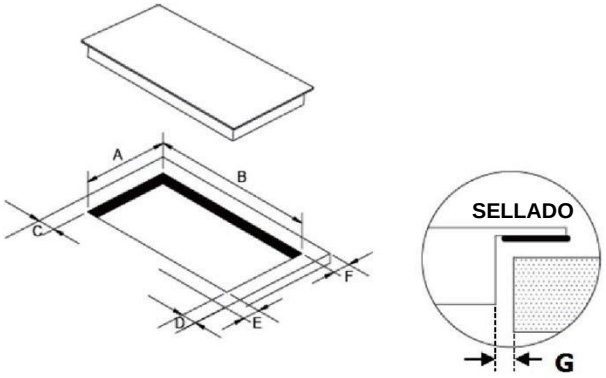
Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.
No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

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 aislado y resistente al calor para la superficie de trabajo (no se debe utilizar madera ni materiales fibrosos o higroscópicos similares a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación causada por la radiación térmica de la placa. Tal y como se muestra a continuación:

⚠ Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

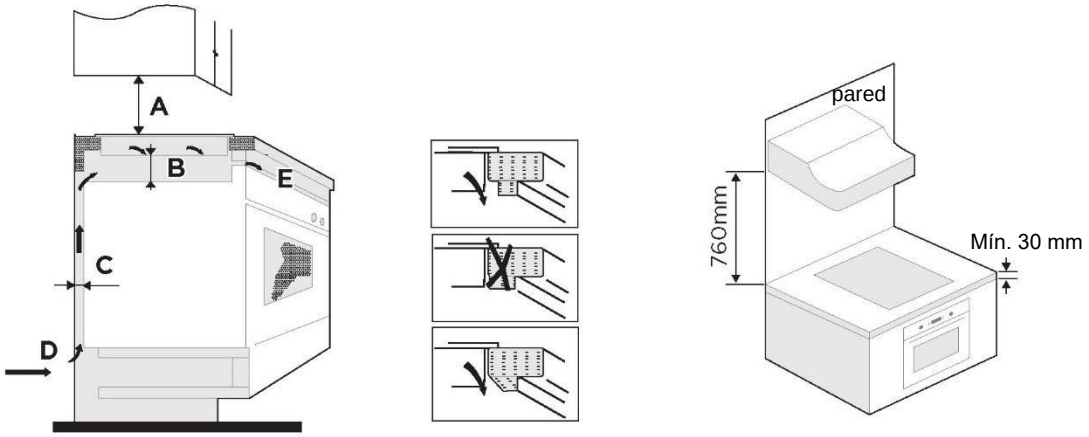


Mín. 3 mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 mín.	50 mín.	50 mín.	50 mín.	3 mm mín.

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción se encuentre en buen estado de funcionamiento. Tal y como se muestra a continuación.

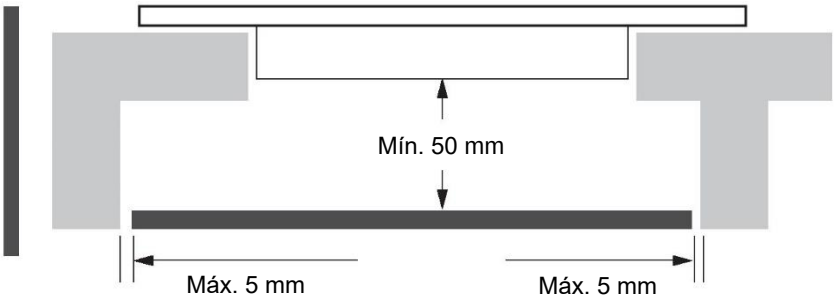
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de esta debe ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: Garantice una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el sobrecalentamiento de la base de la placa o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la placa. Siga los requisitos que se indican a continuación.



⚠ Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que la encimera no bloquee estos orificios cuando coloque la placa en su sitio.

⚠
- Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o el material de madera al mueble debe poder resistir temperaturas de no menos de 150 °C para evitar que el revestimiento se despegue.
- Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y las circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.

Antes de instalar la placa de cocción, 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 hecha de un material aislado y 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.

Después de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

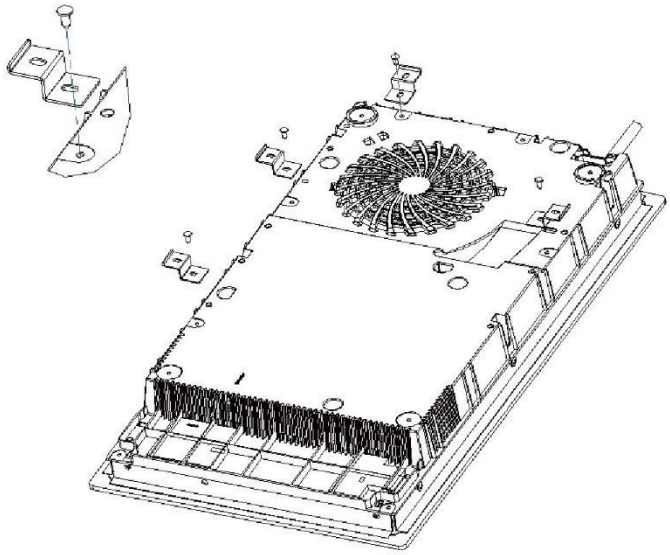
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección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

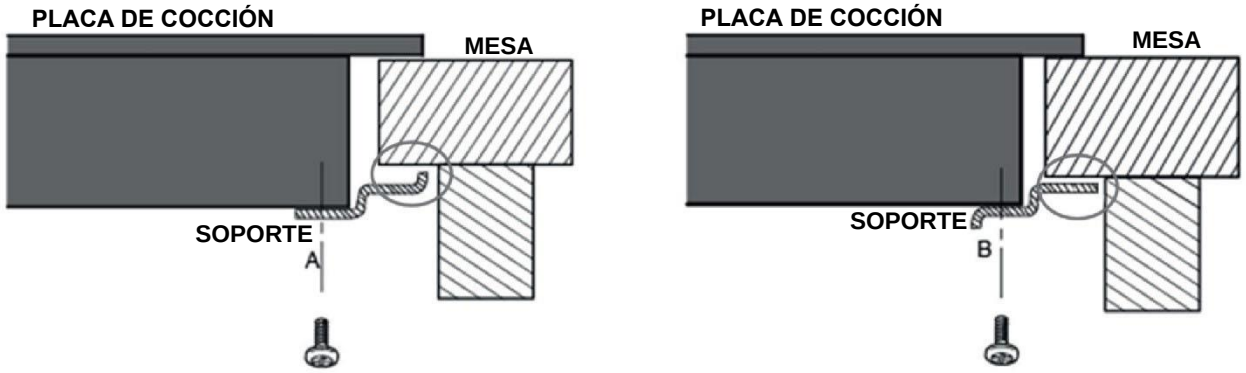
Antes de colocar las abrazaderas de fijación

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

Ajuste de la posición de las abrazaderas

Fije la placa sobre la superficie de trabajo atornillando 4 abrazaderas en la parte inferior de la placa (vea la imagen) después de la instalación.
Ajuste la posición de las abrazaderas para que puedan adecuarse a diferentes grosores de la parte superior de la mesa.





⚠ En ningún caso las abrazaderas pueden estar en contacto con las superficies interiores de la encimera después de la instalación (ver imagen).

PRECAUCIONES

1. La placa de inducción debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, puesto que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se deben utilizar limpiadores a vapor.

Conectar de la placa de cocción a la red eléctrica

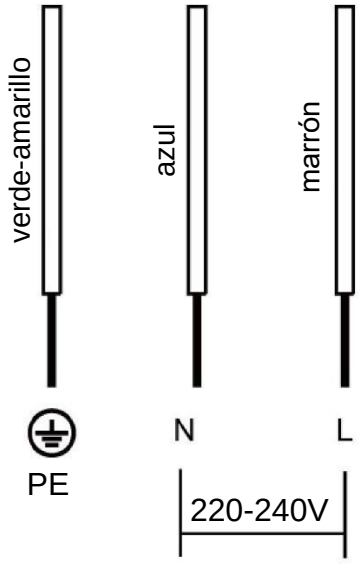
⚠ Esta placa solo debe conectarla a la red eléctrica un profesional cualificado.
Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia necesaria para la placa.
2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa nominal.
3. Las secciones de cable del suministro eléctrico pueden soportar la carga especificada en la placa nominal.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, puesto que pueden causar un sobrecalentamiento e incendios.
El cable de suministro eléctrico no debe tocar las piezas calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

⚠ Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado y no presenta alteraciones.
Cualquier alteración únicamente puede realizarla un electricista cualificado.

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 tiene que reemplazarse, la operación debe realizarla el agente posventa con herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la red, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3mm entre los contactos.
- El instalador debe garantizar que se realiza la conexión eléctrica correcta y que cumple con las regulaciones en materia de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y únicamente lo puede reemplazar un técnico autorizado.
- El hilo amarillo/verde del cable de alimentación debe conectarse a la toma de tierra tanto de la fuente de alimentación como de los terminales del aparato.
- El fabricante no se hace responsable de los accidentes derivados del uso de un electrodoméstico que no esté conectado a tierra o de una continuidad defectuosa de la conexión a la tierra.
- Si el electrodoméstico tiene una toma de corriente, debe instalarse de manera que la toma de corriente sea accesible.

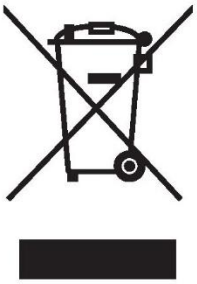
⚠ La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto usado:
Este producto cumple la Directiva RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el minorista donde adquirió el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



Cumplimiento de la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

Información sobre el paquete

Los materiales del embalaje del producto se fabrican a partir de materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional sobre medio ambiente.
No elimine los materiales del embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



SISUKORD

OHUTUSJUHISED ----------2
SPETSIFIKATSIOONID ----------7
TOOTE ÜLEVAADE ----------8
KASUTUSJUHISED ----------10
KIIRKÄSIJUHEND ----------18
PUHASTAMINE JA HOOLDUS ----------20
VEAOTSING ----------21
PAIGALDAMINE ----------24
KÕRVALDAMINE JA RINGLUSSEVÕTT ----------28

OHUTUSJUHISED

Sihtotstarve

Järgmised ohutusjuhised on mõeldud seadme ebaturvalisest või valest kasutamisest tulenevate ettenägematute riskide või kahjustuste vältimiseks. Ohutu kasutamise tagamiseks kontrollige kättesaamisel pakendit ja seadet, veendumaks, et kõik on terve. Kui leiate kahjustusi, võtke ühendust jaemüüja või edasimüüjaga. Pange tähele, et seadme muudatused ei ole teie ohutuse huvides lubatud. Mitteotstarbeline kasutamine võib põhjustada ohte ja tühistada seadme garantii.

Sümbolite selgitused



Oht
See sümbol näitab, et eriti tuleohtlik gaas ohustab inimeste elu ja tervist.



Elektripinge hoiatus
See sümbol näitab, et elektripinge tõttu on oht inimeste elule ja tervisele.



Hoiatus
Tunnussõna viitab keskmise riskitasemega ohule, mis võib põhjustada surma või raskeid vigastusi, kui seda ei väldita.



Ettevaatust!
Tunnussõna viitab madala riskitasemega ohule, mis võib põhjustada kergeid või mõõdukaid vigastusi, kui seda ei väldita.



Tähelepanu!
Tunnussõna tähistab olulist teavet (nt varakahju), kuid mitte ohtu.



Järgige juhiseid
See sümbol näitab, et hooldustehnik tohib seadet kasutada ja hooldada ainult vastavalt kasutusjuhendile.

Enne seadme kasutamist/kasutuselevõttu lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke seda hilisemaks kasutamiseks paigalduskoha või seadme vahetus läheduses!

OHUTUSHOIATUSED

Teie ohutus on meile oluline. Palun lugege enne pliidiplaadi kasutamist see teave läbi.

PAIGALDAMINE

Elektrilöögi oht

- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- Ühendamine hea maandusjuhtmestikuga on hädavajalik ja kohustuslik.
- Muudatusi kodumajapidamises kasutatavas juhtmestikus võib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Sisselõikamisoht

- Olge ettevaatlik – paneeli servad on teravad.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

- Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi.
- Seadmele ei tohi kunagi asetada süttivaid materjale ega tooteid.
- Tehke see teave seadme paigaldamise eest vastutavale isikule kättesaadavaks, kuna see võib vähendada teie paigalduskulusid.
- Ohu vältimiseks tuleb seade paigaldada vastavalt käesolevatele paigaldusjuhistele.
- Seadet tohib nõuetele vastavalt paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
- Seade tuleb ühendada vooluahelaga, kus on isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast.
- Seadme vale paigaldamine võib muuta kehtetuks mis tahes garantii- või vastutusnõuded.
- Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Kui puhastus- ja hooldustoiminguid teevad lapsed, tuleb neid kindlasti jälgida.

- Toitekaabli kahjustuste korral peab selle ohtude minimeerimiseks välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist.
- HOIATUS! Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilööki klaaskeraamilistest või sarnastest materjalidest pliidipindadele, mis kaitsevad pingestatud osi
- Pliidiplaadi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! Tuleoht: ärge hoidke esemeid toiduvalmistamise pinnal.
- Valmival toidul tuleb silma peal hoida. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.
- HOIATUS! Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil, kui kasutatud on rasva või õli, võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek, nt kaane või tuletekiga.

KASUTAMINE JA HOOLDUS

Elektrilöögi oht

- Ärge tehke süüa purunenud või pragunenud pliidiplaadil. Kui pliidi pind peaks purunema või pragunema, eemaldage seade kohe vooluvõrgust (seinakontaktist) ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
- Enne puhastamist või hooldamist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Terviseoht

- Seade vastab elektromagnetilistele ohutusstandarditele.
- Siiski peavad südamestimulaatorite või muude elektriimplantaatidega (nt insuliinipumpadega) inimesed enne seadme kasutamist konsulteerima oma arsti või implantaadi tootjaga, et veenduda, et elektromagnetväli ei mõjuta nende implantaate.
- Selle nõuande eiramine võib lõppeda surmaga.

Kuuma pinna oht

- Kasutamise ajal muutuvad seadme ligipääsetavad osad piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi.
- Ärge laske oma kehal, riietel ega muudel esemetel peale sobivate kööginõude kokku puutuda induktsioonklaasiga enne, kui pind on jahtunud.

- Hoidke lapsed eemal.
- Kastrulite käepidemed võivad olla puudutamiseks liiga kuumad. Veenduge, et kastruli käepidemed ei ulatuks teistesse sisse lülitatud toiduvalmistamistsoonidesse.
- Hoidke käepidemed laste käeulatusest eemal.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi.

Sisselõikamisoht

- Pliidiplaadi kaabitsa üliterav tera on katmata, kui kaitsekate on sisse tõmmatud. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Ülekeemine põhjustab suitsu ja rasvapritsmeid, mis võivad süttida.
- Ärge kasutage seadet töö- või hoiupinnana.
- Ärge jätke seadmele esemeid ega köögiriistu.
- Ärge asetage seadmele ega jätke seadme lähedusse magnetiseeritavaid esemeid (nt krediitkaarte, mälukaarte) ega elektroonikaseadmeid (nt arvuteid, MP3-mängijaid), kuna seadme elektromagnetväli võib neid mõjutada.
- Ärge kasutage seadet ruumi soojendamiseks ega kütmiseks.
- Pärast kasutamist lülitage küpsetustsoonid ja küpsetusplaat alati välja, nagu juhendis kirjeldatud (st kasutades puutetundlikke nuppe). Pannide eemaldamisel ärge kasutage küpsetustsoonide väljalülitamiseks pannituvastusfunktsiooni.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida ega sellele istuda, seista ega ronida.
- Ärge hoidke lastele huvipakkuvaid esemeid seadme kohal asuvates kappides. Pliidiplaadile ronivad lapsed võivad tõsiselt viga saada.
- Ärge jätke lapsi üksi ega järelevalveta piirkonda, kus seadet kasutatakse.
- Lapsi või puuetega inimesi, kelle võimekus seadet kasutada on piiratud, peaks olema vastutustundlik ja pädev isik, kes juhendab neid seadme kasutamisel. Juhendaja peab olema veendunud, et nad suudavad seadet kasutada nii, et see ei ohustaks neid ennast ega ümbrust.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi seadme osa, välja arvatud juhul, kui seda on kasutusjuhendis eraldi soovitatud. Kõik ülejäänud hooldustööd peab tegema kvalifitseeritud tehnik.
- Ärge asetage ega pillake pliidiplaadile raskeid esemeid.
- Ärge seiske pliidiplaadil.
- Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne üle induktsioonklaasi pinna, kuna see võib klaasi kriimustada.

- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks traatharja ega muid tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad induktsioonklaasi kriimustada.
- Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja sarnastes kasutuskeskkondades, näiteks:
  - töötajate köögiruumides kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
  - talumajapidamistes;
  - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elamutüüpi keskkondades;
  - kodumajutuse tüüpi keskkondades.
- HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal.
- Hoiduge kütteelementide puutumisest.
- Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

Õnnitleme uue keraamilise pliidiplaadi ostmise puhul.
Soovitame võtta natuke aega selle kasutus- / paigaldusjuhendi lugemiseks, et täielikult mõista, kuidas seda õigesti paigaldada ja kasutada. Paigaldamisteavet lugege paigaldusjaotisest.
Enne kasutamist lugege hoolikalt kõiki ohutusjuhiseid ja hoidke see kasutus- / paigaldusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

SPETSIFIKATSIOONID

Pliidiplaat toiduvalmistamiseks	**CID 30/1**
Küpsetustsoonid	2 tsooni
Toitepinge	220–240 V, 50 Hz või 60 Hz
Elektrivõimsus paigaldamisel	3500 W
Toote mõõtmed P × L × K (mm)	288 × 520 × 59
Mõõtmed sisseehitamisel A × B (mm)	268 × 500

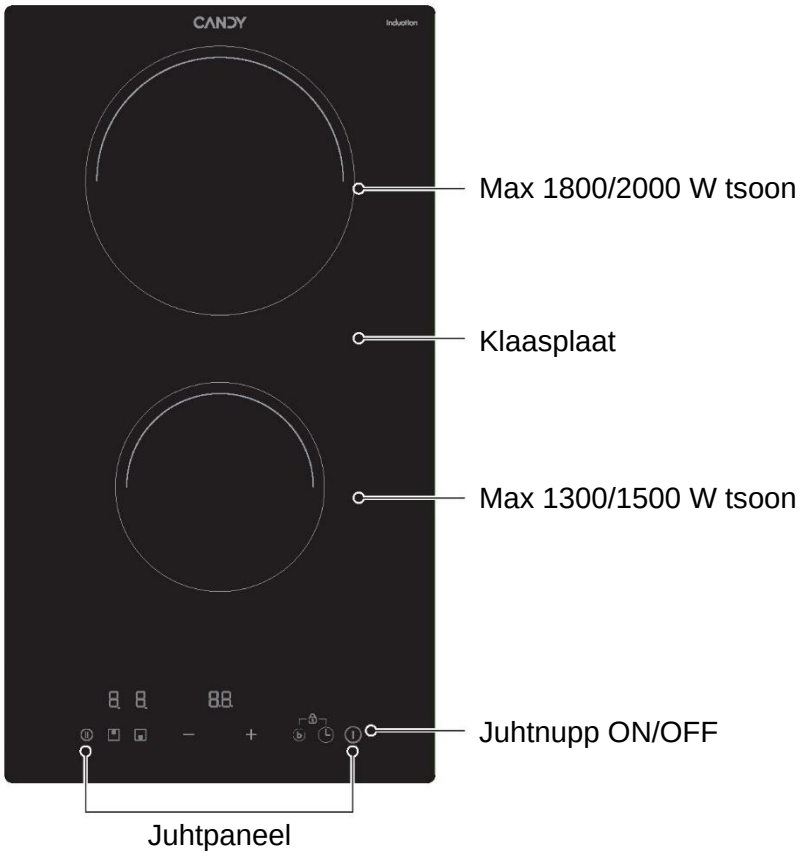
Kaal ja mõõtmed on ligikaudsed. Kuna püüame pidevalt oma tooteid täiustada, võime muuta tehnilist teavet ja kujundust ilma ette teatamata.

	Sümbol	**Väärtus**	**Ühik**
Mudeli tunnus	-	CID 30/1	
Pliidiplaadi tüüp	-	Sisseehitatud pliidiplaat	
Küpsetustsoonide ja/või -alade arv	-	2 tsooni	
Küttetehnoloogia (induktsioon- ja küpsetustsoonid, kiirgavad küpsetuspiirkonnad, täisplaadid)	-	Induktsioonküpsetamise tsoonid	
Ringikujuliste küpsetustsoonide või -ala puhul: kasuliku pinna läbimõõt iga elektrisoojendusega küpsetustsooni kohta, ümardatud lähima 5 mm-ni	Ø	Tsoon 1: 16,0 tsoon 2: 18,0	cm
Mitteringikujuliste küpsetustsoonide või -alade puhul: kasuliku pinna pikkus ja laius iga elektrisoojendusega küpsetustsooni või -ala kohta, ümardatud lähima 5 mm-ni	L, W	EI KOHALDATA	cm
Küpsetamistsooni või -ala energiatarbimine kilogrammi kohta	EÜ elektriline küpsetusseade	Tsoon 1: 194,4 Tsoon 2: 183,7	Wh/kg
Pliidi energiatarve arvutatud kg kohta	EC elektriline pliidiplaat	189,1	Wh/kg

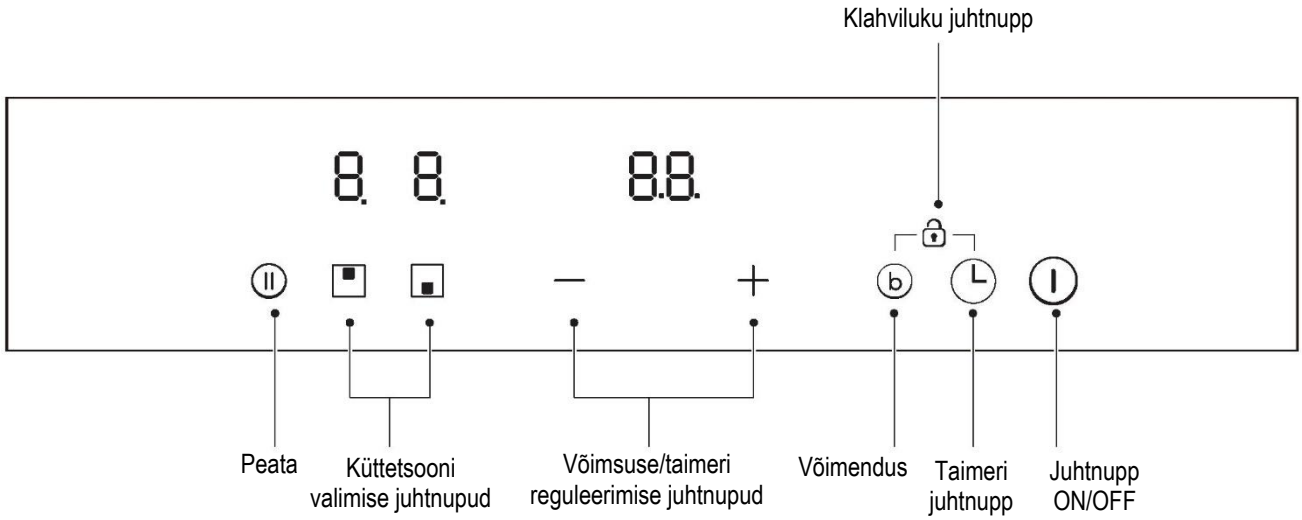
Andmed on määratud vastavalt standardile EN 60350-2 ja komisjoni määrustele (EL) nr 66/2014.

TOOTE ÜLEVAADE

Pealtvaade



Juhtpaneel

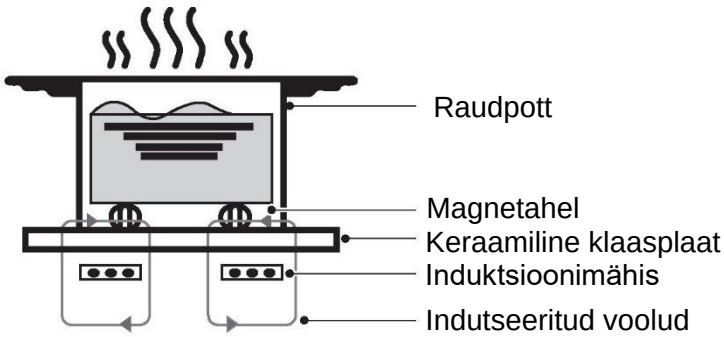


MÄRKUS

Kõik selles juhendis olevad pildid on mõeldud ainult selgitamiseks. Kõik lahknevused tegeliku objekti ja joonisel oleva illustratsiooni vahel peavad vastama tegelikule objektile.

Tööpõhimõte

Induktsioonküpsetamine on ohutu, kaasaegne, tõhus ja ökonoomne toiduvalmistamise tehnoloogia. See töötab elektromagnetiliste vibratsioonide abil, mis tekitavad soojust otse pannil, mitte kaudselt klaasi pinna kuumutamise kaudu. Klaas muutub kuumaks ainult seetõttu, et pann soojendab selle lõpuks üles.



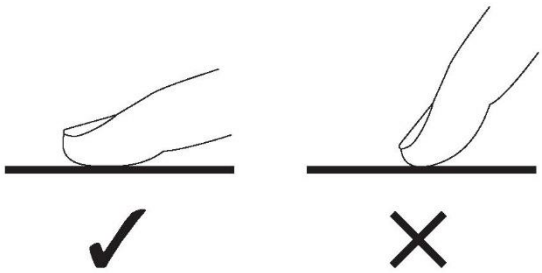
Enne uue induktsioonpliidi kasutamist

- Lugege seda juhendit, pöörates erilist tähelepanu jaotisele „Ohutushoiatused”.
- Eemaldage keraamilise pliidiplaadi ümbert kõik kaitsekiled.

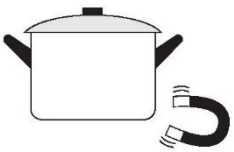
KASUTUSJUHISED

Puutenupud

- Juhtnupud reageerivad puudutusele, nii et neid ei ole tarvis tugevalt vajutada.
- Kasutage sõrme, mitte selle otsa.
- Iga puudutuse registreerimisel kostub piiks.
- Veenduge, et juhtnupud on alati puhtad, kuivad ja et neid ei kata ükski ese (nt köögiriist või lapp). Isegi õhuke veekiht võib muuta juhtnuppude kasutamise raskeks.

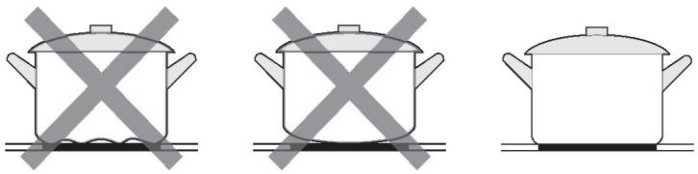


Õigete kööginõude valimine

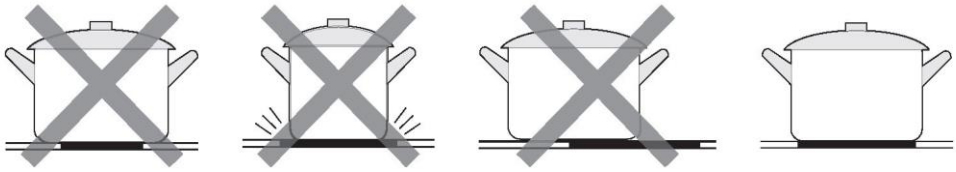


- Kasutage ainult induktsioonküpsetamiseks sobiva põhjaga nõusid. Otsige induktsiooni sümbolit pakendilt või põhja alt.
- Magnetkatse abil saate kontrollida, kas teie kööginõud sobivad. Liigutage magnetit nõu põhja poole. Kui see ligi tõmbub, sobib pann induktsioonpliidile.
- Kui teil magnetit ei ole:
  1. valage pisut vett nõusse, mida soovite kontrollida.
  2. Kui U ekraanil ei vilgu ja vesi soojeneb, on nõu sobiv.
- Järgmistest materjalidest valmistatud kööginõud ei sobi: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise aluseta, klaas, puit, portselan, keraamika ja savinõud.
- Mõned turul olevad potid ja pannid ei sobi induktsioonküpsetamiseks, sest nende põhjad on ainult osaliselt ferromagnetilisest materjalist ja osaliselt muust materjalist. Need alad võivad kuumeneda erinevatel määral või väiksema võimsusega. Teatud juhtudel, kui põhi on valmistatud peamiselt mitte-ferromagnetilistest materjalidest, ei pruugi pliidiplaat panni ära tunda ja seetõttu küpsetustsooni mitte sisse lülitada.

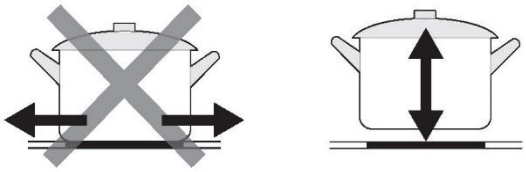
- Ärge kasutage sakiliste servade või kumera põhjaga kööginõusid.



- Veenduge, et nõu põhi on sile, on tasaselt vastu klaasi ja sama suur kui küpsetustsoon. Kasutage nõusid, mille läbimõõt on sama suur kui valitud tsooni graafika. Poti kasutamisel kasutatakse selle maksimaalvõimsusel veidi laiemat energiat. Kui kasutate väiksemat potti, võib tõhusus olla oodatust väiksem. Asetage pann alati küpsetustsooni keskele.



- Tõstke pann alati keraamiliselt pliidiplaadilt maha – ärge libistage seda, muidu võib see klaasi kriimustada.



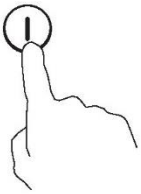
- Küpsetustsoonid töötavad kuni teatud piirini, mida automaatselt kohandatakse panni läbimõõdule. Siiski peab panni põhja läbimõõt olema vastavalt vastavale küpsetustsoonile vähemalt nõutavas miinimumsuuruses. Parima tõhususe saavutamiseks asetage pann küpsetustsooni keskele.

Küpsetustsoon	Induktsioonkööginõude põhja läbimõõt	
	Miinimum (mm)	Miinimum (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

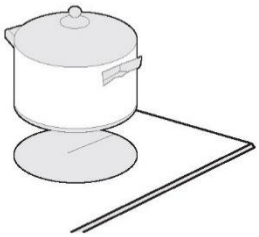
Kuidas kasutada

1. Toiduvalmistamise alustamine

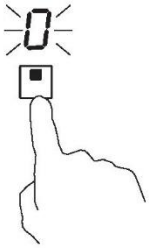
1. Puudutage toitenuppu ON/OFF ühe sekundi jooksul. Pärast sisselülitamist kõlab helisignaal, kõikidel ekraanidel kuvatakse „-“ või „- -“, mis näitab, et induktsioonpliidiplaat on lülitunud ooterežiimile.



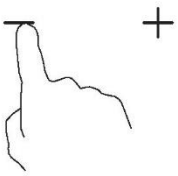
2. Asetage sobiv pann küpsetustsoonile, mida soovite kasutada.
   - Veenduge, et panni põhi ja küpsetustsooni pind on puhtad ja kuivad.



3. Küttetsooni valimise juhtnupu puudutamine ja klahvi kõrval olev näidik vilgub.



4. Valige kuumuse säte, puudutades juhtnuppu „-“ või „+“.
   - Kui te ei vali kuumuse sätet 1 minuti jooksul, lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt välja. Peate uuesti alustama esimesest toimingust.
   - Küpsetamise ajal saate kuumuse sätet igal ajal muuta.



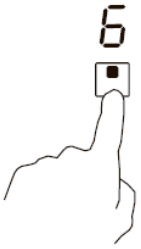
Kui ekraanil vilgub  vaheldumisi kuumuse seadistusega

See tähendab, et:
- te ei ole panni õigesse küpsetustsooni paigutanud;
- pann, mida kasutate, ei sobi induktiivseks toiduvalmistamiseks;
- pann on liiga väike või ei ole õigesti küpsetustsooni keskel.

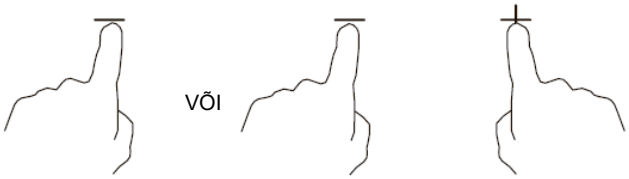
Kuumutamist ei toimu, kui küpsetustsoonis pole sobivat nõud.
Ekraan lülitub automaatselt 2 minuti pärast välja, kui sellele ei asetata sobivat panni.

2. Toiduvalmistamise lõpetamine

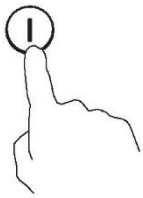
1. Puudutage väljalülitatava küttetsooni valimise juhtnuppu.



2. Lülitage küpsetustsoon välja, kerides alla kuni väärtuseni „0“ või puudutades korraga juhtnuppe „-“ ja „+“. Veenduge, et ekraanil kuvataks „0“.



3. Lülitage kogu pliidiplaat toitenupust välja.



4. Ettevaatust kuumade pindadega
„H“ näitab, milline küpsetustsoon on puudutamiseks liiga kuum. See kaob, kui pind on ohutu temperatuurini jahtunud. Seda saab kasutada ka energiasäästufunktsioonina – kui soovite veel nõusid soojendada, kasutage plaati, mis on veel kuum.



3. Juhtnuppude lukustamine

- Soovimatu kasutamise vältimiseks võite juhtnupud lukustada (et näiteks lapsed küpsetustsoone kogemata sisse ei lülitaks).
- Kui juhtnupud on lukustatud, on kõik juhtnupud peale toitenupu välja lülitatud.

Juhtnuppude lukustamine	
Puudutage lukustuse juhtnuppu	Taimeri näidikul kuvatakse „Lo“
Juhtnuppude avamine	
Puudutage lukustuse juhtnuppu pikalt.	

⚠ Kui pliidiplaat on lukustusrežiimis, on kõik juhtnupud lukus, välja arvatud toitenupp (ON/OFF) ⏻. Hädaolukorras saate induktsioonpliidiplaadi alati välja lülitada, kasutades toitenuppu (ON/OFF) ⏻, kuid peate pliidiplaadi järgmise toimingu eel esmalt avama.

4. Taimeri juhtnupud

Taimerit saab kasutada kahel erineval viisil.

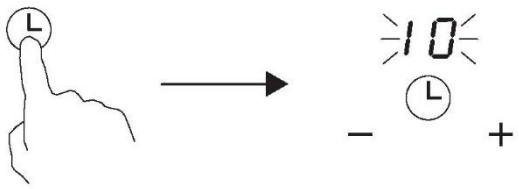
- Saate seda kasutada minutilugejana. Sellisel juhul ei lülita taimer seadistatud aja lõppedes ühtegi küpsetustsooni välja.

- Pärast määratud aja möödumist saate ühe või mitu küpsetustsooni välja lülitada. Taimeri maksimaalne aeg on 99 min.

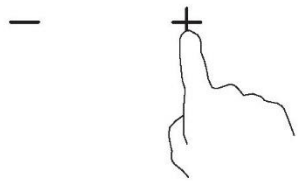
Taimeri kasutamine minutilugejana

Kui te ei vali ühtegi küpsetustsooni

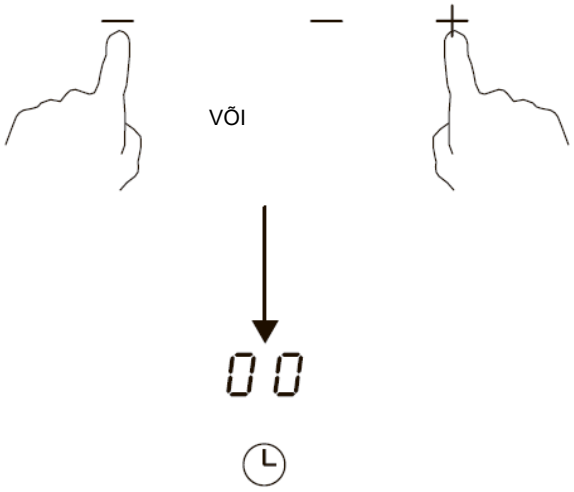
1. Veenduge, et pliidiplaat oleks sisse lülitatud.
   Märkus: minutilugeja kasutamiseks peab olema aktiivne vähemalt üks tsoon.
2. Puudutage taimeri juhtnuppe. Lugemisindikaator hakkab vilkuma ja taimeri ekraanil kuvatakse „10“.



3. Määrake aeg, puudutades taimeri juhtnuppu „-“ või „+“
   Vihje. Vähendamiseks või suurendamiseks 1 minuti võrra puudutage üks kord taimeri juhtnuppu „-“ või „+“. Taimeri väärtuse vähendamiseks või suurendamiseks 10 minuti võrra puudutage ja hoidke all juhtnuppu „-“ või „+“.



4. Taimer tühistatakse, kui puudutate korraga juhtnuppe „-“ ja „+“ ja minutite ekraanil kuvatakse väärtus „00“.



5. Kui aeg on määratud, hakatakse seda kohe allapoole loendama. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg ja taimerinäidik vilgub 5 sekundit.
   Kui puudutate taimeri juhtnuppu ajal, mil taimerinäidik vilgub, lõpetab see kohe vilkumise.



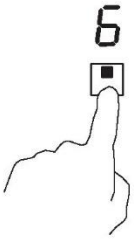
6. Kui määratud aeg on läbi, esitatakse piiksuv helisignaal 30 sekundit ja taimeri näidikul kuvatakse „- -“.



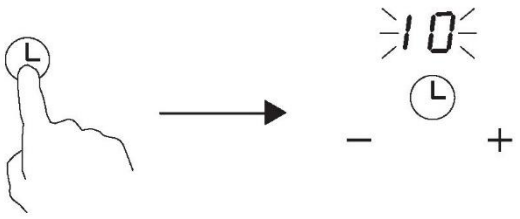
Taimeri seadistamine ühe või mitme küpsetustsooni väljalülitamiseks

Ühe tsooni määramine

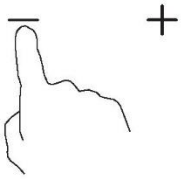
1. Puudutage küttetsooni valimise juhtnuppu, millele soovite taimeri määrata.



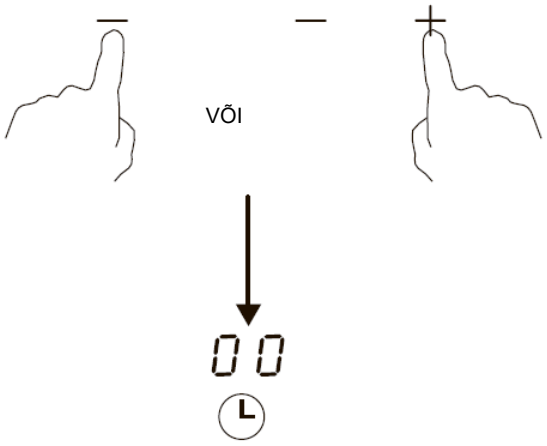
2. Puudutage taimeri juhtnuppu, lugeja indikaator hakkab vilkuma ja taimeri ekraanil kuvatakse „10“.



3. Määrake aeg, puudutades taimeri juhtnuppu „-“ või „+“.
   Vihje. Taimeri juhtnupu „-“ või „+“ ühe korra puudutamine vähendab või suurendab aega 1 minuti võrra.
   Taimeri juhtnupu „-“ või „+“ pikalt puudutamine vähendab või suurendab aega 10 minuti võrra.



4. Taimer tühistatakse, kui puudutate korraga juhtnuppe „-“ ja „+“ ja minutite ekraanil kuvatakse väärtus „00“.



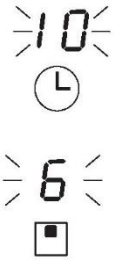
5. Kui aeg on määratud, hakatakse seda kohe allapoole loendama. Ekraanile ilmub järelejäänud aeg ja taimerinäidik vilgub 5 sekundit.
   Kui puudutate taimeri juhtnuppu ajal, mil taimerinäidik vilgub, lõpetab see kohe vilkumise.

6. Kui küpsetustaimer aegub, lülitub vastav küpsetustsoon automaatselt välja.



MÄRKUS

Toitetaseme näidiku kõrval süttib punane täpp, mis näitab, et tsoon on valitud.

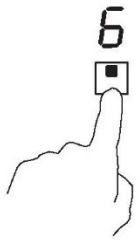


⚠ Teine küpsetustsoon jätkab töötamist, kui see on eelnevalt sisse lülitatud.

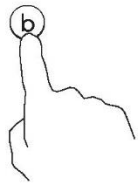
5. Võimendusfunktsiooni kasutamine

Võimendusfunktsiooni aktiveerimine

1. Kuumutustsooni juhtnupu puudutamine.

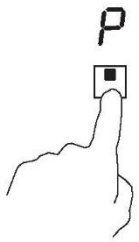


2. Võimenduse juhtnupu puudutamine. Veenduge, et ekraanil kuvataks „p“.

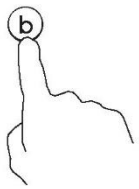


Võimendusfunktsiooni tühistamine

1. Küttetsooni juhtnupu puudutamine, mille abil soovite võimendusfunktsiooni tühistada.



2. Lülitage küpsetustsoon välja, puudutades võimenduse juhtnuppu. Veenduge, et ekraanil kuvataks „0“.



- Funktsiooni töötab kõigis küpsetustsoonides.
- Küpsetustsooni algsäte taastatakse 5 minuti pärast.
- Kui esialgne kuumusesäte on 0, taastatakse 5 minuti pärast selle säte 9.

6. Pausirežiim

- Selle asemel, et pliidiplaat välja lülitada, võite kütmise peatada.
- Pausirežiimi sisenemisel keelatakse kõik juhtnupud, välja arvatud toitenupu kasutamine.

Pausirežiimi sisenemine	
Puudutage klahvi „Pause“.	Kogu indikaatoril kuvatakse „||“.
Pausirežiimist väljumine	
Puudutage uuesti klahvi „Pause“.	

⚠ Kui pliidiplaat on pausirežiimis, on kõik juhtnupud lukus, välja arvatud toitenupp (ON/OFF) ⏻.
Hädaolukorras saate induktsioonpliidiplaadi alati välja lülitada, kasutades toitenuppu (ON/OFF) ⏻.
Kui te pausirežiimist ei välju, lülitub pliidiplaat 10 minuti pärast välja.

7. Vaikimisi tööajad

Automaatne väljalülitamine on teie induktsioonpliidi ohutusfunktsioon. See lülitub automaatselt välja, kui unustate seadme toiduvalmistamise lõpus välja lülitada. Erinevate võimsustasemete vaiketööajad on toodud allolevas tabelis.

Võimsustase	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vaikimisi töötaimer (tund)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kui pott on eemaldatud, võib induktsioonpliit kohe kuumutamise lõpetada ja pliit lülitub 2 minuti pärast automaatselt välja.

⚠ Südamestimulaatoriga inimesed peaksid enne seadme kasutamist konsulteerima oma arstiga.

KIIRKÄSIJUHEND

⚠ Olge praadimisel ettevaatlik, sest õli ja rasv kuumenevad väga kiiresti, eriti kui kasutate võimendust. Väga kõrgel temperatuuril süttib õli ja rasv iseenesest ning see kujutab endast tõsist tuleohtu.

Nõuanded toiduvalmistamiseks

- Kui toit keeb, vähendage temperatuuri.
- Kaane kasutamine vähendab küpsetusaega ja säästab energiat, hoides soojust.
- Küpsetamisaja vähendamiseks minimeerige vedeliku või rasva kogus.
- Alustage toiduvalmistamist kõrgel seadistusel ja vähendage seadistust, kui toit on läbi kuumenenud.

Riisi keetmine, hautamine

- Hautatakse allpool keemistemperatuuri, umbes 85 °C juures, kui küpsetatav toit aeg-ajalt mullitab. See on parim viis teha maitsvaid suppe ja suus sulavaid hautisi, sest maitse tuleb esile ilma toitu üle küpsetamata. Keemistemperatuurist madalamal tuleks valmistada ka munapõhiseid ja jahuga paksendatud kastmeid.
- Mõned toimingud, sealhulgas riisi küpsetamine imendumismeetodi abil, võivad nõuda madalaimast seadistusest kõrgema tasemega seadistust, et tagada toidu õige küpsetamine soovitatud aja jooksul.

Liha pruunistamine

Mahlase ja maitsva liha valmistamiseks tehke järgmist.

1. Hoidke liha toatemperatuuril umbes 20 minutit enne küpsetamist.
2. Ajage paksu põhjaga praepann kuumaks.
3. Pange liha mõlemale küljele õli. Tilgutage väike kogus õli kuuma pannile ja seejärel pange liha kuumale pannile.
4. Keerake liha küpsetamise ajal ainult üks kord. Täpne küpsetusaeg sõltub liha paksusest ja sellest, kui palju seda küpsetada soovite. Aeg võib olla umbes 2–8 minutit külje kohta. Vajutage liha, et hinnata selle küpsusastet – mida pringim see tundub, seda rohkem küpsenud see on.
5. Jätke praad mõneks minutiks soojale taldrikule, et see saaks enne serveerimist hingata ja pehmeks muutuda.

Kiirpraadimine

1. Valige keraamilisele plaadile sobiv lame wok-pann või suur praepann.
2. Hoidke kõik koostisosad ja asjad käepärast. Röstitakse kiiresti. Küpsetage toitu korraga väiksemates partiides, kui kogus on suur.
3. Kuumutage panni lühidalt ja lisage kaks supilusikatäit õli.
4. Küpsetage kõigepealt liha, pange see kõrvale ja hoidke seda soojas.
5. Praadige köögiviljad segades. Kui need on kuumad ja krõbedad, määrake küpsetustsoonile madalam kuumustase, pange liha pannile tagasi ja lisage kaste.
6. Segage koostisosi õrnalt, et need kindlasti läbi küpseksid.
7. Serveerige kohe.

Väikeste esemete tuvastamine

- Kui pliidiplaadile on jäetud sobimatu suurusega või mittemagnetiline pann (nt alumiiniumist) või mõni muu väike ese (nt nuga, kahvel, võti), lülitub pliidiplaat automaatselt 1 minuti pärast ooterežiimile. Ventilaator jätkab tööd veel 1 minuti jooksul.

Kuumuse sätted

Allpool kirjeldatud seaded on ainult juhiseks. Täpne seadistus sõltub mitmest tegurist, sealhulgas kööginõudest ja küpsetatavast kogusest. Katsetage induktsioonpliidiplaati, et leida endale kõige paremini sobivad seaded.

Kuumuse seadistamine	Sobivus
1–2	• väikese toidukoguste kerge soojendamine • šokolaadi, või ja kiiresti kõrbeva toidu sulatamine • kerge hautamine • aeglane soojendamine
3–4	• uuesti soojendamine • kiire hautamine • riisi keetmine
5–6	• pannkoogid
7–8	• pruunistamine • pasta küpsetamine
9	• röstimine • pruunistamine • supi keema ajamine • vee keetmine

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Mida?	Kuidas?	Oluline!
Igapäevane määrdumine klaasil (sõrmejäljed, jäljed, toiduplekid või mittesuhkrujäägid klaasil)	1. Lülitage pliidiplaadi toide välja. 2. Kandke plaadile spetsiaalset puhastusvahendit, kui klaas on veel soe (kuid mitte kuum!) 3. Loputage ja kuivatage puhta lapi või paberrätikuga. 4. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse.	• Kui pliidiplaadi toide on välja lülitatud ja kuuma pinna näidikut ei kuvata, võib küpsetustsoon siiski kuum olla! Olge äärmiselt ettevaatlik. • Tugevad traatharjad, mõned nailonist nuustikud ja tugevad/abrasiivsed puhastusvahendid võivad klaasi kriimustada. Lugege alati etiketti, et kontrollida, kas teie puhastus- või küürimisseade on sobiv. • Ärge kunagi jätke puhastusjääke pliidiplaadile: klaas võib määrduda.
Ülekeemisjäägid, sulanud plekid ja sulanud suhkur klaasil	Eemaldage need kohe keraamilisest klaasist pliidiplaatidele sobiva spaatli, palettnoa või žiletiteraga, kuid hoiduge kuumadest küpsetuspindadest. 1. Lülitage pliidiplaadi toide toitepistikust välja. 2. Hoidke tera või söögiriista 30° nurga all ja kraapige mustus või vedelik pliidi jahedale osale. 3. Eemaldage mustus või vedelik nõudepesulapi või paberrätikuga. 4. Järgige eespool toodud jaotise „Klaasi igapäevane määrdumine“ juhiseid 2–4.	• Eemaldage esimesel võimalusel sulanud ja suhkrusest toidust jäänud plekid või ülekeemisjäägid. Kui neil lasta klaasil jahtuda, võib neid olla raske eemaldada ja see võib klaasipinda isegi jäädavalt kahjustada. • Sisselõikamisoht: kui ohutuskate on sisse tõmmatud, on kaabitsa tera sama terav kui žilett. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
Ülekeemine puutetundlikele juhtnuppudele	1. Lülitage pliidiplaadi toide välja. 2. Image lekkinud vedelik puhastuslapi sisse 3. Pühkige puutetundlike juhtelementide piirkonda puhta niiske svammi või lapiga. 4. Pühkige ala paberrätikuga täiesti kuivaks. 5. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse.	• Pliidiplaat võib piiksuda ja ise välja lülituda ning puutetundlikud nupud ei pruugi töötada, kui neil on vedelikku. Enne pliidiplaadi uuesti sisselülitamist pühkige kindlasti puutetundlik ala kuivaks.

VEAOTSING

Seadme kasutamine võib põhjustada tõrkeid ja rikkeid. Järgmised tabelid sisaldavad veateate või rikke võimalikke põhjuseid ja lahendamise märkusi. Soovitatav on allolevad tabelid hoolikalt läbi lugeda, et säästa aega ja raha, mis võib teeninduskeskusesse helistamisel kuluda.

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Pliidiplaati ei saa sisse lülitada.	Toide puudub.	Veenduge, et keraamiline pliidiplaat on ühendatud toiteallikaga ja et see on sisse lülitatud. Kontrollige, ega teie kodus või piirkonnas ole elektrikatkestust. Kui olete kõik üle kontrollinud ja probleem püsib, kutsuge kvalifitseeritud tehnik.
Puutenupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Avage juhtnupud. Juhised leiate jaotisest „Keraamilise pliidiplaadi kasutamine“.
Puutetundlikke juhtelemente on raske kasutada.	Juhtnuppude peal võib olla kerge veekiht või võib-olla kasutate juhtnuppude puudutamisel sõrmeotsa.	Veenduge, et puutetundlik ala on kuiv, ja kasutage juhtnuppude puudutamisel sõrme.
Klaas on kriimuline.	Karedate servadega kööginõud. Kasutatakse sobimatuid abrasiivseid küürimis- või puhastusvahendeid.	Kasutage lameda ja sileda põhjaga köögiriistu. Vt „Õigete kööginõude valimine“. Vt „Hooldus ja puhastamine“.
Mõned pannid tekitavad krõbisevaid ja klõpsuvaid helisid.	Selle põhjuseks võib olla kööginõude konstruktsioon (erinevad metallikihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude puhul tavaline ja ei viita veale.
Induktsioonpliidiplaat teeb madalat ümisevat müra, kui seda kasutatakse kõrgel kuumusel.	Selle põhjuseks on induktsioonküpsetamise tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks vaiksemaks muutuma või täielikult kaduma, kui vähendate kuumuse seadistust.
Induktsioonpliidiplaadist tulev ventilaatorimüra.	Teie induktsioonpliidi sisse ehitatud jahutusventilaator on sisse lülitatud, et vältida elektroonika ülekuumenemist. See võib jätkuda ka pärast induktsioonpliidi väljalülitamist.	See on normaalne ja ei vaja tegutsemist. Ärge lülitage induktsioonpliidiplaadi toidet vooluvõrgust välja, kui ventilaator töötab.
Pannid ei kuumene ja ekraanile ilmuvad kirjad.	Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see ei sobi induktsioonküpsetamiseks. Induktsioonpliit ei suuda panni tuvastada, kuna see on küpsetustsooni jaoks liiga väike või ei ole see korralikult tsooni keskele asetatud.	Kasutage induktsioonküpsetamiseks sobivaid kööginõusid. Vt jaotist „Õigete kööginõude valimine“. Tsentreerige pann ja veenduge, et selle põhi vastab küpsetustsooni suurusele.
Induktsioonpliidiplaat või küpsetustsoon on ootamatult välja lülitunud, kõlab helisignaal ja kuvatakse tõrkekood (tavaliselt vaheldub küpsetustaimeri ekraanil ühe või kahe numbriga).	Tehniline rike.	Märkige üles tõrketähed ja -numbrid, eemaldage induktsioonpliidiplaat vooluvõrgust ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.

Tõrgete kuvamine ja kontrollimine

Induktsioonpliidiplaadil on enesediagnostika funktsioon. Selle testi abil saab tehnik kontrollida mitme komponendi toimimist ilma pliidiplaati tööpinnalt lahti võtmata.

1. Toote kasutamise ajal kuvatav tõrkekood ja lahendus.

Tõrkekood	Probleem	Lahendus
	Automaatset taastet pole	
E1	Keraamilise plaadi temperatuurianduri tõrge – avatud ahel.	Kontrollige ühendust või vahetage keraamilise plaadi temperatuuriandur välja.
E2	Keraamilise plaadi temperatuurianduri tõrge – lühis.	
E7	Keraamilise plaadi temperatuurianduri tõrge	
C1	Keraamilise plaadi anduri kõrge temperatuur.	Oodake, kuni keraamilise plaadi temperatuur normaliseerub. Seadme taaskäivitamiseks puudutage nuppu „ON/OFF“.
E3	IGBT temperatuurianduri tõrge – avatud ahel.	Vahetage välja toiteploki trükkplaat.
E4	IGBT temperatuurianduri tõrge – lühis	
C2	IGBT kõrge temperatuur.	Oodake, kuni IGBT temperatuur normaliseerub. Seadme taaskäivitamiseks puudutage nuppu „ON/OFF“. Kontrollige, kas ventilaator töötab sujuvalt. Kui ei tööta, vahetage ventilaator välja.
EL	Toitepinge on alla nimipinge.	Kontrollige, kas toiteallikaga on kõik korras. Lülitage toide sisse, kui toiteallikas töötab tavapäraselt.
EH	Toitepinge on üle nimipinge.	
EU	Sidetõrge.	Ühendage ekraani trükkplaat ja toiteploki trükkplaat omavahel uuesti. Vahetage toiteploki trükkplaat või ekraani trükkplaat välja.

2. Konkreetne tõrge ja lahendus

Tõrge	Probleem	Lahendus A	Lahendus B
LED ei sütti, kui seade on vooluvõrku ühendatud.	Toidet pole.	Kontrollige, kas pistik on kindlalt pistikupesaga ühendatud ja see pistikupesa töötab.	
	Tarvikute toiteploki trükkplaadi ja ekraaniplaadi ühendamise tõrge.	Kontrollige ühendust.	
	Tarvikute toiteploki trükkplaat on kahjustatud.	Vahetage tarvikute toiteploki trükkplaat välja.	
	Ekraani trükkplaat on kahjustatud.	Vahetage ekraani trükkplaat välja.	
Mõned nupud ei tööta või LED-ekraan ei tööta tavapäraselt.	Ekraani trükkplaat on kahjustatud.	Vahetage ekraani trükkplaat välja.	
Küpsetamisrežiimi näidik hakkab tööle, aga kütmist ei alustata.	Pliidiplaadi kõrge temperatuur.	Ümbritseva õhu temperatuur võib olla liiga kõrge. Õhu sissevool või õhuava võib olla blokeeritud.	
	Ventilaatoriga on midagi valesti.	Kontrollige, kas ventilaator töötab sujuvalt. Kui ei, vahetage ventilaator välja.	
	Toiteploki trükkplaat on kahjustatud.	Vahetage välja toiteploki trükkplaat.	
Kütmine peatub töötamise ajal järsku ja ekraanil vilgub tähis „u“.	Panni tüüp on vale.	Kasutage õiget potti (vt kasutusjuhendit.)	Panni tuvastamise ahel on kahjustatud, vahetage toiteploki trükkplaat välja.
	Poti läbimõõt on liiga väike.		
	Pliit on ülekuumenenud.	Seade on ülekuumenenud. Oodake, kuni temperatuur normaliseerub. Seadme taaskäivitamiseks vajutage nuppu „ON/OFF“.	
Sama külje küttetsoonidel (nt esimene ja teine tsoon) kuvatakse tähis „u“.	Toiteploki trükkplaadi ja ekraani trükkplaadi ühendamise tõrge.	Kontrollige ühendust.	
	Ekraani trükkplaadi sideosa on kahjustatud.	Vahetage ekraani trükkplaat välja.	
	Emaplaat on kahjustatud.	Vahetage välja toiteploki trükkplaat.	
Ventilaatori mootor teeb ebatavalist heli.	Ventilaatori mootor on kahjustatud.	Vahetage ventilaator välja.	

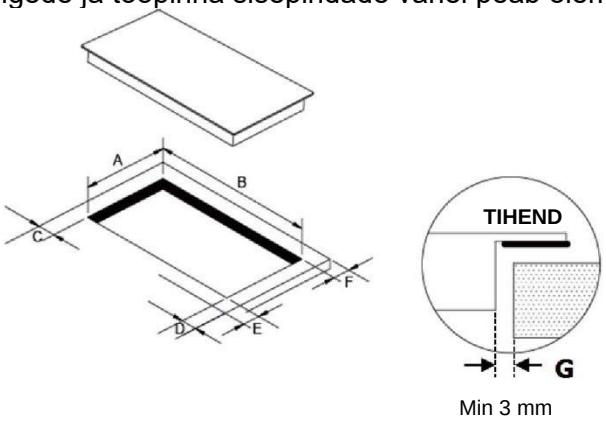
Eespool on toodud levinud tõrgete hindamise ja kontrollimise näpunäited.
Induktsioonpliidiplaadi võimalike ohtude ja kahjustuste vältimiseks ärge võtke seadet ise lahti.

PAIGALDAMINE

Paigaldusseadmete valik

Lõigake tööpind joonisel näidatud suuruste järgi välja.
Paigaldamiseks ja kasutamiseks peab ava ümber olema vähemalt 50 mm ruumi. Veenduge, et tööpinna paksus on vähemalt 30 mm. Valige kuumakindlast ja isoleeritud materjalist tööpind (puitu ja sarnaseid kiulisi või niiskust imavaid materjale ei tohi kasutada tööpinnana kasutada, kui need ei ole immutatud), et välistada elektrilöök ja suurem deformeerumine, mida põhjustab pliidiplaadi soojuskiirgus. Nagu allpool näidatud:

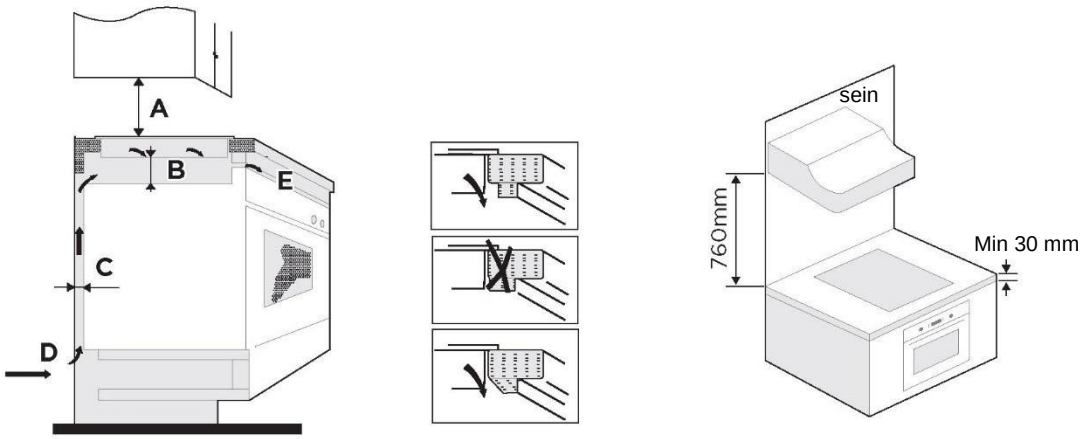
⚠ Märkus. Pliidiplaadi külgede ja tööpinna sisepindade vahel peab olema vähemalt 3 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	Min 50	Min 50	Min 50	Min 50	Min 3 mm

Igal juhul veenduge, et induktsioonpliit oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljavooluavad ei oleks blokeeritud. Veenduge, et induktsioonpliit on heas töökorras. Nagu allpool näidatud.

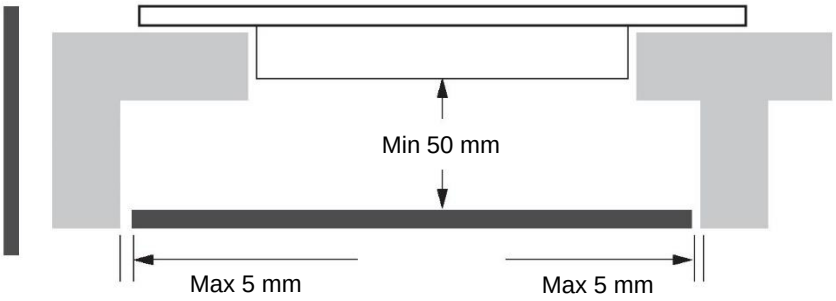
⚠ Märkus. Kuumutusplaadi ja selle kohal oleva kapi vaheline ohutuskaugus peab olema vähemalt 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 20	Õhu sissevooluava	Õhu väljalaskeava 5 mm

HOIATUS! Piisava ventilatsiooni tagamine

Veenduge, et induktsioonpliit oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljavooluavad ei oleks blokeeritud. Selleks et välistada pliidi ülekuumenemine või ootamatu elektrilöök töötamise ajal, on vaja paigaldada kruvidega kinnitatud puidust vahetükk vähemalt 50 mm kaugusele pliidi põhjast. Täite allpool toodud nõuded.



⚠ Pliidiplaadi ümber on ventilatsiooniavad. Pliidiplaadi paigaldamisel PEATE veenduma, et tööpind neid avasid ei blokeeriks.

⚠
- Arvestage, et plast- või puitmaterjali mööbliga siduv liim peab taluma kuni 150 ºC temperatuuri, et paneelid lahti ei tuleks.
- Tagasein, ning külgnevad ja ümbritsevad pinnad peavad seetõttu taluma temperatuuri 90 ºC.

Enne pliidiplaadi paigaldamist veenduge, et

- tööpind oleks täisnurkne ja tasane ning ükski konstruktsioonielement ei häiriks nõutavat ruumi;
- tööpind oleks tehtud kuumakindlast ja isoleeritud materjalist;
- ahjul oleks sisseehitatud jahutusventilaator, kui pliidiplaat on paigaldatud ahju kohale;
- paigaldamine vastaks kõigile vahede nõuetele ning kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele;
- püsivasse juhtmestikku oleks paigaldatud sobiv isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast, et see vastaks kohalikele juhtmestike reeglitele ja eeskirjadele;
  Isolatsioonilüliti peab olema heaks kiidetud tüüpi ja tagama kõigi pooluste (või kõigi aktiivsete (faasi) juhtmete) kontaktide eraldamiseks 3 mm õhuvahe (kui kohalikud juhtmestiku reeglid seda nõuete varieerumist võimaldavad).
- isolatsioonilüliti oleks kliendile pärast pliidiplaadi paigaldamist hõlpsasti ligipääsetav;
- kahtluste korral seoses paigaldamisega konsulteeriksite kohalike ehitusametnikega ja uuriksite eeskirju;
- kasutaksite pliidiplaati ümbritsevatel seinapindadel kuumakindlaid ja kergesti puhastatavaid viimistlusmaterjale (nt keraamilisi plaate).

Pärast pliidiplaadi paigaldamist veenduge, et

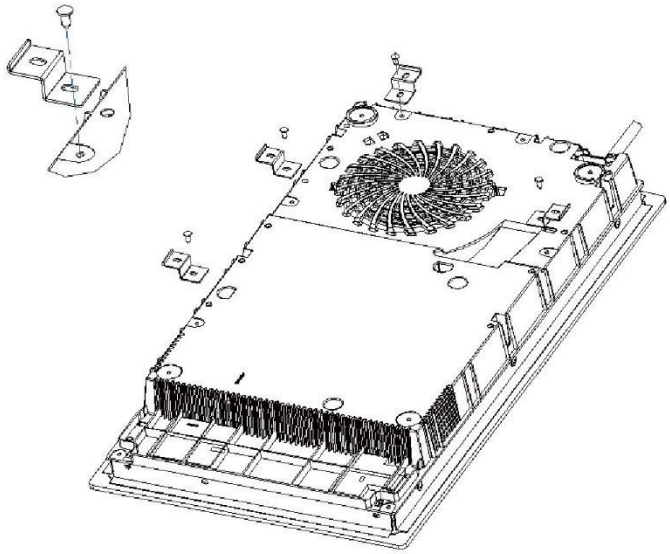
- toitekaabel poleks ligipääsetav kapiuste või sahtlite kaudu;
- olemas on piisav värske õhu vool väljastpoolt kappi pliidiplaadi põhja juurde;
- pliidiplaadi põhja alla paigaldataks soojusbarjäär, kui pliidiplaat on paigaldatud sahtli või kapi kohale;
- isolatsioonilüliti oleks kliendile hõlpsasti ligipääsetav.

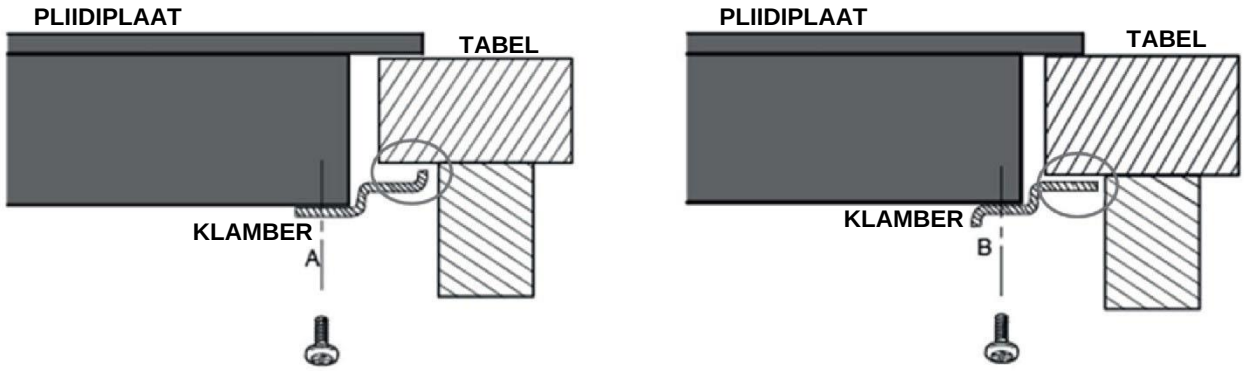
Enne kinnitusklambrite paigaldamist

Seade tuleb asetada stabiilsele, siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage jõudu pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele.

Klambri asendi reguleerimine

Pärast paigaldamist kinnitage pliidiplaat tööpinnale, kruvides pliidiplaadi põhjale 4 klambrit (vt pilti). Reguleerige klambrite asendit, et see sobiks tööpinna paksusega.





⚠ Pärast paigaldamist ei tohi klambrid tööpinna sisepinnaga kokku puutuda (vt pilte).

ETTEVAATUST

1. Induktsioonkuumutusplaadi peavad paigaldama kvalifitseeritud töötajad või tehnikud. Teie teenistuses on professionaalid. Ärge tehke seda ise.
2. Pliidiplaati ei paigaldata otse nõudepesumasina, külmiku, sügavkülmiku, pesumasina või pesukuivati kohale, kuna niiskus võib pliidi elektroonikat kahjustada.
3. Induktsioonkuumutusplaat tuleb paigaldada nii, et selle töökindluse suurendamiseks oleks võimalik tagada parem soojuskiirgus.
4. Sein ja indutseeritud kuumutustsoon lauapinna kohal peavad taluma kuumust.
5. Kahjustuste vältimiseks peavad kiht ja liim olema kuumakindlad.
6. Aurupuhastit ei tohi kasutada.

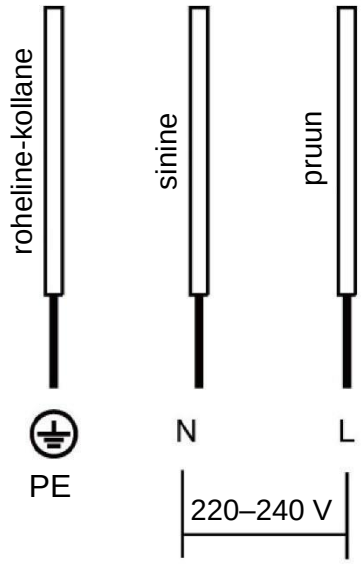
Pliidiplaadi ühendamine toiteallikaga

⚠ Pliidi tohib vooluvõrku ühendada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
Enne pliidi ühendamist toiteallikaga kontrollige, et:
1. Majapidamisjuhtmestik sobib pliidiplaadi toiteallikaks.
2. Pinge vastab andmesildil toodud väärtusele.
3. Toitekaabli sektsioonid taluvad andmesildil näidatud koormust.

Pliidi ühendamiseks toiteallikaga ärge kasutage adaptereid, reduktoreid ega haruseadmeid, kuna need võivad põhjustada ülekuumenemise ja tulekahju.
Toitekaabel ei tohi puutuda kokku kuumade osadega ja peab olema paigutatud nii, et selle temperatuur ei ületaks üheski punktis 75 °C.

⚠ Kontrollige elektrikult, kas kodumajapidamises kasutatav juhtmesüsteem sobib ilma selles muudatusi tegemata.
Muudatusi tohib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.

Toiteallikas tuleb ühendada vastavalt asjakohasele standardile või ühepooluselisele kaitselülitile. Ühendusviis on näidatud allpool.



- Kui kaabel on kahjustatud või tuleb asendada, peab seda õnnetuste vältimiseks tegema müügijärgne agent spetsiaalsete tööriistadega.
- Kui seade ühendatakse otse vooluvõrku, tuleb paigaldada omnipolaarne kaitselüliti, mille kontaktide vaheline ava on vähemalt 3 mm.
- Paigaldaja peab tagama, et on tehtud õige elektriühendus ja et see vastab ohutuseeskirjadele.
- Kaablit ei tohi painutada ega muljuda.
- Kaablit tuleb regulaarselt kontrollida ja vahetada ainult volitatud tehnikute poolt.
- Toitekaabli kollane/roheline juhe tuleb ühendada nii toiteallika kui ka seadme maandusklemmiga.
- Tootja ei vastuta maandamata või vigase juhtivusega maandusühendusega seadmest tulenevate õnnetuste eest.
- Kui seadmel on pistikupesa, tuleb see paigaldada nii, et pistikupesale pääseks ligi.

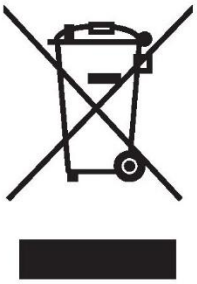
⚠ Pliidilaadi põhi ja toitejuhe ei ole pärast paigaldamist ligipääsetavad.

KÕRVALDAMINE JA RINGLUSSEVÕTT

Olulised juhised keskkonna kohta

Vastavus elektroonikaromude direktiivile ja jäätmetoote kõrvaldamine.
See toode vastab ELi elektroonikaromude direktiivile (2012/19/EL). Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) klassifikatsioonisümbol.

See sümbol näitab, et toodet ei tohi kasutusaja lõppedes kõrvaldada koos teiste olmejäätmetega. Kasutatud seade tuleb tagastada elektriliste elektroonikaseadmete ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nende kogumissüsteemide leidmiseks võtke ühendust kohalike ametiasutuste või jaemüüjaga, kust toode osteti. Igal majapidamisel on oluline roll vana seadme taaskasutamisel ja ringlussevõtul. Kasutatud seadme nõuetekohane kõrvaldamine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.



Vastavus direktiivile teatavate ohtlike ainete kasutamise piiramise kohta

Ostetud toode vastab ELi teatavate ohtlike ainete kasutamise piiramise direktiivile (2011/65/EL).
See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud ringlussevõetavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnaeeskirjadele.
Ärge visake pakkematerjale koos olme- või muude jäätmetega. Viige need kohalike ametiasutuste määratud pakkematerjalide kogumispunktidesse.



SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ----------2
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES----------7
PRÉSENTATION DU PRODUIT----------8
MODE D'EMPLOI----------10
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE----------18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN----------20
DÉPANNAGE----------21
INSTALLATION----------24
ÉLIMINATION ET RECYCLAGE----------28

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but d'éviter les risques imprévus ou les dommages résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact et que l'appareil fonctionne en toute sécurité. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte de garantie.

Explication des symboles

	**Danger** Ce symbole indique qu'il existe des dangers pour la vie et la santé des personnes en raison de la présence de gaz extrêmement inflammable.
	**Avertissement de tension électrique** Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.
	**Avertissement** Le mot de signalement indique un danger avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures graves voire mortelles.
	**Mise en garde** Le mot de signalement indique un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.
	**Attention** Le mot de signalement indique une information importante (par exemple, des dégâts matériels), mais pas un danger.
	**Observer les instructions** Ce symbole indique qu'un technicien ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément au mode d'emploi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de mettre en service l'appareil et conservez-le à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour pouvoir le consulter ultérieurement !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

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.
- 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.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- AVERTISSEMENT : risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- 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.

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.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur docteur ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin d'être certaines que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

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 à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.

- 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.
- Ne placez et ne laissez aucun objet magnétisable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- 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 comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- 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.
- 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 à induction 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 à induction.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les habitations rurales ;
  - des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - environnements de type chambres d’hôtes ou B&B.
- 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.

Félicitations pour l’achat de votre nouvelle plaque vitrocéramique.
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d’instruction/d’installation afin de comprendre parfaitement comme l’installer correctement et la faire fonctionner. Pour l’installation, veuillez lire le paragraphe Installation.
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d’instruction/d’installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plaque de cuisson	**CID 30/1**
Zones de cuisson	2 zones
Tension d’alimentation	220-240 V~ 50 ou 60 Hz
Puissance électrique installée	3 500 W
Taille du produit L×l×H (en mm)	288×520×59
Dimensions du produit encastré A×B (en mm)	268×500

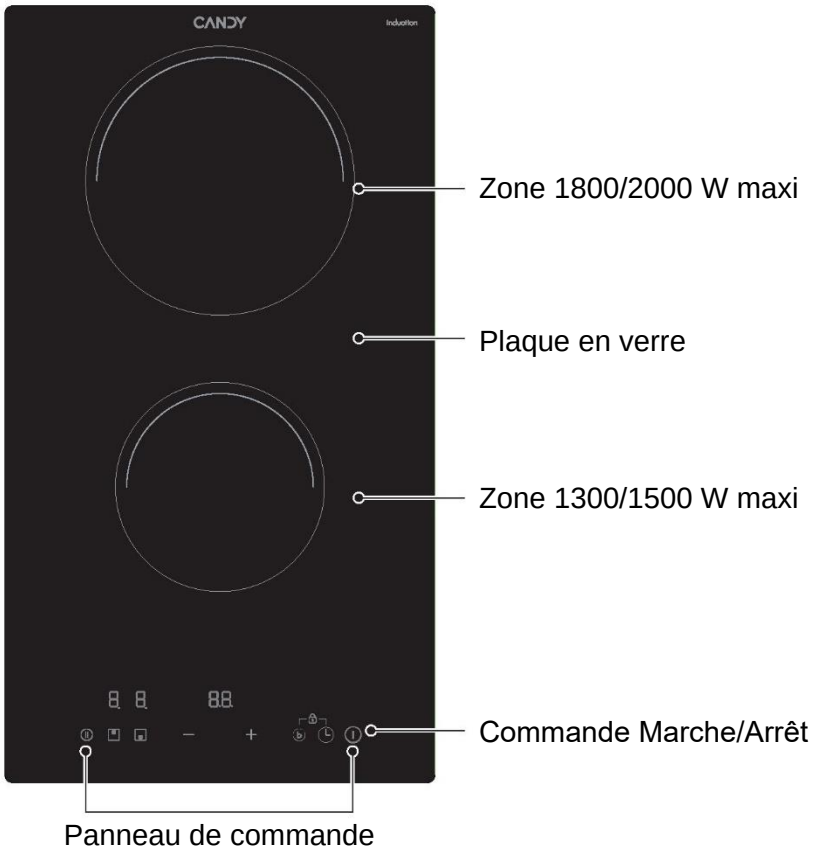
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d’améliorer constamment nos produits, c’est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

	Symbole	**Valeur**	**Unité**
Identification du modèle	-	CID 30/1	
Type de plaque de cuisson	-	Plaque de cuisson encastrable	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	-	2 zones	
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	-	Zones de cuisson à induction	
Pour la zone ou les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm	Ø	Zone1 : 16,0 Zone2 : 18,0	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm	L, l	N/A	cm
Consommation d’énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg	$CE_{\text{cuisson électrique}}$	Zone1 : 194,4 Zone2 : 183,7	Wh/kg
Consommation d’énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg	$CE_{\text{plaque électrique}}$	189,1	Wh/kg

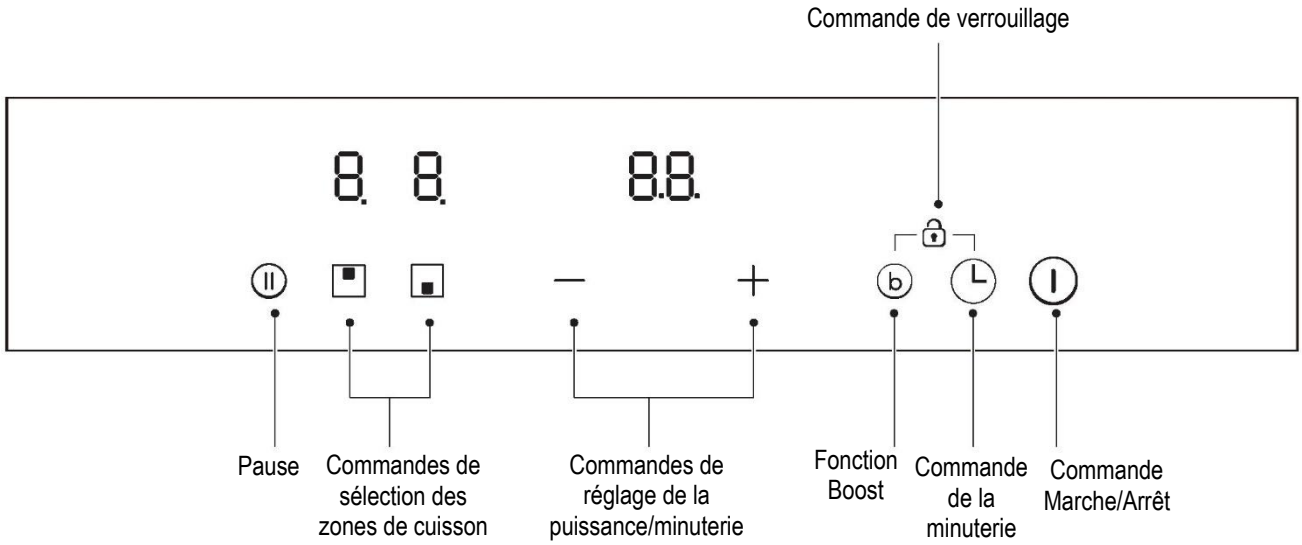
Données déterminées conformément à la norme EN 60350-2 et aux règlements de la Commission (UE) n° 66/2014.

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Vue de dessus



Panneau de commande

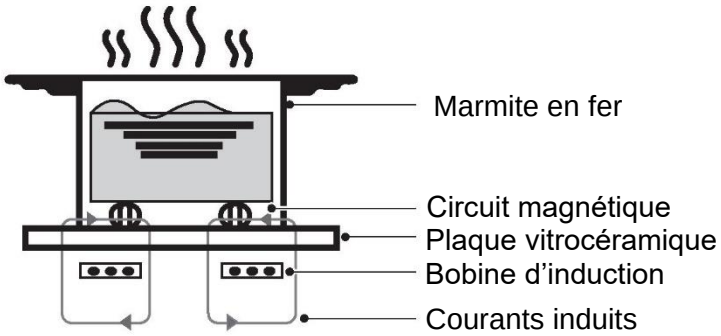


REMARQUE

Toutes les illustrations de ce manuel sont présentées à des fins d'explication uniquement. En cas de divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin, tenez compte de l'objet réel.

Théorie de fonctionnement

La cuisson à induction est une technologie de cuisson économique, efficace, pointue et sûre.
Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le chauffer.



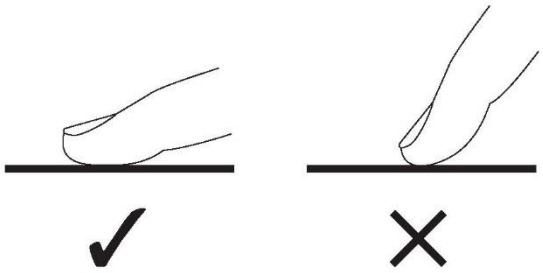
Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

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

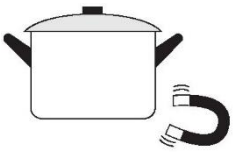
MODE D’EMPLOI

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.

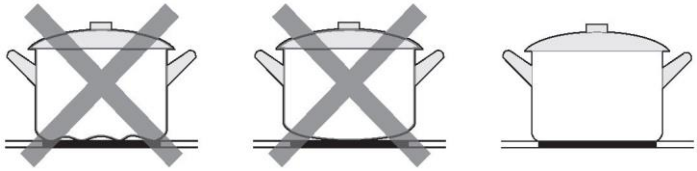


Sélection du bon ustensile de cuisson

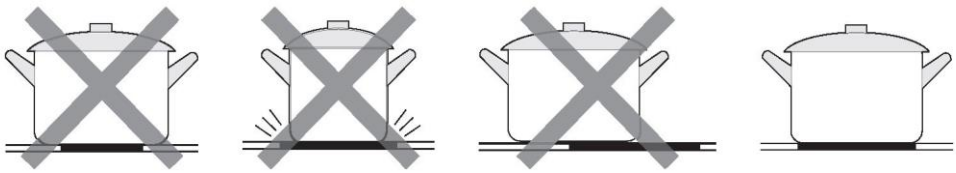


- N’utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction.
  Cherchez le symbole de l’induction sur l’emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique.
  Avancez un aimant vers la base 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. Si U ne clignote pas sur l’afficheur et que l’eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Certaines casseroles et poêles du commerce ne conviennent pas à la cuisson par induction, car elles n’ont qu’une partie du fond en matériau ferromagnétique et contiennent d’autres pièces dans un autre matériau.
  Ces zones peuvent chauffer à différents niveaux ou avec une puissance plus faible. Dans certains cas, lorsque le fond est constitué principalement de matériaux non ferromagnétiques, la table de cuisson pourrait ne pas reconnaître la casserole et, par conséquent, ne pas allumer la zone de cuisson.

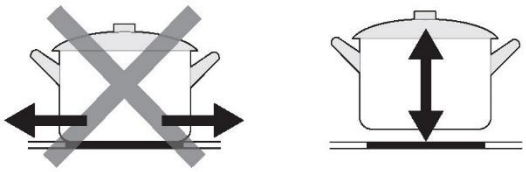
- N’utilisez pas d’ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



- 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. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole légèrement plus large, l’énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l’efficacité pourrait être moins importante que prévue. 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.



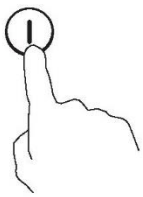
- Les zones de cuisson sont, jusqu’à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Le fond de cette casserole pourrait néanmoins avoir un minimum de diamètre selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

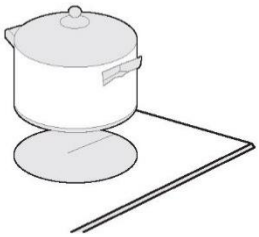
Comment l’utiliser

1. Commencer la cuisson

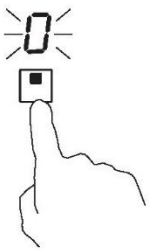
1. Touchez la commande Marche/Arrêt pendant une seconde. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « - » ou « - - » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



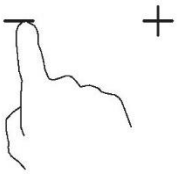
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
   - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



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 appuyant sur 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.



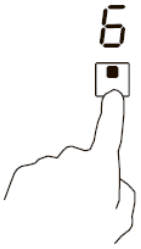
Si l’affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :
- vous n’avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n’est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n’est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

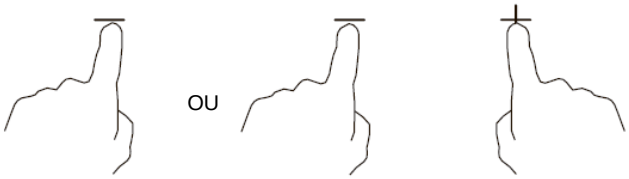
La plaque ne chauffera pas tant qu’une casserole adaptée n’aura pas été posée sur la zone de cuisson. L’afficheur s’éteindra automatiquement au bout de 2 minutes si aucune casserole adaptée n’est placée sur la plaque.

2. Finir la cuisson

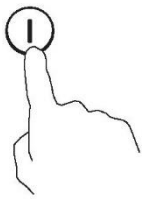
1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en descendant jusqu'à « 0 » ou en touchant les commandes « - » et « + » simultanément. 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 indiquera 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 économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



3. 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.

Pour verrouiller les commandes	
Appuyez sur la commande de verrouillage	Le voyant de la minuterie affichera « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Appuyez et maintenez la commande de verrouillage enfoncée pendant un certain moment.	

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

4. Commandes de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

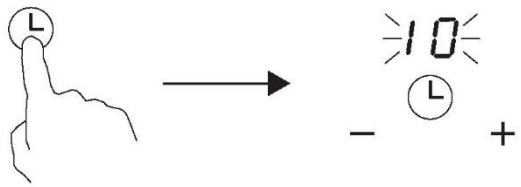
- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.

- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
  La minuterie peut atteindre au maximum 99 minutes.

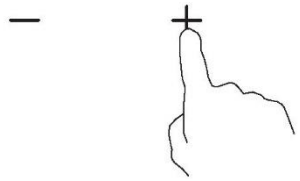
Utilisation de la minuterie comme alarme

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

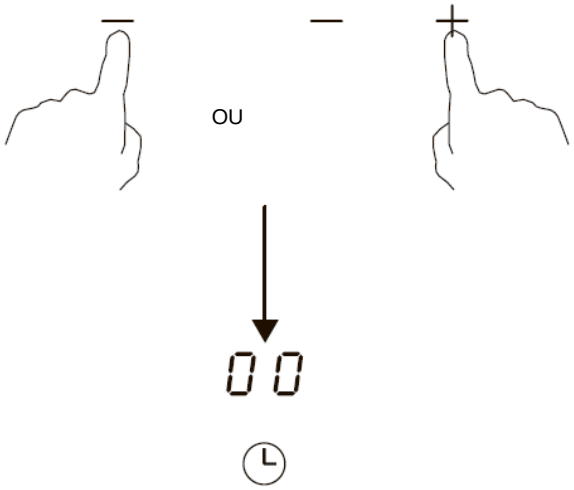
1. Assurez-vous que la plaque soit allumée.
   Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme, au moins une zone doit être active.
2. Touchez les commandes de la minuterie. Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et « 10 » apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie.
   Astuce : appuyez sur la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'1 minute une fois. Appuyez de manière prolongée sur la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



4. En touchant « - » et « + » simultanément, la minuterie est supprimée et « 00 » apparaît sur l'afficheur des minutes.



5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.
   Si vous touchez la commande de la minuterie pendant que le voyant de la minuterie clignote, il s'arrêtera immédiatement de clignoter.



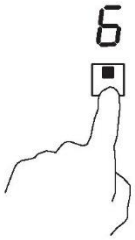
6. La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indiquera « - - » quand le temps réglé sera terminé.



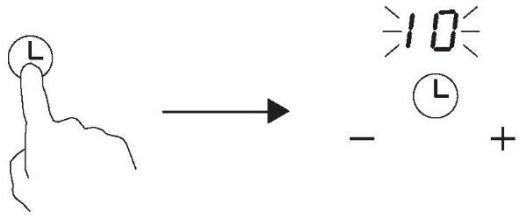
Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Régler une zone

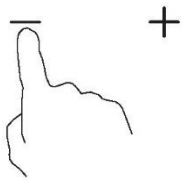
1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.



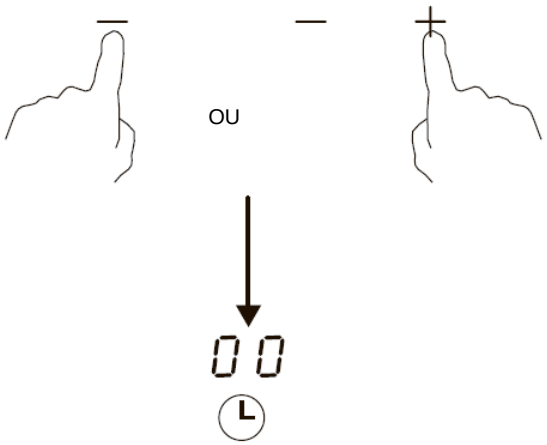
2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et « 10 » apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie.
   Astuce : touchez la commande « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.
   Appuyez de manière prolongée sur la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



4. En touchant « - » et « + » simultanément, la minuterie est supprimée et « 00 » apparaît sur l'afficheur des minutes.



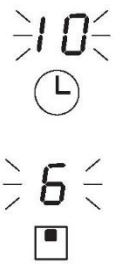
5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.
   Si vous touchez la commande de la minuterie pendant que le voyant de la minuterie clignote, il s'arrêtera immédiatement de clignoter.

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



REMARQUE

Le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.

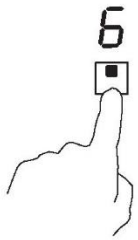


⚠ Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

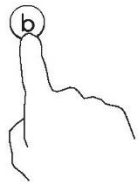
5. Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

1. En touchant la commande de la zone de cuisson.

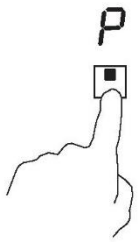


2. En touchant la commande Boost. Assurez-vous que « p » s'affiche.

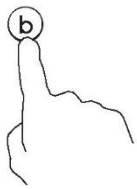


Annulation de la fonction Boost

1. En touchant la commande de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez supprimer la fonction Boost.



2. Éteignez la zone de cuisson en touchant la commande Boost. Assurez-vous que « 0 » s'affiche.



- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau 9 au bout de 5 minutes.

6. Mode pause

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la plaque.
- Quand vous passez en mode pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour passer en mode pause	
Effleurez la touche « Pause ».	Tous les voyants afficheront « || ».
Pour quitter le mode pause	
Effleurez à nouveau la touche « Pause ».	

⚠ Quand la plaque est en mode pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt ⏻, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt ⏻ en cas d'urgence. La plaque s'éteindra au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

7. Temps de fonctionnement par défaut

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance 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

Quand vous enlevez la casserole, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque se coupe automatiquement au bout de 2 minutes.

⚠ Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

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

Astuces de cuisson

- Quand la nourriture commence à bouillir, baissez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuez 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 cuire 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 ajouter votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Détection des petits articles

- Quand une casserole d'une taille non adaptée ou non magnétique (par ex. aluminium) ou un autre petit élément (par ex. couteau, fourchette, clef) a été laissé sur la plaque, la plaque passe automatiquement en mode veille en 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages les plus adaptés à vos besoins.

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 • cuire des pâtes
9	• faire sauter des aliments • saisir • amener la soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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)	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• Quand la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de « surface chaude » mais la zone de cuisson peut encore être 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 : 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. 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. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes de 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 laisser 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	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. 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.

DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants présentent les causes possibles et des conseils pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin de gagner du temps et d'économiser l'argent que pourrait coûter un appel au centre de service.

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit branchée sur le secteur et qu'elle soit 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 récipients de cuisson avec des fonds plats et lisses. Consultez « 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. Consultez 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

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la plaque de cuisson de la surface de travail.

1. Le code de panne se produit pendant l'utilisation du client et la solution ;

Code de panne	Problème	Solution
	Aucune réparation automatique	
E1	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--circuit ouvert.	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
E2	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique- -court-circuit.	
E7	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique	
C1	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E3	Panne du capteur de température d'IGBT - circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E4	Panne du capteur de température d'IGBT - court-circuit.	
C2	Température élevée d'IGBT.	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

2. Panne et solution spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Absence de courant.	Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise et que celle-ci fonctionne.	
	Panne de branchement de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionner ou l'affichage des LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume mais la plaque ne chauffe pas.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante pourrait être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent d'air pourrait être obstrué.	
	Vérifiez s'il y a un problème au niveau du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La cuisson s'arrête à l'improviste durant le fonctionnement et l'afficheur clignote en indiquant « u ».	Le type de casserole est incorrect.	Utilisez la casserole adaptée (reportez-vous au mode d'emploi).	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson situées du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront « u ».	Panne de branchement de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

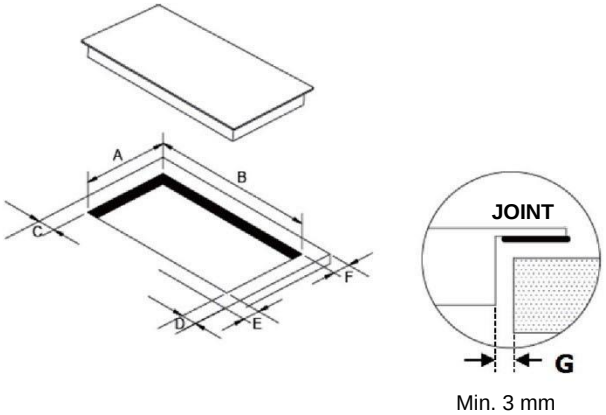
Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes.
Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

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 sélectionner des matériaux de surface de travail résistants à la chaleur et isolés (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail à moins d’être imprégnés) pour éviter les décharges électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :

⚠ Remarque : la distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d’au moins 3 mm.

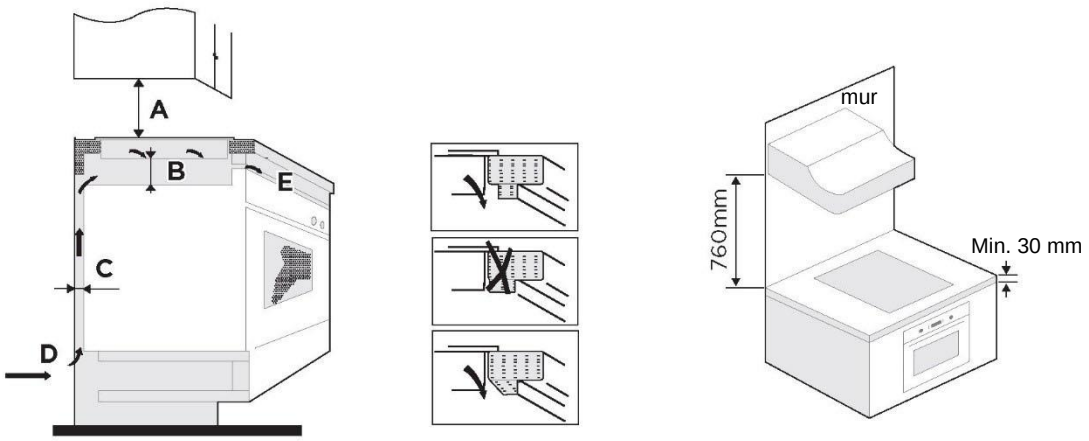


Min. 3 mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque à induction soit bien ventilée et que l’entrée et la sortie d’air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la plaque à induction soit en bon état. Comme cela est montré ci-dessous.

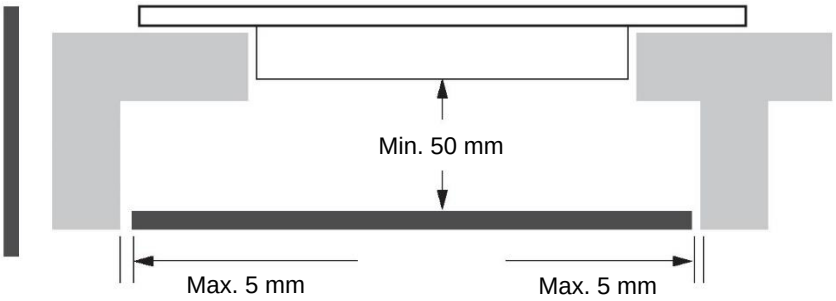
⚠ Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d’au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d’air	Sortie d’air 5 mm

AVERTISSEMENT : assurez une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de surchauffe de la plaque de cuisson ou d'obtenir une décharge électrique inattendue pendant le travail, il est nécessaire de placer une pièce en bois, fixée par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la plaque de cuisson. Suivez les conditions requises ci-dessous.



⚠ Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la plaque de cuisson. Lorsque vous mettez la plaque de cuisson en place, VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail.

⚠
- Sachez que la colle qui fixe le plastique ou le matériau en bois au mobilier doit résister à une température non inférieure à 150 °C, pour éviter que le panneau se décolle.
- La paroi arrière, ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90 °C.

Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- La surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est réalisée dans un matériau isolé et 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 sera 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.

Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

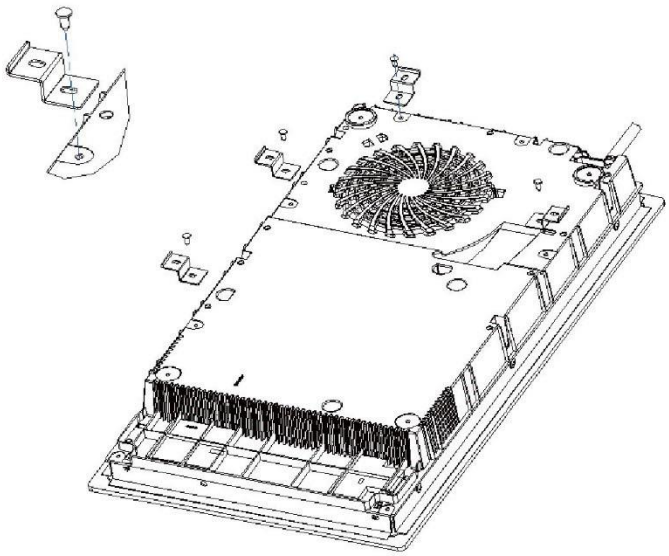
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique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

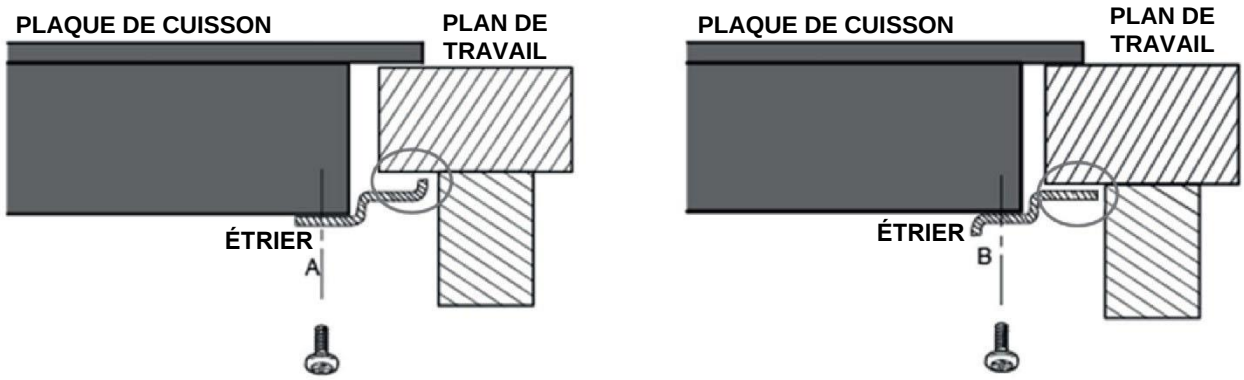
Avant de placer les étriers de fixation

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.

Réglage de la position des étriers

Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de 4 étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) après l'installation.
Réglez la position des étriers en fonction de l'épaisseur du plan de travail.





⚠ En aucun cas, les étriers ne peuvent toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation (voir image).

MISES EN GARDE

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La plaque ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou séchoir car l'humidité peut endommager les parties électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de la plaque doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

Branchement de la plaque sur le secteur

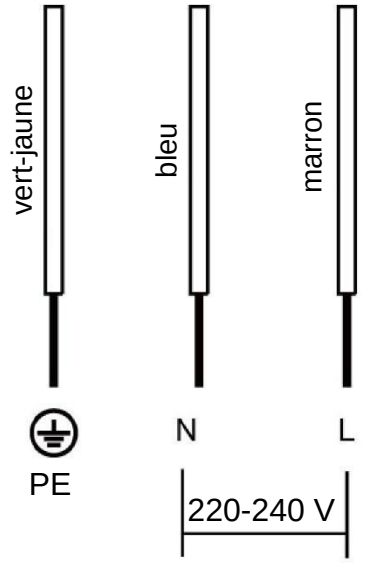
⚠ Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela.
Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

1. Le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.

⚠ Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans avoir à apporter de modifications.
Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

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 doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture 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 des techniciens agréés.
- Le fil jaune/vert du câble d'alimentation doit être branché sur la terre des bornes de l'alimentation et de l'appareil.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident dû à l'utilisation d'un appareil qui n'est pas mis à la terre ou avec une continuité de branchement à la terre défectueuse.
- Si l'appareil a une prise murale, il doit être installé de manière à ce que la prise murale soit accessible.

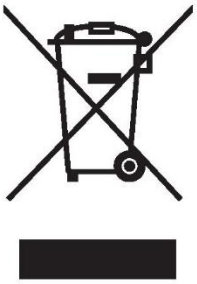
⚠ La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Instructions importantes pour l'environnement

Conformité à la directive DEEE et élimination des déchets :
Ce produit est conforme à la directive DEEE de l'UE (2012/19/UE). Ce produit porte un symbole de classification des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. L'appareil usagé doit être retourné au point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant chez qui le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. L'élimination appropriée des appareils usagés permet de prévenir les éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



Conformité à la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS de l'UE (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

Informations relatives à l’emballage

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement.
Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage indiqués par les autorités locales.





SADRŽAJ

UPUTE U VEZI SIGURNOSTI ----------2
SPECIFIKACIJE ----------7
PREGLED PROIZVODA----------8
UPUTE ZA UPOTREBU ---------- 10
KRATKE UPUTE ZA UPORABU ---------- 18
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ---------- 20
RJEŠAVANJE PROBLEMA---------- 21
UGRADNJA ---------- 24
ZBRINJAVANJE I RECIKLIRANJE ---------- 28

UPUTE U VEZI SIGURNOSTI

Namjena

Sljedeće smjernice u vezi sigurnosti namijenjene su sprječavanju nepredviđenih rizika ili oštećenja uzrokovanih nesigurnim ili nepravilnim radom uređaja. Provjerite ambalažu i uređaj po dolasku kako biste bili sigurni da je sve netaknuto kako biste osigurali siguran rad. Ako utvrdite bilo kakvo oštećenje, obratite se prodavaču ili prodavaču. Napominjemo da preinake ili preinake uređaja nisu dopuštene iz sigurnosnih razloga. Nenamjerna upotreba može uzrokovati opasnosti i dovesti do gubitka prava na jamstvena potraživanja.

Objašnjenje simbola



Opasnost
Ovaj simbol označava da postoje opasnosti za život i zdravlje osoba zbog iznimno zapaljivog plina.



Upozorenje na električni napon
Ovaj simbol označava da postoji opasnost po život i zdravlje osoba zbog napona.



Upozorenje
Signalna riječ označava opasnost sa srednjom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili ozbiljnim ozljedama.



Oprez
Signalna riječ označava opasnost s niskim stupnjem rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati manjim ili umjerenim ozljedama.



Pozor
Signalna riječ označava važne informacije (npr. materijalna šteta), ali ne i opasnost.



Pridržavajte se uputa
Ovaj simbol označava da serviser smije rukovati i održavati ovaj uređaj samo u skladu s uputama za uporabu.

Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu prije uporabe/ puštanja u rad uređaja i čuvajte ih u neposrednoj blizini mjesta ugradnje ili uređaja za kasniju uporabu!

UPOZORENJA U VEZI SIGURNOSTI

Vaša nam je sigurnost važna. Pročitajte ove informacije prije uporabe ploče za kuhanje.

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.
- 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 upute u vezi sigurnosti

- 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.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.
- 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.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- UPOZORENJE: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom
- 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
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.

- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornim pokrivačem.

RAD 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 napajanje elektroenergetskom mrežom (zidni prekidač) 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.
- Međutim, osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) trebaju se obratiti svom liječniku ili proizvođaču implantata prije uporabe ovog uređaja da bi se uvjerili da se rad njihovih implantata neće ometati elektromagnetskim poljem.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite djecu podalje.
- 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.
- Ne stavljajte predmete koji se mogu privući magnetom (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, uređaje za reprodukciju datoteka formata MP3) blizu uređaja jer se njihov rad može ugroziti elektromagnetskim poljem.
- Ne upotrebljavajte 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 oslanjajte se na značajku otkrivanja posude za isključivanje zona za kuhanje nakon što uklonite posude.
- 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 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 posudu po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.

- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.
- Ovaj uređaj namijenjen je za upotrebu u kućanstvu i za slične namjene kao što su:
  - prostor za blagovanje unutar trgovina, ureda ili drugih radnih prostora
  - seoske kuće
  - za klijente u hotelima, motelima i drugim vrstama stambenog okruženja
  - okruženja poput ugostiteljskih objekata koji nude noćenje i doručak.
- 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.

Čestitamo na kupnji nove keramičke ploče za kuhanje.
Preporučujemo vam da pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj. Za ugradnju, pročitajte odjeljak o ugradnji.
Pažljivo pročitajte sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

SPECIFIKACIJE

Ploča za kuhanje	**CID 30/1**
Zone za kuhanje	2 zone
Napon napajanja	220 - 240 V~ 50 Hz ili 60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	3500 W
Veličina proizvoda D × Š × V (mm)	288 × 520 × 59
Ugradbene dimenzije A × B (mm)	268 × 500

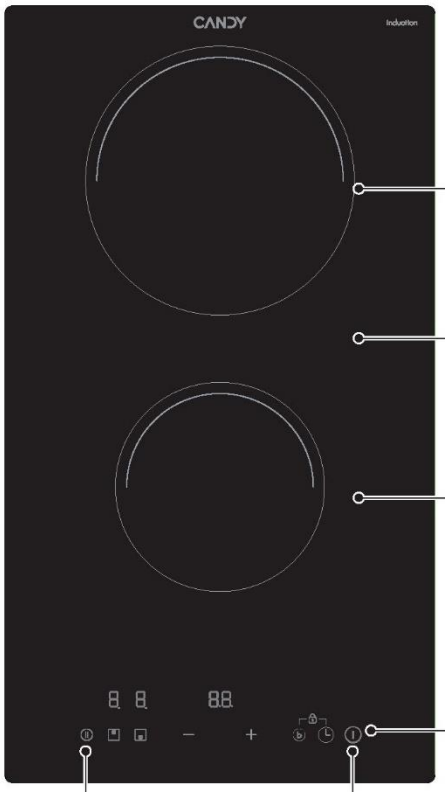
Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

	Simbol	**Vrijednost**	**Jedinica**
Identifikacija modela	–	CID 30/1	
Tip ploče za kuhanje	–	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona i/ili područja za kuhanje	–	2 zone	
Tehnologija grijanja (indukcijske zone za kuhanje i područja za kuhanje, zone za kuhanje kojima se emitira toplina, pune ploče)	–	Indukcijske zone za kuhanje	
Za zone ili područje za kuhanje kružnog oblika: promjer upotrebljive površine za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm	Ø	Zona 1: 16,0 Zona 2: 18,0	cm
Za površine ili zone za kuhanje koje nisu kružnog oblika: duljina i širina upotrebljive površine ili zone za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm	L, W	NIJE DOSTUPNO	cm
Potrošnja energije po zoni ili području za kuhanje po kg	$EC_{\text{električno kuhanje}}$	Zona 1: 194,4 Zona 2: 183,7	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje po kg	$EC_{\text{električna ploča za kuhanje}}$	189,1	Wh/kg

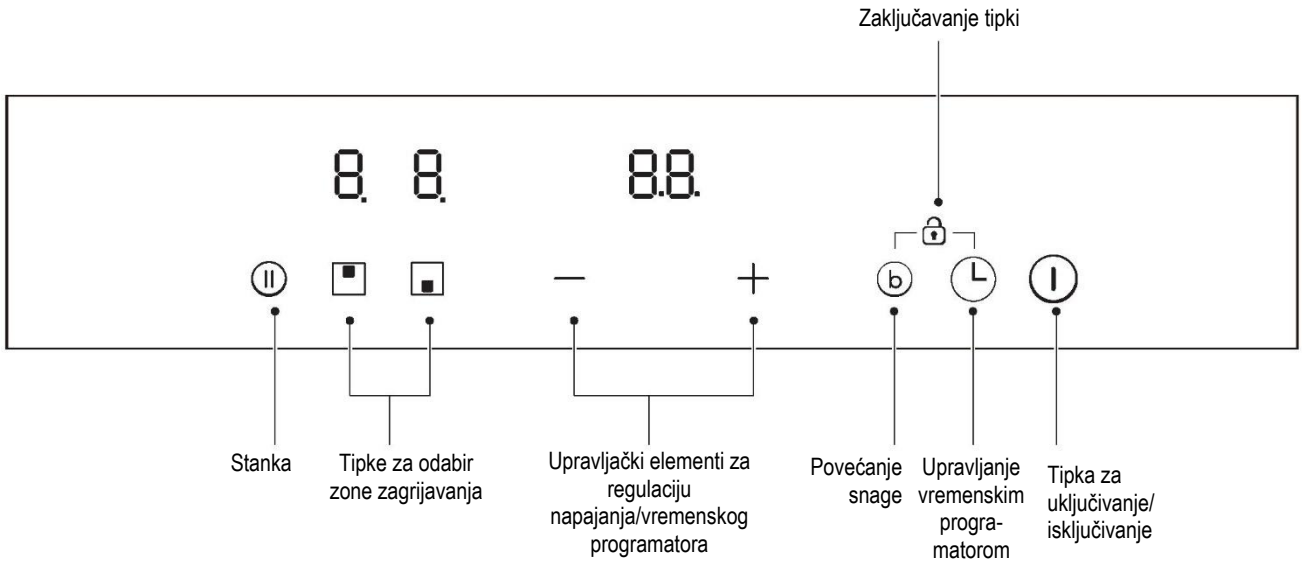
Podatci utvrđeni prema standardu EN 60350-2 i Propisima Komisije (EU) br. 66/2014.

PREGLED PROIZVODA

Prikaz odozgo



Upravljačka ploča

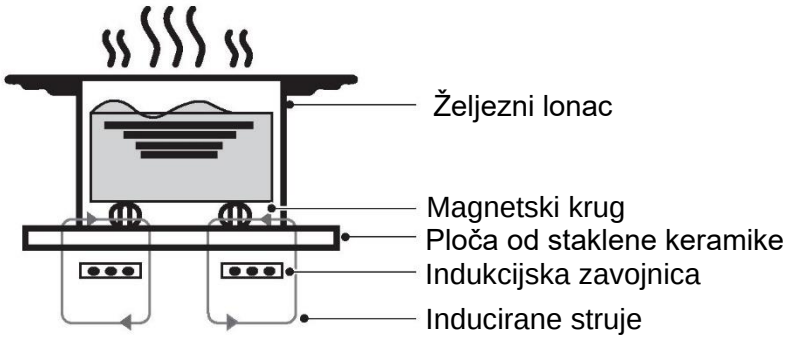


NAPOMENA

Sve slike u ovom priručniku služe samo u svrhu objašnjenja. Svako odstupanje između stvarnog predmeta i ilustracije na nacrtu podliježe stvarnom predmetu.

Teorija rada

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.



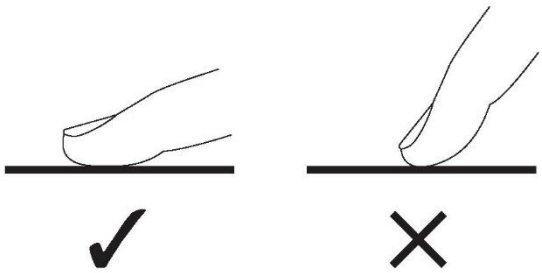
Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

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

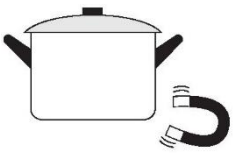
UPUTE ZA UPOTREBU

Tipke osjetljive na dodir

- Ne morate pritiskati jer se tipkama 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.

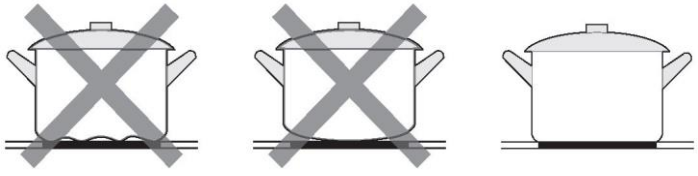


Odabir ispravnog posuđa za kuhanje

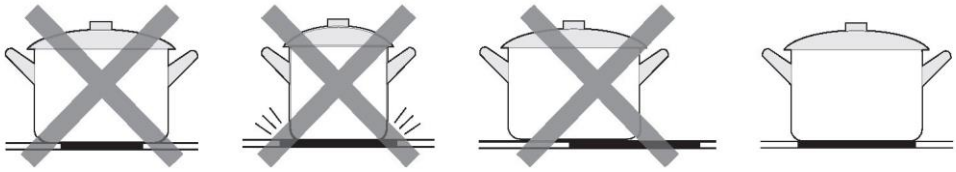


⚠
- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane.
  Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta.
  Pomaknite magnet prema dnu posude.
  Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
  1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
  2. Ako U ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog postolja, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.
- Neki lonci i tave na tržištu nisu prikladni za indukcijsko kuhanje jer imaju samo dio dna od feromagnetskog materijala s dijelovima od drugog materijala.
  Ta se područja mogu zagrijati na različite razine ili s manjom snagom.
  U određenim slučajevima, kada je dno izrađeno uglavnom od neferomagnetskih materijala, ploča za kuhanje možda neće prepoznati posudu i stoga neće uključiti zonu za kuhanje.

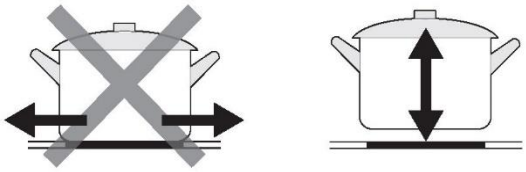
- Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



- Pazite da dno posude bude glatko, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte posude promjera jednako velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavajte nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.



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



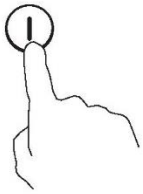
- Zone za kuhanje se do ograničenja automatski prilagođavaju promjeru posude. Međutim, dno ove posude mora imati minimalni promjer u skladu s odgovarajućom zonom za kuhanje. Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite posudu u središte zone za kuhanje.

Zona za kuhanje	Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje	
	Minimalno (mm)	Minimalno (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

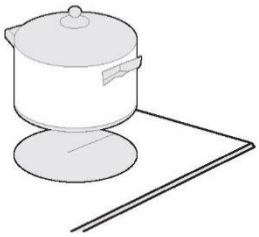
Način upotrebe

1. Početak kuhanja

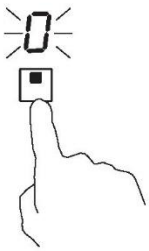
1. Dodirnite gumb za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE u trajanju od jedne sekunde. Nakon uključivanja, zvučni signal će se oglasiti jednom, na svim pokazivačima će se prikazivati „-” ili „--”, što znači da je indukcijska ploča ušla u stanje pripravnosti.



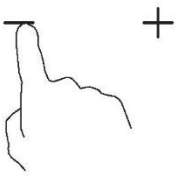
2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.
   - Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.



3. Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, pokazivač pored tipke će treptati.



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.



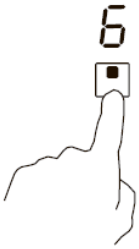
Ako na zaslonu trepće naizmjence s postavkom topline

To znači:
- da niste postavili posudu na ispravnu zonu za kuhanje ili
- da posuda koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili
- da je posuda premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za kuhanje.

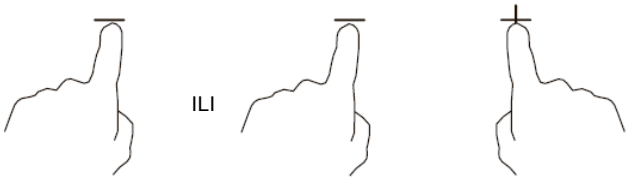
Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna tava na zonu za kuhanje.
Zaslon se automatski isključuje nakon 2 minute ako se nije postavila prikladna posuda.

2. Završetak kuhanja

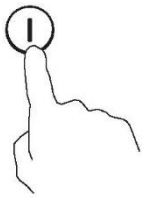
1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti.



2. Isključite zonu za pripremanje pomicanjem prema dolje do „0” ili istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-” i „+”. Provjerite prikazuje li se „0”.



3. Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje.



4. Pazite na vruće površine
   Slovom H ukazuje se na zonu za kuhanje koja je prevruća za dodirivanje. 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.



3. 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.

Zaključavanje upravljačkih tipki	
Dodirnite tipku za zaključavanje	Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „Lo”
Otključavanje upravljačkih tipki	
Dodirnite i kraće vrijeme držite tipku za zaključavanje.	

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

4. Kontrole vremenskog programatora

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

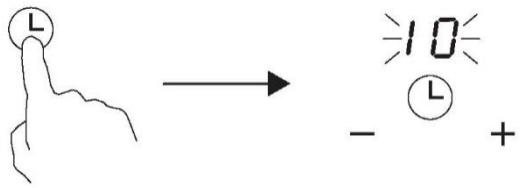
- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.

- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna ili više zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.
  Najveća vrijednost vremenskog programatora iznosi 99 min.

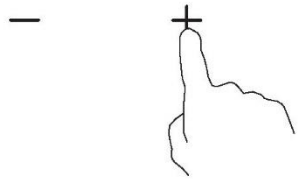
Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

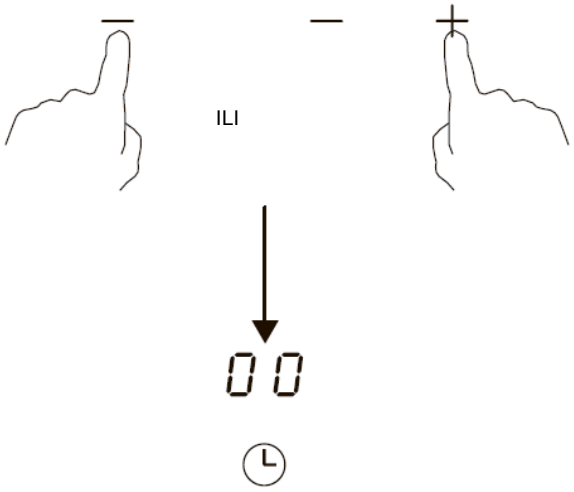
1. Pobrinite se da površina za kuhanje bude uključena.
   Napomena: minutni podsjetnik možete koristiti ako je barem jedna zona aktivna.
2. Dodirnite upravljačke elemente vremenskog programatora. Pokazivač vremenskog programatora počinje treperiti i na zaslonu vremenskog programatora prikazuje se „10”.



3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa „-” ili „+” vremenskog programatora
   Savjet: Jednom dodirnite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu. Dodirnite i držite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.



4. Istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-” i „+” poništava se vremenski programator, a na zaslonu s minutama prikazuje se „00”.



5. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora trepće 5 sekundi. Ako dodirnete kontrolu vremenskog programatora tijekom treperenja indikatora vremenskog programatora, on će odmah prestati treperiti.



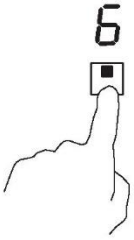
6. Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će „--” kada zadano vrijeme završi.



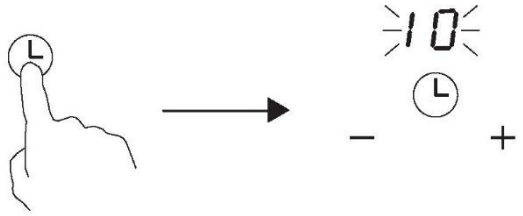
Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

Postavljanje jedne zone

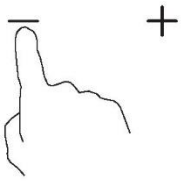
1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite podesiti vremenski programator.



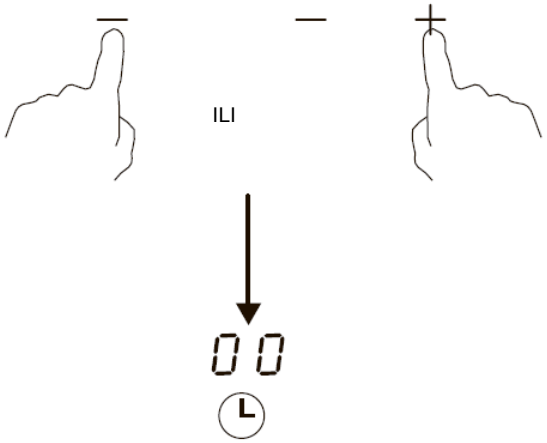
2. Dodirnite upravljanje vremenskog programatora, pokazivač tajmera počinje treptati i prikazuje se „10” na zaslonu vremenskog programatora.



3. Postavite vrijeme dodirivanjem tipke ili vremenskog programatora.
   Savjet: Jednom dodirnite tipku „-” ili „+” vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 1 minutu.
   Dodirnite i držite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.



4. Istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-” i „+” poništava se vremenski programator, a na zaslonu s minutama prikazuje se „00”.



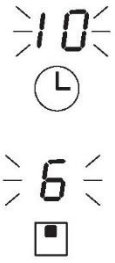
5. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programator trepće 5 sekundi.
   Ako dodirnete kontrolu vremenskog programatora tijekom treperenja indikatora vremenskog programatora, on će odmah prestati treperiti.

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



NAPOMENA

Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine snage, to znači da je ta zona odabrana.

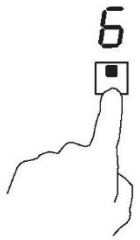


⚠ Druge zone za kuhanje i dalje rade ako su se prethodno uključile.

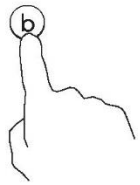
5. Uporaba funkcije za povećanje snage

Uključite funkciju za povećanje snage

1. Dodirivanje regulatora zone za kuhanje.

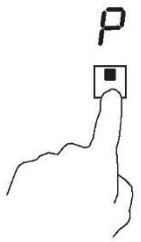


2. Dodirivanje regulatora za povećanje snage. Provjerite prikazuje li se na zaslonu „p”.

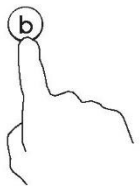


Poništavanje funkcije za povećanje snage

1. Dodirnite željenu tipku za odabir zone zagrijavanja kako biste poništili funkciju za povećanje snage.



2. Isključite zonu za kuhanje dodirivanjem i regulatora za povećanje snage. Provjerite prikazuje li se „0”.



- Funkcija može raditi u svim zonama za kuhanje.
- Zona za kuhanje vraća se na izvornu postavku nakon 5 minuta.
- Ako je izvorna postavka topline jednaka 0, vratit će se na 9 nakon 5 minuta.

6. Način rada za stanku

- Možete pauzirati grijanje umjesto isključivanja ploče za kuhanje.
- Pri ulasku u način rada za stanku, sve tipke se onemogućuju, osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Ulazak u pauzirani način rada	
Dodirnite tipku „Stanka”.	Svi će pokazivači prikazivati „||”.
Izlazak iz pauziranog načina rada	
Ponovno dodirnite tipku „Stanka”.	

⚠ Kada je ploča za kuhanje u načinu rada za stanku, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja ⏻, u hitnom slučaju možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje putem upravljanja uključivanjem/isključivanjem ⏻. Ploča će se isključiti nakon 10 minuta ako ne izađete iz načina rada za stanku.

7. Zadana vremena rada

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija za ploču za kuhanje. Automatski se isključuje čak i ako zaboravite isključiti kuhanje. Zadana vremena rada za različite razine snage prikazuju se u tablici u nastavku:

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

Nakon uklanjanja lonca, zagrijavanje indukcijske ploče odmah se prekida i ploča za kuhanje automatski se isključuje nakon 2 minute.

⚠ Osobe s ugrađenim elektrostimulatorom srca trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije uporabe ove jedinice.

KRATKE UPUTE ZA UPORABU

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

Savjeti za pripremanje hrane

- Kada dođe do ključanja hrane, smanjite postavku temperature.
- 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 poprimanja smeđe boje

Za 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.

Otkrivanje malih predmeta

- Kada se posuda neprikladne veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ostavi na ploči za kuhanje, zona automatski prelazi u stanje pripravnosti na 1 minutu. Indukcijska ploča za kuhanje nastavlja se hladiti ventilatorom još 1 minutu.

Postavke topline

Postavke u nastavku služe isključivo kao smjernice. Točna postavka ovisi o nekoliko čimbenika, uključujući posuđe za pripremanje i količinu hrane koja se priprema. Istražite rad svoje indukcijske ploče za kuhanje da biste pronašli postavke koje vam najviše odgovaraju.

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	• pirjanje • pripremanje tjestenine
9	• prženje uz miješanje • pečenje do poprimanja smeđe boje • dovođenje juhe do ključanja • voda koja ključa

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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 ogrepsti 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.
Prelijevanja, otapanja i vruća šećerna prelijevanja 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. Pridržavajte se koraka 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu” iznad.	• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili prelijevanja 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 doticaja djece.
Prelijevanja 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.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Rad uređaja može dovesti do pogrešaka i kvarova. Sljedeće tablice sadrže moguće uzroke i napomene za rješavanje poruke o pogrešci ili kvara. Preporučuje se da pažljivo pročitate tablice u nastavku kako biste uštedjeli vrijeme i novac koji mogu koštati pozivanje servisnog centra.

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Ne može se uključiti ploča za kuhanje.	Nema napajanja.	Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje spojena na napajanje i je li uključena. 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.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Pogledajte „Njega i čišćenje”.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe 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 tava jer nije prikladna za indukcijsko pripremanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer je premala za zonu za pripremanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa 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 kôd pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz kvara i provjera

Indukcijska ploča za kuhanje opremljena je funkcijom samodijagnostike. Zahvaljujući tom testu tehničar može provjeriti funkciju više komponenti bez rastavljanja ili demontaže ploče s radne površine.

1. Kodovi kvara koji se mogu pojaviti prilikom upotrebe i moguća rješenja;

Kod kvara	Problem	Rješenje
	Nema automatskog oporavka	
E1	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – prekinut strujni krug.	Provjerite priključak ili zamijenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – kratki spoj.	
E7	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče	
C1	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Pričekajte da se temperatura keramičke ploče vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.
E3	Senzor temperature kvara IGBT-a - prekid kruga.	Zamijenite ploču za napajanje.
E4	Kvar senzora temperature IGBT-a - kratki spoj	
C2	Visoka temperatura IGBT-a.	Pričekajte da se temperatura IGBT-a vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu. Provjerite radi li ventilator mirno. Ako ne radi mirno, zamijenite ga.
EL	Napon napajanja niži je od nazivne vrijednosti napona.	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
EH	Napon napajanja viši je od nazivne vrijednosti napona.	
EU	Pogreška u komunikaciji.	Ponovno ukopčajte vezu između ploče zaslona i ploče napajanja. Zamijenite ploču napajanja ili ploču zaslona.

2. Konkretan kvar i rješenje

Kvar	Problem	Rješenje A	Rješenje B
LED se ne uključuje kada se uređaj priključi.	Nema dovoda napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto priključen u utičnicu i radi li utičnica.	
	Kvar priključivanja ploče za napajanje dodatne opreme i ploče zaslona.	Provjerite priključak.	
	Ploča za napajanje dodatne opreme je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje dodatne opreme.	
	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Neki gumbi ne rade ili LED prikaz nije normalan.	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Uključuje se indikator načina kuhanja, ali se ne pokreće zagrijavanje.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Možda je previsoka temperatura okoline. Možda je začepljen ulaz zraka ili ventilacijski otvor.	
	Nešto nije u redu s ventilatorom.	Provjerite radi li ventilator glatko; Ako ne radi glatko, zamijenite ga.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Zagrijavanje se iznenada prekida tijekom rada i na zaslonu trepće „u”.	Pogrešna vrsta posude.	Upotrijebite odgovarajući lonac (pogledajte priručnik s uputama.)	Oštećen je strujni krug za detekciju posude, zamijenite ploču za napajanje.
	Promjer lonca je premalen.		
	Kuhalo se pregrijalo;	Jedinica se pregrijala. Pričekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.	
Na zonama zagrijavanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuje se „u”.	Došlo je do kvara prilikom priključivanja ploče za napajanje i ploče zaslona;	Provjerite priključak.	
	Oštećena je ploča zaslona dijela za komunikaciju.	Zamijenite ploču zaslona.	
	Oštećena je glavna ploča.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči neuobičajeno.	Oštećen je motor ventilatora.	Zamijenite ventilator.	

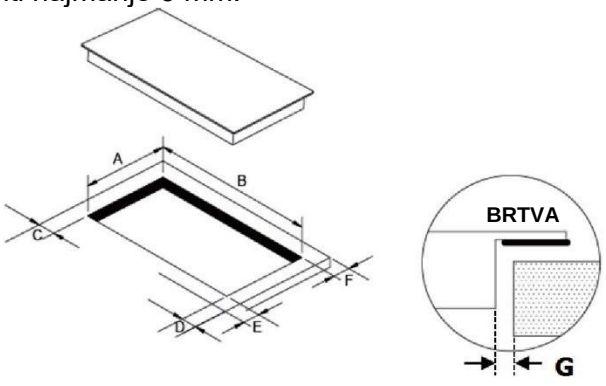
Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.
Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

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 materijal otporan na toplinu i izolacijski materijal radne površine (drvo i sličan vlaknasti ili higroskopni materijal ne smiju se koristiti kao materijal radne površine ako nije impregniran) kako biste izbjegli električni udar i veća izobličenja izazvana toplinskim zračenjem iz ploče za kuhanje. U skladu s prikazanim u nastavku:

⚠ Napomena: Sigurnosna udaljenost između bočnih strana ploče za kuhanje i unutarnjih površina radne površine treba biti najmanje 3 mm.

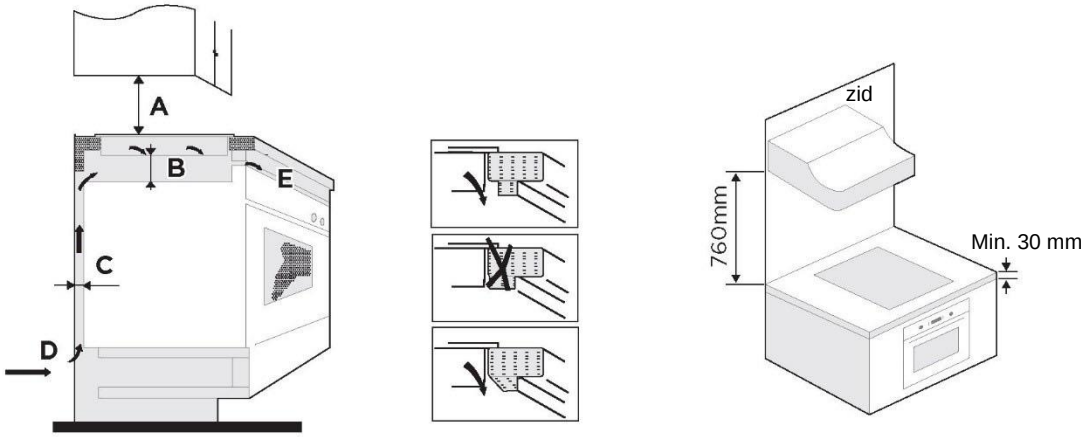


Minimalno 3 mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 – 0	500+4 – 0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

U svim okolnostima, pobrinite se da se indukcijska ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Pobrinite se da je indukcijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. U skladu s prikazanim u nastavku.

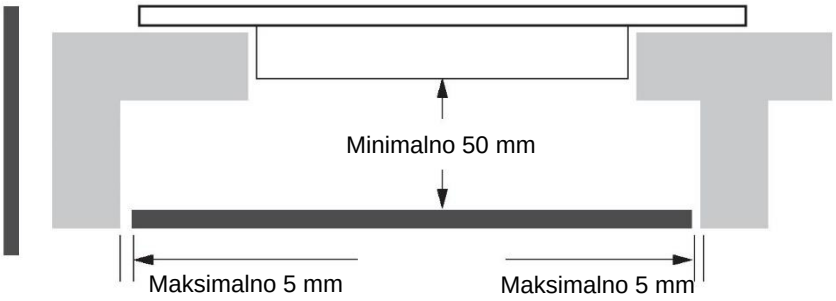
⚠ Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



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

UPOZORENJE: Osiguravanje odgovarajuće ventilacije

Pobrinite se da se indukcijska ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Kako biste izbjegli slučajan dodir s donjim dijelom ploče za kuhanje koje je jako zagrijano ili neočekivani električni udar tijekom rada, potrebno je staviti drveni umetak, pričvršćen vijcima, na minimalnu udaljenost od 50 mm od donjeg dijela ploče za kuhanje. Slijedite zahtjeve u nastavku.



⚠ Oko ploče za kuhanje nalaze se otvori za ventilaciju. Kad postavite ploču na mjesto, MORATE paziti da te rupe na radnoj ploči ne budu začepljene.

⚠
- Imajte na umu da ljepilo koje povezuje plastiku ili drveni materijal s namještajem mora biti otporno na temperaturu ne nižu od 150 °C, kako bi se izbjeglo razljepljivanje obloge.
- Stražnja strana, susjedne i okolne površine stoga moraju biti u stanju izdržati i temperaturu od 90 °C.

Prije postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće

- Radna površina je kvadratna i poravnata te nema konstrukcijskih dijelova koji se kose sa zahtjevima prostora.
- Radna površina izrađena je od materijala koji je otporan i koji je izolator.
- Pećnica je opremljena ventilatorom za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice.
- Ugradnja je sukladna svim zahtijevanim razmacima i važećim normama i propisima.
- Prikladna sklopka za odvajanje kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja iz elektroenergetske mreže ugrađena je u trajno ožičenje te se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
  Sklopka za odvajanje mora biti odobrene vrste i njom se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim pravilima za ožičenje omogućuje ova varijacija zahtjeva).
- Sklopka za odvajanje lako je dostupna korisniku kada se ugradi ploča za kuhanje.
- Ako imate dvojbi u vezi postavljanja, 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 postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće

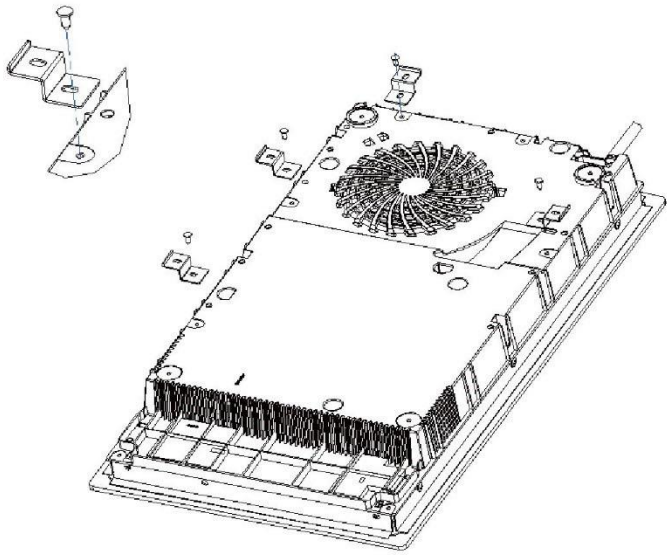
- Kabelu za napajanje ne može se pristupiti kroz vrata kuhinjskog ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok svježeg zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje.
- Postavljena je zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad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

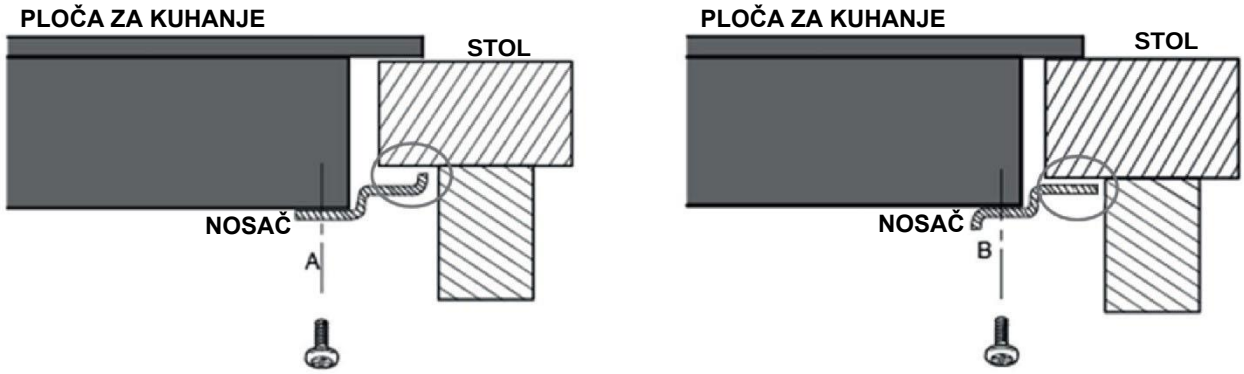
Prije lociranja nosača za pričvršćenje

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

Namještanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete 4 nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
Namjestite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.





⚠ Ni pod kojim se okolnostima nosači ne smiju dodirivati s unutarnjim površinama radne površine nakon ugradnje (pogledajte sliku).

OPREZ

1. Indukcijsku ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
2. Ploča za kuhanje ne ugrađuje se izravno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice za rublje ili sušilice odjeće jer se vlažnosti može oštetiti elektronika ploče za kuhanje.
3. Indukcijsku vruću ploču treba ugraditi tako da se može jamčiti bolje toplinsko zračenje radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad površine stola mogu podnijeti toplinu.
5. Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.
6. Ne smije se upotrebljavati parni čistač.

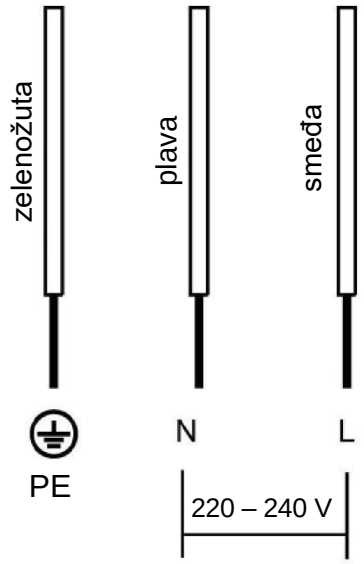
Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže

⚠ Ovu ploču za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže smije spojiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
Prije spajanja ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže provjerite:
1. je li kućni sustav ožičenja prikladan za napajanje koje se upotrebljava za ploču za kuhanje.
2. podudara li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici.
3. može li poprečni presjek kabela za napajanje podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj pločici.

Za spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže, ne upotrebljavajte prilagodnike, ili reduktore jer se njima može prouzrokovati pregrijavanje i požar.
Kabelom za napajanje ne smiju se dodirivati vrući dijelovi i mora se postaviti tako da se njegovom temperaturom ne premaši 75 °C u niti jednom trenutku.

⚠ Pitajte električara je li kućni sustav ožičenja prikladan bez potrebe za izmjenama.
Sve izmjene treba obaviti isključivo kvalificirani električar.

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



- Ako se kabel ošteti ili ako ga treba zamijeniti, radnju treba obaviti agent za pružanje usluga nakon prodaje pomoću namjenskih alata da bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi višepolni prekidač strujnog kruga s minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje i da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut.
- Kabel trebaju redovito provjeravati i mijenjati isključivo ovlašteni tehničari.
- Žutozelena žica kabela za napajanje treba se uzemljiti na terminalu za napajanje i na terminalu uređaja.
- Proizvođač ne snosi odgovornost za nezgode nastale uporabom uređaja koji nije uzemljen ili uređaja s neispravnim kontinuitetom uzemljenja.
- Ako uređaj sadrži utičnicu, treba ga ugraditi tako da je utičnica dostupna.

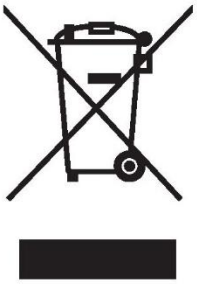
⚠ Donja površina i kabel napajanja ploče za kuhanje neće biti dostupni nakon ugradnje.

ZBRINJAVANJE I RECIKLIRANJE

Važne upute za okoliš

Usklađenost s Direktivom o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi i zbrinjavanje otpadnog proizvoda: Ovaj je proizvod u skladu s EU Direktivom o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijski simbol za električnu i elektroničku opremu za otpad (OEEO).

Ovaj simbol označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom na kraju svog radnog vijeka. Korišteni uređaj mora se vratiti na službeno sabirno mjesto za recikliranje električnih elektroničkih uređaja. Da biste pronašli te sustave prikupljanja, obratite se lokalnim vlastima ili trgovcu u kojem je proizvod kupljen. Svako kućanstvo ima važnu ulogu u oporabi i recikliranju starog uređaja. Odgovarajuće odlaganje rabljenog uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.



Usklađenost s Direktivom RoHS

Proizvod koji ste kupili u skladu je s EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Informacije o pakiranju

Materijali za ambalažu proizvoda proizvedeni su od materijala koji se mogu reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o okolišu.
Materijale za ambalažu nemojte odlagati zajedno s kućanskim ili drugim otpadom. Odnesite ih na mjesta za prikupljanje materijala od ambalaže koja su odredile lokalne vlasti.



TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK----------2
MŰSZAKI ADATOK ----------7
TERMÉK ÁTTEKINTÉSE----------8
ÜZEMELTETÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK---------- 10
GYORS ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ---------- 18
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS---------- 20
HIBAELHÁRÍTÁS---------- 21
TELEPÍTÉS ---------- 24
ÁRTALMATLANÍTÁS ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁS---------- 28

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Rendeltetésszerű használat

A következő biztonsági irányelvek célja, hogy megakadályozzák a készülék nem biztonságos vagy helytelen használatából eredő előre nem látható kockázatokat vagy károkat. Kérjük, a készülék kiszállításakor ellenőrizze a csomagolást és a készüléket, hogy megbizonyosodjon arról, hogy minden sértetlen a biztonságos működés érdekében. Ha bármilyen sérülést észlel, forduljon a kereskedőhöz vagy a forgalmazóhoz. Kérjük, vegye figyelembe, hogy biztonsági okokból a készülék módosítása vagy átalakítása nem megengedett. A nem rendeltetésszerű használat veszélyeket eredményezhet, illetve a szavatossági igények érvénytelenítésével járhat.

A szimbólumok magyarázata



Veszély
Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a rendkívül tűzveszélyes gázok veszélyt jelentenek az emberek életére és egészségére.



Figyelmeztetés elektromos feszültségre
Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a feszültség veszélyt jelent az emberek életére és egészségére.



Figyelmeztetés
A figyelmeztető szó közepes szintű kockázattal járó veszélyt jelez, amely, ha nem kerülik el, halált vagy súlyos sérülést okozhat.



Vigyázat
A figyelmeztető szó alacsony kockázatú veszélyt jelez, amely, ha nem kerülik el, enyhe vagy közepesen súlyos sérülést okozhat.



Figyelem
A figyelmeztető szó fontos információkat jelez (pl. vagyoni kár), de nem jelent veszélyt.



Tartsa be az utasításokat
Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a szerviztechnikus csak a használati utasításnak megfelelően üzemeltetheti és tarthatja karban a készüléket.

A készülék használata/üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassa el ezeket a használati utasításokat, és későbbi használat céljából tartsa őket a telepítési hely vagy a készülék közvetlen közelében!

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

Biztonsága fontos számunkra. A főzőlap használata előtt olvassa el az alábbi útmutatót.

TELEPÍTÉS

Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanyszerelő 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.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvényteleníthetí az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.
- 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.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.

- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak
- Ne használjon gőzborotvát.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.
- 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.

TISZTÍTÁS 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.
- Mindazonáltal a szívritmus-szabályozóval vagy egyéb elektromos implantátummal (például inzulinpumpákkal) rendelkező személyeknek kötelezően egyeztetniük kell az orvosukkal vagy az implantátum gyártójával, mielőtt használatba venné a készüléket annak biztosítása érdekében, hogy az adott implantátumokat nem befolyásolja a készülék elektromágneses mezője.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása halált eredményezhet.

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 indukciós üveghez, amíg a felület le nem hűl.

- A gyermekeket tartsa a készüléktől távol.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak 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 túlcsorduló étel füstöt és esetlegesen felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Ne helyezzen a készülékre vagy annak közelébe mágnesezhető tárgyakat (pl. bankkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépeket, MP3 lejátszókat), mivel a készülék elektromágneses hatása hatással lehet a működésükre.
- 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 támaszkodjon kizárólagosan a serpenyőészlelő funkcióra a főzőzónák kikapcsolásához a serpenyők eltávolítását követően.
- 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 fogyatékossággal 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.
- 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 indukciós üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- A berendezés kizárólag háztartási célra vagy az alábbi alkalmazásokra használható:
  - Üzletek, irodák és egyéb gazdasági munkakörnyezetek személyzeti konyhája;
  - Falusi vendéglátás;
  - Ügyfelek által szállodákban, motelekben és egyéb szállást adó helyeken;
  - szállást és reggelit biztosító szállások;
- 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.

Gratulálunk az új kerámia főzőlap vásárlása alkalmából.
A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások / beszerelési kézikönyv elolvasására. A beszerelés ügyében tájékozódjon a beszerelés szakaszt.
Használat előtt olvassa figyelmesen el az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg ezen utasításokat / beszerelési kézikönyvet jövőbeli referencia céljából.

MŰSZAKI ADATOK

Főzőlap	**CID 30/1**
Főzőzónák	2 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram 50 Hz vagy 60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	3500 W
Termék mérete H × SZ × M (mm)	288 × 520 × 59
Méretek beépítéshez A × B (mm)	268 × 500

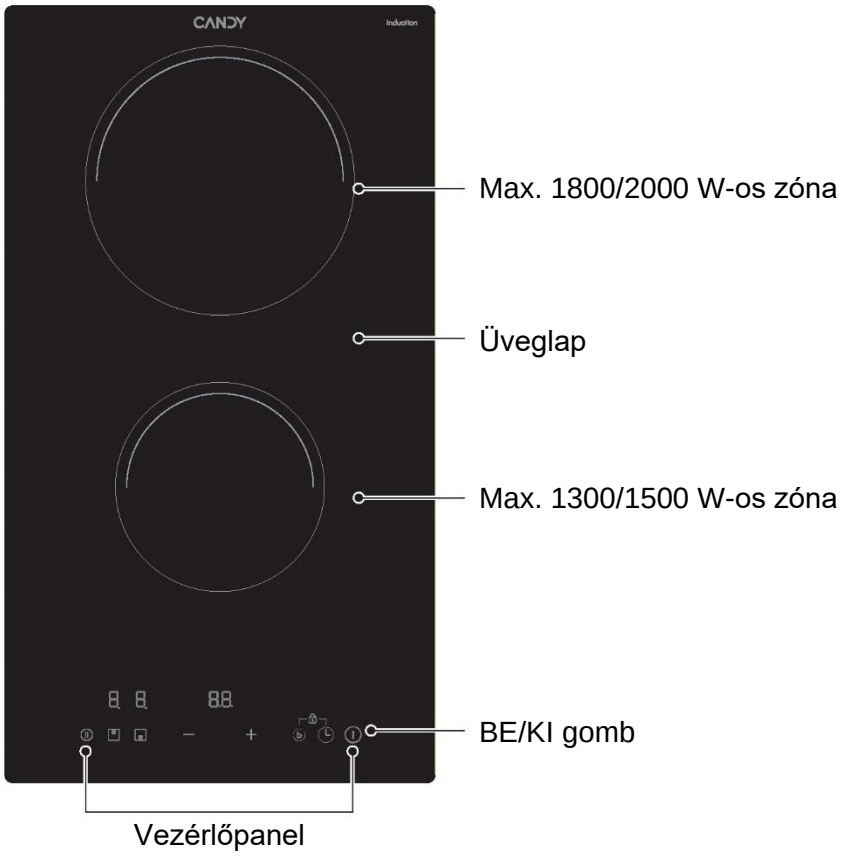
A tömeg és a méret hozzávetőleges. Mivel folyamatosan termékeink fejlesztésén dolgozunk, a jellemzők és kialakítások értesítés nélkül módosulhatnak.

	Szimbólum	**Érték**	**Egység**
Modellazonosító	-	CID 30/1	
Főzőlap típusa	-	Beépített főzőlap	
Főzőzónák és/vagy -területek száma	-	2 zóna	
Melegítési technológia (indukciós főzőzónák és főzőterületek, sugárzó főzőzónák, öntöttvas tányérok)	-	Indukciós főzőzónák	
Kör alakú főzőzónák vagy terület esetén: hasznos felület fűtött elektromos főzőzónánként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	Ø	1. zóna: 16,0 2. zóna: 18,0	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület hosszúsága és szélessége fűtött elektromos főzőzónánként vagy területenként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	L, W	N/A	cm
Energiafogyasztás főzőzónára vagy területre kg-ra számolva	$EC_{\text{elektromos főzés}}$	1. zóna: 194,4 2. zóna: 183,7	Wh/kg
Energiafogyasztás a főzőlapra kg-ra számolva	$EC_{\text{elektromos főzőlap}}$	189,1	Wh/kg

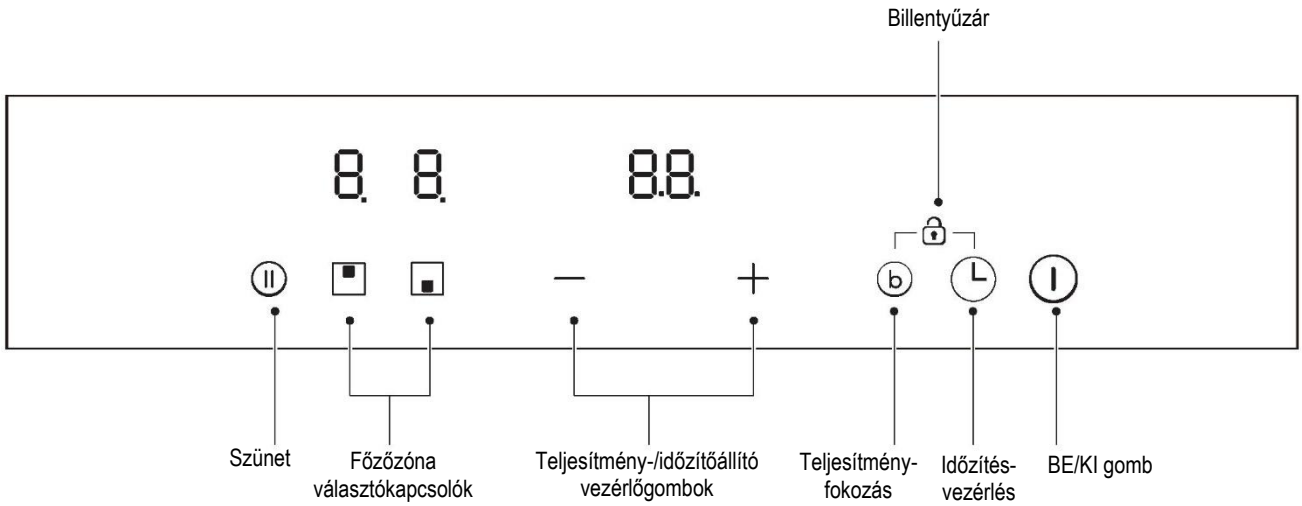
Az adatok az EN 60350-2 szabvány és a 66/2014/EU bizottsági rendeletek szerint kerültek meghatározásra.

TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

Felső nézet



Vezérlőpanel

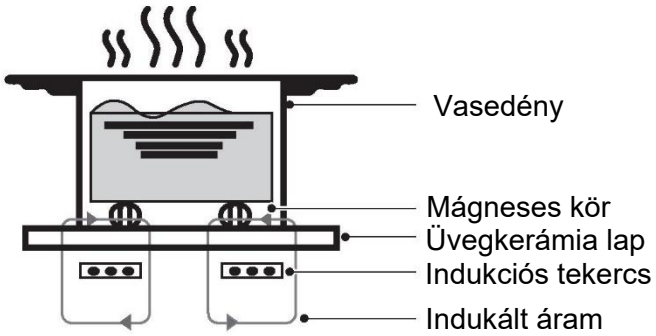


MEGJEGYZÉS

A kézikönyvben található összes kép csak magyarázatként szolgál. A valós tárgy és a rajzon szereplő illusztráció közötti bármilyen eltérésre a valós tárgy vonatkozik.

Működési elv

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.



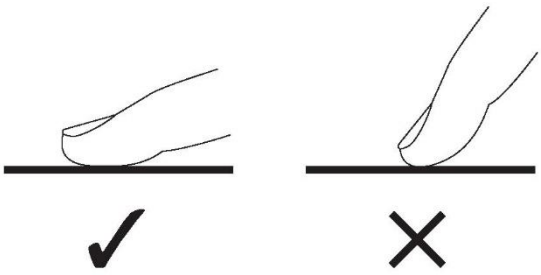
Az új indukciós főzőlap használata előtt

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

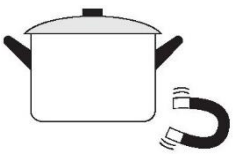
ÜZEMELTETÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

Érintő kezelőszervek

- A vezérlőgombok érintésérzékenyek, így a gombokra nem kell semmilyen nyomást kifejtenie.
- Ne az ujja 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.

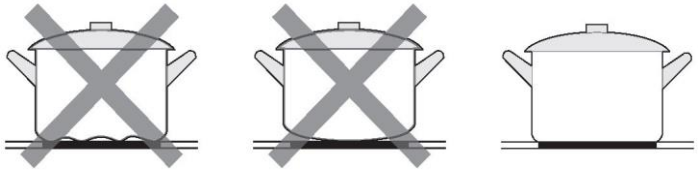


Megfelelő főzőedény választása

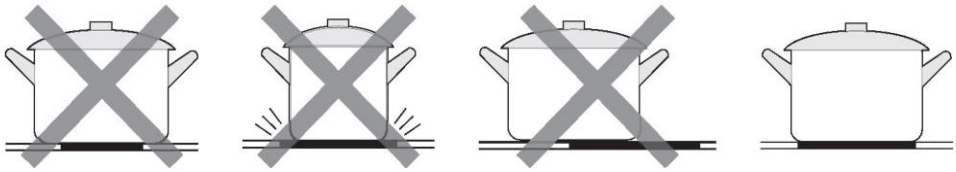


- Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon.
  Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.
- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével.
  Vigyen egy mágnest a serpenyő alja felé.
  Ha a serpenyő vonzza a mágnest, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
  1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
  2. Ha a U nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: színtiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.
- A piacon elérhető egyes fazekak és serpenyők nem alkalmasak indukciós főzésre, mert az aljuknak csak egy része van ferromágneses anyagból, egyéb részeik pedig más anyagból készültek. Ezek a területek különböző mértékben vagy alacsonyabb áramellátás mellett melegedhetnek fel. Bizonyos esetekben, amikor az edény alja főként nem elektromágneses anyagokból készül, előfordulhat, hogy a főzőlap nem ismeri fel az edényt, és ezért nem kapcsolja be a főzőzónát.

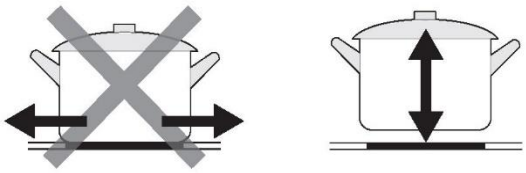
- Ne használjon csipkézett élekkel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



- Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon. Valamivel szélesebb serpenyő használata esetén az energia maximális hatékonysággal hasznosítható. Ha kisebb átmérőjű serpenyőt használ, előfordulhat, hogy a vártnál alacsonyabb hatékonyság érhető el. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.



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



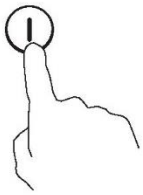
- A főzőzónák egy bizonyos határig automatikusan alkalmazkodnak a serpenyő átmérőjéhez. Mindazonáltal a serpenyő aljának minimális átmérővel kell rendelkeznie az adott főzőzónának megfelelően. A főzőlap leghatékonyabb használata érdekében a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.

Főzőzóna	Indukciós edények alapi részének az átmérője	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

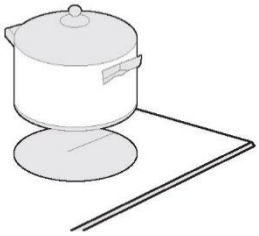
A használat módja

1. Főzés indítása

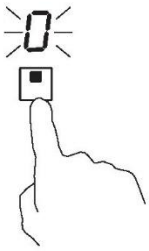
1. Érintse meg az BE/KI vezérlőt egy másodpercig. A bekapcsolás után egyszeri hangjelzés hallható, és az összes kijelzőn „ - ” vagy „ - - ” jelenik meg, tájékoztatva az indukciós főzőlap készenléti módba kapcsolásáról.



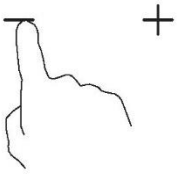
2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.
   - Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.



3. Érintse meg a főzőzóna választókapcsolót, 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 beállítást a főzés során bármikor módosíthatja.



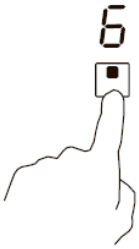
Ha a kijelzőn villog váltakozva a hőfok beállítással

Ez azt jelenti, hogy:
- Nem helyezett serpenyőt a megfelelő főzőzónára, vagy
- A használt serpenyő nem megfelelő indukciós főzéshez, vagy
- A serpenyő túl kicsi, vagy nem a főzőzóna közepére helyezte.

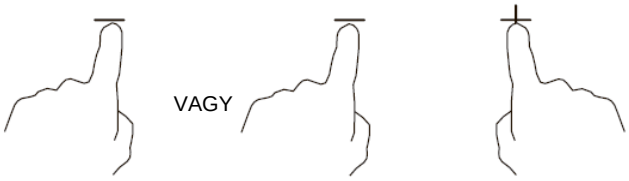
Az edény nem melegszik, hacsak nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.
A kijelző automatikusan kikapcsol 2 perc után, ha nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

2. Főzés befejezése

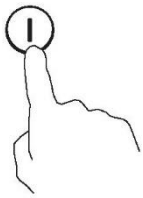
1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választókapcsolót.



2. Kapcsolja ki a főzőzónát „0” értékre görgetéssel vagy a „-” és „+” vezérlőgombok együttes megnyomásával. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.



3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlőgomb megérintésével.



4. Figyeljen a forró felületekre
H jelöli azokat a főzőzónákat, amelyek érintésre forrók lehetnek. A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre. Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.



3. 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	
Érintse meg a billentyűzár vezérlőgombot	Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg
A gombok zárolásának feloldása	
Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a billentyűzár vezérlőgombot.	

⚠ Amikor a főzőlap zárolás módban található, a BE/KI gomb ⏻ 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.

4. Időzítésvezérlések

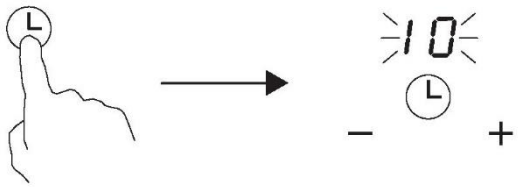
Az időzítőt kétféleképpen használhatja:
- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.

- Beállíthatja, hogy egy vagy több főzőzónát bekapcsoljon a beállított idő eltelte után. Az időzítő beállítható leghosszabb ideje 99 perc.

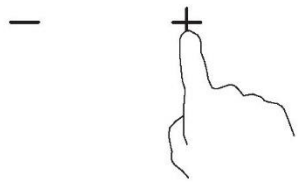
Az időzítő használata visszaszámlálóként

Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

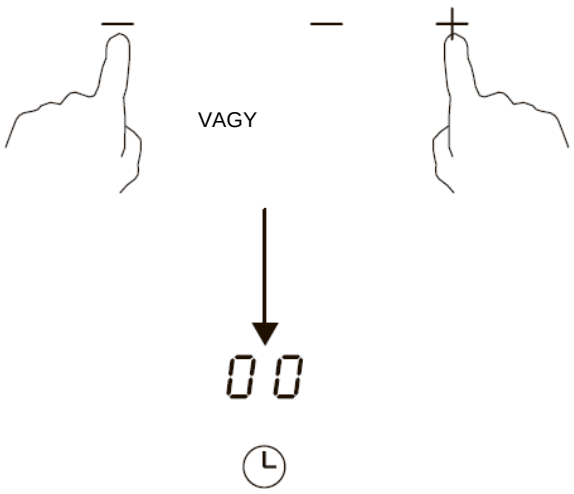
1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.
   Megjegyzés: a percszámláló használatához legalább egy zónának aktívnak kell lennie.
2. Érintse meg az időzítő kezelőszerveit. A visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a kijelzőn „10” jelenik meg.



3. Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” vezérlőgombjának a megérintésével
   Javaslat: Érintse meg egyszer az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.



4. A „-” és „+” gomb együttes megérintésével az időzítő kikapcsol, és a perc kijelzőn „00” jelenik meg.



5. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, és az időzítő kijelzője villog 5 másodpercig.
   Ha megérinti az időzítő vezérlőgombját, miközben az időzítő jelzőfénye villog, az azonnal abbahagyja a villogást.



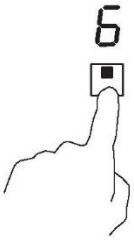
6. A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor lejárt a beállított idő.



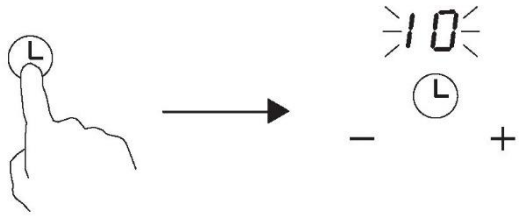
Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolására

Egy zóna beállítása

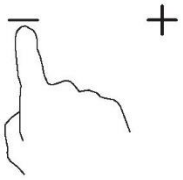
1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót.



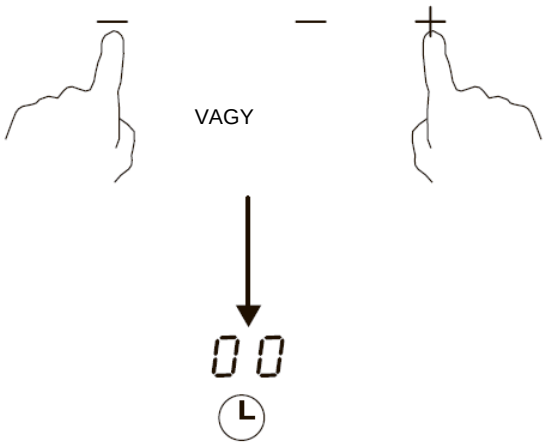
2. Érintse meg az időzítővezérlőt. A visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a kijelzőn „10” jelenik meg.



3. Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” vezérlőgombjának a megérintésével.
   Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.
   Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.



4. A „-” és „+” gomb együttes megérintésével az időzítő kikapcsol, és a perc kijelzőn „00” jelenik meg.



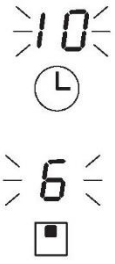
5. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig villog 5 másodpercig.
   Ha megérinti az időzítő vezérlőgombját, miközben az időzítő jelzőfénye villog, az azonnal abbahagyja a villogást.

6. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.



MEGJEGYZÉS

A teljesítményszint kijelző melletti piros pont világítani kezd, így tájékoztatva az adott zóna kiválasztott állapotáról.

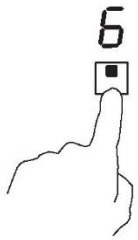


⚠ A többi főzőzóna tovább üzemel, amennyiben előzőleg bekapcsolta azokat.

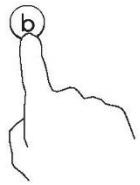
5. A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása

1. A fűtési zóna vezérlésének megérintése.

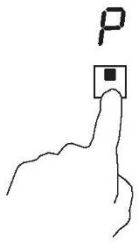


2. Érintse meg a teljesítménynövelés vezérlőgombot. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „p” jelenik-e meg.

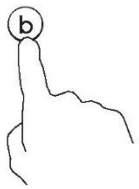


A teljesítménynövelés funkció törlése

1. Érintse meg annak a főzőzónának a vezérlőjét, amelynél törölni kívánja a teljesítménynövelés funkciót.



2. A teljesítménynövelés vezérlőgomb megérintésével kapcsolja ki a főzőzónát. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.



- A funkció bármelyik főzőzóna esetében használható.
- A főzőzóna visszatér az eredeti beállításhoz 5 perc után.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0, 5 perc múlva visszaáll 9-re.

6. Szünet mód

- A főzőlap kikapcsolása helyett szüneteltetheti is a melegítési műveletet.
- Szünet módba lépést követően a BE/KI gombokon kívül a készülék az összes vezérlőgombot letiltja.

Szünet módba lépéshez	
A „Szünet” gomb megérintése.	Az összes kijelzőn a „||” felirat látható.
Kilépés a szünet üzemmódból	
A „Szünet” gomb ismételt megérintése.	

⚠ Amikor a főzőlap szünet módban található, a BE/KI gomb ⏻ kivételével az összes gombot letiltja a készülék, vészhelyzet esetén bármikor kikapcsolhatja a főzőlapot a BE/KI gombbal ⏻. Ha nem lép ki a szünet üzemmódból, a főzőlap 10 perc elteltével kikapcsol.

7. Alapértelmezett üzemidők

Az automatikus kikapcsolás funkció az indukciós főzőlap védelmét szolgálja. A funkció automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónát. Az alapértelmezett üzemidők a különböző teljesítményszintekhez az alábbi táblázatban látható:

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

A serpenyő eltávolítását követően az indukciós főzőlap képes azonnal leállítani a melegítést, és a készülék automatikusan kikapcsol 2 perc után.

⚠ A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyeknek javasoljuk, hogy az egység használata előtt egyeztessenek kezelőorvosukkal.

GYORS ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ

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

Főzési tippek

- Amikor az élelmiszer főni kezd, csökkentse a hőmérséklet beállítást.
- 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 túlfőzné a levest. A tojásalapú és 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 steakek 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 szószt.
6. Óvatosan keverje össze az összetevőket így biztosítva, hogy minden összetevő átmelegszik.
7. Azonnal tálalja.

Apró tárgyak észlelése

- Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágnesezhető (pl. alumínium) serpenyőt vagy egyéb apróbb tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) helyez a főzőlapra, vagy azon felejti, a főzőlap automatikusan készenlétbe kapcsol 1 perc múlva. A ventilátor folytatja az indukciós főzőlap hűtését 1 további percig.

Hőbeállítások

Az alábbi beállítások mindössze iránymutatásnak tekintendők. A pontos beállítás több tényezőtől függ, például a használt edénytől és a készített ételmennyiségtől. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő beállításokat.

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

TISZTÍTÁS 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 törlőkendővel vagy papírtörlővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet az egyes főzőfelületek forróságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. • A durva súrolószivacsok, egyes nejlon súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószerek megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószer vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához. • Soha ne hagyjon tisztítószer maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifutott ételek, ráolvadt 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 törlőkendővel vagy papírtörlővel. 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 törlőkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörlővel. 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 érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlap tápellátását.

HIBAELHÁRÍTÁS

A készülék működtetése hibákhoz és meghibásodásokhoz vezethet. A következő táblázatok a hibaüzenet vagy hiba megoldásának lehetséges okait és megjegyzéseit tartalmazzák. Javasoljuk, hogy figyelmesen olvassa el az alábbi táblázatokat, hogy megtakarítsa a szervizközpont felhívásával járó időt és pénzt.

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a kerámia 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 ujjhegyével 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 tisztítószerekkel 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 zümmögő 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 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 aljzatnál, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.

Kijelzett hiba és vizsgálat

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval is rendelkezik. Ezzel a vizsgálattal a technikus képes számos alkatrész működését ellenőrizni szétszerelés vagy a főzőlap munkalapból történő kiszerelése nélkül.

1. A vevő általi használat során fellépő hibakódok és elhárításuk módja;

Hibakód	Probléma	Megoldás
	Nincs automatikus helyreállítás	
E1	Kerámialap-hőérzékelő hiba – nyitott áramkör.	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőérzékelőjét.
E2	Kerámialap-hőérzékelő hiba – rövidzárlat.	
E7	Kerámialap-hőérzékelő hiba	
C1	A kerámialap hőérzékelőjének hőmérséklete magas.	Várja meg, amíg a kerámia főzőlap hőmérséklete szobahőmérsékletűre hűl. Az egység újraindításához érintse meg a „BE/KI” gombot.
E3	A szaggató hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása – nyitott áramkör.	Cserélje ki a tápkártyát.
E4	A szaggató hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása – rövidzárlat	
C2	A szaggató hőmérséklete magas.	Várja meg, amíg a szaggató hőmérséklete szobahőmérsékletűre hűl. Az egység újraindításához érintse meg a „BE/KI” gombot. Ellenőrizze, hogy a ventilátor járása megfelelő-e; ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.
EL	A tápfeszültség kisebb a névleges feszültségnél.	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
EH	A tápfeszültség nagyobb a névleges feszültségnél.	
EU	Kommunikációs hiba.	Helyezze vissza a kijelző kártya és a tápkártya közötti csatlakozást. Cserélje ki a tápkártyát vagy a kijelző kártyát.

2. Egyes hibák és megoldásaik

Meghibásodás	Probléma	„A” megoldás	„B” megoldás
A LED nem gyullad ki, amikor a készüléket csatlakoztatják.	A készülék nem kap áramot.	Ellenőrizze, hogy a villásdugó megfelelően be van-e dugva, és az aljzat működőképes-e.	
	Kommunikációs hiba a kiegészítő tápkártya és a kijelző kártya között.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kiegészítő tápkártya megsérült.	Cserélje ki a kiegészítő tápkártyát.	
	A kijelző kártya megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
Egyes gombok nem működnek, a LED kijelző rendellenesen működik.	A kijelző kártya megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
A főző üzemmódjelző kigyullad, de a főzőlap nem kezd el melegedni.	A főzőlap hőmérséklete magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A légbemenet vagy a szellőzőnyílás eltöműdhetett.	
	Valami probléma van a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor simán működik-e; ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.	
	A tápkártya megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	
A melegítés hirtelen abbamarad működés közben, és a kijelzőn az „u” villog.	Az edény típusa helytelen.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót)	Az edényészlelő áramkör sérült, cserélje ki a tápkártyát.
	Az edény átmérője túl kicsi.		
	A főzőlap túlmelegedett;	A készülék túlmelegedett. Várjon, amíg a hőmérséklet normál szintre hűl. Az egység újraindításához nyomja meg a „BE/KI” gombot.	
Az azonos oldali főzőzónáknál (pl. az első és a második zóna) „u” jelenik meg.	Kommunikációs hiba a tápkártya és a kijelző kártya között;	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kijelző kártya kommunikációs része megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
	Az alaplap megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	
A ventilátormotor hangja abnormális.	A ventilátormotor meghibásodott.	Cserélje ki a ventilátort.	

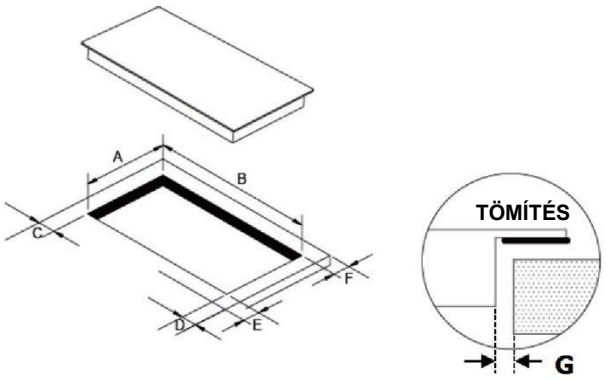
A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések.
Az összes veszélyt és az indukciós főzőlap károsodását elkerülendő ne szerelje szét az egységet saját kezűleg.

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. Kérjük, válasszon hőálló és szigetelt munkafelületi anyagot (fa és hasonló rostos vagy higroszkópos anyag nem használható munkafelületi anyagként, hacsak nem impregnált), hogy elkerülje az áramütést és a főzőlap hősugárzása által okozott nagyobb alakváltozást. Amint az alábbiakban látható:

⚠ Megjegyzés: A főzőlap oldalai és a munkalap belső felületei közötti biztonsági távolság kötelezően legyen legalább 3 mm.

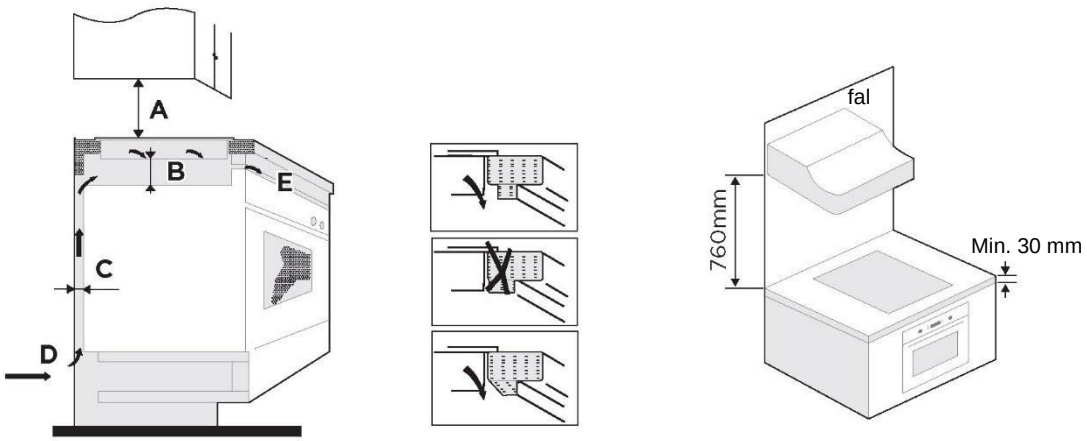


Min. 3 mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500 + 4 -0	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50	min. 3 mm

Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap számára minden körülmények között megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap jó üzemállapotban található. Amint az alábbiakban látható.

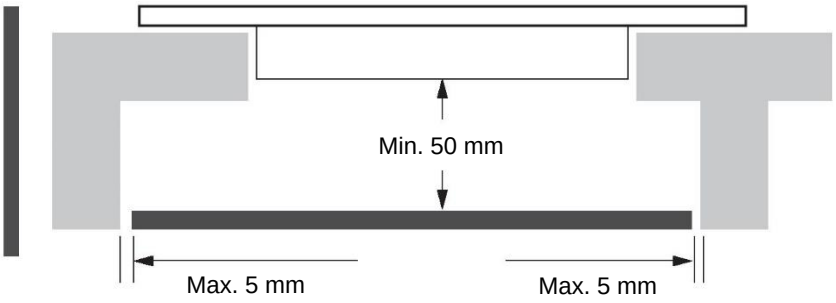
⚠ Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Bemeneti légnyílás	Kimeneti légnyílás 5 mm

FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap számára megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. A főzőlap túlmelegedett aljával való véletlen érintkezés vagy a munka során bekövetkező váratlan áramütés elkerülése érdekében a főzőlap aljától legalább 50 mm távolságra rögzítsen csavarokkal egy fabetétet. Tegyen eleget az alábbi követelményeknek.



⚠ A főzőlap külső része körül szellőzőnyílások vannak. A főzőlap behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a munkafelület ne takarja el ezeket a furatokat.

⚠
- Ne feledje, hogy a műanyagot vagy faanyagot a bútorhoz rögzítő ragasztónak el kell viselnie legalább a 150 °C-os hőmérsékletet, hogy elkerülje a burkolat leválását.
- A hátsó falnak, a szomszédos és a környező felületeknek ezért el kell viselniük a 90 °C-os hőmérsékletet.

A főzőlap üzembe helyezése előtt győződjön meg arról, hogy

- A munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelógnak a beépítéshez szükséges területre.
- A munkafelület hőálló és szigetelt anyagból készült.
- Ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő rendelkezik beépített hűtőventilátorral.
- A beszerelés eleget tesz 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 szerelést illető 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 üzembe helyezése után győződjön meg arról, hogy

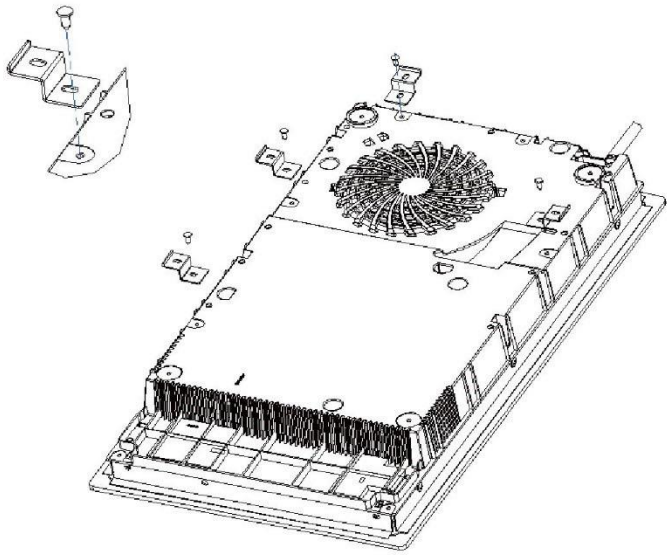
- A tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból.
- Megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hőtükröt.
- A szakaszoló kapcsoló legyen könnyen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

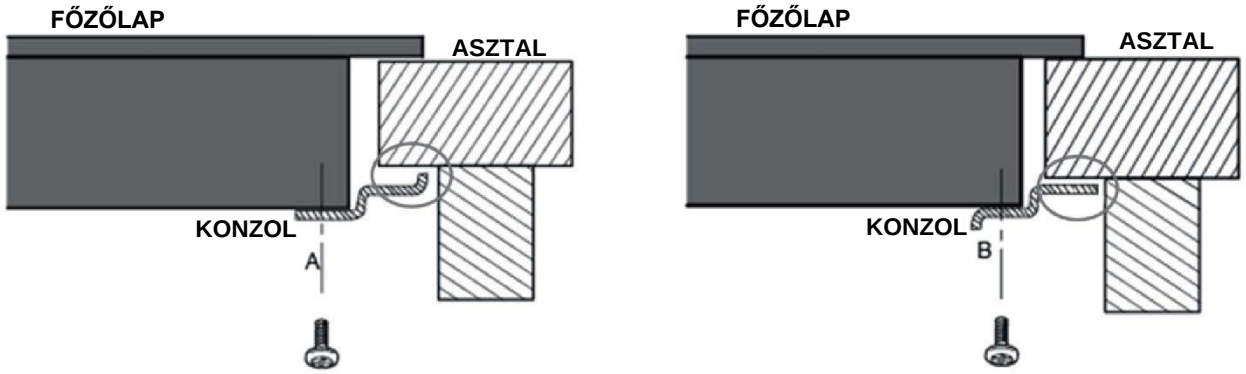
A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

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

A konzol pozíciójának a módosítása

A munkalapon a főzőlap alsó részére szerelje fel a 4 konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés után.
Állítsa be a konzol pozícióját, hogy az megfeleljen az adott munkafelület vastagságnak.





⚠ A konzolok a telepítés után semmilyen körülmények között nem érintkezhetnek a munkafelület belső felületeivel (lásd az ábrát).

ÓVINTÉZKEDÉSEK

1. Az indukciós főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.
2. A főzőlapot ne szerelje be közvetlenül mosogatógép, hűtő, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikus alkatrészeit.
3. Az indukciós főzőlapot úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtsanak a körülmények.
4. A falnak és az asztalfelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
5. Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállónak kell lennie.
6. Ne használjon gőzborotvát.

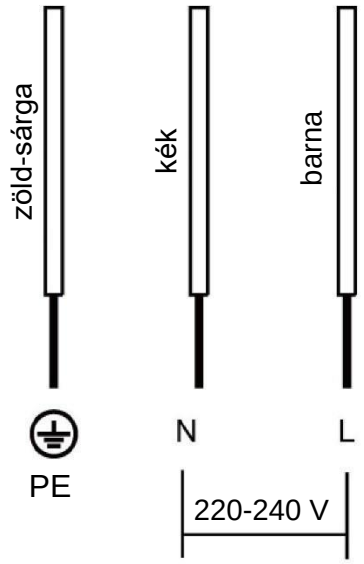
A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

⚠ A főzőlapot kizárólag megfelelően képzett szakember csatlakoztathat a hálózati tápellátáshoz.
Mielőtt csatlakoztatná a főzőlapot a hálózati tápellátáshoz, ellenőrizze az alábbiakat:
1. Az otthoni vezetékrendszer megfelel a főzőlap által igényelt áramfelvételnek.
2. A feszültség megfelel az adattáblán található értéknek
3. A tápkábel keresztmetszetei képesek elviselni az adattáblán meghatározott terhelést.

A főzőlap hálózati áramellátáshoz csatlakoztatása során ne használjon adaptereket, átalakítókat vagy elosztó készülékeket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.
A tápkábel nem érhet hozzá egyetlen forró alkatrészhez sem, illetve úgy kell azt elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se haladja meg soha a 75 °C értéket.

⚠ Egyeztessen villamossági szakemberrel az otthoni vezetékrendszer módosítások nélküli megfelelőségét illetően.
Bármilyen módosítást kizárólag szakképzett villamossági szakember végezhet.

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően vagy egypólusú szakaszolóval csatlakoztassa a készülékhez. A csatlakoztatás módja az alábbiakban látható.



- Ha a kábel megsérült, vagy cserére szorul, a műveletet bármilyen baleset elkerülése érdekében kötelezően egy ügyfélszolgálati munkatársnak kell végrehajtania adott célnak megfelelő eszközökkel.
- Ha a készüléket közvetlenül csatlakoztatja a hálózati tápellátáshoz, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.
- A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítania kell, hogy az elektromos csatlakoztatás megvalósítása megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.
- A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva.
- A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, cseréjét pedig kizárólag szakképzett technikus végezheti.
- A tápvezeték sárga/zöld vezetékét kötelezően csatlakoztassa úgy a tápforrás, mint a készülék csatlakozóinak földelés részéhez.
- A gyártó nem tehető felelőssé olyan készülék használatából eredő balesetekért, amely nincs földelésre kapcsolva, vagy hibás folytonosságú földelésre van kapcsolva.
- Ha a készülék csatlakozóaljzattal rendelkezik, akkor úgy kell felszerelni, hogy a csatlakozóaljzat elérhető legyen.

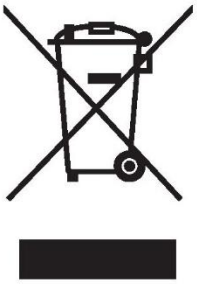
⚠ A főzőlap alsó felülete és tápkábele a beszerelés után nem hozzáférhető.

ÁRTALMATLANÍTÁS ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁS

Fontos utasítások a környezetre vonatkozóan

Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló (WEEE) irányelvnek való megfelelés és a hulladékká vált termék ártalmatlanítása:
Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). Ezen a terméken a hulladékká vált elektromos és elektronikus berendezések (WEEE) osztályozási szimbóluma látható.

Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a terméket élettartama végén nem szabad más háztartási hulladékkal együtt kidobni. A használt készüléket az elektromos elektronikai eszközök újrahasznosítására szolgáló hivatalos gyűjtőhelyen kell leadni. Ezen gyűjtőrendszerek megtalálásához forduljon a helyi hatóságokhoz vagy a kereskedőhöz, ahol a terméket vásárolta. Minden háztartás fontos szerepet tölt be a régi készülékek visszanyerésében és újrahasznosításában. A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges káros hatásokat.

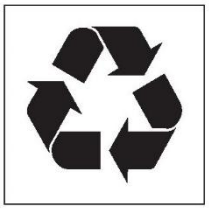


A RoHS-irányelvnek való megfelelés

Az Ön által vásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

Csomagolással kapcsolatos információ

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a Nemzeti Környezetvédelmi Előírásainknak megfelelően.
Ne dobja ki a csomagolóanyagokat a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt. Vigye őket a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtő pontokra.



SOMMARIO

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA ----------2
SPECIFICHE----------7
PANORAMICA DEL PRODOTTO ----------8
ISTRUZIONI PER L'USO ---------- 10
GUIDA RAPIDA ---------- 18
PULIZIA E MANUTENZIONE---------- 20
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI ---------- 21
INSTALLAZIONE ---------- 24
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO---------- 28

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Uso previsto

Le seguenti linee guida di sicurezza sono studiate per prevenire rischi o danni imprevisti derivanti da un uso non sicuro o errato dell'apparecchio. Verificare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire un funzionamento sicuro. Se si riscontra qualunque danno, contattare il rivenditore o il concessionario. Si noti che per motivi di sicurezza non sono consentite modifiche o alterazioni all'apparecchio. Eventuali errori di utilizzo possono causare pericoli e annullare la garanzia.

Spiegazione dei simboli

	**Pericolo** Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone a causa di un gas estremamente infiammabile.
	**Avvertenza di tensione elettrica** Questo simbolo indica la presenza di un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.
	**Avvertenza** Il termine indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può provocare la morte o lesioni gravi.
	**Attenzione** Il termine indica un pericolo con un livello di rischio basso che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.
	**Attenzione** Il termine indica informazioni importanti (ad esempio danni materiali), ma non un pericolo.
	**Osservare le istruzioni** Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e sottoporre a manutenzione questo apparecchio solo secondo le istruzioni per l'uso.

Leggere attentamente e per intero queste istruzioni per l'uso prima di utilizzare/mettere in funzione l'unità e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'unità per poterle utilizzare in seguito!

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

La vostra sicurezza è molto importante per noi. Leggere attentamente queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

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.
- 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.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.
- 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.

- 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.
- AVVERTENZA: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione
- Non collocare oggetti metallici, ad esempio coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- 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.

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.
- Ciononostante, i portatori di pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (ad es. pompe per insulina) devono consultare il loro medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo elettrodomestico, allo scopo di accertarsi che il funzionamento dei loro impianti non venga disturbato dal campo elettromagnetico prodotto dall'elettrodomestico.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare la morte.

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 il vetro a induzione con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Tenere lontani i bambini.
- 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.
- La mancata osservanza di questo consiglio 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 collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.
- 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 basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando le pentole vengono rimosse.
- 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 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 a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e a utilizzi simili a quelli di seguito indicati:
  - zone cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
  - case coloniche;
  - clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - bed & breakfast.
- 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.

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo piano cottura in vetroceramica.
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione. Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

SPECIFICHE

Piano cottura	**CID 30/1**
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50 o 60 Hz
Potenza elettrica installata	3500W
Dimensioni del prodotto L×P×A (mm)	288×520×59
Dimensioni dell'incasso A × B (mm)	268×500

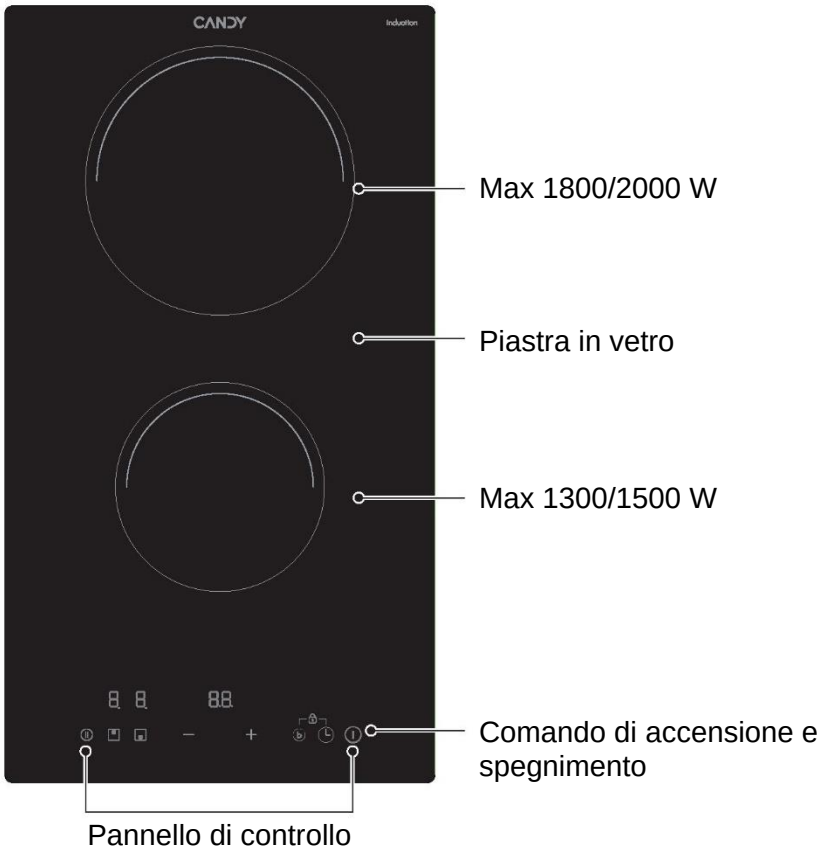
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

	Simbolo	**Valore**	**Unità di misura**
Identificativo del modello	-	CID 30/1	
Tipo di piano cottura	-	Piano cottura incassato	
Numero di zone e/o aree di cottura	-	2 zone	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	-	Zone di cottura a induzione	
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm	Ø	Zone1: 16,0 Zone2: 18,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm	L, W	N/D	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	$EC_{\text{cottura elettrica}}$	Zone1: 194,4 Zone2: 183,7	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	$EC_{\text{piano cottura elettrico}}$	189,1	Wh/kg

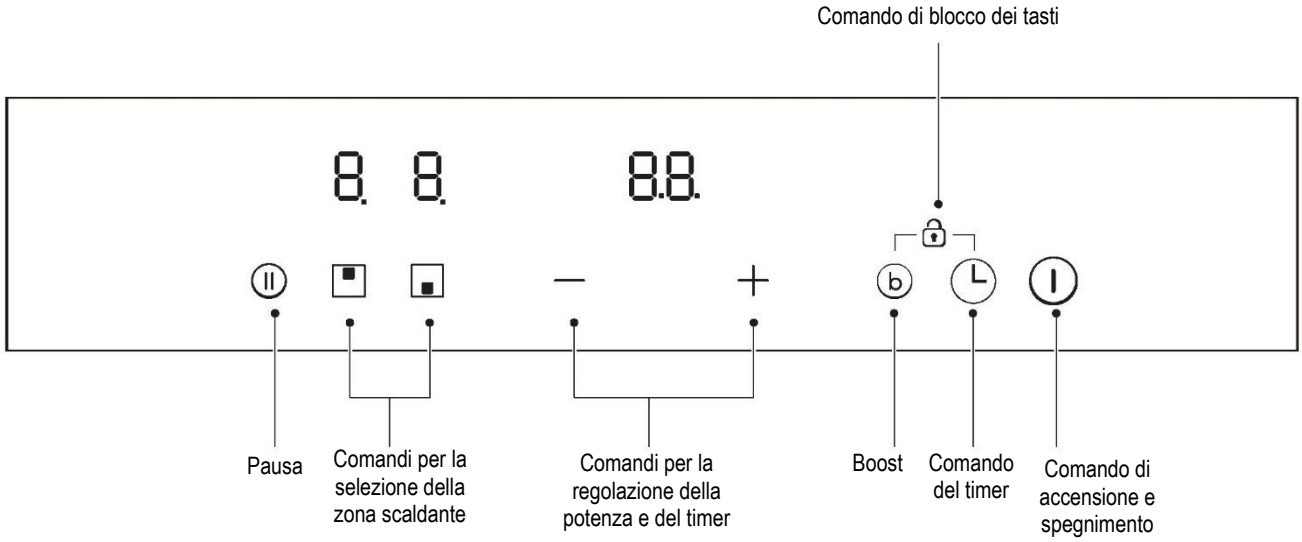
Dati determinati in conformità alla norma EN 60350-2 e ai regolamenti della Commissione (UE) n. 66/2014.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall’alto



Pannello di controllo

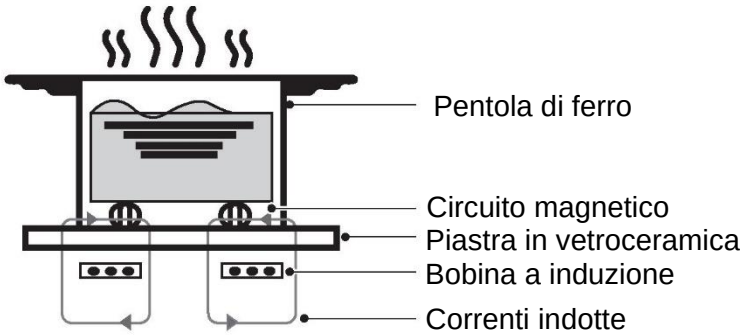


NOTA

Tutte le immagini contenute in questo manuale servono esclusivamente a scopo esplicativo.
Per qualunque differenza tra l'oggetto reale e l'illustrazione nel disegno farà fede l’oggetto reale.

Principio di funzionamento

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.



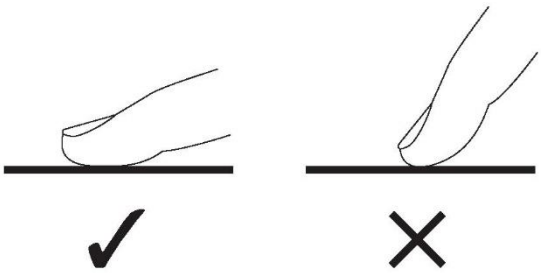
Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- Leggere attentamente questa guida, con particolare attenzione alla sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura in vetroceramica.

ISTRUZIONI PER L'USO

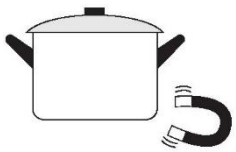
Comandi touch

- 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.

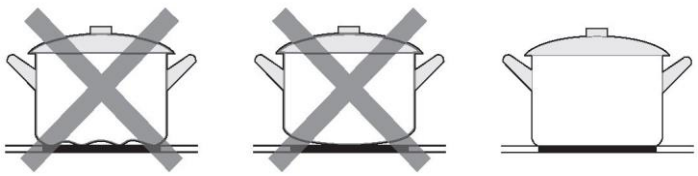


Scelta delle pentole giuste

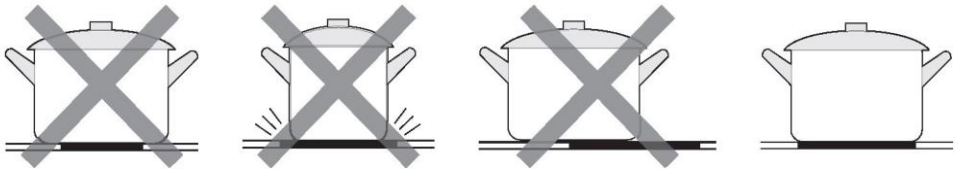
⚠
- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica.
  Avvicinare un magnete alla base della pentola.
  Se il magnete viene attirato, 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. Se U 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.
- Alcune pentole e padelle in commercio non sono adatte alla cottura a induzione, perché hanno solo una parte del fondo in materiale ferromagnetico, con parti in altro materiale. Queste aree potrebbero riscaldarsi a livelli diversi o con potenza inferiore. In alcuni casi, se il fondo è costituito prevalentemente da materiali non ferromagnetici, il piano potrebbe non riconoscere la pentola e quindi non accendere la zona di cottura.



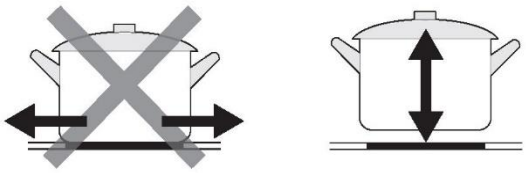
- Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



- Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. La massima efficienza si ottiene adoperando una pentola di diametro lievemente superiore a quello della zona di cottura. Se si utilizza una pentola di dimensioni inferiori, l'efficienza sarà inferiore a quella prevista. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



- Le pentole poggiate sul piano cottura in vetroceramica devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



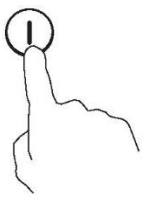
- Le zone di cottura si adattano automaticamente, entro un certo limite, al diametro della pentola. Il diametro del fondo della pentola, tuttavia, deve essere almeno pari a quello della zona di cottura corrispondente. Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole per cottura a induzione	
	Minimo (mm)	Minimo (mm)
160 mm	120	160
180mm	140	180

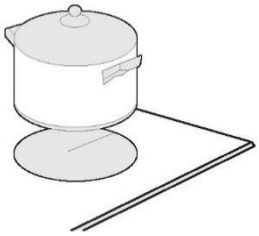
Utilizzo

1. Avvio della cottura

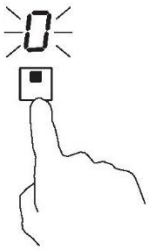
1. Toccare per un secondo il comando di accensione/spegnimento. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza " - " o " - - ", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.



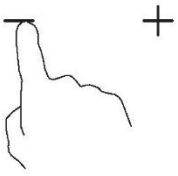
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
   - Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



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.



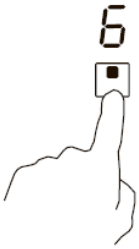
Il display visualizza l'indicazione  **lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura**

In tal caso:
- sulla zona di cottura corretta non è stata collocata una pentola, oppure
- la pentola in uso non è adatta alla cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.
Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

2. Fine della cottura

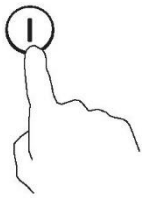
1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.



2. Spegnere la zona di cottura scorrendo in basso fino a "0" o toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+". Accertarsi che il display indichi "0".



3. Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/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.



3. 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/spegnimento.

Per bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco dei tasti	L'indicatore del timer visualizza "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco.	

⚠ Quando il piano cottura si trova nella modalità di blocco tutti i comandi sono disabilitati, tranne quello di accensione/spegnimento ⏻. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento, ⏻ma si deve prima sbloccare il piano cottura nell'operazione successiva.

4. Comandi del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

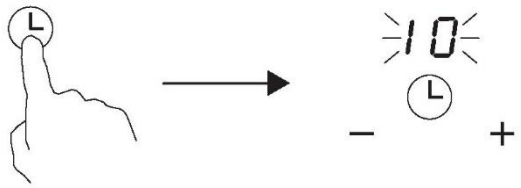
- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.

- È possibile impostarlo in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato. Il timer conta fino a 99 minuti.

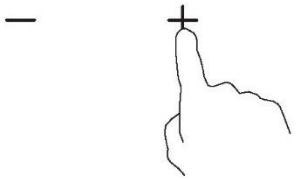
Utilizzo del timer come promemoria minuti

Se non si seleziona alcuna zona di cottura

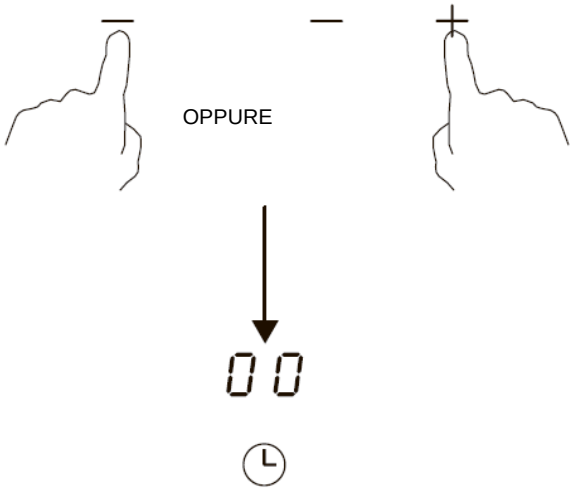
1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
   Nota: per utilizzare il promemoria minuti, almeno una zona deve essere attiva.
2. Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del promemoria inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".



3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer
   Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.



4. Toccando contemporaneamente i comandi "–" e "+", il timer si annulla e il display dei minuti visualizza "00".



5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.
   Se si tocca il controllo del timer mentre l'indicatore del timer sta lampeggiando, l'indicatore smetterà di lampeggiare immediatamente.



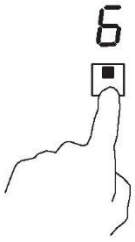
6. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "– –" una volta trascorso il tempo impostato.



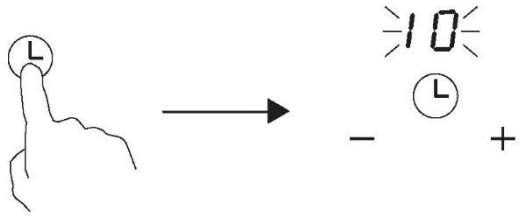
Impostazione del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura

Impostazione di una zona

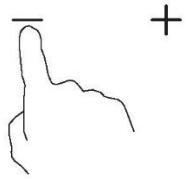
1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer.



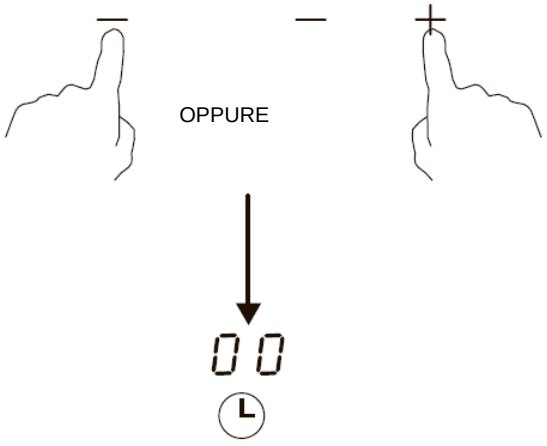
2. Toccando il comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "10".



3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.
   Suggerimento: toccare il comando "–" o "+" del timer una sola volta per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 1 minuto.
   Tenere premuto il comando "–" o "+" del timer per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 10 minuti.



4. Toccando contemporaneamente i comandi "–" e "+", il timer si annulla e il display dei minuti visualizza "00".



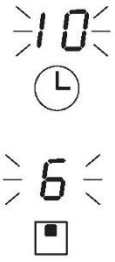
5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente.
   Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.
   Se si tocca il controllo del timer mentre l'indicatore del timer sta lampeggiando, l'indicatore smetterà di lampeggiare immediatamente.

6. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



NOTA

il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.

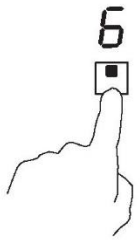


⚠ Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

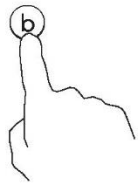
5. Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

1. Toccare il comando della zona scaldante.

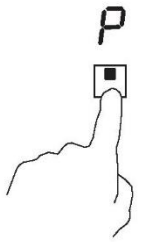


2. Toccare il controllo Boost. Accertarsi che il display indichi "p".

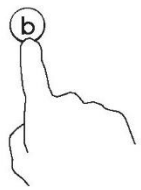


Annullamento della funzione Boost

1. Toccare il comando della zona scaldante di cui disattivare la funzione Boost.



2. Spegnere la zona di cottura toccando il controllo Boost. Accertarsi che il display indichi "0".



- La funzione può essere utilizzata in qualunque zona di cottura.
- L'impostazione originaria della zona di cottura viene ripristinata dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originaria della temperatura era 0, dopo 5 minuti tornerà a 9.

6. Modalità pausa

- È possibile sospendere il riscaldamento invece di spegnere il piano cottura.
- In modalità pausa sono bloccati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento.

Per attivare la modalità pausa	
Toccare il tasto “Pausa”.	Tutti gli indicatori visualizzeranno "||".
Per disattivare la modalità pausa	
Toccare nuovamente il tasto “Pausa”.	

⚠ Quando il piano cottura è in modalità pausa, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento ⏻.In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento ⏻. Se la modalità pausa non viene disattivata, il piano cottura si spegne dopo 10 minuti.

7. Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione del piano cottura a induzione. Arresta automaticamente il piano cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza 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

Quando si toglie la pentola, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

⚠ I portatori di pacemaker devono consultare il loro medico prima di adoperare questa unità.

GUIDA RAPIDA

⚠ Le fritture richiedono attenzione, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, specialmente se si utilizza la funzione PowerBoost. 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 temperatura.
- 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, i tempi di cottura diminuiscono.
- 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.

Rosolatura 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.

Frittura al salto

1. Utilizzare un wok con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti al piano in vetroceramica.
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 cucchiai d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.
5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora crespe, 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.

Rilevamento di piccoli oggetti

- Quando viene rilevata la presenza di pentole di dimensioni non idonee o non magnetiche (ad es. alluminio) o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano cottura passa automaticamente alla modalità standby entro 1 minuto. La ventola continua a raffreddare il piano cottura a induzione per un altro minuto.

Impostazioni della temperatura

Le seguenti impostazioni sono indicate solo come guida. L'impostazione esatta dipende da vari fattori, ad es. gli utensili da cucina adoperati e la quantità di alimenti in cottura. Sperimentare a fondo il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte.

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	1. Spegnere 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, per cui la zona di cottura potrebbe essere 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. Spegnere 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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Durante l’uso dell'apparecchio possono verificarsi errori e malfunzionamenti. Le tabelle riportate di seguito forniscono possibili cause e note per risolvere un messaggio di errore o un malfunzionamento. Si consiglia di leggere attentamente le tabelle che seguono, per risparmiare gli eventuali tempi e costi di chiamata al centro di assistenza.

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano di cottura non può essere acceso.	Assenza di corrente elettrica.	Accertarsi che il piano cottura in vetroceramica sia collegato all’alimentazione elettrica e sia acceso. 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

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Grazie a questa funzione, il tecnico è in grado di controllare il funzionamento di vari componenti senza smontare la superficie del piano cottura.

1. Codice di guasto durante l'uso e relativa soluzione;

Codice di guasto	Problema	Soluzione
	Senza ripristino automatico	
E1	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura della piastra in vetroceramica.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in vetroceramica.
E2	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura della piastra in vetroceramica.	
E7	Guasto del sensore della temperatura della piastra in vetroceramica	
C1	Il sensore della piastra in vetroceramica indica una temperatura elevata.	Attendere che la temperatura della piastra in vetroceramica torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
E3	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura IGBT.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E4	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura IGBT	
C2	Temperatura IGBT elevata.	Attendere che la temperatura IGBT torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.
EL	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
EU	Errore di comunicazione.	Ripristinare il collegamento tra la scheda del display e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

2. Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Quando si inserisce la spina dell'unità, il LED non si accende.	Alimentazione assente.	Controllare se la spina è fissata saldamente nella presa e se la presa funziona.	
	Problema di collegamento della scheda di alimentazione accessoria e della scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende ma il riscaldamento non si avvia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere eccessiva. Possibile ostruzione dell'ingresso o dell'uscita dell'aria.	
	Problema della ventola.	Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Durante l'uso, il riscaldamento si arresta improvvisamente e il display visualizza l'indicazione "u" lampeggiante.	Tipo di pentola errato.	Utilizzare una pentola appropriata (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato. Sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è insufficiente.		
	Il piano cottura si è surriscaldato;	L'unità si è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni normale. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.	
Le zone scaldanti sullo stesso lato (ad esempio la prima e la seconda zona) visualizzano l'indicazione "u".	Problema di collegamento della scheda di alimentazione e della scheda del display;	Controllare il collegamento.	
	Il componente per la comunicazione della scheda del display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola emette un rumore anomalo.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

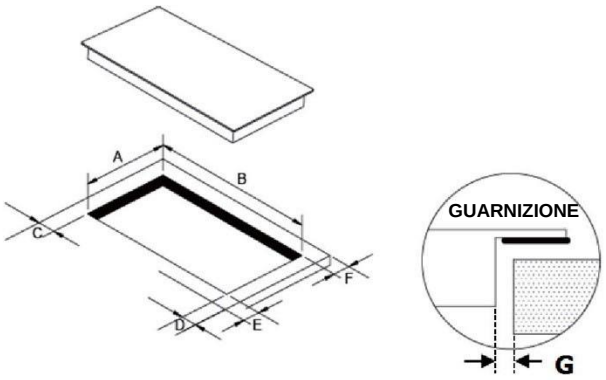
Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.
Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

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. Per il top di cucina scegliere un materiale isolante e resistente al calore (come materiale per la superficie del top di cucina non utilizzare legno e materiali simili, fibrosi o igroscopici, non impregnati) per evitare scosse elettriche e ampie deformazioni dovute all'irraggiamento termico della piastra di cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

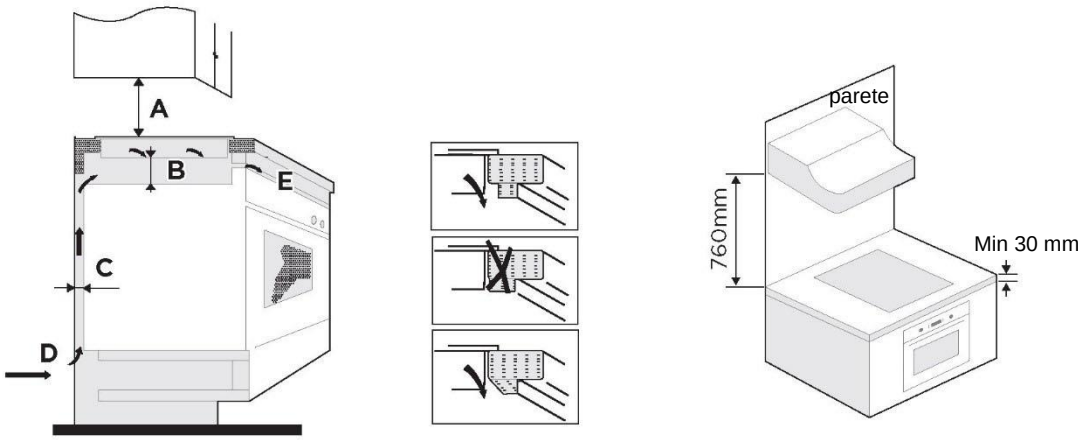
⚠ Nota: la distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del top di cucina deve essere almeno 3 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	Min 50	Min 50	Min 50	Min 50	Min 3 mm

Accertarsi sempre che il piano cottura a induzione sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura a induzione funzioni perfettamente. Attenersi alle indicazioni seguenti:

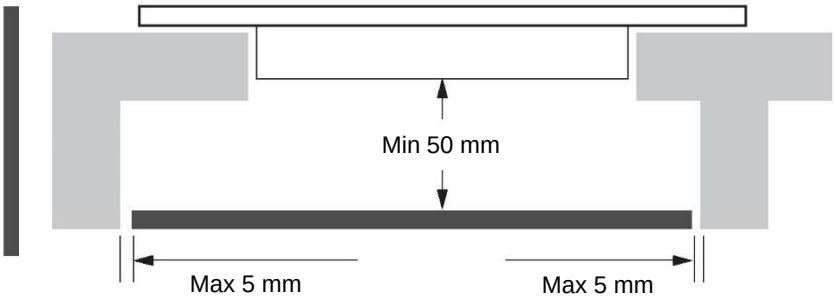
⚠ Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

AVVERTENZA: garantire un'adeguata ventilazione

Accertarsi che il piano cottura a induzione sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Per evitare il contatto accidentale con il fondo surriscaldato del piano cottura o scosse elettriche improvvise durante il lavoro, è necessario collocare un inserto in legno, fissato tramite viti, a una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano cottura. Attenersi ai requisiti indicati di seguito.



⚠ Attorno alla parte esterna del piano cottura sono presento fori di ventilazione. Quando si colloca in posizione il piano cottura, È NECESSARIO accertarsi che questi fori non siano ostruiti dal top di cucina.

⚠
- Tenere presente che la colla che unisce il materiale di plastica o di legno al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare il distacco della pannellatura.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e quelle circostanti devono resistere a una temperatura di 90 °C.

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 essere isolante e resistente 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

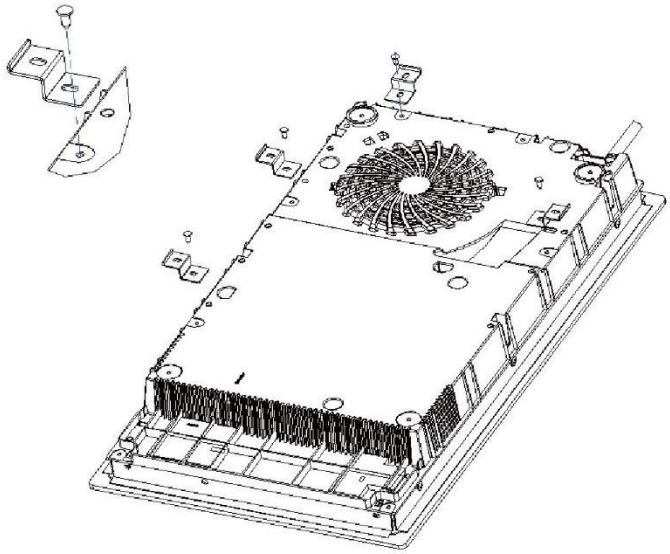
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.

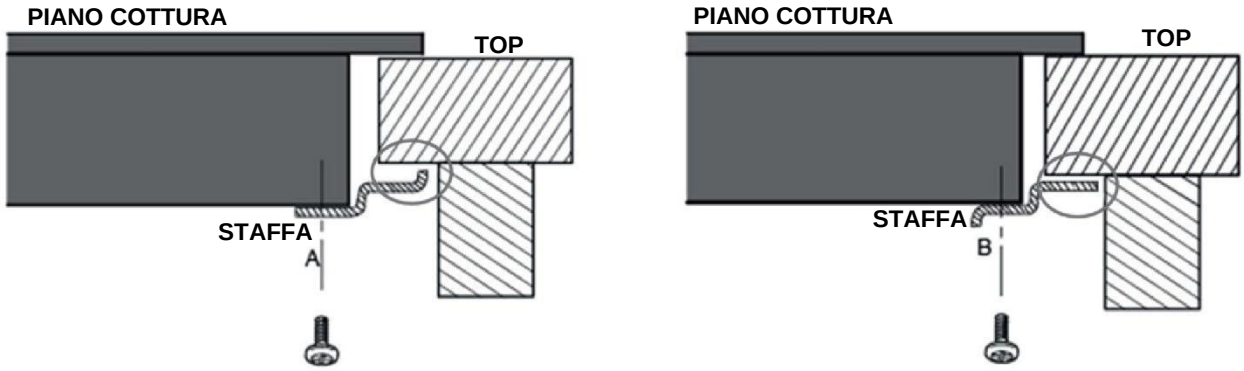
Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo).
Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Regolazione della posizione delle staffe

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le 4 staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine).
Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del top di cucina.





⚠ Dopo l'installazione, le staffe non devono mai toccare le superfici interne del top di cucina (v. figura).

PRECAUZIONI

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente al di sopra di lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura.
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona scaldante a induzione sopra il top di cucina devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.

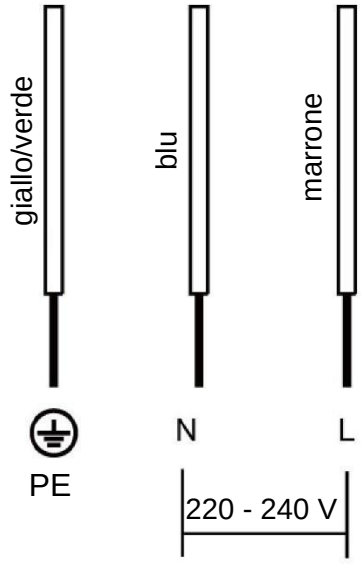
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

⚠ Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata.
Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:
1. L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta.
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.

Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi.
Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.

⚠ Chiedere a un elettricista se l'impianto elettrico è idoneo senza modifiche.
Eventuali modifiche devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.

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, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante post-vendita con appositi utensili.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, occorre installare un interruttore onnipolare con un'apertura 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 un tecnico autorizzato.
- Il conduttore giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla terra della rete e ai terminali dell'elettrodomestico.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali incidenti risultanti dall'uso di elettrodomestici non collegati a terra o difetti di continuità della messa a terra.
- Se l'elettrodomestico è dotato di uscita per una presa, l'installazione deve essere eseguita in modo che tale uscita sia accessibile.

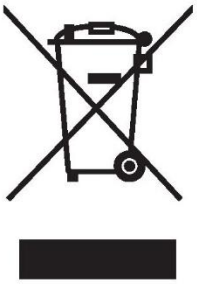
⚠ La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non sono accessibili dopo l'installazione.

SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla Direttiva RAEE e smaltimento dei rifiuti:
Questo prodotto è conforme alla Direttiva UE RAEE (2012/19/UE). Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettrici ed elettronici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi elettrodomestici. Lo smaltimento appropriato degli elettrodomestici usati aiuta a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



Conformità alla Direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi e vietati specificati nella Direttiva.

Informazioni sull’imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili in modo conforme alle nostre normative ambientali nazionali.
Non smaltire i materiali di imballaggio insieme a rifiuti domestici o di altro tipo. Portarli presso i punti di raccolta dei materiali di imballaggio designati dalle autorità locali.



TURINYS

SAUGOS INSTRUKCIJOS ----------2
SPECIFIKACIJOS ----------7
GAMINIO APŽVALGA ----------8
NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS ---------- 10
GREITOS PRADŽIOS VADOVAS ---------- 18
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA ---------- 20
TRIKČIŲ ŠALINIMAS ---------- 21
ĮRENGIMAS ---------- 24
IŠMETIMAS IR PERDIRBIMAS ---------- 28

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Numatytoji paskirtis

Šios saugos gairės yra skirtos išvengti nenumatytų pavojų arba žalos dėl nesaugaus ar netinkamo prietaiso naudojimo. Patikrinkite pristatytą pakuotę bei prietaisą ir įsitikinkite, jog niekas nepažeista, kad būtų užtikrintas saugus veikimas. Jei radote kokių nors pažeidimų, susisiekite su pardavėju ar platintoju. Atkreipkite dėmesį, kad dėl jūsų saugumo prietaiso modifikuoti ar keisti neleidžiama. Ne pagal paskirtį naudojamas prietaisas gali kelti pavojų ir garantija nebegalios.

Simbolių paaiškinimas



Pavojus
Šis simbolis rodo, kad dėl ypač degių dujų kyla pavojus žmonių gyvybei ir sveikatai.



Įspėjimas apie elektros įtampą
Šis simbolis rodo, kad dėl įtampos kyla pavojus žmonių gyvybei ir sveikatai.



Įspėjimas
Šis signalinis žodis nurodo vidutinio rizikos lygio pavojų, kurio neišvengus galima sunkiai arba mirtinai susižaloti.



Dėmesio
Šis signalinis žodis nurodo žemo rizikos lygio pavojų, kurio neišvengus galima lengvai arba vidutiniškai susižaloti.



Svarbu
Šis signalinis žodis nurodo svarbią informaciją (pvz., žalą turtui), bet ne pavojų.



Laikykitės nurodymų
Šis simbolis rodo, kad techninės priežiūros technikas turėtų valdyti ir prižiūrėti šį prietaisą tik pagal naudojimo instrukciją.

Atidžiai ir įdėmiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją prieš naudodami / pradėdami eksploatuoti prietaisą ir laikykite ją šalia įrengimo vietos ar prietaiso, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau!

SAUGOS ĮSPĖJIMAI

Jūsų saugumas mums svarbus. Prieš naudodami kaitlentę, perskaitykite šią informaciją.

ĮRENGIMAS

Elektros smūgio pavojus

- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso techninės ar kitokios priežiūros darbus atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Labai svarbu ir privaloma prijungti prie geros įžeminimo sistemos.
- Buitinės elektros instaliacijos sistemos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus įsipjauti

- Būkite atsargūs – plokštės kraštai aštrūs.
- Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

Svarbūs saugos nurodymai

- Prieš montuodami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Ant šio prietaiso niekada negalima dėti degių medžiagų ar produktų.
- Pateikite šią informaciją asmeniui, atsakingam už prietaiso montavimą, nes ji gali sumažinti montavimo išlaidas.
- Kad išvengtumėte pavojaus, šis prietaisas turi būti sumontuotas laikantis šių montavimo nurodymų.
- Šį prietaisą turi tinkamai sumontuoti ir įžeminti tik atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Šis prietaisas turėtų būti prijungtas prie grandinės, kurioje yra izoliuojantis jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio.
- Netinkamai sumontavus prietaisą, gali būti panaikintos garantijos arba nustoti galioti pretenzijos dėl atsakomybės.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir prižiūrėti šio prietaiso.

- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio galimybės, jei tai kaitlentė su stiklo keramikos arba panašios medžiagos paviršiumi, apsaugančiu įtampą turinčias dalis.
- Nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, ant kaitlentės paviršiaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite garinio valytuvo.
- Nevalykite viryklės viršaus gariniu valikliu.
- Prietaisas neturi būti valdomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ĮSPĖJIMAS. Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.
- Maisto ruošos procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto ruošos procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto ruoša ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi be priežiūros gali būti pavojinga ir sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti ugnies vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu ar priešgaisrine antklode.

EKSPLOATAVIMAS IR PRIEŽIŪRA

Elektros smūgio pavojus

- Neruoškite maisto ant sulūžusios ar įtrūkusios viryklės. Jei kaitlentės paviršius sulūžtų arba įtrūktų, nedelsdami išjunkite prietaisą iš maitinimo šaltinio (sieniniu jungikliu) ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
- Prieš valydami arba atlikdami priežiūros darbus, išjunkite kaitlentę iš maitinimo šaltinio.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus sveikatai

- Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus.
- Tačiau asmenys, turintys širdies stimuliatorių ar kitų elektrinių implantų (pvz., insulino pompų), prieš naudodami šį prietaisą turi pasikonsultuoti su gydytoju arba implantų gamintoju, kad įsitikintų, jog elektromagnetinis laukas nepaveiks jų implantų.
- Nesilaikant šio patarimo galima mirti.

Karšto paviršiaus keliamas pavojus

- Naudojimo metu pasiekiamos šio prietaiso dalys įkaista tiek, kad gali nudeginti.
- Saugokitės, kad kūno dalys, drabužiai ar kiti daiktai nesiliestų prie indukcinio stiklo, kol paviršius neatvėsęs. Ant karšto paviršiaus galima dėti tik tinkamus maisto ruošos indus.

- Saugokite vaikus.
- Puodų rankenos gali būti karštos. Patikrinkite, ar puodų rankenos nėra išsikišusios virš kitų įjungtų kaitviečių.
- Žiūrėkite, kad rankenų nepasiektų vaikai.
- Nesilaikant šio patarimo galima nudegti ir nusiplikyti.

Pavojus įsipjauti

- Įtraukus apsauginį dangtelį, atidengiami aštrūs viryklės gremžtuko ašmenys. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

Svarbūs saugos nurodymai

- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jį naudojate. Išsiliejus verdančiam skysčiui atsiranda dūmų, o išsilieję riebalai gali užsidegti.
- Niekada nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar laikymo paviršiaus.
- Niekada nepalikite ant prietaiso jokių daiktų ar indų.
- Nedėkite ir nepalikite jokių magnetinių daiktų (pvz., kredito kortelių, atminties kortelių) ar elektroninių prietaisų (pvz., kompiuterių, MP3 grotuvų) šalia prietaiso, nes juos gali paveikti jo elektromagnetinis laukas.
- Niekada nenaudokite prietaiso patalpai šildyti.
- Baigę naudoti visada išjunkite kaitvietes ir kaitlentę, kaip aprašyta šioje instrukcijoje (t. y. naudodami jutiklinius valdiklius). Nuėmę maisto ruošos indus išjunkite kaitvietes, o ne pasikliaukite maisto ruošos indo aptikimo funkcija.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, sėdėti, stovėti ar lipti ant jo.
- Nelaikykite vaikus dominančių daiktų spintelėse virš prietaiso. Vaikai, užlipę ant kaitlentės, gali rimtai susižeisti.
- Nepalikite vaikų vienų ar be priežiūros ten, kur naudojamas prietaisas.
- Vaikus arba neįgalius asmenis, kurių galimybės juo naudotis yra ribotos, išmokyti juo naudotis turi atsakingas ir kompetentingas asmuo. Mokantis asmuo turėtų įsitikinti, kad jie gali naudotis prietaisu nekeldami pavojaus sau ir kitiems.
- Neremontuokite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent tai konkrečiai rekomenduojama vadove. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Nedėkite ir nemeskite sunkių daiktų ant kaitlentės.
- Nestovėkite ant kaitlentės.
- Nenaudokite maisto ruošos indų nelygiais kraštais ir nevilkite jų per indukcinio stiklo paviršių, nes taip galite subraižyti stiklą.

- Valydami kaitlentę nenaudokite šveitiklių ar kitų stiprių abrazyvinių valymo priemonių, nes galite subraižyti indukcinį stiklą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiai paskirčiai, pvz.:
  - darbuotojų virtuvėlės zonoje parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje;
  - ūkiuose;
  - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo įstaigose;
  - nakvynės su pusryčiais tipo apgyvendinimo vietose;
- ĮSPĖJIMAS. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista.
- Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais.
- Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.

Sveikiname įsigijus naują keraminę kaitlentę.
Rekomenduojame skirti šiek tiek laiko perskaityti šią naudojimo / montavimo instrukciją, kad gerai suprastumėte, kaip teisingai sumontuoti ir naudoti. Apie montavimą skaitykite montavimo skyriuje.
Prieš naudodami atidžiai perskaitykite visus saugos nurodymus ir išsaugokite šią naudojimo / montavimo instrukciją, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.

SPECIFIKACIJOS

Kaitlentė	**CID 30/1**
Kaitvietės	2 zonos
Maitinimo įtampa	220–240 V~ 50 arba 60 Hz
Įrengta elektrinė galia	3 500 W
Gaminio dydis I × P × A (mm)	288 × 520 × 59
Montavimo matmenys A × B (mm)	268 × 500

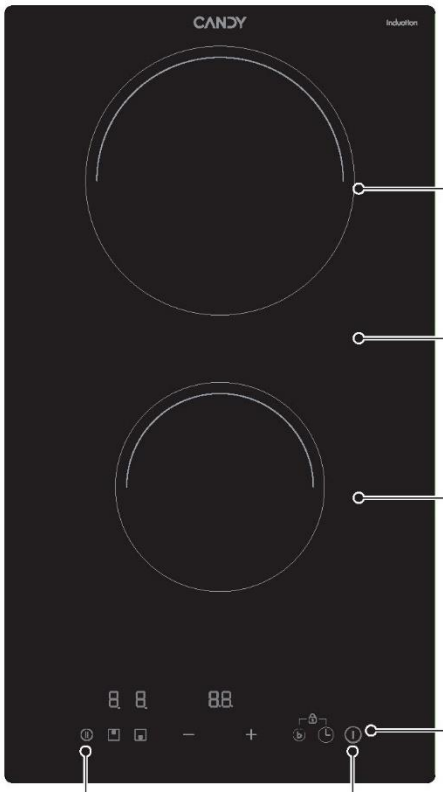
Svoris ir matmenys yra apytiksliai. Kadangi nuolat stengiamės tobulinti savo gaminius, galime keisti specifikacijas ir dizainą be išankstinio įspėjimo.

	Simbolis	**Reikšmė**	**Mato vnt.**
Modelio identifikavimas	-	CID 30/1	
Kaitlentės tipas	-	Įmontuojamoji kaitlentė	
Kaitviečių ir (arba) sričių skaičius	-	2 kaitvietės	
Kaitinimo technologija (indukcinės kaitvietės ir virimo sritys, spinduliavimo energijos virimo vietos, kietosios plokštės)	-	Indukcinės kaitvietės	
Apskritos kaitvietės arba sritys – kiekvienos elektrinės kaitvietės naudingojo paviršiaus skersmuo, suapvalintas iki artimiausių 5 mm	Ø	1 zona: 16,0 2 zona: 18,0	cm
Neapskritos kaitvietės arba sritys – kiekvienos elektrinės kaitvietės arba srities naudingojo paviršiaus ilgis ir plotis, suapvalinti iki artimiausių 5 mm	I, P	Netaikoma	cm
Vienam kilogramui kiekvienoje kaitvietėje arba srityje suvartojamos energijos kiekis	$EC_{\text{electric cooking}}$	1 zona: 194,4 2 zona: 183,7	Wh/kg
Kilogramui tenkantis kaitlentės suvartojamos energijos kiekis	$EC_{\text{electric hob}}$	189,1	Wh/kg

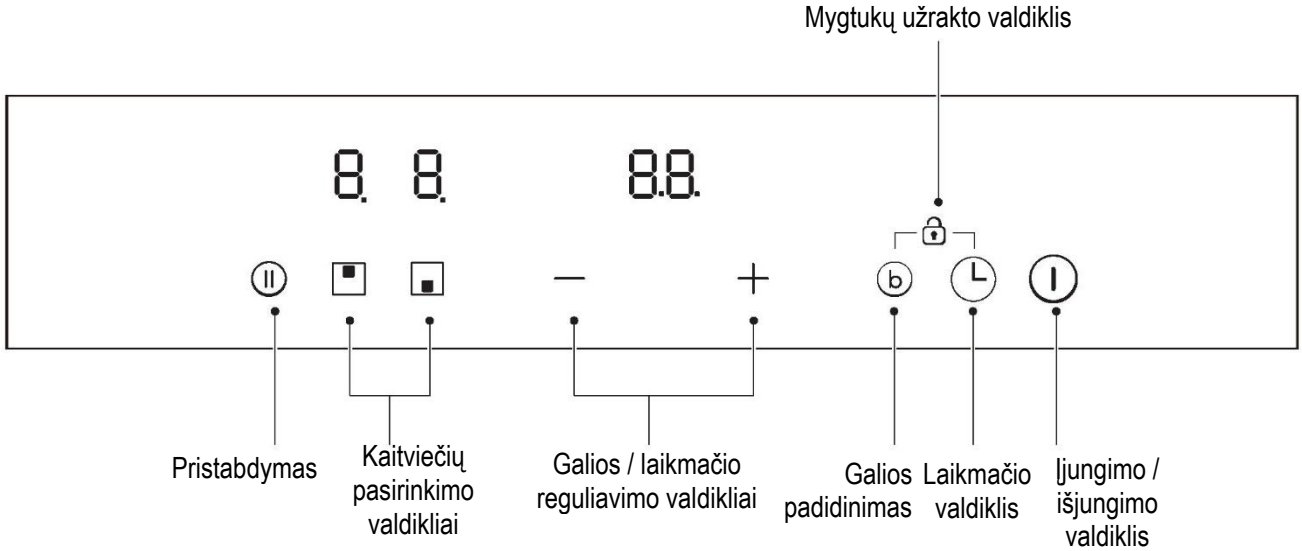
Duomenys nustatyti pagal standartą EN 60350-2 ir Komisijos reglamentą (ES) Nr. 66/2014.

GAMINIO APŽVALGA

Vaizdas iš viršaus



Valdymo skydelis

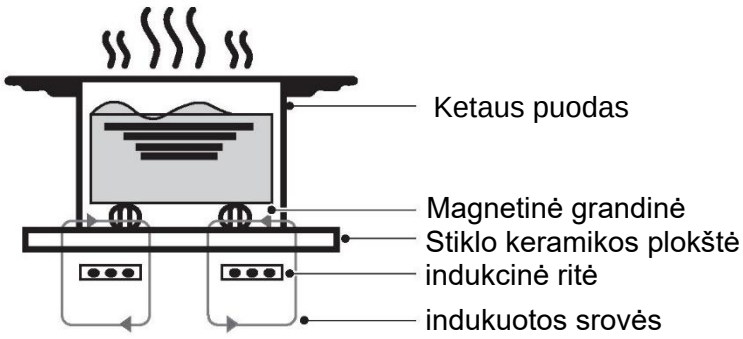


PASTABA

Visi paveikslėliai šiame vadove pateikti tik dėl aiškumo. Realus daiktas gali neatitikti iliustracijų.

Veikimo teorija

Indukcinė maisto ruoša yra saugi, pažangi, efektyvi ir ekonomiška maisto ruošos technologija. Jos veikimo pagrindas yra elektromagnetiniai virpesiai, generuojantys šilumą tiesiai maisto ruošos inde, o ne netiesiogiai kaitinant stiklo paviršių. Stiklas įkaista tik todėl, kad galiausiai jį įšildo maisto ruošos indas.



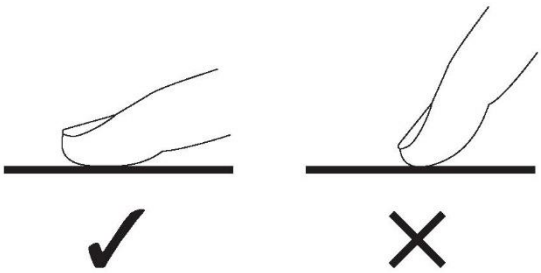
Prieš naudodami naująją indukcinę kaitlentę

- Perskaitykite šį vadovą, ypač atkreipkite dėmesį į skyrių „Saugos įspėjimai“.
- Pašalinkite visas apsaugines plėveles, kurių vis dar gali būti ant jūsų keraminės kaitlentės.

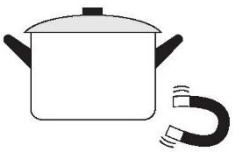
NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Jutikliniai valdikliai

- Valdikliai reaguoja į prisilietimą, todėl jų nereikia spausti.
- Lieskite ne pirštо galiuku, o pagalvėle.
- Kiekvieną kartą užfiksavus prisilietimą išgirsite garsinį signalą.
- Žiūrėkite, kad valdikliai visada būtų švarūs ir sausi, kad jų neuždengtų jokie daiktai (pvz., indai ar šluostės). Net ir plona vandens plėvelė gali apsunkinti valdymą.

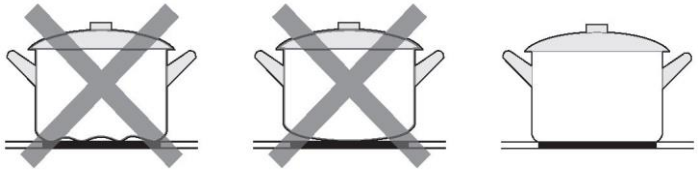


Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas

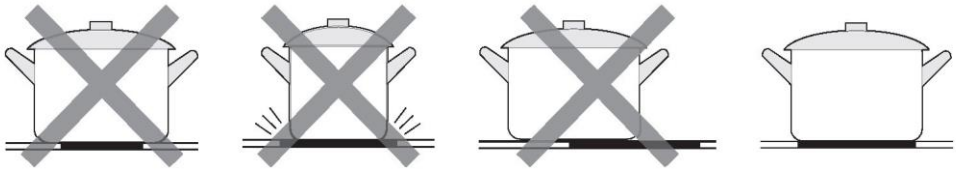


- Naudokite tik maisto ruošos indus su indukcinei maisto ruošai pritaikytu pagrindu.
  Ieškokite indukcijos simbolio ant pakuotės arba ant maisto ruošos indo pagrindo.
- Patikrinti, ar jūsų indai tinkami, galite atlikę magneto bandymą.
  Priartinkite magnetą prie indo pagrindo.
  Jei magnetas jį pritraukia, indas tinka indukcijai.
- Jei neturite magneto:
  1. į norimą išbandyti indą įpilkite šiek tiek vandens.
  2. Jei ekrane nemirksi U ir vanduo šyla, indas tinkamas.
- Netinka maisto ruošos indai, pagaminti iš šių medžiagų: grynas nerūdijantysis plienas, aliuminis arba varis be magnetinio pagrindo, stiklas, medis, porcelianas, keramika ir moliniai indai.
- Kai kurie rinkoje esantys puodai ir keptuvės netinka indukciniam maisto gaminimui, nes tik dalis jų dugno yra iš feromagnetinės medžiagos, o dalis yra iš kitos medžiagos. Šios zonos gali įkaisti skirtingai arba naudojant mažesnę galią. Tam tikrais atvejais, kai dugnas daugiausia pagamintas iš neferomagnetinių medžiagų, kaitlentė gali neatpažinti maisto ruošos indo ir neįjungti kaitvietės.

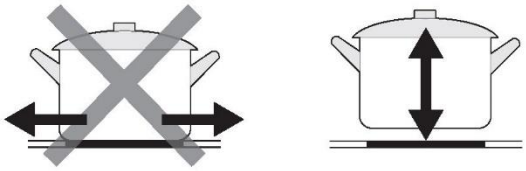
- Nenaudokite indų nelygiais kraštais ir išlenktu pagrindu.



- Įsitikinkite, kad indo dugnas yra lygus, priglunda prie stiklo ir yra tokio pat dydžio kaip kaitvietė. Naudokite indus, kurių skersmuo atitinka pasirinktos zonos žymą. Jei naudosite šiek tiek didesnį indą, energija bus naudojama maksimaliai efektyviai. Jei naudosite mažesnį indą, efektyvumas gali būti mažesnis nei tikimasi. Indą visada statykite kaitvietės centre.



- Visada indus nukelkite nuo keraminės kaitlentės – nestumkite jų, nes jie gali subraižyti stiklą.



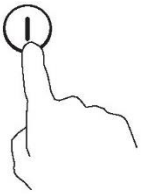
- Kaitvietės automatiškai prisitaiko prie maisto ruošos indo skersmens. Tačiau indo dugnas turi būti ne mažesnio skersmens nei atitinkamos kaitvietės skersmuo. Norėdami maksimaliai išnaudoti kaitlentės galimybes, maisto ruošos indą statykite į kaitvietės vidurį.

Kaitvietė	Indukcinių maisto ruošos indų pagrindo skersmuo	
	Mažiausias (mm)	Didžiausias (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

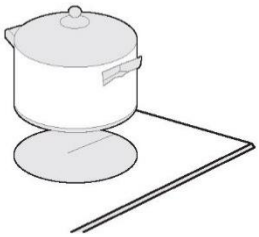
Kaip naudoti

1. Kaip pradėti ruošti maistą

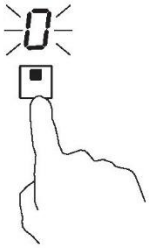
1. Vieną sekundę lieskite įjungimo / išjungimo valdiklį. Įjungus kaitlentę, vieną kartą pasigirsta garsinis signalas, o visuose ekranuose atsiranda simbolis „-“ arba „- -“, rodantis, kad indukcinė kaitlentė veikia budėjimo režimu.



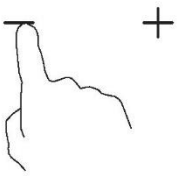
2. Ant kaitvietės, kurią norite naudoti, padėkite tinkamą maisto ruošos indą.
   - Įsitikinkite, kad indo dugnas ir kaitvietės paviršius yra švarūs ir sausi.



3. Palietus kaitvietės pasirinkimo valdiklį, šalia mygtuko mirksi indikatorius.



4. Pasirinkite kaitros nustatymą paliesdami valdiklį „-“ arba „+“.
   - Jei per 1 minutę nenustatysite kaitros, indukcinė kaitlentė automatiškai išsijungs. Turėsite pradėti iš naujo nuo 1 veiksmo.
   - Ruošdami maistą galite bet kada pakeisti kaitros nustatymą.



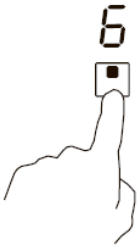
Jei ekrane pakaitomis mirksi  ir kaitros nustatymas

Tai reiškia, kad:
- nepastatėte maisto ruošos indo ant tinkamos kaitvietės arba
- jūsų naudojamas maisto ruošos indas netinka indukcinei maisto ruošai, arba
- maisto ruošos indas per mažas arba nepastatytas kaitvietės centre.

Jei ant kaitvietės nėra tinkamo maisto ruošos indo, kaitinimas nevyksta.
Ekranas automatiškai išsijungs po 2 minutės, jei nebus pastatytas tinkamas maisto ruošos indas.

2. Baigus ruošti maistą

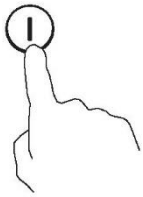
1. Palieskite kaitvietės, kurią norite išjungti, pasirinkimo valdiklį.



2. Išjunkite kaitvietę slinkdami žemyn iki „0“ arba kartu paliesdami „-“ ir „+“ valdiklius. Įsitikinkite, kad ekrane rodoma „0“.



3. Išjunkite visą kaitlentę, paliesdami įjungimo / išjungimo valdiklį.



4. Saugokitės karštų paviršių
„H“ rodo, kuri kaitvietė karšta. Simbolis išnyks, kai paviršius atvės iki saugios temperatūros. Jis taip pat gali būti naudojamas kaip energijos taupymo funkcija: jei norite įkaitinti kitus maisto ruošos indus, pastatykite juos ant vis dar karštos kaitrinės plokštės.



3. Valdiklių užrakinimas

- Galite užrakinti valdiklius, kad išvengtumėte netyčinio naudojimo (pavyzdžiui, kad vaikai netyčia neįjungtų kaitviečių).
- Kai valdikliai užrakinti, neveikia visi valdikliai, išskyrus įjungimo / išjungimo valdiklį.

Kaip užrakinti valdiklius	
Palieskite užrakto valdiklį.	Laikmačio indikatorius parodys „Lo“.
Kaip atrakinti valdiklius	
Palieskite ir kurį laiką palaikykite užrakto valdiklį.	

⚠ Kai kaitlentė veikia užrakinimo režimu, visi valdikliai neveikia, išskyrus įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻. Skubiu atveju indukcinę kaitlentę visada galite išjungti įjungimo / išjungimo mygtuku ⏻, tačiau kitą kartą naudodami pirmiausia turėsite atrakinti kaitlentę.

4. Laikmačio valdikliai

Laikmatį galite naudoti dviem skirtingais būdais:

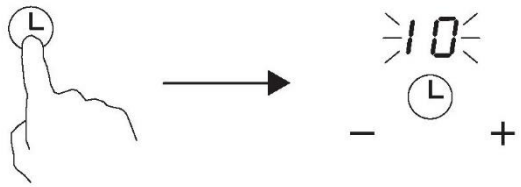
- Galite naudoti jį kaip minučių skaitiklį. Tokiu atveju laikmatis neišjungs jokios kaitvietės, kai pasibaigs nustatytas laikas.

- Galite nustatyti, kad pasibaigus nustatytam laikui viena ar kelios kaitvietės išsijungtų. Maksimali laikmačio nuostata yra 99 min.

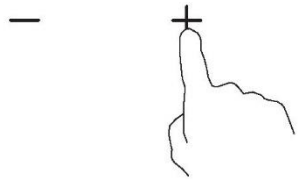
Laikmačio naudojimas kaip minučių skaitiklio

Jei nepasirenkate jokios kaitvietės

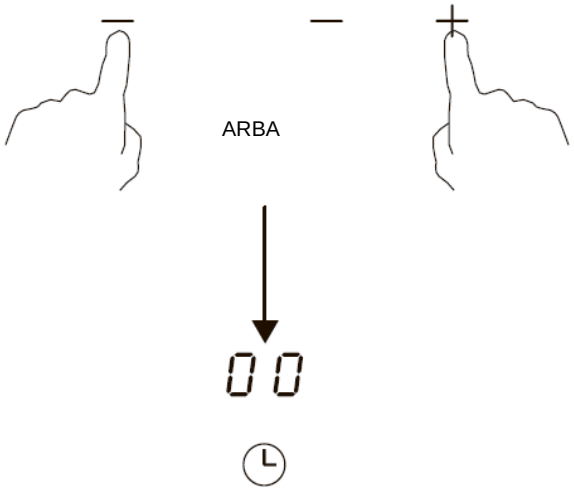
1. Įsitikinkite, kad kaitlentė įjungta.
   Pastaba: kad galėtumėte naudoti minučių skaitiklį, turi būti aktyvi bent viena zona.
2. Palieskite laikmačio valdiklius. Pradės mirksėti minučių skaitiklio indikatorius, o laikmačio ekrane pasirodys „10“.



3. Nustatykite laiką paliesdami laikmačio valdiklį „-“ arba „+“.
   Patarimas. Vieną kartą palieskite laikmačio valdiklį „-“ arba „+“, kad sumažintumėte arba padidintumėte laiką 1 minute. Palieskite ir palaikykite laikmačio valdiklį „-“ arba „+“, kad sumažintumėte arba padidintumėte laiką po 10 minučių.



4. Kartu palietus „-“ ir „+“, laikmatis atšaukiamas, o minučių ekrane bus rodoma „00“.



5. Kai laikas bus nustatytas, iš karto prasidės atgalinė atskaita. Ekrane bus rodomas likęs laikas ir 5 sekundes mirksės laikmačio indikatorius.
   Jei paliesite laikmačio valdiklį, kol mirksi laikmačio indikatorius, jis iš karto nustos mirksėti.



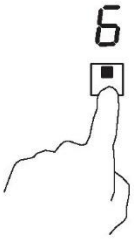
6. Pasibaigus nustatytam laikui, 30 sekundžių skambės garsinis signalas, o laikmačio indikatorius rodys „- -“.



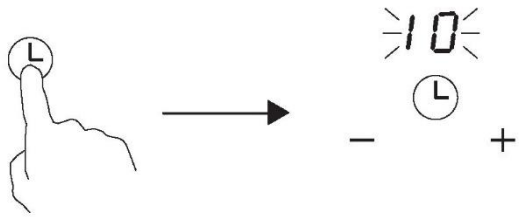
Laikmačio nustatymas išjungti vieną ar daugiau kaitviečių

Nustatykite vieną zoną

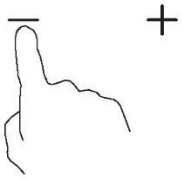
1. Palieskite kaitvietės, kuriai norite nustatyti laikmatį, pasirinkimo valdiklį.



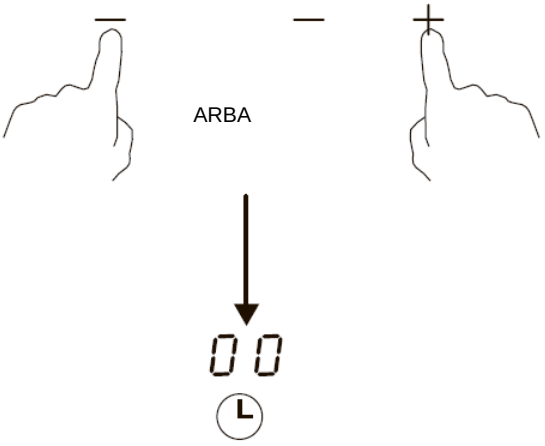
2. Palieskite laikmačio valdiklį, skaitiklio indikatorius pradės mirksėti, o laikmačio ekrane pasirodys „10“.



3. Nustatykite laiką paliesdami laikmačio valdiklį „-“ arba „+“.
   Patarimas. Vieną kartą palieskite laikmačio valdiklį „-“ arba „+“, kad sumažintumėte arba padidintumėte laiką 1 minute.
   Palieskite ir palaikykite laikmačio valdiklį „-“ arba „+“, kad sumažintumėte arba padidintumėte laiką po 10 minučių.



4. Kartu palietus „-“ ir „+“, laikmatis atšaukiamas, o minučių ekrane bus rodoma „00“.



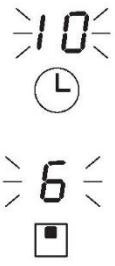
5. Kai laikas bus nustatytas, iš karto prasidės atgalinė atskaita. Ekrane bus rodomas likęs laikas ir 5 sekundes mirksės laikmačio indikatorius.
   Jei paliesite laikmačio valdiklį, kol mirksi laikmačio indikatorius, jis iš karto nustos mirksėti.

6. Pasibaigus maisto ruošos laikmačio laikui, atitinkama kaitvietė automatiškai išsijungs.



PASTABA

Šalia galios lygio indikatoriaus įsižiebs raudonas taškas, rodantis, kad zona pasirinkta.

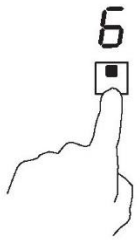


⚠ Kitos kaitvietės veiks ir toliau, jei jos buvo įjungtos anksčiau.

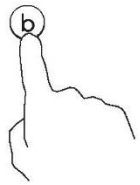
5. Galios padidinimo funkcijos naudojimas

Galios padidinimo funkcijos įjungimas

1. Palieskite kaitvietės valdiklį.

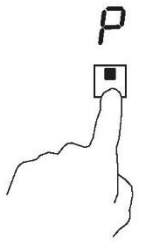


2. Palieskite galios padidinimo valdiklį. Įsitikinkite, kad ekrane rodoma „p“.

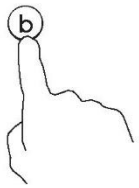


Galios padidinimo funkcijos atšaukimas

1. Palieskite kaitvietės, kuriai norite atšaukti galios padidinimo funkciją, valdiklį.



2. Išjunkite kaitvietę paliesdami galios padidinimo valdiklį. Įsitikinkite, kad ekrane rodoma „0“.



- Funkcija gali būti naudojama bet kurioje kaitvietėje.
- Po 5 minučių grąžinama pradinė kaitvietės nuostata.
- Jei pradinė kaitros nuostata lygi 0, po 5 minučių ji grįš į 9.

6. Pristabdymo režimas

- Užuot išjungę kaitlentę, galite pristabdyti kaitinimą.
- Įjungus pristabdymo režimą, išjungiami visi valdikliai, išskyrus įjungimo / išjungimo valdiklį.

Pristabdymo režimo įjungimas	
Palieskite pristabdymo mygtuką.	Visi indikatoriai rodys „||“.
Pristabdymo režimo išjungimas	
Dar kartą palieskite pristabdymo mygtuką.	

⚠ Kai kaitlentė veikia pristabdymo režimu, visi valdikliai neveikia, išskyrus įjungimo / išjungimo valdiklį ⏻. Skubiu atveju indukcinę kaitlentę visada galite išjungti įjungimo / išjungimo valdikliu ⏻. Jei neišjungsite pristabdymo režimo, kaitlentė išsijungs po 10 minučių.

7. Numatytasis veikimo laikas

Automatinis išjungimas yra indukcinės kaitlentės saugos funkcija. Ji automatiškai išsijungia, jei pamiršite išjungti kaitvietes. Numatytasis įvairių galios lygių veikimo laikas parodytas toliau esančioje lentelėje:

Galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Numatytasis veikimo laikmatis (valandomis)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Nuėmus maisto ruošos indą, indukcinė kaitlentė gali iš karto nustoti kaitinti, o po 2 minučių kaitlentė automatiškai išsijungia.

⚠ Žmonės, turintys širdies stimuliatorių, prieš naudodami šį įrenginį turėtų pasitarti su gydytoju.

GREITOS PRADŽIOS VADOVAS

⚠ Būkite atsargūs kepdami, nes aliejus ir riebalai labai greitai įkaista, ypač jei naudojate galios padidinimą. Esant ypač aukštai temperatūrai, aliejus ir riebalai savaime užsiliepsnoja ir tai kelia rimtą gaisro pavojų.

Maisto ruošos patarimai

- Kai maistas užvirs, sumažinkite temperatūrą.
- Naudodami dangtį sutrumpinsite gaminimo laiką ir taupysite energiją, nes sulaikysite šilumą.
- Sumažinkite skysčio ar riebalų kiekį, kad sutrumpintumėte virimo laiką.
- Pradėkite maistą ruošti ant didelės kaitros ir sumažinkite kaitrą, kai maistas įkais.

Lėtas virimas, ryžių virimas

- Lėtas virimas vyksta žemiau virimo temperatūros, maždaug 85 °C, kai burbuliukai tik retkarčiais kyla į verdamo skysčio paviršių. Tai esminis faktorius gaminant gardžias sriubas ir švelnius troškinius, nes skonis atsiskleidžia neperverdant maisto. Kiaušinių pagrindo ir miltais sutirštintus padažus taip pat reikėtų virti žemesnėje nei virimo temperatūroje.
- Kai kurioms užduotims, įskaitant ryžių virimą absorbciniu metodu, gali prireikti didesnio nei žemiausias nustatymas, kad maistas būtų tinkamai išvirtas per rekomenduojamą laiką.

Kepsnio apskrudinimas

Norėdami paruošti sultingus ir skanius kepsnius:
1. Prieš kepdami mėsą palaikykite kambario temperatūroje apie 20 minučių.
2. Įkaitinkite keptuvę storu dugnu.
3. Abi kepsnio puses aptepkite aliejumi. Į karštą keptuvę įlašinkite nedidelį kiekį aliejaus ir tada dėkite mėsą ant karštos keptuvės.
4. Kepimo metu kepsnį apverskite tik vieną kartą. Tikslus kepimo laikas priklausys nuo kepsnio storio ir norimo iškepimo laipsnio. Laikas gali skirtis nuo 2 iki 8 minučių kiekvienoje pusėje. Paspauskite kepsnį, kad pamatytumėte, kiek jis iškepęs – kuo kietesnis jis atrodys, tuo „geriau iškepęs“ jis bus.
5. Prieš patiekdami kepsnį palikite keletą minučių pailsėti šiltoje lėkštėje, kad suminkštėtų.

Pakepinimas maišant

1. Pasirinkite su keramika suderinamą plokščią kinišką (wok) keptuvę arba kitokią didelę keptuvę.
2. Paruoškite visus produktus ir įrangą. Pakepinimas maišant turi būti greitas. Jei gaminate didelį kiekį, kepinkite keliomis mažesnėmis porcijomis.
3. Keptuvę trumpai įkaitinkite ir įpilkite du šaukštus aliejaus.
4. Pirmiausia iškepkite bet kokią mėsą, atidėkite į šalį ir laikykite šiltai.
5. Maišydami pakepinkite daržoves. Kai jos bus karštos, bet vis dar traškios, sumažinkite kaitvietės nustatymą, grąžinkite mėsą į keptuvę ir supilkite padažą.
6. Švelniai išmaišykite produktus, kad jie įkaistų.
7. Patiekite iš karto.

Mažų objektų aptikimas

- Jei ant kaitlentės paliekama netinkamo dydžio arba nemagnetinė (pvz., aliuminio) keptuvė ar kitas smulkus daiktas (pvz., peilis, šakutė, raktas), kaitlentė per 1 minutę automatiškai persijungia į budėjimo režimą. Indukcinės kaitlentės ventiliatorius veiks dar 1 minutę.

Šilumos nustatymai

Toliau pateikti nustatymai yra tik gairės. Tikslus nustatymas priklausys nuo kelių veiksnių, įskaitant naudojamus maisto ruošos indus ir gaminamo maisto kiekį. Eksperimentuokite su indukcine kaitlente, kad rastumėte jums tinkamiausius nustatymus.

Šilumos nustatymas	Tinkamumas
1–2	• švelnus mažo maisto kiekio pašildymas • šokolado, sviesto lydymas ir greitai sudegančio maisto ruošimas • švelnus ir lėtas virimas • lėtas atšildymas
3–4	• pakartotinis pašildymas • greitas troškinimas • ryžių virimas
5–6	• blynai
7–8	• troškinimas • makaronų virimas
9	• pakepinimas maišant • apskrudinimas • sriubos užvirimas • vandens užvirimas

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Ką?	Kaip?	Svarbu!
Kasdieniai nešvarumai ant stiklo (pirštų atspaudai, žymės, dėmės nuo maisto ar ant stiklo išsiliejusių nesaldžių skysčių)	1. Išjunkite kaitlentę. 2. Kol stiklas dar šiltas (bet ne karštas!), užtepkite viryklių valiklio. 3. Nuplaukite ir nusausinkite švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Vėl įjunkite kaitlentę.	• Išjungus kaitlentės maitinimą, karšto paviršiaus indikatorius nerodomas, tačiau kaitvietė vis dar gali būti karšta! Būkite itin atsargūs. • Stiprūs šveitikliai, kai kurie nailoniniai šveitikliai ir šiurkštūs / abrazyviniai valikliai gali subraižyti stiklą. Visada perskaitykite etiketę, kad įsitikintumėte, jog jūsų valiklis ar šveitiklis yra tinkamas. • Niekada nepalikite valiklio likučių ant kaitlentės: jie gali palikti dėmių ant stiklo.
Ant stiklo išsilieję verdami skysčiai, lydomi produktai ir karšti cukringi skysčiai	Nedelsdami pašalinkite juos žuvies ar kitokia mentele arba grandikliu, tinkamu stiklo keramikos kaitlentėms, tačiau saugokitės karštų kaitviečių paviršių: 1. Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo šaltinio. 2. Laikykite grandiklį arba mentelę 30° kampu ir nubraukite nešvarumus arba išsiliejusį skystį į vėsią kaitlentės vietą. 3. Nuvalykite nešvarumus arba išsiliejusį skystį indų šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Atlikite pirmiau pateikto punkto „Kasdieniai nešvarumai ant stiklo“ 2–4 veiksmus.	• Kuo greičiau pašalinkite dėmes, kurias paliko lydomas ir saldus maistas arba išsilieję skysčiai. Jei paliksite atvėsti ant stiklo, juos gali būti sunku pašalinti arba stiklo paviršius gali būti pažeistas visam laikui. • Pavojus įsipjauti: kai apsauginis dangtelis įtrauktas, grandiklio ašmenys labai aštrūs. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
Išsiliejimas ant jutiklinių valdiklių	1. Išjunkite kaitlentę. 2. Sugerkite išsiliejusį skystį 3. Nuvalykite jutiklinio valdymo sritį švaria drėgna kempine arba šluoste. 4. Vietą visiškai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. 5. Vėl įjunkite kaitlentę.	• Kaitlentė gali skleisti garsinį signalą ir išsijungti, o jutikliniai valdikliai gali neveikti, jei ant jų pateko skysčio. Prieš vėl įjungdami kaitlentę, būtinai sausai nuvalykite jutiklinio valdymo sritį.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Naudojant prietaisą gali kilti klaidų ir gedimų. Šiose lentelėse pateikiamos galimos klaidos pranešimo arba gedimo priežastys ir pastabos, kaip jas spręsti. Rekomenduojame atidžiai perskaityti toliau pateiktas lenteles, kad nereikėtų skambinti į techninės priežiūros centrą ir sutaupytumėte laiko bei pinigų.

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Kaitlentės nepavyksta įjungti.	Nėra maitinimo.	Įsitikinkite, kad keraminė kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio ir įjungta. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba vietovėje nenutrūko elektros energijos tiekimas. Jei viską patikrinote ir problema išlieka, kvieskite kvalifikuotą techniką.
Jutikliniai valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Atrakinkite valdiklius. Nurodymus rasite skyriuje „Keraminės viryklės naudojimas“.
Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.	Virš valdiklių gali būti plona vandens plėvelė arba valdiklius galbūt liečiate pirštо galiuku.	Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, o valdiklius lieskite pirštо pagalvėle.
Stiklas braižosi.	Maisto ruošos indai yra nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Taip gali nutikti dėl maisto ruošos indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Tai normalu ir nereiškia, kad indai yra sugedę.
Indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo triukšmą, kai naudojama esant aukštai temperatūrai.	Tai lemia indukcinės maisto ruošos technologija.	Tai yra normalu, tačiau triukšmas turėtų sumažėti arba visiškai išnykti, kai sumažinsite šilumos nustatymą.
Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.	Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius apsaugo elektroninius komponentus nuo perkaitimo. Jis gali veikti net išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Ventiliatoriui veikiant, neatjunkite indukcinės kaitlentės nuo maitinimo šaltinio.
Maisto ruošos indai nekaista ir jų nerodo indikatorius.	Indukcinė kaitlentė negali aptikti maisto ruošos indų, jei jie netinka indukcinei maisto ruošai. Indukcinė kaitlentė negali aptikti maisto ruošos indo, jei jis per mažas kaitvietei arba nepastatytas centre.	Naudokite indukcinei maisto ruošai tinkamus maisto ruošos indus. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Pastatykite maisto ruošos indą centre ir įsitikinkite, kad jo pagrindas atitinka kaitvietės dydį.
Indukcinė kaitlentė arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirsta signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai pakaitomis su vienu ar dviem skaitmenimis maisto ruošos laikmačio rodinyje).	Techninis gedimas.	Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.

Gedimų rodymas ir patikrinimas

Indukcinė kaitlentė turi savidiagnostikos funkciją. Atlikęs šį bandymą, technikas gali patikrinti kelių komponentų veikimą neišardydamas ir neatskirdamas kaitlentės nuo darbinio paviršiaus.

1. Klientui naudojant gaminį atsirandantys gedimo kodai ir sprendimas:

Gedimo kodas	Problema	Sprendimas
	Automatinio atkūrimo nėra	
E1	Keraminės plokštės temperatūros jutiklio gedimas – grandinė atvira.	Patikrinkite jungtį arba pakeiskite keraminės plokštės temperatūros jutiklį.
E2	Keraminės plokštės temperatūros jutiklio gedimas – trumpasis jungimas.	
E7	Keraminės plokštės temperatūros jutiklio gedimas.	
C1	Aukšta keraminės plokštės jutiklio temperatūra.	Palaukite, kol keraminės plokštės temperatūra grįš į normalią. Palieskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad paleistumėte įrenginį iš naujo.
E3	IGBT temperatūros jutiklio gedimas – atvira grandinė.	Pakeiskite maitinimo plokštę.
E4	IGBT temperatūros jutiklio gedimas – trumpasis jungimas.	
C2	Aukšta IGBT temperatūra.	Palaukite, kol IGBT temperatūra grįš į normalią. Palieskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad paleistumėte įrenginį iš naujo. Patikrinkite, ar ventiliatorius veikia sklandžiai; jei ne, pakeiskite ventiliatorių.
EL	Maitinimo įtampa yra žemesnė už vardinę įtampą.	Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis veikia normaliai. Įjunkite maitinimą, kai maitinimo šaltinis veiks normaliai.
EH	Maitinimo įtampa viršija vardinę įtampą.	
EU	Ryšio klaida.	Iš naujo įkiškite jungtį tarp ekrano plokštės ir maitinimo plokštės. Pakeiskite maitinimo plokštę arba ekrano plokštę.

2. Konkretus gedimas ir sprendimas

Triktis	Problema	A sprendimas	B sprendimas
Prijungus įrenginį šviesos diodas neįsižiebia.	Netiekiamas maitinimas.	Patikrinkite, ar kištukas patikimai įkištas į lizdą ir ar šis veikia.	
	Papildomos maitinimo plokštės ir ekrano plokštės jungties triktis.	Patikrinkite jungtį.	
	Papildoma maitinimo plokštė pažeista.	Pakeiskite papildomą maitinimo plokštę.	
	Ekrano plokštė pažeista.	Pakeiskite ekrano plokštę.	
Kai kurie mygtukai neveikia arba šviesos diodų rodinys nėra normalus.	Ekrano plokštė pažeista.	Pakeiskite ekrano plokštę.	
Gaminimo režimo indikatorius įsižiebia, bet kaitinimas neprasideda.	Aukšta kaitlentės temperatūra.	Aplinkos temperatūra gali būti per aukšta. Gali būti užblokuota oro įleidimo arba išleidimo anga.	
	Kažkas negerai su ventiliatoriumi.	Patikrinkite, ar ventiliatorius veikia sklandžiai; jei ne, pakeiskite ventiliatorių.	
	Maitinimo plokštė pažeista.	Pakeiskite maitinimo plokštę.	
Naudojimo metu kaitinimas staiga nutrūksta ir ekrane mirksi „u“.	Netinkamos rūšies maisto ruošos indas.	Naudokite tinkamą indą (žr. naudojimo vadovą).	Indo aptikimo grandinė pažeista, pakeiskite maitinimo plokštę.
	Maisto ruošos indo skersmuo per mažas.		
	Viryklė perkaito.	Įrenginys perkaito. Palaukite, kol temperatūra grįš į normalią. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad paleistumėte įrenginį iš naujo.	
Tos pačios pusės kaitvietėse (pvz., pirmojoje ir antrojoje) rodoma „u“.	Maitinimo plokštės ir ekrano plokštės sujungimo triktis.	Patikrinkite jungtį.	
	Ryšio dalies ekrano plokštė pažeista.	Pakeiskite ekrano plokštę.	
	Pagrindinė plokštė pažeista.	Pakeiskite maitinimo plokštę.	
Ventiliatoriaus variklis skamba neįprastai.	Ventiliatoriaus variklis pažeistas.	Pakeiskite ventiliatorių.	

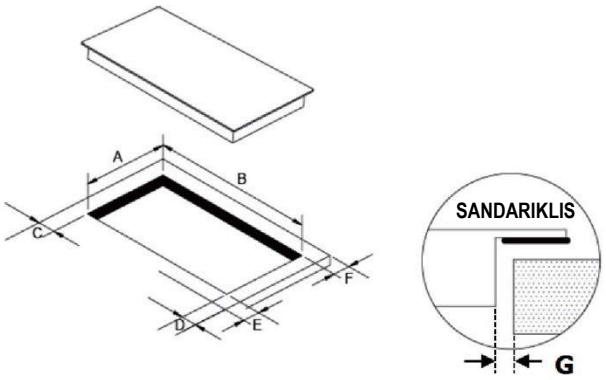
Pirmiau pateikti dažniausiai pasitaikančių gedimų įvertinimo ir patikrinimo būdai.
Kad išvengtumėte pavojaus ir indukcinės kaitlentės sugadinimo, patys įrenginio neardykite.

ĮRENGIMAS

Montavimo įrangos parinkimas

Išpjaukite stalviršį pagal brėžinyje nurodytus dydžius.
Aplink angą palikite ne mažiau kaip 50 mm atstumą montavimui ir naudojimui. Įsitikinkite, kad stalviršio storis yra ne mažesnis kaip 30 mm. Pasirinkite karščiui atsparią ir izoliuotą darbo paviršiaus medžiagą (mediena ir panaši pluoštinė ar higroskopinė medžiaga negali būti naudojama kaip darbo paviršiaus medžiaga, nebent būtų impregnuota), kad išvengtumėte elektros smūgio ir didesnės deformacijos, kurią sukelia kaitvietės šilumos spinduliavimas. Kaip parodyta toliau:

⚠ Pastaba. Saugus atstumas tarp kaitlentės šonų ir stalviršio vidinių paviršių turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.

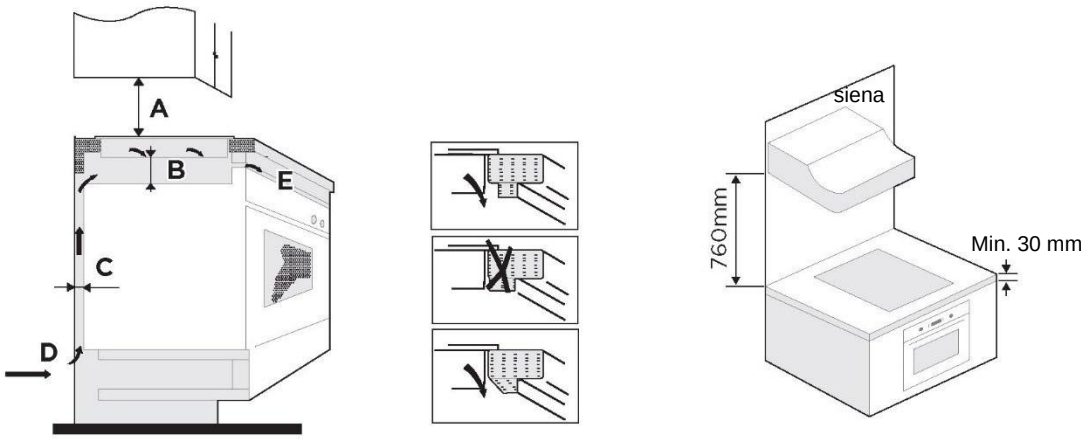


Min. 3 mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	G (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	Min. 50	Min. 50	Min. 50	Min. 50	Min. 3 mm

Įsitikinkite, kad visomis aplinkybėmis indukcinė kaitlentė gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos neuždengtos. Įsitikinkite, kad indukcinė kaitlentė yra geros būklės. Kaip parodyta toliau:

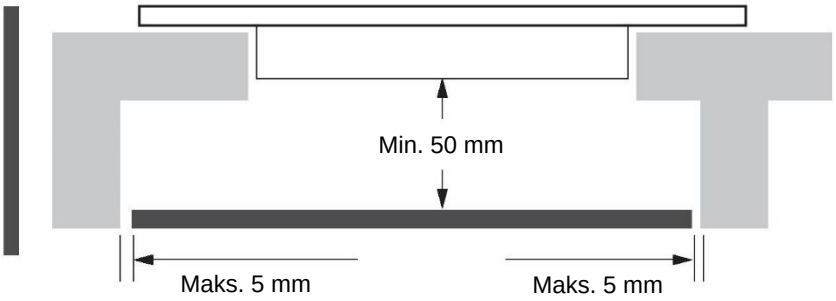
⚠ Pastaba. Saugus atstumas tarp kaitrinės plokštės ir virš jos esančios spintelės turi būti bent 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Oro įleidimas	Oro išleidimas, 5 mm

ĮSPĖJIMAS. Užtikrinkite pakankamą vėdinimą

Įsitikinkite, kad indukcinė kaitlentė gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos neuždengtos. Kad išvengtumėte netyčinio prisilietimo prie perkaitusio kaitlentės dugno ar netikėto elektros smūgio darbo metu, mažiausiai 50 mm atstumu nuo kaitlentės dugno būtina įkišti medinį įdėklą ir jį prisukti. Laikykitės toliau pateiktų reikalavimų.



⚠ Kaitlentės išorėje yra ventiliacijos angos. PRIVALOTE užtikrinti, kad įstačius kaitlentę į vietą, stalviršis neblokuotų šių angų.

⚠
- Žinokite, kad klijai, jungiantys plastikinę ar medinę medžiagą su baldais, turi atlaikyti ne žemesnę kaip 150 ºC temperatūrą, antraip plokštė gali atsiklijuoti.
- Galinė sienelė, gretimi ir aplinkiniai paviršiai turi atlaikyti 90 ºC temperatūrą.

Prieš montuodami kaitlentę, įsitikinkite, kad:

- Darbinis paviršius yra lygus ir horizontalus, jokie konstrukciniai elementai netrukdo erdvės poreikiams.
- Darbinis paviršius pagamintas iš karščiui atsparios ir izoliuotos medžiagos.
- Jei kaitlentė montuojama virš orkaitės, orkaitėje yra įmontuotas aušinimo ventiliatorius.
- Įrengus prietaisas atitiktų visus atstumų reikalavimus ir galiojančius standartus bei taisykles.
- Į nuolatinę elektros instaliaciją įmontuotas tinkamas išjungiklis, užtikrinantis visišką išjungimą iš elektros tinklo, o jo montavimas ir vieta atitinka vietines elektros instaliacijos taisykles ir nuostatas.
  Išjungiklis turi būti patvirtinto tipo ir turėti 3 mm oro tarpą tarp kontaktų visuose poliuose (arba visuose aktyviuosiuose [faziniuose] laidininkuose, jei vietos elektros instaliacijos taisyklės leidžia tokį reikalavimų variantą).
- Sumontavus kaitlentę, išjungiklis bus lengvai prieinamas klientui.
- Jei abejojate dėl montavimo, pasikonsultuokite su vietos statybos institucijomis ir peržiūrėkite įstatymus.
- Sienų paviršiams aplink kaitlentę naudokite karščiui atsparią ir lengvai valomą apdailą (pvz., keramines plyteles).

Sumontavę kaitlentę įsitikinkite, kad:

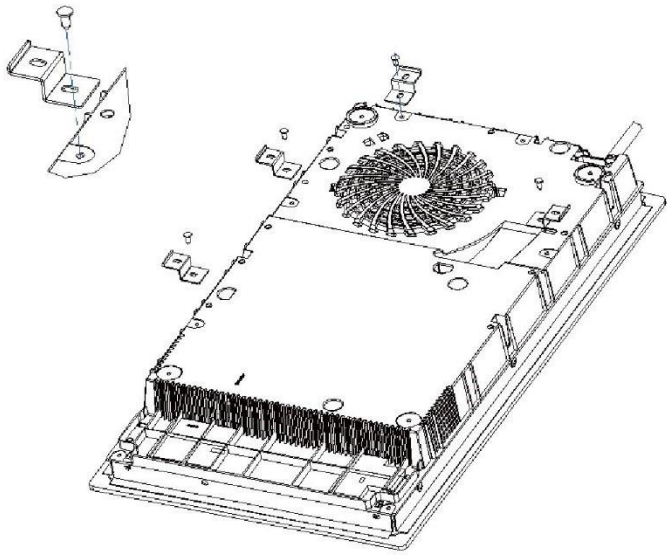
- Maitinimo kabelis nepasiekiamas per spintelių dureles ar stalčius.
- Užtikrintas pakankamas šviežio oro srautas iš spintelių išorės į kaitlentės pagrindą.
- Jei kaitlentė montuojama virš stalčiaus ar spintelės, po kaitlentės pagrindu įrengtas šilumos barjeras.
- Išjungiklis yra lengvai pasiekiamas klientui.

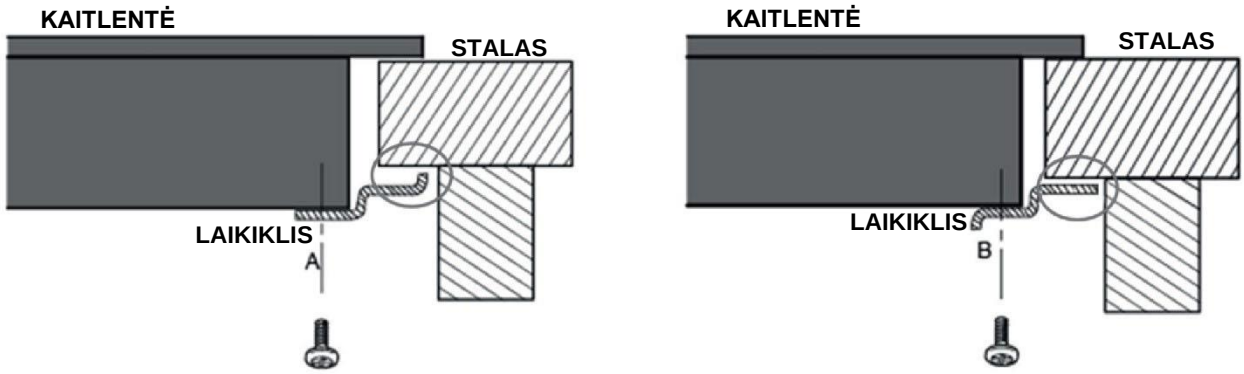
Prieš pritvirtinant laikiklius

Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę). Iš kaitlentės išsikišusių valdiklių stipriai nespauskite.

Laikiklių padėties reguliavimas

Įstatę kaitlentę pritvirtinkite ją prie darbinio paviršiaus, prisukdami 4 laikiklius prie kaitlentės korpuso dugno (žr. paveikslėlį).
Sureguliuokite laikiklių padėtį, kad atitiktų skirtingą stalviršio storį.





⚠ Sumontavus laikikliai jokiomis aplinkybėmis negali liestis su vidiniais stalviršio paviršiais (žr. paveikslėlį).

DĖMESIO

1. Indukcinę kaitlentę turi montuoti kvalifikuoti darbuotojai arba technikai. Jūsų paslaugoms turime specialistų. Nebandykite to daryti patys.
2. Kaitlentės negalima montuoti tiesiai virš indaplovės, šaldytuvo, šaldiklio, skalbimo mašinos ar drabužių džiovyklės, nes drėgmė gali pažeisti kaitlentės elektroniką.
3. Indukcinė kaitlentė turi būti įrengta taip, kad būtų užtikrintas geresnis šilumos spinduliavimas ir padidintas jos patikimumas.
4. Siena ir indukcinė kaitinimo zona virš stalviršio turi atlaikyti karštį.
5. Plokštės sluoksniai ir klijai turi būti atsparūs karščiui, kad būtų išvengta pažeidimų.
6. Nenaudokite garinio valytuvo.

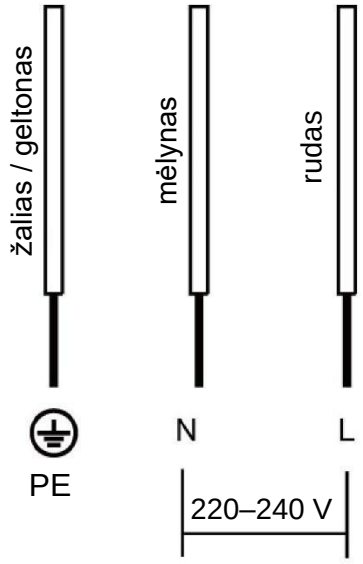
Kaitlentės įjungimas į maitinimo tinklą

⚠ Šią kaitlentę prie elektros tinklo turi prijungti tik atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
Prieš prijungdami kaitlentę prie elektros tinklo, patikrinkite, ar:
1. Buitinė elektros instaliacija yra tinkama kaitlentės vartojamajai galiai.
2. Įtampa atitinka techninių duomenų lentelėje nurodytą vertę.
3. Maitinimo kabelio skersmuo atitinka techninių duomenų lentelėje nurodytą apkrovą.

Norėdami prijungti kaitlentę prie elektros tinklo, nenaudokite adapterių, reduktorių ar šakotuvų, nes jie gali perkaisti ir sukelti gaisrą.
Maitinimo kabelis neturi liesti jokių karštų dalių ir turi būti pravestas taip, kad jo temperatūra nė viename taške neviršytų 75 °C.

⚠ Pasitarkite su elektriku, ar namų elektros instaliacijos sistema tinka jos nekeičiant.
Bet kokius pakeitimus turi atlikti kvalifikuotas elektrikas.

Maitinimo šaltinis turi būti prijungtas pagal atitinkamą standartą arba su vienpoliu grandinės pertraukikliu.
Prijungimo būdas parodytas toliau.



- Jei kabelis yra pažeistas arba turi būti pakeistas, šią operaciją turi atlikti garantinis atstovas su tam skirtais įrankiais, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
- Jei prietaisas jungiamas tiesiai į elektros tinklą, turi būti sumontuotas daugiapolis grandinės pertraukiklis su mažiausiai 3 mm anga tarp kontaktų.
- Montuotojas turi užtikrinti, kad elektros jungtis būtų tinkamai prijungta ir atitiktų saugos taisyklių reikalavimus.
- Kabelio negalima sulenkti arba suspausti.
- Kabelį turi reguliariai tikrinti ir pakeisti tik įgalioti technikai.
- Geltonas / žalias maitinimo kabelio laidas turi būti prijungtas prie maitinimo šaltinio ir prietaiso įžeminimo gnybtų.
- Gamintojas neprisiima atsakomybės už jokius nelaimingus atsitikimus, kylančius naudojant prietaisą, kuris nėra prijungtas prie įžeminimo, arba dėl netinkamo įžeminimo tęstinumo.
- Jei prietaisas turi kištukinį lizdą, jis turi būti sumontuotas taip, kad jį būtų galima pasiekti.

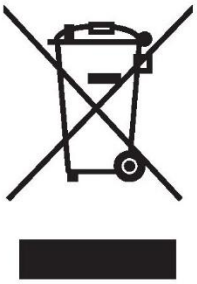
⚠ Sumontavus kaitlentės dugno paviršius ir maitinimo laidas turi būti nepasiekiami.

IŠMETIMAS IR PERDIRBIMAS

Svarbūs aplinkos apsaugos nurodymai

Atitiktis EEĮ atliekų direktyvai ir atliekų šalinimas:
Šis gaminys atitinka ES EEĮA direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEĮA) klasifikavimo simboliu.

Šis simbolis rodo, kad pasibaigus šio gaminio eksploatavimo laikui jo negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Naudotas prietaisas turi būti atiduotas perdirbti į oficialų elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekų surinkimo punktą. Norėdami rasti šias surinkimo sistemas, susisiekite su vietos valdžios institucijomis arba pardavėju, iš kurio įsigijote gaminį. Kiekvienas namų ūkis atlieka svarbų vaidmenį perdirbant senus prietaisus ir atgaunant jiems panaudotas žaliavas. Tinkamas naudotų prietaisų išmetimas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.



Atitikimas RoHS direktyvai

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje.

Informacija apie pakuotę

Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus.
Pakavimo medžiagų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis. Nugabenkite jas į vietos valdžios institucijų įsteigtus pakavimo medžiagų surinkimo punktus.



SATURS

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI----------2
SPECIFIKĀCIJAS ----------7
PRODUKTA PĀRSKATS ----------8
LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI ---------- 10
ĀTRĀS SĀKŠANAS CEĻVEDIS ---------- 18
TĪRĪŠANA UN APKOPE ---------- 20
PROBLĒMU NOVĒRŠANA ---------- 21
UZSTĀDĪŠANA---------- 24
UTILIZĀCIJA UN PĀRSTRĀDE---------- 28

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Paredzētā lietošana

Tālāk norādītās drošības vadlīnijas ir paredzētas, lai novērstu neparedzētus riskus vai bojājumus, ko izraisa nedroša vai nepareiza ierīces ekspluatācija. Pēc piegādes, lūdzu, pārbaudiet iepakojumu un ierīci, lai pārliecinātos, vai viss ir neskarts un darbojas droši. Ja konstatējat bojājumus, lūdzu, sazinieties ar mazumtirgotāju vai izplatītāju. Lūdzu, ņemiet vērā, ka ierīces modifikācijas vai pārveidojumi nav atļauti drošības apsvērumu dēļ. Neatbilstoša lietošana var izraisīt apdraudējumu un garantijas anulēšanu.

Simbolu skaidrojums



Bīstami
Šis simbols norāda, ka īpaši viegli uzliesmojoša gāze apdraud cilvēku dzīvību un veselību.



Brīdinājums par elektrisko spriegumu
Šis simbols norāda, ka spriegums apdraud cilvēku dzīvību un veselību.



Brīdinājums
Signālvārds norāda uz apdraudējumu ar vidēju riska līmeni, kas nenovēršanas gadījumā var izraisīt nāvi vai smagas traumas.



Uzmanību!
Signālvārds norāda uz apdraudējumu ar zemu riska līmeni, kas nenovēršanas gadījumā var izraisīt nelielas vai vidējas traumas.



Piesardzīgi!
Signālvārds norāda uz svarīgu informāciju (piemēram, īpašuma bojājumiem), bet ne bīstamību.



Ievērojiet norādījumus
Šis simbols norāda, ka servisa tehniķim ir jārīkojas ar šo ierīci un jāveic tās apkope tikai atbilstoši lietošanas instrukcijām.

Pirms ierīces lietošanas / nodošanas ekspluatācijā uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un glabājiet to uzstādīšanas vietas vai ierīces tiešā tuvumā vēlākai lietošanai!

DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

Jūsu drošība mums ir svarīga. Lūdzu izlasiet šo informāciju pirms plīts virsmas lietošanas.

UZSTĀDĪŠANA

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Svarīgs un obligāts ir savienojums ar labu elektroinstalācijas zemējuma sistēmu.
- Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Sagriešanās risks

- Uzmanieties — paneļa malas ir asas.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

- Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- Uz šīs ierīces nekad nedrīkst novietot uzliesmojošus materiālus vai produktus.
- Lūdzu, nodrošiniet šīs informācijas pieejamību personai, kura atbild par ierīces uzstādīšanu, jo tādējādi var samazināt uzstādīšanas izmaksas.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, šī ierīce jāuzstāda atbilstoši šiem uzstādīšanas norādījumiem.
- Šo ierīci drīkst pareizi uzstādīt un iezemēt tikai atbilstoši kvalificēta persona.
- Šī ierīce ir jāsavieno ar ķēdi, kurā ir iebūvēts izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektropadeves.
- Ja ierīce netiek pareizi uzstādīta, var tikt anulētas garantijas vai atbildības prasības.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

- Ja barošanas vads ir bojāts, to drīkst nomainīt ražotājs, tā klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita kvalificēta persona, lai izvairītos no bīstamības.
- BRĪDINĀJUMS! Ja virsma ir saplaisājusi, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena,izslēdziet ierīci, ja tai ir stikla-keramikas vai līdzīga materiāla plīts virsmas, kas aizsargā strāvu vadošās daļas
- Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- BRĪDINĀJUMS! Ugunsbīstamība: neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
- BRĪDINĀJUMS! Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un var izraisīt aizdegšanos. NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai nedegošu segu.

EKSPLUATĀCIJA UN APKOPE

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Negatavojiet ēdienu uz saplīsušas vai saplaisājušas plīts virsmas. Ja plīts virsma saplīst vai saplaisā, nekavējoties atslēdziet ierīci no strāvas padeves (sienas slēdža) un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
- Pirms tīrīšanas un apkopes atslēdziet plīts virsmu pie sienas.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Apdraudējums veselībai

- Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem.
- Tomēr personām ar sirds elektrokardiostimulatoriem vai citiem elektriskiem implantiem (piemēram, insulīna sūkņiem) pirms šīs ierīces lietošanas ir jākonsultējas ar ārstu vai implantu ražotāju, lai pārliecinātos, vai elektromagnētiskais lauks neietekmēs viņu implantus.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir letāla trauma.

Karstas virsmas bīstamība

- Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas sakarst pietiekami, lai apdedzinātos.
- Neļaujiet saskarties ar indukcijas stiklu ķermenim, apģērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.

- Neļaujiet bērniem atrasties tuvumā.
- Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām.
- Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā.
- Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.

Sagriešanās risks

- Ja drošības pārsegs ir atvilkts, tiek atsegts plīts virsmas skrāpja asais asmens ir atklāts. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

- Lietošanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Pārvārīšanās gadījumā veidojas dūmi un taukainas šļakatas, kas var aizdegties.
- Nekad neizmantojiet ierīci kā darba vai glabāšanas virsmu.
- Nekad neatstājiet uz ierīces nekādus priekšmetus vai piederumus.
- Nenovietojiet un neatstājiet ierīces tuvumā magnētiskus priekšmetus (piemēram, kredītkartes, atmiņas kartes) vai elektroniskas ierīces (piemēram, datorus, MP3 atskaņotājus), jo tos var ietekmēt ierīces elektromagnētiskais lauks.
- Nekad neizmantojiet ierīci telpas sildīšanai vai apsildei.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet gatavošanas zonas un plīts virsmu, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (proti, izmantojot skārienvadības). Gatavošanas zonu izslēgšanā nepaļaujieties uz pannu noteikšanas funkciju, tās noņemot.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci, kā arī sēdēt, stāvēt vai kāpt uz tās.
- Neglabājiet bērniem interesējošus priekšmetus skapjos virs ierīces. Kāpjot uz plīts virsmas, bērni var gūt smagas traumas.
- Neatstājiet bērnus vienus vai bez uzraudzības ierīces izmantošanas vietā.
- Bērnus un personas ar invaliditāti, kas ierobežo viņu spēju lietot ierīci, par tās izmantošanu ir jāinstruē atbildīgai un kompetentai personai. Instruktoram jābūt pārliecinātam, ka viņi var lietot ierīci, neapdraudot sevi vai apkārtējo vidi.
- Nelabojiet un nemainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visa pārējā apkope jāveic kvalificētam tehniķim.
- Nelieciet un nemetiet uz plīts virsmas smagus priekšmetus.
- Nestāviet uz plīts virsmas.
- Neizmantojiet pannas ar robainām malām un nevelciet pannas pār indukcijas stikla virsmu, jo tā var saskrāpēt stiklu.

- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet skrāpjus un citus spēcīgi abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt indukcijas stiklu.
- Šī ierīce ir paredzēta mājsaimniecības un līdzīgiem lietojumiem, piemēram:
  - personāla virtuves zonām veikalos, birojos un citās darba vietās;
  - lauku mājās;
  - klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās dzīvošanai paredzētās vietās;
  - lietošanai vidē, kur tiek piedāvāta naktsmītne un brokastis.
- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst.
- Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.
- Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.

Apsveicam ar jaunās keramiskās plīts virsmas iegādi.
Iesakām veltīt laiku šīs instrukcijas/uzstādīšanas rokasgrāmatas izlasīšanai, lai pilnībā izprastu, kā to pareizi uzstādīt un lietot. Par uzstādīšanu lasiet uzstādīšanas sadaļā.
Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus drošības norādījumus un saglabājiet šo instrukciju/uzstādīšanas rokasgrāmatu turpmākām uzziņām.

SPECIFIKĀCIJAS

Gatavošanas plīts virsma	**CID 30/1**
Gatavošanas zonas	2 zonas
Padeves spriegums	220–240 V/50 Hz vai 60 Hz
Instalētā elektroenerģija	3500 W
Produkta izmēri: D×P×A (mm)	288×520×59
Iebūvēšanas izmēri A×B (mm)	268×500

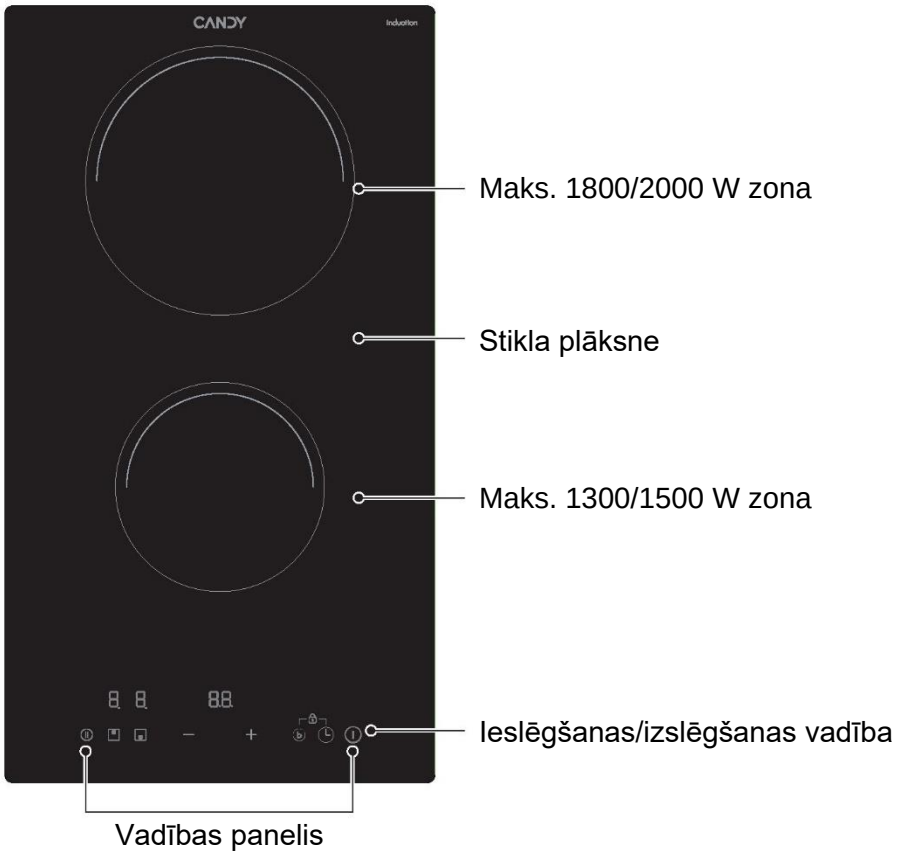
Svars un izmēri ir aptuveni. Tā kā mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus produktus, varam mainīt specifikācijas un konstrukciju bez iepriekšēja brīdinājuma.

	Simbols	**Vērtība**	**Vienība**
Modeļa identifikācija	-	CID 30/1	
Plīts virsmas veids	-	Iebūvējama plīts virsma	
Gatavošanas zonu un/vai zonu skaits	-	2 zonas	
Sildīšanas tehnoloģija (indukcijas gatavošanas zonas un gatavošanas zonas, izstarojošās gatavošanas zonas, vienlaidu plāksnes)	-	Indukcijas gatavošanas zonas	
Apļveida gatavošanas zonām vai laukumiem: katras elektriski apsildāmās gatavošanas zonas lietderīgās virsmas diametrs, kas noapaļots līdz tuvākajiem 5 mm	Ø	1 zona: 16,0 2. zona: 18,0	cm
Gatavošanas zonām vai laukumiem, kas nav apļveida: katras elektriski apsildāmās gatavošanas zonas lietderīgās virsmas diametrs, kas noapaļots līdz tuvākajiem 5 mm	G, P	Neattiecas	cm
Enerģijas patēriņš gatavošanas zonai vai laukumam, aprēķināts uz kg	EK elektriskā ēdiena gatavošana	1. zona: 194,4 2. zona: 183,7	Wh/kg
Enerģijas patēriņš plīts virsmai, aprēķināts uz kg	EK elektriskā plīts virsma	189,1	Wh/kg

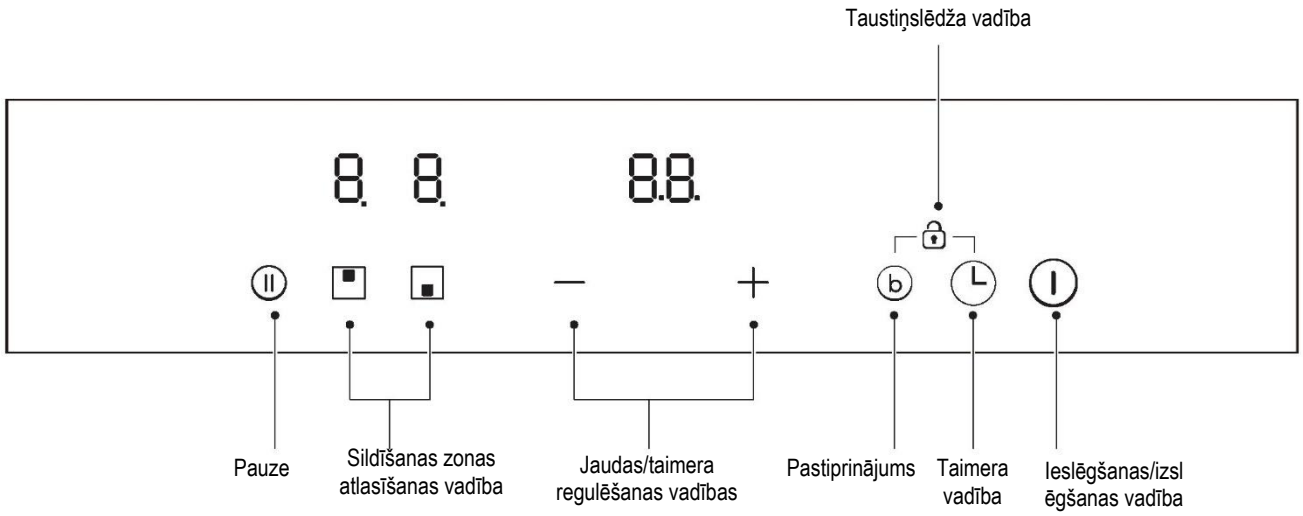
Dati noteikti saskaņā ar standartu EN 60350-2 un Komisijas Regulām (ES) Nr. 66/2014.

PRODUKTA PĀRSKATS

Skats no augšas



Vadības panelis

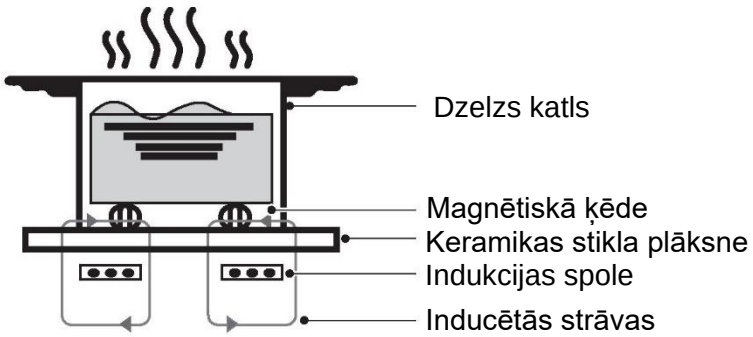


PIEZĪME

Visiem šīs rokasgrāmatas attēliem ir tikai paskaidrojuma raksturs. Ja pastāv neatbilstība starp reālo objektu un ilustrējumu attēlā, primārais ir reālais objekts.

Darbības teorija

Ēdiena gatavošana, izmantojot indukciju, ir droša, progresīva, efektīva un ekonomiska gatavošanas tehnoloģija. Tā darbojas elektromagnētisko vibrāciju ietekmē, ģenerējot siltumu tieši pannā, nevis netieši, proti, sildot stikla virsmu. Stikls sakarst tikai tāpēc, ka to sasilda panna.



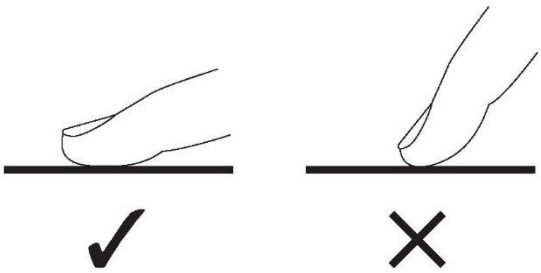
Pirms jaunās indukcijas plīts virsmas lietošanas

- Izlasiet šo ceļvedi, īpaši ņemot vērā sadaļu “Drošības brīdinājumi”.
- Noņemiet aizsargplēvi, kas joprojām var atrasties uz keramiskās plīts virsmas.

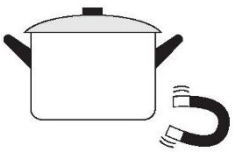
LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Skārienvadība

- Tā kā vadības reaģē uz pieskārienu, nav jāpieliek nekāds spiediens.
- Neizmantojiet pirksta galu, bet spilventiņu.
- Ik reizi, reģistrējot pieskārienu, atskan signāls.
- Pārbaudiet, vai vadības vienmēr ir tīras un sausas un tās nenosedz nekādi priekšmeti (piemēram, kāds piederums vai drāna). Pat plāna ūdens kārtiņa var apgrūtināt vadības ierīču darbību.

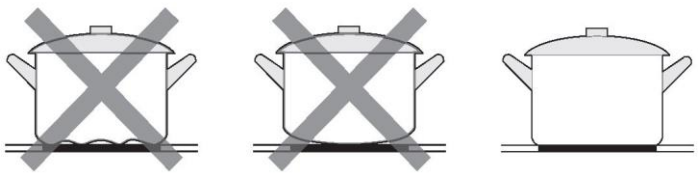


Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle

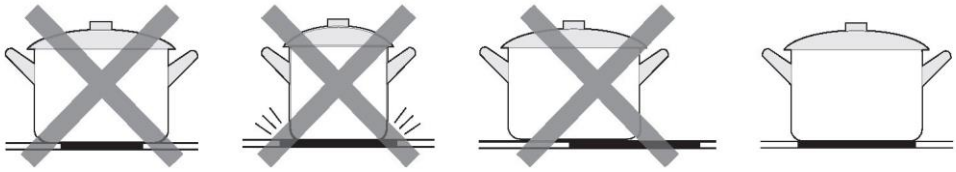


- Izmantojiet tikai ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatne ir piemērota gatavošanai ar indukciju.
  Meklējiet indukcijas simbolu uz iepakojuma vai pannas apakšā.
- Ēdiena gatavošanas trauku piemērotību var pārbaudīt ar magnēta testu.
  Virziet magnētu uz pannas pamatni.
  Ja tas tiek pievilkts, panna ir piemērota indukcijai.
- Ja nav magnēta:
  1. Ielejiet nedaudz ūdens pannā, kuru vēlaties pārbaudīt.
  2. Ja displejā nemirgo U un ūdens uzsilst, panna ir piemērota.
- Nav piemēroti ēdiena gatavošanas trauki, kas ir izgatavoti no tīra nerūsējošā tērauda, alumīnija vai vara bez magnētiskas pamatnes, stikla, koka, porcelāna, keramikas un fajansa.
- Daži katli un pannas tirgū nav piemēroti ēdiena gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas, jo tiem tikai daļa no apakšas ir izgatavota no feromagnētiskā materiāla ar citu materiālu daļām. Šīs zonas var sakarst dažādos līmeņos vai ar mazāku jaudu. Noteiktos gadījumos, kad apakšdaļa ir izgatavota galvenokārt no materiāliem, kas nav feromagnētiski, plīts virsma var neatpazīt pannu un tāpēc neieslēgt gatavošanas zonu.

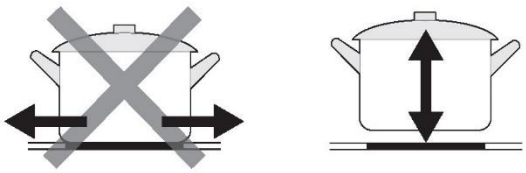
- Neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar robainām malām vai izliektu pamatni.



- Pārbaudiet, vai pannas pamatne ir gluda, novietota līdzeni pret stiklu un ir tādā pašā lielumā kā gatavošanas zona. Izmantojiet pannas, kuru diametrs ir tikpat liels kā atlasītās zonas grafiskais attēls. Izmantojot nedaudz platāku katlu, enerģija tiks izmantota ar maksimālu efektivitāti. Izmantojot mazāku katlu, efektivitāte var būt mazāka par paredzēto. Vienmēr centrējiet pannu gatavošanas zonā.



- Nekad nebīdiet pannas pa keramiskās plīts virsmu, bet noceliet, lai nesaskrāpētu stiklu.



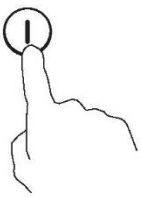
- Gatavošanas zonas ir ierobežotas, automātiski pielāgotas pannas diametram. Tomēr šīs pannas apakšai ir jābūt vismaz ar minimālo diametru atbilstoši attiecīgajai gatavošanas zonai. Lai panāktu vislabāko plīts virsmas efektivitāti, lūdzu, novietojiet pannu gatavošanas zonas centrā.

Ēdiena gatavošanas zona	**Indukcijas trauku pamatnes diametrs**	
	Minimums (mm)	**Minimums (mm)**
160 mm	120	160
180 mm	140	180

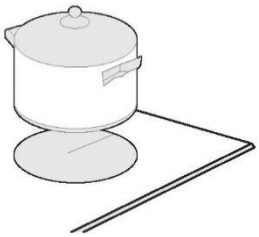
Lietošana

1. Lai sāktu gatavot

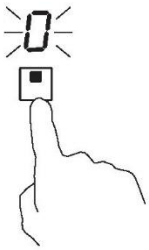
1. Pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas vadībai un paturiet vienu sekundi. Pēc ieslēgšanas vienreiz atskan zummers un visos displejos ir redzams “-” vai “- -”, norādot, ka indukcijas plīts virsma ir pārgājusi gaidstāves režīmā.



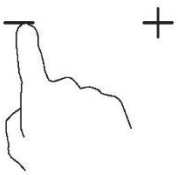
2. Nolieciet piemērotu pannu gatavošanas zonā, kuru vēlaties izmantot.
   - Pārbaudiet, vai pannas apakša un gatavošanas zonas virsma ir tīra un sausa.



3. Pieskaroties sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, mirgo indikators blakus taustiņam.



4. Atlasiet siltuma iestatījumu, pieskaroties vadībai “-” vai “+”.
   - Ja neizvēlaties siltuma iestatījumu 1 minūtes laikā, indukcijas plīts automātiski izslēdzas. Jums būs jāsāk no jauna, veicot 1. darbību.
   - Siltuma iestatījumu var mainīt jebkurā gatavošanas laika brīdī.



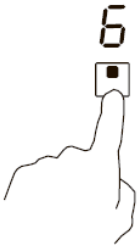
Ja displejs mirgo  pārmaiņus ar siltuma iestatījumu

Tas nozīmē, ka:
- panna nav novietota pareizajā gatavošanas zonā vai
- izmantotā panna nav piemērota ēdiena gatavošanai ar indukciju, vai
- panna ir pārāk maza vai nav pareizi centrēta uz gatavošanas zonas.

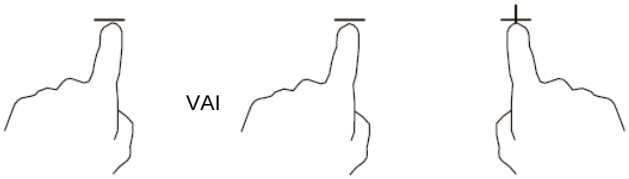
Sildīšana nenotiek, ja gatavošanas zonā nav piemērotas pannas.
Displejs automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm, ja zonā nav novietota piemērota panna.

2. Pabeidziet gatavošanu

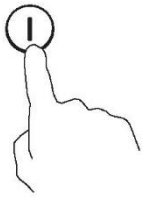
1. Pieskarieties tās sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, kuru vēlaties izslēgt.



2. Izslēdziet gatavošanas zonu, ritinot lejup līdz “0” vai pieskaroties “-” un “+” vadībai kopā. Pārbaudiet, vai displejā ir redzama “0”.



3. Izslēdziet visu plīts virsmu, pieskaroties ieslēgšanas/izslēgšanas vadībai.



4. Uzmanieties no karstām virsmām “H” rāda, kura gatavošanas zona ir pārāk karsta, lai tai pieskartos. Tas pazūd, kad virsma ir atdzisusi līdz drošai temperatūrai. To var izmantot arī kā enerģijas taupīšanas funkciju — ja vēlaties sildīt nākamās pannas, izmantojiet plīti, kas joprojām ir karsta.



3. Vadību bloķēšana

- Varat bloķēt vadības, lai novērstu neparedzētu lietošanu (piemēram, bērniem nejauši ieslēdzot gatavošanas zonas).
- Ja vadības ir bloķētas, tiek atspējotas visas vadības, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas vadību.

Lai bloķētu vadības	
Pieskarieties bloķēšanas vadībai	Taimera indikators rāda “Lo”
Lai vadības atbloķētu	
Pieskarieties bloķēšanas vadībai un brīdi paturiet.	

⚠ Kad plīts virsma ir bloķēšanas režīmā, visas vadības ir atspējotas, izņemot ieslēgšanu/izslēgšanu ⏻, un ārkārtas situācijā indukcijas plīts virsmu vienmēr var izslēgt ar ieslēgšanas/izslēgšanas ⏻ vadību, tomēr nākamajā darbībā ir vispirms jāatbloķē plīts virsma.

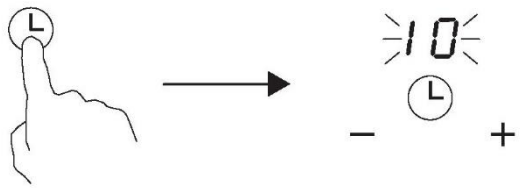
4. Taimera vadība

Taimeri var izmantot divos dažādos veidos:
- to var izmantot kā minūšu skaitītāju. Šādā gadījumā, kad pienāk iestatītais laiks, taimeris neizslēdz nevienu gatavošanas zonu.

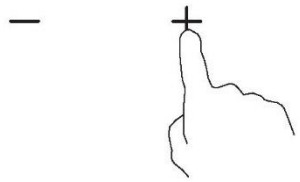
- Varat to iestatīt, lai pēc iestatītā laika izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas. Maksimālais taimeris ir 99 min.

Taimera kā minūšu skaitītāja izmantošana

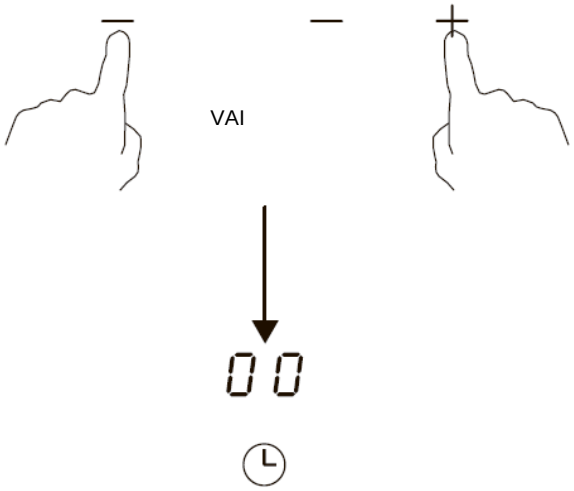
Ja neizvēlaties nevienu gatavošanas zonu
1. Pārbaudiet, vai plīts virsma ir ieslēgta.
   Piezīme: lai varētu izmantot minūšu skaitītāju, jābūt aktīvai vismaz vienai zonai.
2. Pieskarieties taimera vadībai. Sāk mirgot atgādinājuma indikators, bet taimera displejā parādās “10”.



3. Iestatiet laiku, pieskaroties taimera vadībai “-” vai “+”.
   Ieteikums: Pieskarieties taimera vadībai “-” vai “+” vienreiz, lai to samazinātu vai palielinātu par 1 minūti. Pieskarieties un paturiet taimera vadību “-” vai “+”, lai to samazinātu vai palielinātu par 10 minūtēm.



4. Pieskaroties “-” un “+” reizē, tiek atcelts taimeris un minūšu displejā parādās “00”.



5. Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sākas atpakaļskaitīšana. Displejā ir redzams atlikušais laiks, un taimera indikators mirgo 5 sekundes.
   Ja taimera indikatora mirgošanas laikā pieskaras taimera vadībai, tā nekavējoties pārtrauc mirgot.



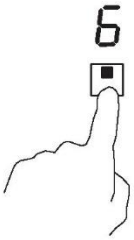
6. Zummers skan 30 sekundes, un taimera indikators rāda “- -”, kad iestatītais laiks ir beidzies.



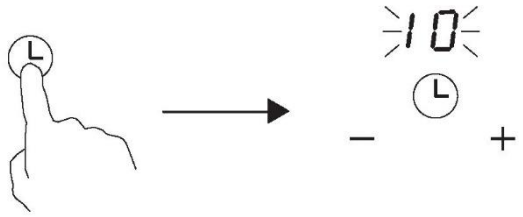
Taimera iestatīšana, lai izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas

Iestatiet vienu zonu

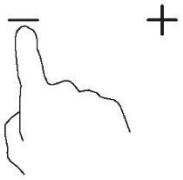
1. Pieskarieties tās sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, kurai vēlaties iestatīt taimeri.



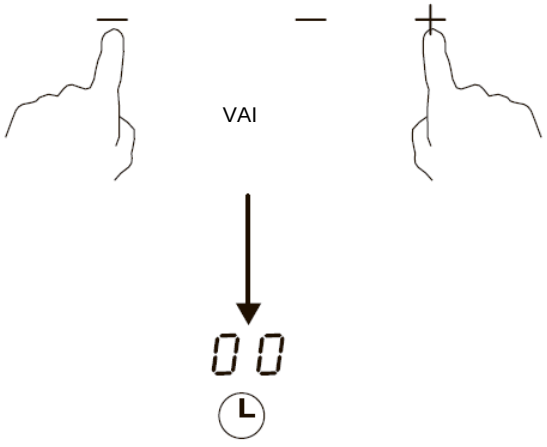
2. Pieskarieties taimera vadībai, un sāks mirgot atgādinājuma indikators, bet taimera displejā parādīsies “10”.



3. Iestatiet laiku, pieskaroties taimera vadībai “-” vai “+”.
   Ieteikums: Pieskarieties taimera vadībai “-” vai “+” vienreiz, lai to samazinātu vai palielinātu par 1 minūti.
   Pieskaroties vadībai “-” vai “+” un paturot, taimeris samazina vai palielina laiku par 10 minūtēm.



4. Pieskaroties “-” un “+” reizē, tiek atcelts taimeris un minūšu displejā parādās “00”.



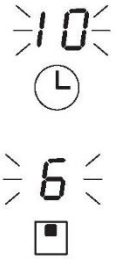
5. Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sākas atpakaļskaitīšana. Displejā ir redzams atlikušais laiks, un taimera indikators mirgo 5 sekundes.
   Ja taimera indikatora mirgošanas laikā pieskaras taimera vadībai, tā nekavējoties pārtrauc mirgot.

6. Kad gatavošanas taimeris beidzas, atbilstīgā gatavošanas zona automātiski izslēdzas.



PIEZĪME

Iedegas sarkanais punkts blakus jaudas līmeņa indikatoram, norādot, ka zona ir izvēlēta.

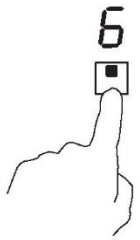


⚠ Otra gatavošanas zona turpina darboties, ja tās ir ieslēgtas iepriekš.

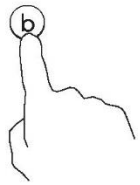
5. Pastiprinājuma funkcijas izmantošana

Pastiprinājuma funkcijas aktivizēšana

1. Pieskaroties sildīšanas zonas vadībai.

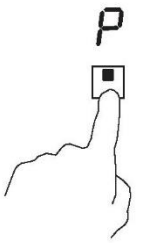


2. Pieskaroties pastiprinājuma vadībai. Pārbaudiet, vai displejā ir redzams “p”.

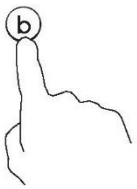


Pastiprinājuma funkcijas atcelšana

1. Pieskarieties tās sildīšanas zonas vadībai, kurai vēlaties atcelt pastiprinājuma funkciju.



2. Izslēdziet gatavošanas zonu, pieskaroties pastiprinājuma vadībai. Pārbaudiet, vai displejā ir redzama “0”.



- Funkcija var darboties jebkurā gatavošanas zonā.
- Gatavošanas zona atgriežas uz sākotnējo iestatījumu pēc 5 minūtēm.
- Ja sākotnējais siltuma iestatījums ir 0, tas pēc 5 minūtēm atgriežas uz 9.

6. Pauzes režīms

- Varat apturēt sildīšanu, nevis izslēgt plīts virsmu.
- Atverot režīmu Pauze, tiek atspējotas visas vadības, izņemot ieslēgšanu/izslēgšanu.

Lai atvērtu pauzes režīmu	
Pieskarieties taustiņam “Pauze”.	Visā indikatorā būs redzams “||”.
Lai izietu no pauzes režīma	
Vēlreiz pieskarieties taustiņam “Pauze”.	

⚠ Kad plīts virsma ir pauzes režīmā, visas vadības ir atspējotas, izņemot ieslēgšanu/izslēgšanu ⏻, un ārkārtas situācijā indukcijas plīts virsmu vienmēr var izslēgt ar ieslēgšanas/izslēgšanas ⏻ vadību. Neizejot no pauzes režīma, plīts virsma izslēdzas pēc 10 minūtēm.

7. Noklusējuma darbības laiki

Automātiskā izslēgšanās ir indukcijas plīts virsmas drošības aizsargfunkcija. Tā automātiski izslēdzas, ja kādreiz aizmirstat izslēgt gatavošanu. Noklusējuma darba laiki dažādiem jaudas līmeņiem ir redzami nākamajā tabulā.

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Noklusējuma darba taimeris (stundas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Pēc katla noņemšanas indukcijas plīts virsma var nekavējoties pārtraukt sildīšanu, un plīts virsma automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.

⚠ Cilvēkiem ar sirdsdarbības stimulatoru pirms šīs ierīces lietošanas ir jākonsultējas ar savu ārstu.

ĀTRĀS SĀKŠANAS CEĻVEDIS

⚠ Cepiet uzmanīgi, jo eļļa un tauki ļoti ātri uzkarst, it īpaši, ja izmantojat PowerBoost režīmu. Īpaši augstā temperatūrā eļļa un tauki spontāni aizdegas, un tas izraisa nopietnu ugunsbīstamību.

Padomi ēdiena gatavošanai

- Kad ēdiens sasniedz vārīšanās temperatūru, samaziniet temperatūras iestatījumu.
- Vāka izmantošana saīsina gatavošanas laiku un ietaupa enerģiju, saglabājot siltumu.
- Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
- Sāciet gatavot ar augstu iestatījumu un samaziniet iestatījumu, kad ēdiens ir uzsilis.

Rīsu gatavošana, sutināšana

- Sutināšana notiek zem vārīšanās temperatūras — apmēram 85 °C temperatūrā, kad burbuļi ik pa laikam paceļas līdz gatavojamā šķidruma virsmai. Tā ir gardu zupu un maigu sautējumu atslēga, jo garšas attīstās, nepārvārot ēdienu. Arī mērces uz olu bāzes un ar miltiem sabiezinātas mērces jāgatavo zem vārīšanās temperatūras.
- Dažiem uzdevumiem, tostarp rīsu gatavošanai ar absorbcijas metodi, var būt nepieciešams iestatījums, kas ir augstāks par zemāko, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek pareizi pagatavots ieteicamajā laikā.

Steika apcepšana

Lai pagatavotu sulīgus, garšīgus steikus:
1. Pirms gatavošanas nostādiniet gaļu istabas temperatūrā apmēram 20 minūtes.
2. Uzsildiet smagu cepešpannu.
3. Ieberzējiet eļļu abās steika pusēs. Ielejiet nedaudz eļļas karstā pannā un pēc tam nolieciet gaļu uz karstās pannas.
4. Pagrieziet steiku tikai vienreiz gatavošanas laikā. Precīzais gatavošanas laiks ir atkarīgs no steika biezuma un tā, cik izceptu to vēlaties. Laiks var atšķirties — no 2 līdz 8 minūtēm katrai pusei. Piespiediet steiku, lai novērtētu, cik tas gatavs — jo stingrāks tas šķiet, jo “labāk pagatavots”.
5. Atstājiet steiku uz dažām minūtēm uz silta šķīvja, lai tas pirms pasniegšanas atslābinātos un kļūtu maigs.

Cepšanai maisot

1. Izvēlieties ar keramiku saderīgu vokpannu vai lielu cepešpannu.
2. Sagatavojiet visas sastāvdaļas un aprīkojumu. Cepšanai maisot jābūt ātrai. Ja gatavojat lielu daudzumu, gatavojiet ēdienu vairākās mazākās partijās.
3. Nedaudz uzkarsējiet pannu un ielejiet tajā divas ēdamkarotes eļļas.
4. Vispirms pagatavojiet gaļu, nolieciet to malā un uzturiet siltu.
5. Apcepiet dārzeņus maisot. Kad tie ir karsti, bet joprojām kraukšķīgi, pagrieziet gatavošanas zonu uz zemāku iestatījumu, atkal ievietojiet pannā gaļu un pievienojiet mērci.
6. Viegli samaisiet sastāvdaļas, lai nodrošinātu, ka tās ir uzsildītas.
7. Pasniedziet nekavējoties.

Nelielu priekšmetu noteikšana

- Ja uz plīts virsmas ir atstāta nepiemērota izmēra vai nemagnētiska panna (piemēram, no alumīnija) vai kāds cits neliels priekšmets (piemēram, nazis, dakša vai atslēga), plīts virsma automātiski pāriet gaidstāves režīmā pēc 1 minūtes. Ventilators turpinās gatavošanu uz indukcijas plīts virsmas vēl 1 minūti.

Siltuma iestatījumi

Tālāk norādītie iestatījumi ir tikai vadlīnijas. Precīzais iestatījums ir atkarīgs no vairākiem faktoriem, tostarp ēdiena gatavošanas traukiem un gatavošanas apjoma. Eksperimentējiet ar indukcijas plīts virsmu, lai atrastu sev piemērotākos iestatījumus.

Siltuma iestatījums	Piemērotība
1–2	• saudzīga sildīšana nelielam ēdiena daudzumam • šokolādes un sviesta kausēšana, pārtika, kas ātri sadeg • maiga sutināšana • lēna sildīšana
3–4	• atkārtota uzsildīšana • ātra sutināšana • rīsu gatavošana
5–6	• pankūkas
7–8	• sautēšana • makaronu gatavošana
9	• cepšana maisot • apcepšana • zupas uzvārīšana • ūdens vārīšana

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Ko?	Kā?	Svarīgi!
Ikdienas netīrumi uz stikla (pirkstu nospiedumi, zīmes, traipi, ko atstājis ēdiens, vai uz stikla izlijušas vielas, kas nav cukurs)	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Uzklājiet plīts virsmas tīrīšanas līdzekli, kamēr stikls vēl ir silts (bet ne karsts!) 3. Noskalojiet un noslaukiet ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Atkal ieslēdziet plīts virsmu.	• Ja plīts virsmai ir izslēgta strāvas padeve, nav norādes par “karstu virsmu”, bet gatavošanas zona joprojām var būt karsta! Rīkojieties īpaši piesardzīgi. • Spēcīgai tīrīšanai izmantojami skrāpji, daži neilona skrāpji un raupji/abrazīvi tīrīšanas līdzekļi var saskrāpēt stiklu. Vienmēr izlasiet etiķeti, lai pārbaudītu tīrīšanas līdzekļa vai skrāpja piemērotību. • Nekad neatstājiet tīrīšanas pārpalikumus uz plīts virsmas, lai tie neiekrāsotu stiklu.
Uz stikla ir pārplūdes, izkusušas vielas un karsta cukura šļakatas	Nekavējoties noņemiet tos ar zivs šķēli, paletes nazi vai skuvekļa asmens skrāpi, kas ir piemērots keramikas stikla plīts virsmām, bet uzmanieties no karstām gatavošanas zonas virsmām: 1. Izslēdziet plīts virsmu pie sienas. 2. Turiet asmeni vai piederumu 30° leņķī un noskrāpējiet netīrumus vai šļakstus uz vēsu plīts virsmas vietu. 3. Netīrumus un šļakatas noņemiet ar trauku drānu vai papīra dvieli. 4. Veiciet iepriekš aprakstītās sadaļas “Ikdienas netīrumi uz stikla” 2.-4. darbību.	• Pēc iespējas ātrāk notīriet kausējumu un cukurotas pārtikas vai pārvārījušos vielu radītos traipus. Ja tie paliek uz stikla un atdziest, tad var būt grūti noņemami vai pat neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Sagriešanās risks: kad drošības pārsegs ir ievilkts, skrāpja asmens ir ļoti ass. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
Šļakatas uz skāriena vadībām	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Iemērciet šļakstus 3. Noslaukiet skārienvadības zonu ar tīru, mitru sūkli vai drānu. 4. Noslaukiet zonu pilnīgi sausu ar papīra dvieli. 5. Atkal ieslēdziet plīts virsmu.	• Plīts virsma var atskaņot signālu un izslēgties, un skāriena vadības var nedarboties, kamēr uz tām ir šķidrums. Pirms plīts virsmas ieslēgšanas noteikti noslaukiet skāriena vadības zonu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ierīces darbības laikā var rasties kļūdas un darbības traucējumi. Nākamajās tabulās ir norādīti iespējamie cēloņi un piezīmes kļūdas ziņojuma vai darbības traucējumu novēršanai. Ieteicams rūpīgi izlasīt nākamās tabulas, lai ietaupītu laiku un naudu, kas var būt jāmaksā, zvanot uz servisa centru.

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
Plīts virsmu nevar ieslēgt.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai keramikas plīts virsma ir savienota ar energoapgādi un ieslēgta. Pārbaudiet, vai jūsu mājoklī vai teritorijā nav elektroapgādes traucējumu. Ja viss ir pārbaudīts un problēma joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadības. Norādījumus skatiet sadaļā “Keramiskās plīts virsmas izmantošana”.
Skārienvadības ierīces ir grūti darbināt.	Virs vadībām var būt maza ūdens kārtiņa vai, pieskaroties vadībām, iespējams, izmantojat pirksta galu.	Pārbaudiet, vai skāriena vadības zona ir sausa, un, pieskaroties vadībām, izmantojiet pirksta spilventiņu.
Stikls tiek saskrāpēts.	Ēdiena gatavošanas trauki ar raupjām malām. Izmantots nepiemērots, abrazīvs skrāpis vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni. Skatiet sadaļu “Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle”. Skatiet sadaļu “Apkope un tīrīšana”.
Dažas pannas sprakšķ vai klikšķ.	To var izraisīt gatavošanas trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tā ir normāla parādība ēdiena gatavošanas traukiem un neliecina par kļūmi.
Indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto augstā temperatūrā.	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli, bet, samazinot siltuma iestatījumu, troksnim vajadzētu samazināties vai pilnībā izzust.
Ventilatora troksnis, kas nāk no indukcijas plīts virsmas.	Indukcijas plīts virsmā ir iebūvēts dzesēšanas ventilators, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc indukcijas plīts izslēgšanas.	Tas ir normāli, un nekas nav jādara. Ventilatora darbības laikā neatslēdziet strāvas padevi indukcijas plīts virsmai no sienas.
Pannas nesakarst un neparādās displejā.	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai. Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi uz tās centrēta.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Skatiet sadaļu “Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle”. Centrējiet pannu un pārbaudiet tās pamatnes atbilstību gatavošanas zonas izmēriem.
Indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona ir negaidīti izslēgusies, atskan signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas taimera displejā).	Tehniska kļūme.	Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atslēdziet indukcijas plīts virsmu no sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.

Kļūmju displejs un pārbaude

Indukcijas plītij ir pašdiagnostikas funkcija. Ar šo testu tehniķis var pārbaudīt vairāku komponentu darbību, neizjaucot plīts virsmu un to nenoņemot no darba virsmas.

1. Kļūmes, kas rodas, klientam lietojot plīts virsmu, kods un risinājums

Kļūmes kods	Problēma	Risinājums
	Nav automātiskās atkopšanas	
E1	Keramikas plāksnes temperatūras sensora kļūme — pārtraukta ķēde.	Pārbaudiet savienojumu vai nomainiet keramikas plāksnes temperatūras sensoru.
E2	Keramiskās plāksnes temperatūras sensora kļūme — īssavienojums.	
E7	Keramikas plāksnes temperatūras sensora kļūme	
C1	Augsta keramikas plāksnes sensora temperatūra.	Pagaidiet, līdz keramikas plāksnes temperatūra atgriežas normālās robežās. Lai restartētu ierīci, pieskarieties pogai “Ieslēgt/izslēgt”.
E3	IGBT atteices temperatūras sensors — pārtraukta ķēde.	Nomainiet barošanas plati.
E4	IGBT atteices temperatūras sensors — īssavienojums	
C2	Augsta IGBT temperatūra.	Pagaidiet, līdz IGBT temperatūra atgriežas normālās robežās. Lai restartētu ierīci, pieskarieties pogai “Ieslēgt/izslēgt”. Pārbaudiet, vai ventilators darbojas vienmērīgi; pretējā gadījumā nomainiet ventilatoru.
EL	Barošanas spriegums ir zem nominālā.	Lūdzu, pārbaudiet, vai strāvas padeve ir normāla. Ieslēdziet, kad strāvas padeve ir normāla.
EH	Barošanas spriegums ir virs nominālā sprieguma.	
EU	Sakaru kļūda.	Atkārtoti ievietojiet savienojumu starp displeja plati un barošanas plati. Nomainiet barošanas plati vai displeja plati.

2. Konkrēta kļūme un risinājums

Kļūme	Problēma	Risinājums A	Risinājums B
Gaismas diode neiedegas, kad ierīce ir pievienota elektrotīklam.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir cieši pievienota kontaktligzdai un kontaktligzda darbojas.	
	Piederumu barošanas plates un displeja plates savienojuma kļūme.	Pārbaudiet savienojumu.	
	Bojāta piederumu barošanas plate.	Nomainiet piederumu barošanas plati.	
	Bojāta displeja plate.	Nomainiet displeja plati.	
Nedarbojas dažas pogas vai radusies gaismas diožu displeja anomālija.	Bojāta displeja plate.	Nomainiet displeja plati.	
Iedegas gatavošanas režīma indikators, bet sildīšana nesākas.	Augsta plīts virsmas temperatūra.	Iespējams, vides temperatūra ir pārāk augsta. Iespējams, bloķēta gaisa ieplūde vai ventilācijas atvere.	
	Kaut kas nav kārtībā ar ventilatoru.	Pārbaudiet, vai ventilators darbojas vienmērīgi; ja nedarbojas, nomainiet ventilatoru.	
	Bojāta barošanas plate.	Nomainiet barošanas plati.	
Sildīšana darbības laikā pēkšņi apstājas, un displejā mirgo “u”.	Nepareiza veida panna.	Izmantojiet pareizu katlu (skatiet lietošanas rokasgrāmatu).	Bojāta pannas noteikšanas shēma, nomainiet barošanas plati.
	Pārāk mazs trauka diametrs.		
	Pārkarsusi plīts;	pārkarsusi iekārta. Pagaidiet, līdz temperatūra normalizējas. Lai restartētu iekārtu, pieskarieties pogai “Ieslēgt/izslēgt”.	
Vienas puses sildīšanas zonām (piemēram, pirmajai un otrajai zonai) tiek parādīts “u”.	Barošanas paneļa un displeja paneļa savienojuma kļūme;	Pārbaudiet savienojumu.	
	Bojāta sakaru daļas displeja plate.	Nomainiet displeja plati.	
	Bojāta galvenā plate.	Nomainiet barošanas plati.	
Ventilatora motora skaņas anomālija.	Bojāts ventilatora motors.	Nomainiet ventilatoru.	

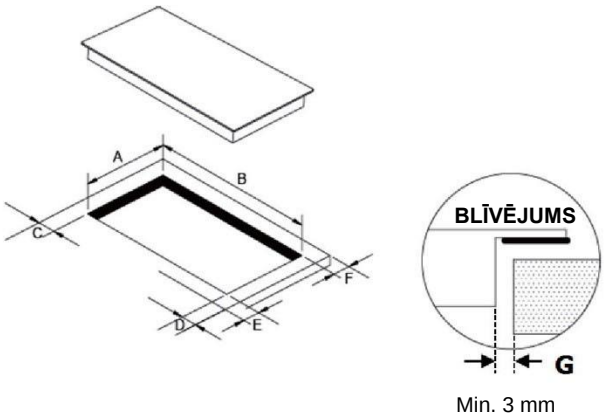
Iepriekš minētie ir vispārēju kļūmju novērtējumi un pārbaudes.
Lai izvairītos no jebkādiem indukcijas plīts virsmas apdraudējumiem un bojājumiem, lūdzu, neizjauciet ierīci pašrocīgi.

UZSTĀDĪŠANA

Uzstādīšanas aprīkojuma izvēle

Izgrieziet darba virsmu atbilstoši attēlā norādītajiem izmēriem.
Uzstādīšanas un lietošanas nolūkā ap atveri jānodrošina vismaz 50 mm atstarpe. Pārbaudiet, vai darba virsmas biezums ir vismaz 30 mm. Lūdzu, izvēlieties karstumizturīgu un izolētu darbvirsmas materiālu (koksni un līdzīgu šķiedru vai higroskopisku materiālu nedrīkst izmantot kā darbvirsmas materiālu, ja vien tas nav impregnēts), lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena un lielākas deformācijas, ko izraisa siltuma starojums no sildvirsmas. Kā parādīts tālāk:

⚠ Piezīme. Drošības atstatumam starp plīts virsmas malām un darbvirsmas iekšējām virsmām jābūt vismaz 3 mm.

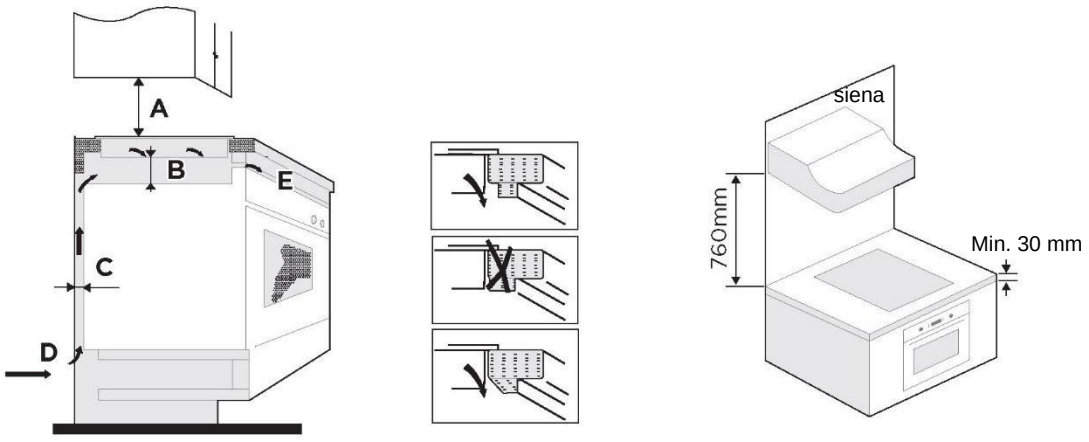


Min. 3 mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Jebkurā gadījumā pārbaudiet, vai indukcijas plīts virsmai ir laba ventilācija un gaisa ieplūde un izplūde nav bloķēta. Pārbaudiet, vai indukcijas plīts virsma ir labā darba stāvoklī. Kā parādīts tālāk.

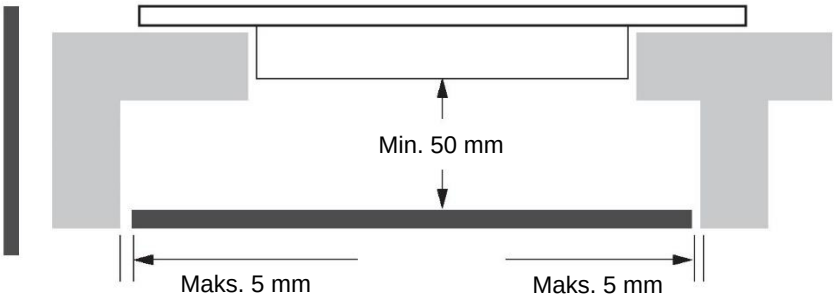
⚠ Piezīme. Nepieciešamais drošības atstatums starp plīti un skapi virs tās ir vismaz 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Gaisa ieplūde	Gaisa izeja 5 mm

BRĪDINĀJUMS! Atbilstošas ventilācijas nodrošināšana

Pārbaudiet, vai indukcijas plīts virsmai ir laba ventilācija un gaisa ieplūde un izplūde nav bloķēta. Lai izvairītos no nejaušas saskares ar pārkarsušu plīts virsmas apakšu un elektriskās strāvas trieciena saņemšanas darba laikā, ir nepieciešams ievietot koka ieliktni, kas piestiprināts ar skrūvēm, vismaz 50 mm atstatumā no plīts virsmas apakšas. Ievērojiet tālāk norādītās prasības.



⚠ Plīts virsmas ārpusē ir ventilācijas atveres. Novietojot plīts virsmu vietā, NOTEIKTI pārliecinieties, vai darba virsma nenosprosto šīs atveres.

⚠
- Lai izvairītos no paneļu atdalīšanās, ņemiet vērā, ka līmei, kas savieno plastmasas vai koka materiālu ar mēbelēm, ir jāiztur vismaz 150 ºC temperatūra.
- Tāpēc aizmugurējai sienai, blakus esošajām un apkārtējām virsmām ir jāspēj izturēt 90 °C temperatūra.

Pirms plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

- darbvirsma ir kvadrātveida un līdzena un neviens konstrukcijas elements netraucē ievērot nepieciešamās telpas prasības;
- darbvirsma ir izgatavota no karstumizturīga un izolēta materiāla;
- ja plīts virsma ir uzstādīta virs cepeškrāsns, pārliecinieties, vai cepeškrāsnī ir iebūvēts dzesēšanas ventilators;
- uzstādījums atbilst visām atstatumu prasībām un piemērojamajiem standartiem un regulējumiem;
- piemērots izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektrotīkla, ir iebūvēts pastāvīgajā vadojumā, uzstādīts un novietots tā, lai tas atbilstu vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem un regulējumiem.
  Izolācijas slēdzim ir jābūt ar apstiprinātu tipu un jānodrošina 3 mm gaisa sprauga kontaktu atdalīšanai visos polos (vai visos aktīvajos [fāzes] vadītājos, ja vietējie elektroinstalācijas noteikumi pieļauj šādas prasību izmaiņas);
- kad plīts virsma ir uzstādīta, izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam;
- ja rodas šaubas par uzstādījumu, konsultējieties ar vietējām būvvaldēm un izskatiet nolikumus;
- sienas virsmām ap plīts virsmu jūs izmantojat karstumizturīgus un viegli tīrāmus apdares materiālus (piemēram, keramikas flīzes).

Pēc plīts virsmas uzstādīšanas pārliecinieties, vai:

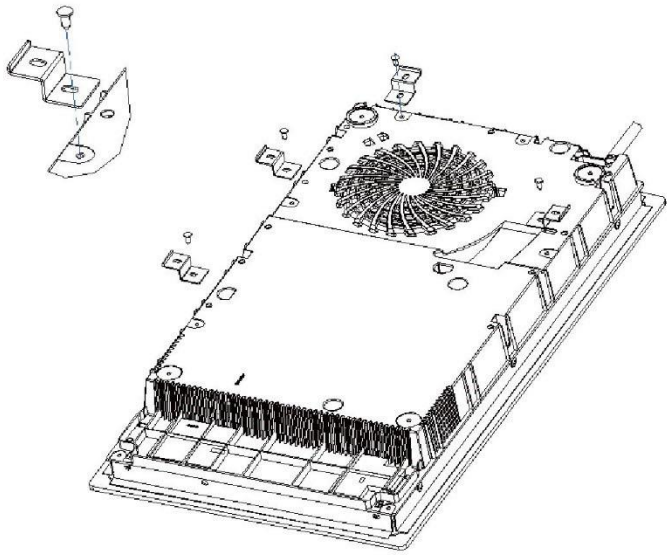
- barošanas kabelis nav pieejams no skapja durvīm vai atvilktnēm;
- ir pietiekama svaiga gaisa plūsma no skapja ārpuses uz plīts pamatni;
- ja plīts virsma ir uzstādīta virs atvilktnes vai skapja telpas, zem plīts pamatnes ir uzstādīta termiskās aizsardzības barjera;
- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam.

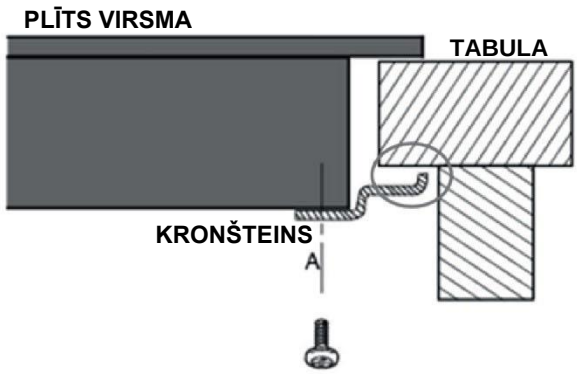
Pirms stiprinājuma kronšteinu novietošanas

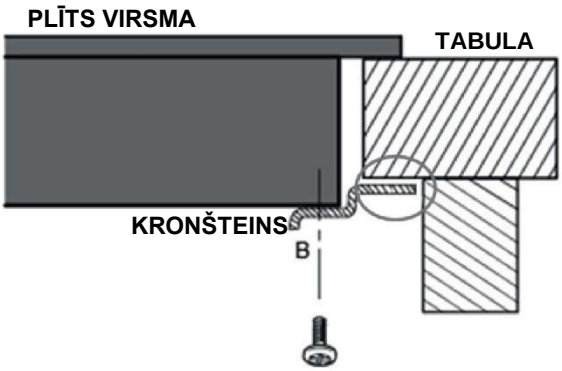
Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas izvirzītas uz āru no plīts virsmas.

Kronšteina pozīcijas regulēšana

Pēc uzstādīšanas nostipriniet plīts virsmu uz darba virsmas, pieskrūvējot 4 kronšteinus plīts virsmas apakšai (skatiet attēlu).
Noregulējiet kronšteina pozīciju, lai tā atbilstu galda virsmas biezumam.







⚠ Pēc uzstādīšanas kronšteini nekādā gadījumā nedrīkst saskarties ar darbvirsmas iekšējām virsmām (skatiet attēlu).

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

1. Indukcijas plīts ir jāuzstāda kvalificētam personālam vai tehniķiem. Jūsu rīcībā ir mūsu profesionāļi. Lūdzu, nekad neveiciet darbību pašrocīgi.
2. Plīts virsma netiek uzstādīta tieši virs trauku mazgājamās mašīnas, ledusskapja, saldētavas, veļas mazgājamās mašīnas vai drēbju žāvētāja, jo mitrums var sabojāt plīts virsmas elektroniku.
3. Indukcijas plīti uzstāda tā, lai varētu nodrošināt labāku siltuma starojumu, uzlabojot tās uzticamību.
4. Sienai un inducētajai sildīšanas zonai virs galda virsmas ir jāiztur karstums.
5. Lai izvairītos no bojājumiem, “sendviča” slānim un līmei jābūt karstumizturīgai.
6. Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

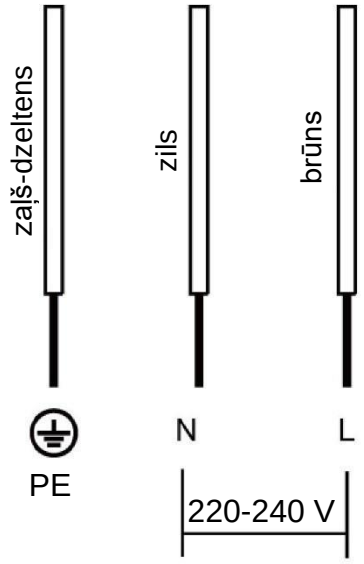
Plīts virsmas savienošana ar elektrotīklu

⚠ Šo plīts virsmu drīkst pieslēgt elektrotīklam tikai atbilstoši kvalificēta persona.
Pirms plīts virsmas savienošanas ar elektrotīklu pārbaudiet, vai:
1. sadzīves elektroinstalācijas sistēma ir piemērota plīts virsmai nepieciešamajai strāvas padevei;
2. spriegums atbilst vērtībai, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē;
3. strāvas padeves kabeļa sekcijas var izturēt datu plāksnītē norādīto slodzi.

Lai plīts virsmu savienotu ar elektrotīklu, neizmantojiet adapterus, reduktorus vai sazarošanas ierīces, jo tie var izraisīt pārkaršanu un aizdegšanos.
Strāvas padeves kabelis nedrīkst pieskarties karstām daļām, un tas ir jānovieto, lai tā temperatūra nevienā punktā nepārsniegtu 75 °C.

⚠ Konsultējieties ar elektriķi, vai sadzīves elektroinstalācijas sistēma ir piemērota bez izmaiņām. Visas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

Strāvas padeve jāpievieno atbilstoši attiecīgajam standartam vai vienpola slēgiekārtai. Savienošanas metode ir parādīta zemāk.



- Ja kabelis ir bojāts vai jānomaina, darbība jāveic klientu apkalpošanas aģentam ar speciāliem instrumentiem, lai izvairītos no negadījumiem.
- Ja ierīce tiek pievienota tieši elektrotīklam, jāuzstāda universāla slēgiekārta ar vismaz 3 mm atvērumu starp kontaktiem.
- Uzstādītājam ir jāpārbauda, vai ir izveidots pareizs elektriskais savienojums un tas atbilst drošības noteikumiem.
- Kabelis nedrīkst būt saliekts vai saspiests.
- Kabelis ir regulāri jāpārbauda un jānomaina tikai pilnvarotiem tehniķiem.
- Strāvas padeves kabeļa dzeltenais/zaļais vads ir jāpievieno gan strāvas padeves, gan ierīces spaiļu zemējumam.
- Ražotājs nav atbildīgs par negadījumiem, kas radušies, lietojot ierīci, kura nav pievienota zemējumam, vai ir ar traucētu zemējuma savienojuma nepārtrauktību.
- Ja ierīcei ir kontaktligzda, ierīce jāuzstāda tā, lai kontaktligzda būtu pieejama.

⚠ Pēc uzstādīšanas plīts virsmas apakšējā virsma un strāvas vads nav pieejams.

UTILIZĀCIJA UN PĀRSTRĀDE

Svarīgi norādījumi saistībā ar vidi

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu utilizācija:
Šis izstrādājums atbilst ES EEIA direktīvai (2012/19/ES). Šim izstrādājumam ir elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEIA) klasifikācijas simbols.

Šis simbols norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem tā kalpošanas laika beigās. Lietotā ierīce jānodod oficiālajā savākšanas punktā elektronisko ierīču pārstrādei. Lai atrastu šīs savākšanas sistēmas, lūdzu, sazinieties ar vietējām iestādēm vai mazumtirgotāju, kur produkts tika iegādāts. Katrai mājsaimniecībai ir svarīga loma vecās ierīces pārstrādē. Atbilstoša lietotas ierīces utilizācija palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēku veselībai.



Atbilstība RoHS direktīvai

Jūsu iegādātais izstrādājums atbilst ES RoHS direktīvai (2011/65/ES). Tas nesatur Direktīvā norādītos kaitīgos un aizliegtos materiālus.

Iepakojuma informācija

Produkta iepakojuma materiāli tiek ražoti no pārstrādājamiem materiāliem saskaņā ar mūsu Valsts vides noteikumiem.
Neizmetiet iepakojuma materiālus kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem.
Nogādājiet tos vietējo iestāžu norādītajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.



INHOUD

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ---------- 2
SPECIFICATIES ---------- 7
OVERZICHT VAN HET PRODUCT ---------- 8
BEDIENINGSINSTRUCTIES< ---------- 10
SNELSTARTGIDS ---------- 18
REINIGING EN ONDERHOUD ---------- 20
PROBLEMEN OPLOSSEN ---------- 21
INSTALLATIE ---------- 24
VERWIJDERING EN RECYCLING ---------- 28

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Beoogd gebruik

De volgende veiligheidsrichtlijnen zijn bedoeld om onvoorziene risico's of schade door onveilig of onjuist gebruik van het apparaat te voorkomen. Controleer de verpakking en het apparaat bij aankomst om er zeker van te zijn dat alles intact is voor een veilige werking. Als u schade aantreft, neem dan contact op met de verkoper of dealer. Om veiligheidsredenen zijn wijzigingen of aanpassingen aan het apparaat niet toegestaan. Onbedoeld gebruik kan risico's en verlies van garantieclaims veroorzaken.

Uitleg van symbolen

	**Gevaar** Dit symbool geeft aan dat er gevaren zijn voor het leven en de gezondheid van personen door extreem ontvlambaar gas.
	**Waarschuwing voor elektrische spanning** Dit symbool geeft aan dat er een gevaar bestaat voor het leven en de gezondheid van personen als gevolg van spanning.
	**Waarschuwing** Het signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risico dat, indien het niet wordt vermeden, kan leiden tot ernstig of dodelijk letsel.
	**Voorzichtig** Het signaalwoord duidt op een gevaar met een lage risicograad dat, als het niet wordt vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel.
	**Let op** Het signaalwoord geeft belangrijke informatie aan (bijvoorbeeld schade aan eigendommen), maar geen gevaar.
	**Instructies opvolgen** Dit symbool geeft aan dat een onderhoudstechnicus dit apparaat alleen mag bedienen en onderhouden volgens de gebruiksaanwijzing.

Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig en aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt/in bedrijf stelt en bewaar de handleiding in de directe omgeving van de installatielocatie of het apparaat voor later gebruik!

WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u de kookplaat gebruikt.

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.
- 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.
- Als u het apparaat niet correct installeert, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- 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.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- 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.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst. Ze kunnen namelijk heet worden.
- U mag geen stoomreiniger gebruiken.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Het apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: gebruik de kookoppervlakken niet als bewaarplek voor spullen.
- Blijf toezien tijdens het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet continu in het oog worden gehouden.
- 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.

BEDIENING EN ONDERHOUD

Gevaar voor elektrische schok

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat breekt of barst, 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.
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen voordat zij dit apparaat gebruiken om er zeker van te zijn dat het elektromagnetische veld geen invloed heeft op hun implantaat.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

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 inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Houd kinderen uit de buurt.
- 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 altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel 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.
- Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat. Deze kunnen namelijk worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- 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). Vertrouw niet op de functie voor pandetectie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijdert.
- 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.
- 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 inductieglas, aangezien dit het glas kan krassen.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk het inductieglas krassen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke toepassingen, zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodatie;
  - in bed-and-breakfast-omgevingen;
- 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.

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe keramische kookplaat.
Wij raden u aan de tijd te nemen om deze instructie-/installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u het apparaat moet installeren en gebruiken. Lees vóór installatie de paragraaf over installatie.
Lees voor gebruik zorgvuldig alle veiligheidsinstructies en bewaar deze instructie-/installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

SPECIFICATIES

Kookplaat	**CID 30/1**
Kookzones	2 zones
Voedingsspanning	~220–240 V / 50 Hz of 60 Hz
Geïnstalleerde elektrische voeding	3500 W
Productgrootte L×B×H (mm)	288×520×59
Inbouwafmetingen A×B (mm)	268×500

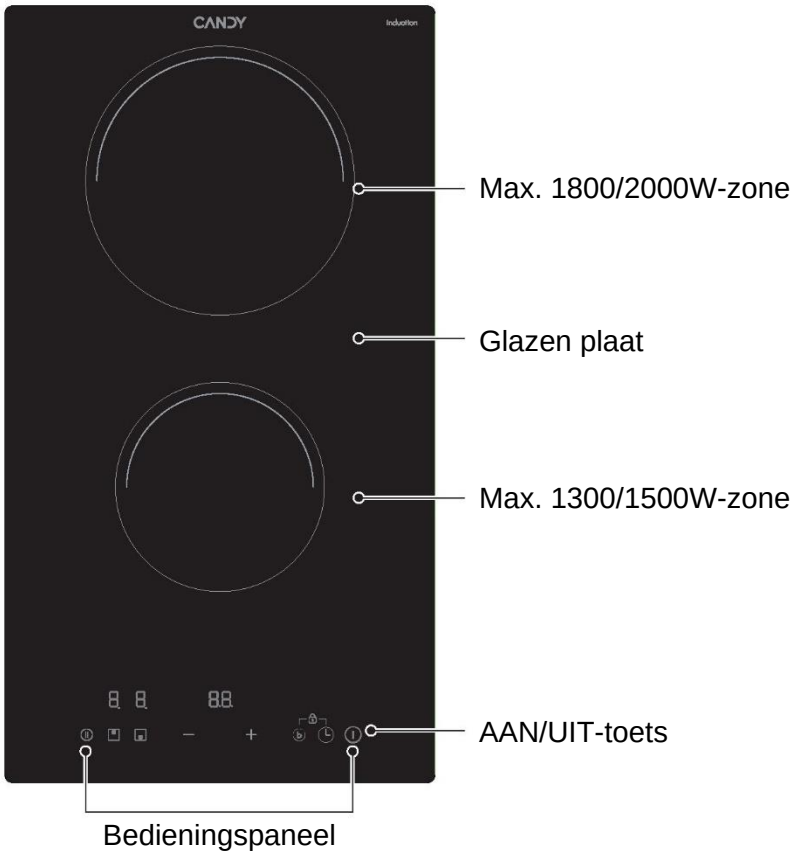
Het gewicht en de afmetingen zijn bij benadering. Omdat wij voortdurend streven naar verbetering van onze producten kunnen wij specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

	Symbool	**Waarde**	**Eenheid**
Identificatie van het model	-	CID 30/1	
Type kookplaat	-	Ingebouwde kookplaat	
Aantal kookzones en/of -gebieden	-	2 zones	
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en kookgebieden, stralingskookzones, vaste platen)	-	Inductiekookzones	
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op de dichtstbijzijnde 5 mm	Ø	Zone 1: 16,0 Zone 2: 18,0	cm
Voor niet-circulaire kookzones of -gebieden: lengte en breedte van het nuttige oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op 5 mm	L, B	N.v.t.	cm
Energieverbruik voor kookzone of -gebied, berekend per kg	$EV_{\text{elektrisch koken}}$	Zone 1: 194,4 Zone 2: 183,7	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	$EV_{\text{elektrische kookplaat}}$	189,1	Wh/kg

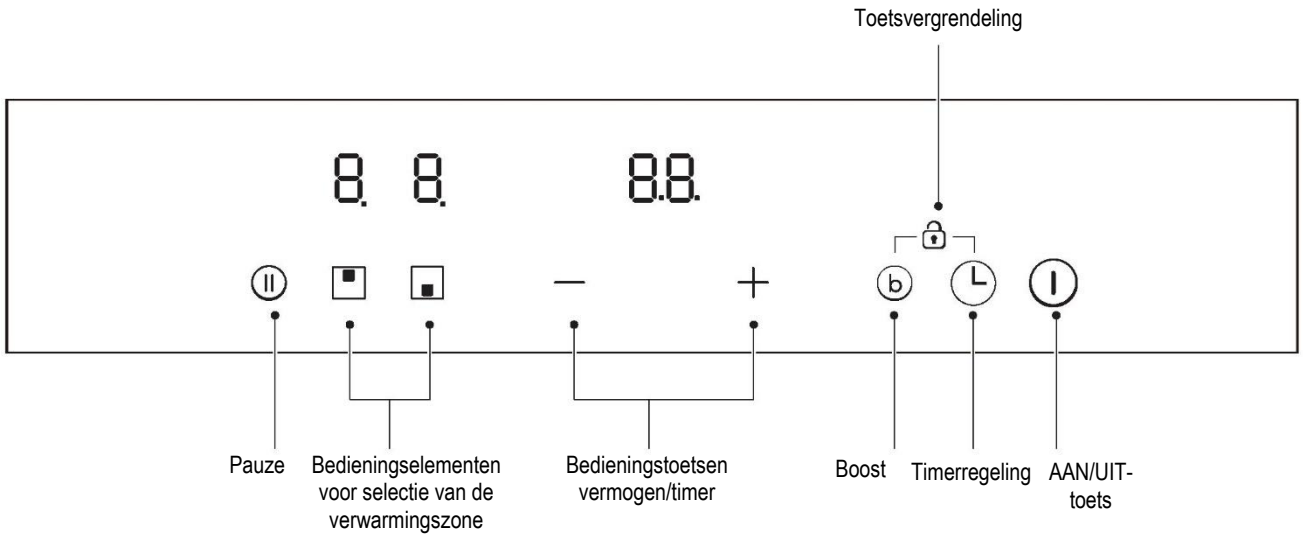
Gegevens bepaald volgens de norm EN 60350-2 en Verordeningen (EU) nr. 66/2014 van de Commissie.

OVERZICHT VAN HET PRODUCT

Bovenaanzicht



Bedieningspaneel

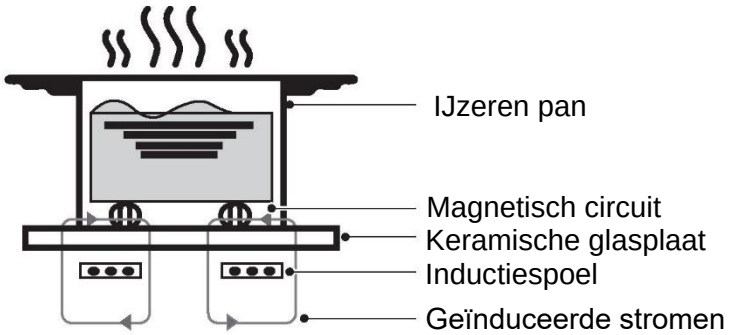


OPMERKING

Alle afbeeldingen in deze handleiding dienen alleen ter verduidelijking. Bij elke afwijking tussen het echte object en de illustratie in de tekening is het echte object leidend.

Werkingstheorie

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.



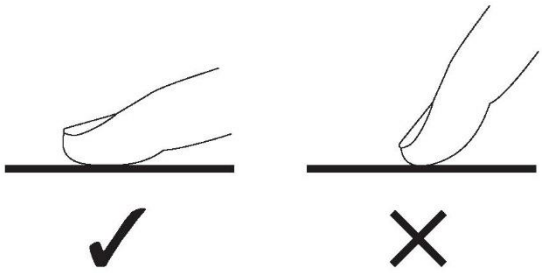
Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding, besteed in het bijzonder aandacht aan de paragraaf ‘Veiligheidswaarschuwingen’.
- Verwijder eventuele beschermfolies die nog op uw keramische kookplaat zitten.

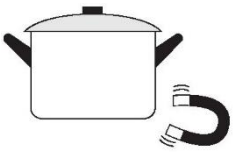
BEDIENINGSINSTRUCTIES<

Tiptoetsen

- 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 zie niet door een voorwerp (bijv. bestek of een doek) worden afgedekt. Zelfs een dun laagje water kan de toetsen moeilijk te bedienen maken.

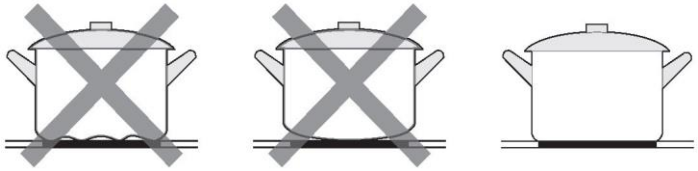


Het juiste kookgerei kiezen

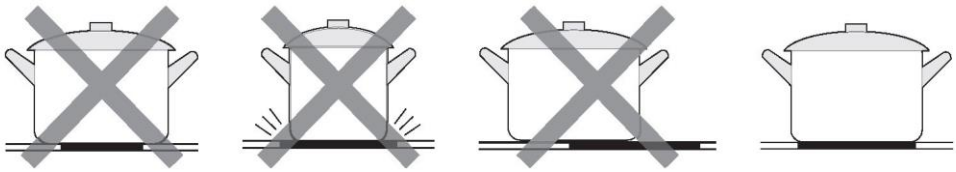


- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor koken met inductie.
  Kijk naar het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren.
  Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan.
  Als 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. Als U 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.
- Sommige potten en pannen op de markt zijn niet geschikt voor inductiekoken, omdat ze slechts een deel van de bodem in ferromagnetisch materiaal hebben met delen in een ander materiaal. Deze gebieden kunnen op verschillende niveaus of met een lager vermogen opwarmen. In bepaalde gevallen, waarbij de bodem voornamelijk bestaat uit niet-ferromagnetische materialen, kan het zijn dat de kookplaat de pan niet herkent en daarom de kookzone niet inschakelt.

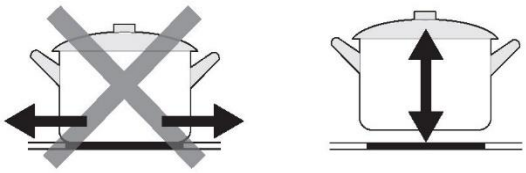
- Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.



- Controleer of de onderkant van uw pan glad is, plat op het glas staat en is net zo groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter net zo groot is als de weergave van de geselecteerde zone. Als de pan iets breder is, zal de energie optimaal worden gebruikt. Als u een kleinere pan gebruikt, kan dit minder efficiënt zijn dan verwacht. 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.



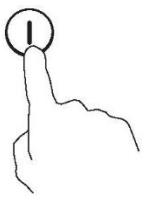
- De kookzones hebben een limiet, die automatisch is aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van deze pan moet echter een minimumdiameter hebben volgens de overeenkomstige kookzone.
  Om het beste rendement uit uw kookplaat te behalen, moet u de pan in het midden van de kookzone plaatsen.

Kookzone	De basisdiameter van inductiekookgerei	
	Minimaal (mm)	Minimaal (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

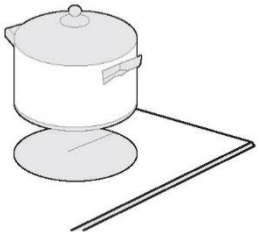
Hoe te gebruiken

1. Beginnen met koken

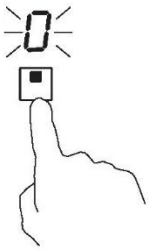
1. Raak de AAN/UIT-toets gedurende één seconde aan. Na het inschakelen piept de zoemer één keer, alle displays geven '-' of '- -' weer, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de stand-bymodus staat.



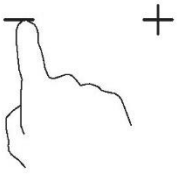
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
   - Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Raak de selectietoets van de verwarmingszone aan en de indicator naast de toets gaat knipperen.



4. Selecteer een warmte-instelling door de toets '-' of '+' aan te raken.
   - 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.



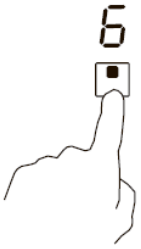
Als op het display  afwisselend knippert met de warmte-instelling

Dit betekent dat:
- u geen pan op de juiste kookzone hebt geplaatst, of
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor koken met inductie, of
- de pan is te klein of is niet goed in het midden van de kookzone geplaatst.

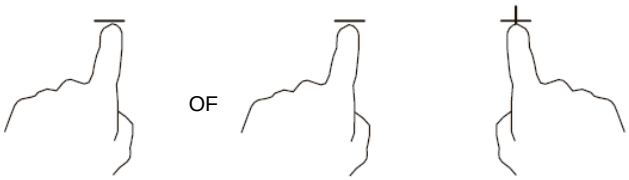
Er vindt geen verwarming plaats tenzij zich een geschikte pan op de kookzone bevindt.
Het display wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op staat.

2. Klaar met koken

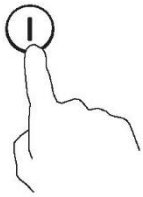
1. Raak de selectietoets aan van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen.



2. Zet de kookzone uit door omlaag naar ‘0’ te schuiven of ‘-’ en ‘+’ samen aan te raken. Zorg ervoor dat het display ‘0’ weergeeft.



3. Zet het hele kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.



4. Pas op voor hete oppervlakken
‘H’ geeft aan welke kookzone heet is. 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.



3. 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 bedieningselementen vergrendelen	
Raak de blokkeertoets aan	De timer-indicator geeft "Lo" weer
De bedieningselementen ontgrendelen	
Raak de toetsvergrendeling aan en houd een tijdje vast.	

⚠ Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelde modus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets ⏻. U kunt de inductiekookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets ⏻, maar u moet bij het volgende gebruik eerst de kookplaat ontgrendelen.

4. Timerregeling

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

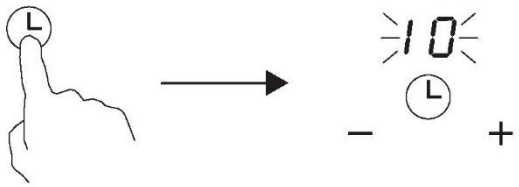
- U kunt hem gebruiken als een minutenherinnering. In dat geval schakelt de timer geen kookzone uit wanneer de ingestelde tijd om is.

- U kunt hem instellen om één of meerdere kookzones uit te zetten wanneer de ingestelde tijd om is. De timer heeft een maximum van 99 minuten.

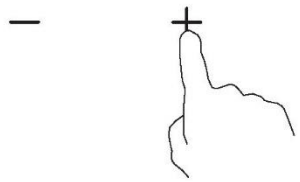
De timer gebruiken als minutenherinnering

Als u geen kookzone selecteert

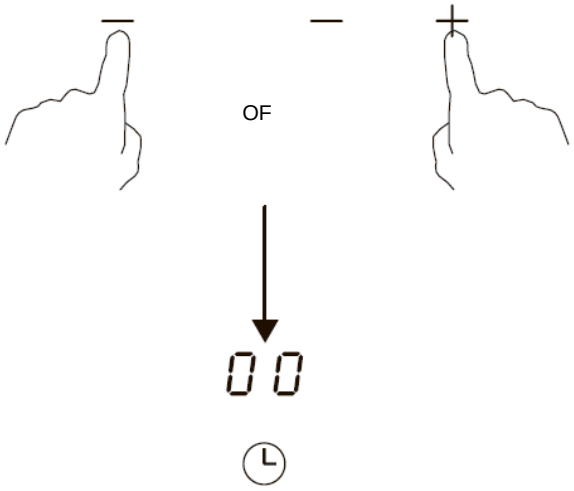
1. Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.
   Opmerking: U kunt de minutenherinnering gebruiken als minstens één zone actief is.
2. Raak '+' aan bij de bedieningselementen van de timer. De herinneringsindicator gaat knipperen en '10' wordt weergegeven in op het timerdisplay.



3. Stel de tijd in door de timertoetsen"-" of "+" aan te raken
   Tip: Raak de timertoetsen '-' of '+' één keer aan om te verlagen of verhogen met 1 minuut. Raak de timertoetsen '-' of '+' aan en houd vast om te verlagen of verhogen met 10 minuten.



4. Door '-' en '+' tegelijkertijd aan te raken, wordt de timer geannuleerd en wordt '00' weergegeven op het minutendisplay.



5. Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timer-indicator knippert gedurende 5 seconden.
   Als u de timer aanraakt terwijl de timerindicator knippert, stopt deze onmiddellijk met knipperen.



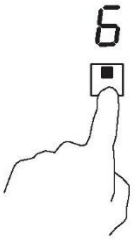
6. De zoemer klinkt 30 seconden en bij de timer-indicator verschijnt '- ' wanneer de ingestelde tijd om is.



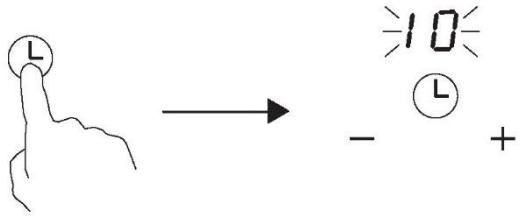
De timer instellen om een of meer kookzones uit te schakelen

Eén zone instellen

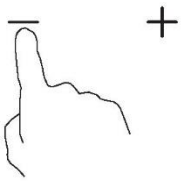
1. Raak de selectietoets van de verwarmingszone aan waarvoor u de timer wilt instellen.



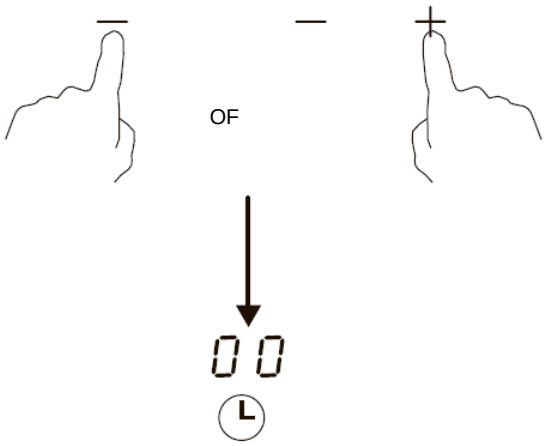
2. Druk op timerregeling; de herinneringsindicator gaat knipperen en ‘10’ wordt weergegeven op het timerdisplay.



3. Stel de tijd in door de timertoetsen ‘-’ of ‘+’ aan te raken.
   Tip: Raak de timertoetsen "-" of "+" één keer aan om te verminderen of te vermeerderen met 1 minuut.
   Raak de timertoetsen "-" of "+" aan en houd vast om te verminderen of te vermeerderen met 10 minuten.



4. Door ‘-’ en ‘+’ tegelijkertijd aan te raken, wordt de timer geannuleerd en wordt ‘00’ weergegeven op het minutendisplay.



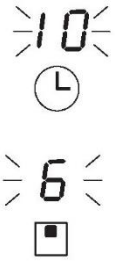
5. Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen.
   Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timer-indicator knippert gedurende 5 seconden.
   Als u de timer aanraakt terwijl de timerindicator knippert, stopt deze onmiddellijk met knipperen.

6. Wanneer de kooktimer afloopt, schakelt de bijbehorende kookzone zichzelf automatisch uit.



OPMERKING

De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op, wat aangeeft dat de zone is geselecteerd.

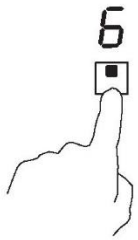


⚠ Andere kookzones blijven functioneren als ze eerder zijn ingeschakeld.

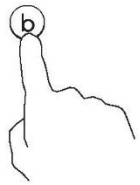
5. Gebruik van de Boost-functie

De Boost-functie activeren

1. Druk op de verwarmingszoneregelaar.

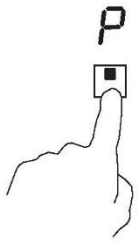


2. Druk op de Boost-regelaar. Zorg ervoor dat het display ‘P’ weergeeft.

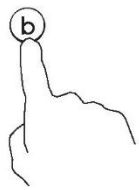


De boost-functie annuleren

1. Druk op de verwarmingszoneregelaar waarvan u de Boost-functie wilt annuleren.



2. Zet de kookzone uit door op de Boost-regelaar te drukken. Zorg ervoor dat het display ‘0’ weergeeft.



- De functie werkt in elke kookzone.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.
- Als de originele warmte-instelling gelijk is aan 0, keert deze na 5 minuten terug naar 9.

6. Pauzemodus

- U kunt de verwarming pauzeren in plaats van de kookplaat uitschakelen.
- Bij het betreden van de pauzemodus zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets.

Naar de pauzemodus gaan	
Druk op de toets ‘Pauze’.	Alle indicatoren tonen ‘||’.
De pauzemodus verlaten	
Druk nogmaals op de toets ‘Pauze’.	

⚠ Wanneer de kookplaat in de pauzestand staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets ⏻. U kunt de inductiekookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets ⏻. De kookplaat zal na 10 minuten uitschakelen als u de pauzestand niet verlaat.

7. Standaard werktijden

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Het schakelt automatisch alles uit als u ooit vergeet uw kookplaat uit te schakelen. De standaard werktijden voor verschillende vermogensniveaus worden weergegeven 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

Wanneer de pan wordt verwijderd, kan de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en wordt de kookplaat na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

⚠ Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze dit toestel gebruiken.

SNELSTARTGIDS

⚠ Wees voorzichtig bij het bakken, want de olie en het vet warmen snel op, vooral als u PowerBoost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zal olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een ernstig brandgevaar.

Kooktips

- Verlaag de temperatuurinstelling als voedsel aan de kook komt.
- 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.

Sudderen, rijst koken

- Sudderen 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. Lat 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 ontspant 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.

Detectie van kleine voorwerpen

- Wanneer een ongeschikte maat of niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein item (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat is achtergelaten, gaat de kookplaat na 1 minuut automatisch in stand-by. De ventilator zal de inductiekookplaat nog 1 minuut verder afkoelen.

Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn alleen richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u aan het koken bent. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

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	• sauteren • pasta koken
9	• roerbakken • aanbraden • soep aan de kook brengen • water koken

REINIGING EN ONDERHOUD

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 kookplaatreiniger 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 en zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen. • Snijgevaar: Wanneer de bescherming is teruggetrokken, is het mes van een schraper vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar 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.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Het gebruik van uw apparaat kan leiden tot fouten en storingen. De volgende tabellen bevatten mogelijke oorzaken en aanwijzingen voor het oplossen van een foutmelding of storing. Het is aan te raden om de onderstaande tabellen zorgvuldig te lezen om tijd en geld te besparen die het kan kosten om naar het servicecentrum te bellen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de keramische kookplaat op de voeding is aangesloten en dat de inductiekookplaat 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’. Zie ‘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 waarschuwingstoon 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

De inductiekookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de monteur het functioneren van verschillende onderdelen controleren zonder de kookplaat te demonteren of uit het aanrechtblad te verwijderen.

1. Storingscode treedt op tijdens het gebruik door klant, plus oplossing

Storingscode	Probleem	Oplossing
	Geen automatisch herstel	
E1	Storing temperatuursensor keramische plaat – open circuit.	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E2	Storing temperatuursensor keramische plaat – kortsluiting.	
E7	Storing temperatuursensor keramische plaat	
C1	Hoge temperatuur van sensor keramische plaat.	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Raak de "AAN/UIT"-toets aan om de eenheid opnieuw op te starten.
E3	Storing temperatuursensor van de IGBT – open circuit.	Vervang de voedingsmodule.
E4	Storing temperatuursensor van de IGBT– kortsluiting	
C2	Hoge temperatuur van IGBT.	Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Raak de "AAN/UIT"-toets aan om de eenheid opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator soepel loopt; zo niet, vervang dan de ventilator.
EL	De voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Zet aan als de stroomtoevoer weer normaal is.
EH	De voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	
EU	Communicatiefout.	Breng de verbinding tussen het displaypaneel en de voedingsmodule weer aan. Vervang de voedingsmodule of het displaypaneel.

2. Specifieke storing, plus oplossing

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De led-display licht niet op wanneer de stekker in het stopcontact zit.	Er wordt geen stroom toegevoerd.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of de contactdoos goed werkt.	
	Storing in aansluiting van de hulpvoedingsmodule en de displayplaat.	Controleer de aansluiting.	
	De hulpvoedingsmodule is beschadigd.	Vervang de hulpvoedingsmodule.	
	De displayplaat is beschadigd.	Vervang de displayplaat.	
Sommige knoppen werken mogelijk niet of de led-display is niet normaal.	De displayplaat is beschadigd.	Vervang de displayplaat.	
De bereidings-modusindicator gaat branden, maar het verwarmen start niet.	Hoge temperatuur van de kookplaat.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. Luchtinvoer of luchtuitlaat mogelijk geblokkeerd.	
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator soepel draait; zo niet, vervang dan de ventilator.	
	De voedingsmodule is beschadigd.	Vervang de voedingsmodule.	
Het verwarmen stopt plotseling tijdens het gebruik en op het display knippert "u".	Verkeerd type pan.	Gebruik de juiste pan (raadpleeg de instructiehandleiding).	Het pandetectiecircuit is beschadigd, vervang de vermogensmodule.
	De diameter van de pan is te klein.		
	De kookplaat is oververhit;	De eenheid is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Druk op de "AAN/UIT"-toets om de eenheid opnieuw op te starten.	
De verwarmingszones aan dezelfde kant (zoals de eerste en de tweede zone) moeten "u" weergegeven.	Storing in de aansluiting van de voedingsmodule en de displayplaat;	Controleer de aansluiting.	
	De displayplaat van het communicatiedeel is beschadigd.	Vervang de displayplaat.	
	Het moederbord is beschadigd.	Vervang de voedingsmodule.	
De ventilatormotor klinkt anders.	De ventilatormotor is beschadigd.	Vervang de ventilator.	

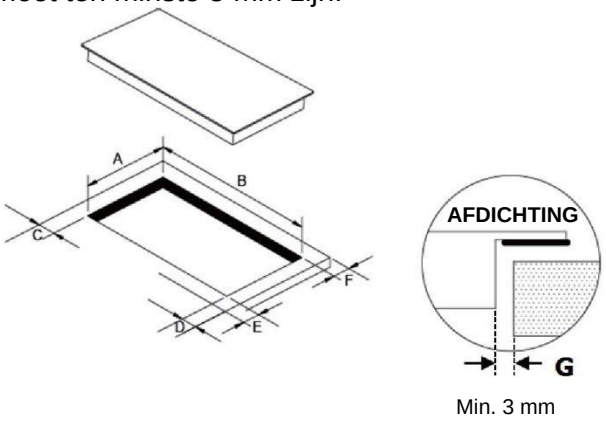
De bovenstaande informatie is de beoordeling en inspectie van gebruikelijke storingen.
Haal de eenheid niet zelf uit elkaar om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

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. Kies een aanrechtblad van hittebestendig en geïsoleerd materiaal (hout en soortgelijk vezelachtig of vochtopnemend materiaal mag niet worden gebruikt als aanrechtbladmateriaal, tenzij het geïmpregneerd is) om elektrische schokken en vervorming veroorzaakt door hittestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder aangegeven:

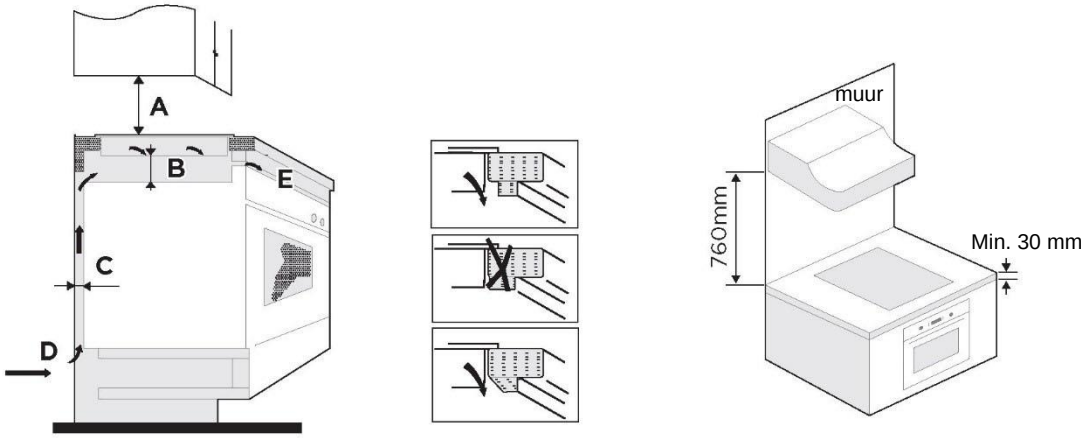
⚠ Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenoppervlakken van het aanrechtblad moet ten minste 3 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Zorg er altijd voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed werkt. Zoals hieronder weergegeven.

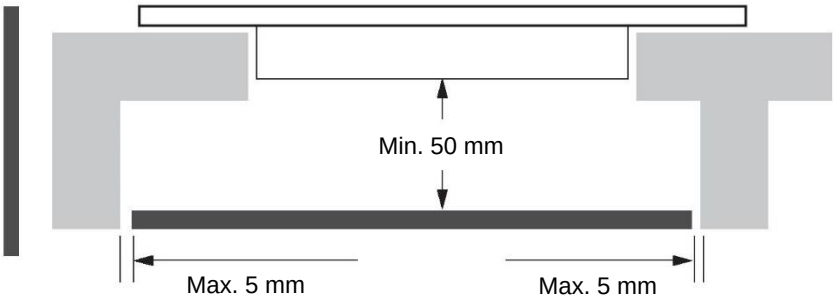
⚠ Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

WAARSCHUWING: Toereikende ventilatie waarborgen

Zorg er voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Om onbedoelde aanraking met de oververhittende bodem van de kookplaat, of het krijgen van een onverwachte elektrische schok, te voorkomen, moet een houten inzetstuk met schroeven worden vastgezet op een minimale afstand van 50 mm van de bodem van de kookplaat. Volg de onderstaande vereisten.



⚠ Er zijn ventilatiegaten rond de buitenkant van de kookplaat. Zorg ervoor dat deze gaten NIET geblokkeerd worden door het aanrechtblad wanneer u de kookplaat op zijn plaats zet.

⚠
- Let er op dat de lijm die waarmee het plastic of het houten materiaal wordt gelijmd, bestand is tegen een temperatuur van niet lager dan 150°C, om te voorkomen dat het paneel loskomt.
- De achterwand, de aangrenzende en de omringende oppervlakken moeten daarom bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.

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 en geïsoleerd 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 bedradingsregels 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 bedradingsregels 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.

Nadat de kookplaat is geïnstalleerd, moet u het volgende controleren

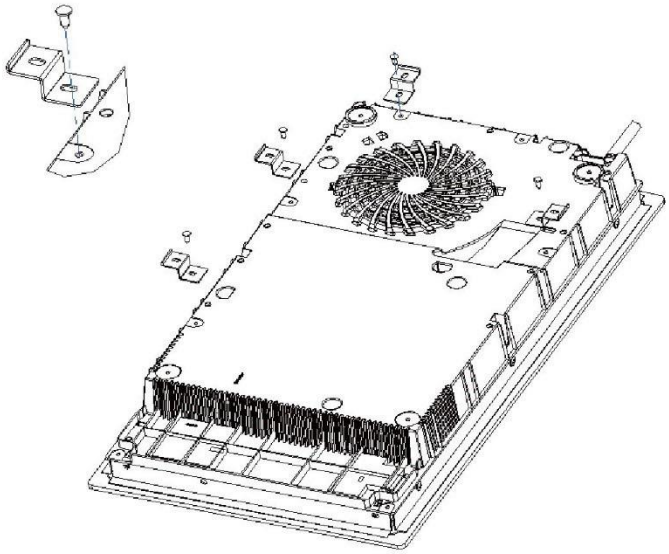
- De voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er is voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte is geïnstalleerd, moet onder de onderkant van de kookplaat een thermische beschermingsbarrière zijn geplaatst.
- De scheidingsschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

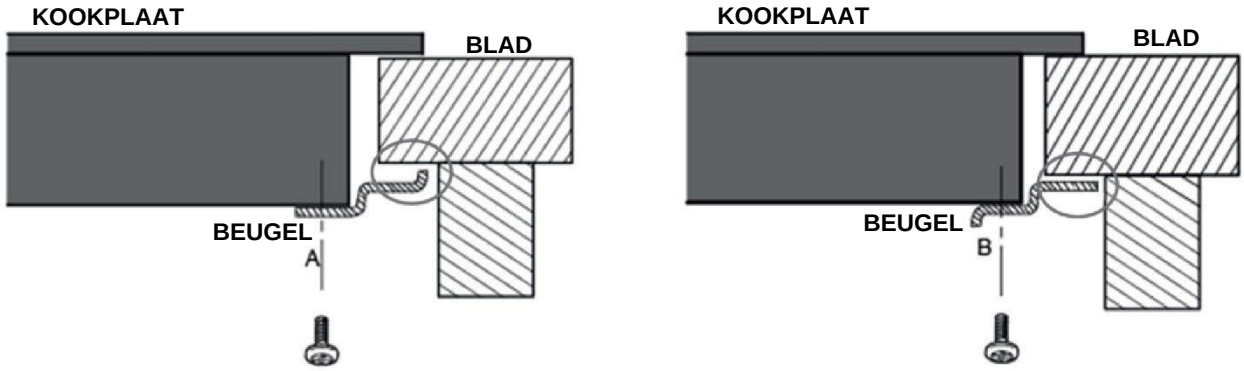
Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

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 positie van de beugels aanpassen

Bevestig de kookplaat op het werkoppervlak door de 4 beugels aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie afbeelding) na installatie.
Pas de positie van de beugels aan de betreffende dikte van het aanrechtblad aan.





⚠ De beugels mogen na installatie nooit de binnenoppervlakken van het aanrechtblad raken (zie afbeelding).

VOORZORGSMAATREGELEN

1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of gekwalificeerde monteurs. Wij hebben professionals voor u klaar staan. Voer deze handeling nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, omdat het vocht daarvan de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere hittestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.
4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het aanrechtbladoppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en lijm bestand zijn tegen hitte.
6. U mag geen stoomreiniger gebruiken.

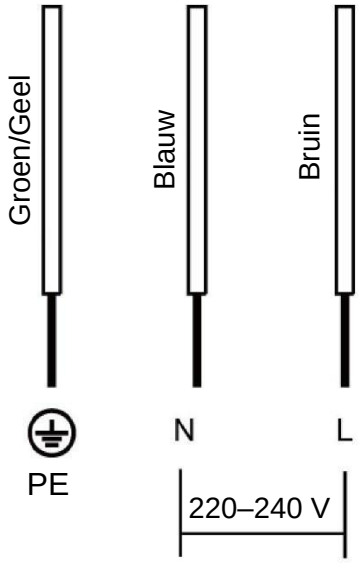
De kookplaat aansluiten op de netvoeding

⚠ Deze kookplaat mag alleen door een passend gekwalificeerde persoon worden aangesloten op de netvoeding.
Voordat u de kookplaat aansluit op de netvoeding, moet u het volgende controleren:
1. Het huishoudelijke bedradingssysteem is geschikt voor het vermogen van de kookplaat.
2. De spanning komt overeen met de waarde aangegeven op het typeplaatje.
3. De voedingskabelsecties zijn bestand tegen de op het typeplaatje gespecificeerde belasting.

Gebruik geen adapters, begrenzers of extra stekkerdozen om de kookplaat aan te sluiten op de netvoeding; dit kan oververhitting en brand kunnen veroorzaken.
De voedingskabel mag geen warme onderdelen aanraken en moet zodanige worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger is dan 75°C.

⚠ Controleer met een elektricien of het huishoudelijke bedradingssysteem zonder aanpassingen geschikt is.
Eventuele wijzigingen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden aangebracht.

De stroomvoorziening moet worden aangesloten overeenkomstig de desbetreffende norm, of één enkele stroomonderbreker. De wijze van aansluiten wordt hieronder getoond.



- Als het snoer beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit met speciaal gereedschap worden uitgevoerd door de aftersales-vertegenwoordiger, om ongevallen te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd en dat alles voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt zijn.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen worden vervangen door erkende monteurs.
- De geel/groene draad van de voedingskabel moet worden aangesloten op de aarde van zowel de voeding als het apparaat.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongevallen als gevolg van het gebruik van een apparaat dat niet geaard is of een slechte continuïteit van de aarding heeft.
- Als het apparaat een stopcontact heeft, moet het zo zijn geïnstalleerd dat het stopcontact bereikbaar is.

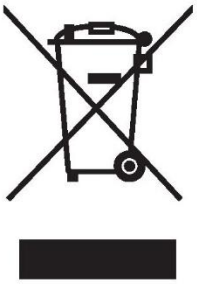
⚠ Het bodemoppervlak en het stroomsnoer van de kookplaat zijn na installatie niet toegankelijk.

VERWIJDERING EN RECYCLING

Belangrijke instructies voor de omgeving

Naleving van de AEEA-richtlijn en verwijdering van het afvalproduct:
Dit product voldoet aan de EU AEEA-richtlijn (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Dit symbool geeft aan dat dit product aan het einde van de levensduur niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Gebruikte apparaten moeten worden ingeleverd bij een officieel inzamelpunt voor recycling van elektrische elektronische apparaten. Neem voor deze inzamelsystemen contact op met de lokale autoriteiten of de winkelier waar het product is gekocht. Elk huishouden speelt een belangrijke rol bij het terugwinnen en recyclen van oude apparaten. De juiste verwijdering van gebruikte apparaten helpt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.



Voldoet aan de RoHS-richtlijn

Het product dat je hebt gekocht voldoet aan de RoHS-richtlijn van de EU (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in de richtlijn worden genoemd.

Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gemaakt van recyclebare materialen in overeenstemming met onze nationale milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg met het huishoudelijk of ander afval. Breng ze naar de inzamelpunten voor verpakkingsmateriaal die door de lokale autoriteiten zijn aangewezen.



SPIS TREŚCI

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA----------2
SPECYFIKACJA ----------7
PRZEGLĄD PRODUKTU----------8
INSTRUKCJA OBSŁUGI----------10
INSTRUKCJA SZYBKIEGO STARTU----------18
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA ----------20
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ----------21
INSTALACJA ----------24
UTYLIZACJA I RECYKLING----------28

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Poniższe wytyczne dotyczące bezpieczeństwa mają na celu zapobieganie nieprzewidzianym zagrożeniom lub szkodom wynikającym z niebezpiecznej lub nieprawidłowej obsługi urządzenia. Po otrzymaniu urządzenia należy sprawdzić opakowanie i urządzenie, aby upewnić się, że wszystko jest w stanie nienaruszonym, co zapewnia bezpieczną obsługę. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy skontaktować się ze sprzedawcą lub handlowcem. Należy pamiętać, że modyfikacje lub zmiany w urządzeniu są niedozwolone ze względów bezpieczeństwa. Użycie niezgodne z przeznaczeniem może spowodować zagrożenie i utratę roszczeń gwarancyjnych.

Objaśnienie symboli



Zagrożenie
Ten symbol oznacza, że skrajnie łatwopalny gaz stwarza zagrożenie dla życia i zdrowia osób.



Ostrzeżenie przed napięciem elektrycznym
Ten symbol oznacza, że napięcie stwarza zagrożenie dla życia i zdrowia osób.



Ostrzeżenie
Ten znak ostrzegawczy oznacza zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.



Ostrożnie
Ten znak ostrzegawczy oznacza zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które może spowodować lekkie lub umiarkowane obrażenia.



Uwaga
Ten znak ostrzegawczy oznacza ważne informacje (np. szkody materialne), ale nie oznacza niebezpieczeństwa.



Postępuj zgodnie z instrukcjami
Ten symbol oznacza, że technik serwisowy powinien obsługiwać i konserwować to urządzenie wyłącznie zgodnie z instrukcjami obsługi.

Przed użyciem/przekazaniem do użytku urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi i przechowuj ją w bezpośrednim sąsiedztwie miejsca instalacji lub urządzenia do późniejszego wykorzystania!

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj te informacje przed użyciem płyty grzewczej.

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.
- 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 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.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- 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 powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.

- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- 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
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie kuchennej 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.

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.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie będą narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować śmierć.

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 indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Trzymaj z dala od dzieci.
- 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.
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać ani pozostawiać żadnych przedmiotów, które można namagnesować (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ ich pole elektromagnetyczne może mieć na nie wpływ.
- 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 należy polegać na funkcji wykrywania naczynia w celu wyłączenia stref gotowania po zdjęciu naczyń.
- 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 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 indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do innych podobnych zastosowań:
  - Powierzchnie kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - Użytkowanie w domkach mieszkalno-gospodarczych;
  - Przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
  - Miejsca typu bed and breakfast.
- 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.

Gratulujemy zakupu nowej płyty ceramicznej.
Zalecamy poświęcenie trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać.
Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

SPECYFIKACJA

Płyta do gotowania	**CID 30/1**
Strefy gotowania	2 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3500 W
Rozmiar produktu dł. × szer. × wys. (mm)	288×520×59
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	268×500

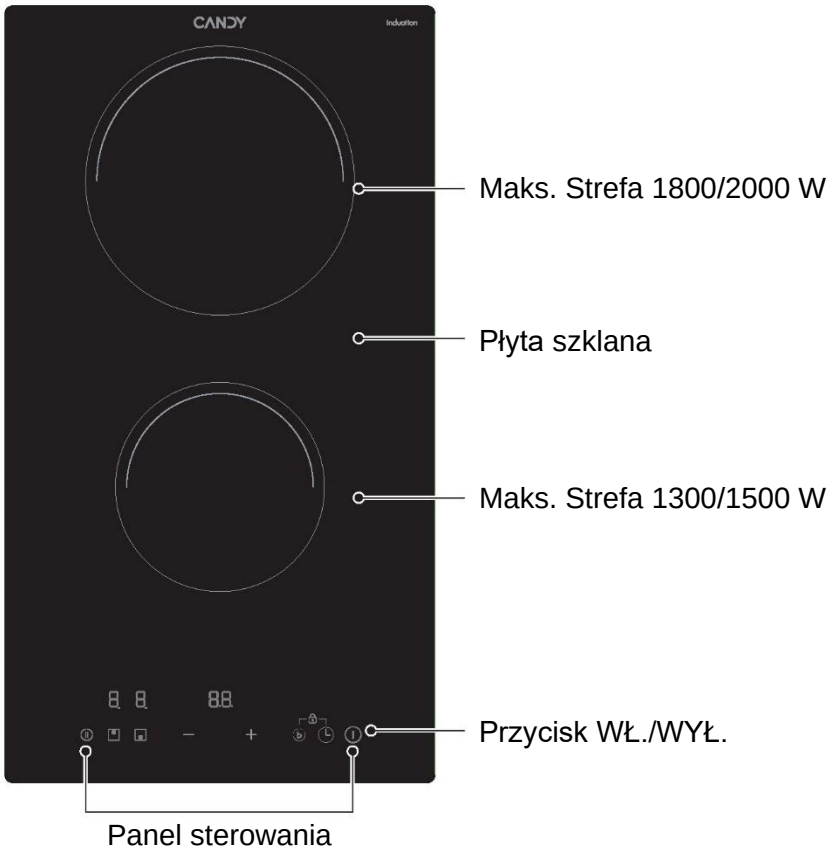
Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

	Symbol	**Wartość**	**Jednostka**
Identyfikacja modelu	-	CID 30/1	
Rodzaj płyty	-	Wbudowana płyta grzewcza	
Liczba stref i/lub obszarów gotowania	-	2 strefy	
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i pola grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty pełne)	-	Indukcyjne strefy gotowania	
W przypadku okrągłych stref lub obszarów gotowania: średnica powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną grzejną strefę gotowania, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	Strefa1: 16,0 Strefa2: 18,0	cm
W przypadku nieokrągłych stref lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną grzejną strefę gotowania, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	L, W	Nie dotyczy	cm
Zużycie energii dla strefy lub obszaru gotowania w przeliczeniu na kg	$EC_{\text{gotowanie elektryczne}}$	Strefa1: 194,4 Strefa2: 183,7	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg	$EC_{\text{płyta elektryczna}}$	189,1	Wh/kg

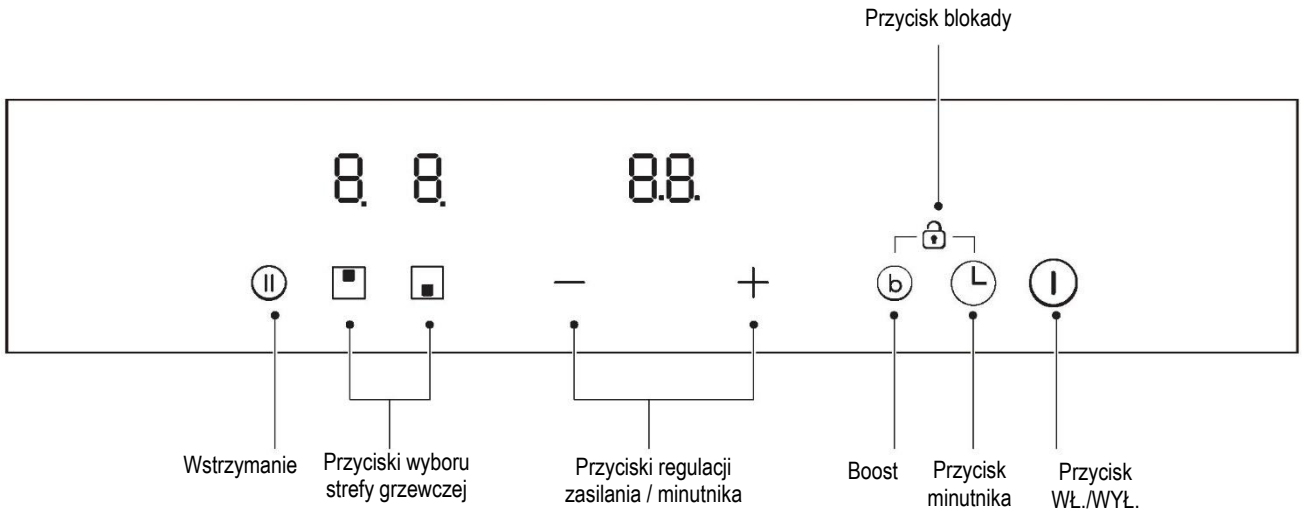
Dane określone zgodnie z normą EN 60350-2 i rozporządzeniami Komisji (UE) nr 66/2014.

PRZEGLĄD PRODUKTU

Widok z góry



Panel sterowania

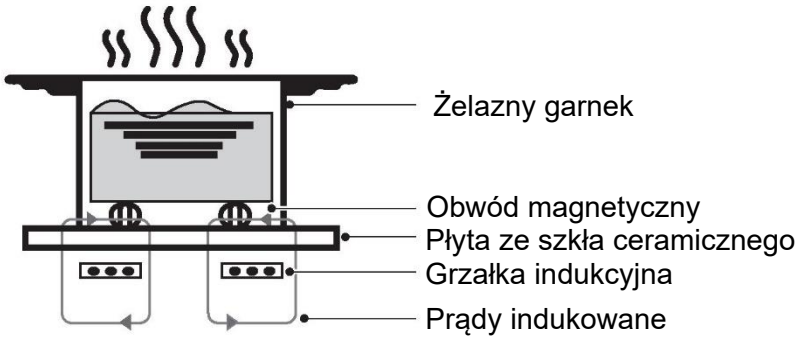


UWAGA

Wszystkie zdjęcia w tej instrukcji służą wyłącznie celom poglądowym. Rozbieżność dotyczy tylko ilustracji, a nie rzeczywistego przedmiotu.

Teoria działania

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.



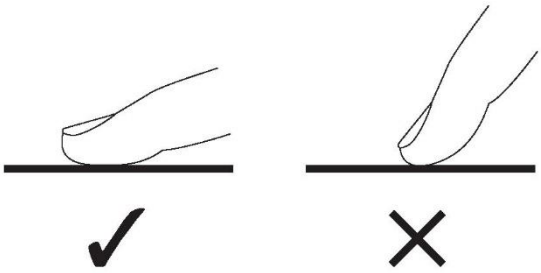
Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na Twojej płycie ceramicznej.

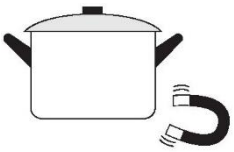
INSTRUKCJA OBSŁUGI

Panel obsługi dotykowej

- 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.

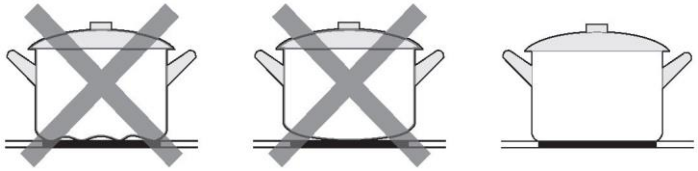


Wybór odpowiedniego naczynia

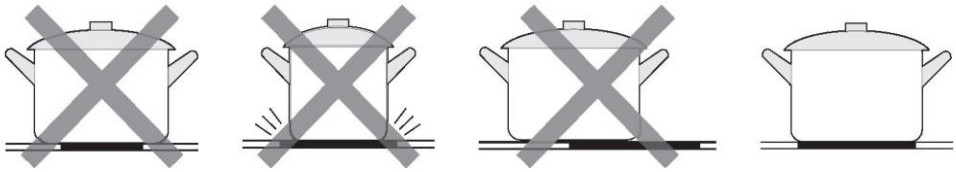


- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego.
  Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu.
  Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia.
  Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
  1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
  2. 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.
- Niektóre garnki i patelnie dostępne na rynku nie nadają się do gotowania na indukcji, ponieważ mają tylko część dna z materiału ferromagnetycznego, a pozostałe części z innego materiału. Obszary te mogą nagrzewać się na różnych poziomach lub z mniejszą mocą. W niektórych przypadkach, gdy dno jest wykonane głównie z materiałów nieferromagnetycznych, płyta może nie rozpoznać naczynia i nie włączyć pola grzejnego.

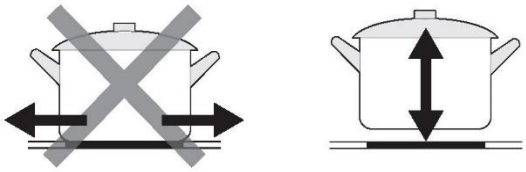
- Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



- Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. Używając nieco szerszego naczynia, energia zużyta zostanie z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszych naczyń, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.



- Zawsze zdejmuj patelnie z płyty ceramicznej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



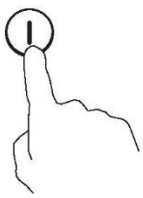
- Strefy gotowania są, do pewnego stopnia, automatycznie dopasowywane do średnicy naczynia. Jednak dno tego naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiednią dla danej strefy gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.

Strefa gotowania	Średnica dna naczyń indukcyjnych	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

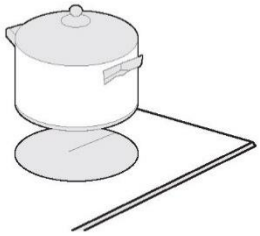
Użycie

1. Rozpocznij gotowanie

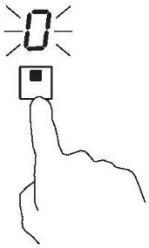
1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. przez jedną sekundę. Po włączeniu rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „-”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.



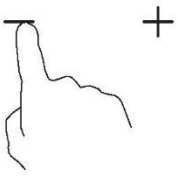
2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.
   - Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



3. Dotykając kontrolki wyboru strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



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.



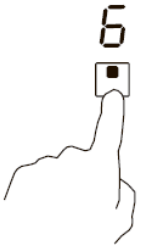
Jeśli wyświetlacz miga U na przemian z ustawieniem mocy grzania

To znaczy że:
- nie ustawiłeś naczynia na właściwej strefie gotowania lub
- naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest za małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane w strefie gotowania.

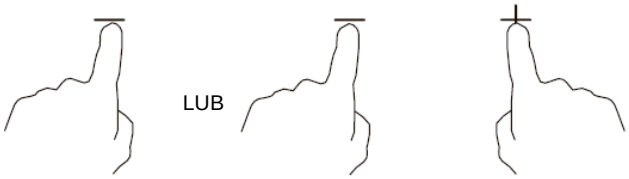
Grzanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia.
Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiedni garnek.

2. Zakończ gotowanie

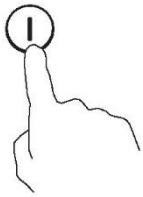
1. Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć.



2. Wyłącz strefę grzejną, przewijając w dół do „0” lub dotykając jednocześnie przycisków „-” i „+”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.



3. Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



4. Uważaj na gorące powierzchnie
„H” wskaże, która strefa gotowania jest gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.



3. 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.

Aby zablokować sterowanie	
Dotknij przycisku blokady	Wskaźnik timera pokaże „Lo”.
Aby odblokować sterowanie	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę.	

⚠ Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. ⏻ W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku WŁ./WYŁ ⏻, ale podczas kolejnego działania należy najpierw odblokować płytę.

4. Przyciski minutnika

Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

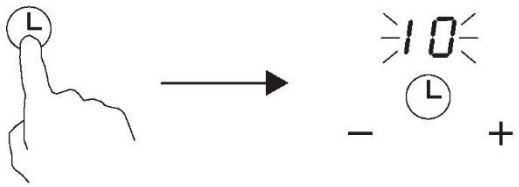
- Możesz go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.

- Możesz ustawić go tak, aby wyłączało jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu. Maksymalny licznik czasu to 99 min.

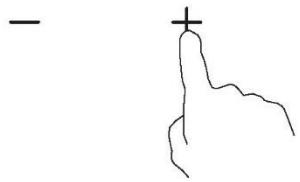
Używanie minutnika jako regulatora czasu

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzejnej

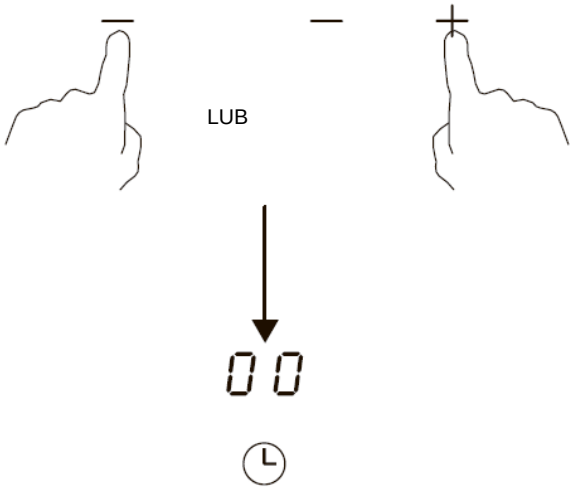
1. Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona.
   Uwaga: możesz użyć regulatora czasu, jeśli co najmniej jedna strefa powinna jest aktywna.
2. Dotknij przycisków minutnika. Wskaźnik regulatora czasu zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”.



3. Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika
   Wskazówka: Dotknij przycisku „-” lub „+” minutnika, aby raz zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.



4. Jednoczesne dotknięcie „-” i „+” powoduje anulowanie minutnika, a na wyświetlaczu minutowym pojawi się „00”.



5. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund. Jeśli dotkniesz przycisku minutnika podczas migania wskaźnika minutnika, wskaźnik natychmiast przestanie migać.



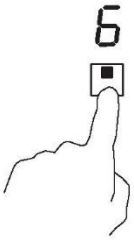
6. Brzęczyk włączy się przez 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -” po zakończeniu ustawiania czasu.



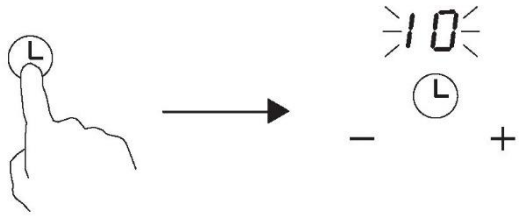
Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

Ustaw jedną strefę

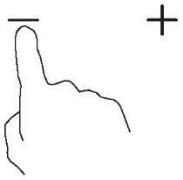
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.



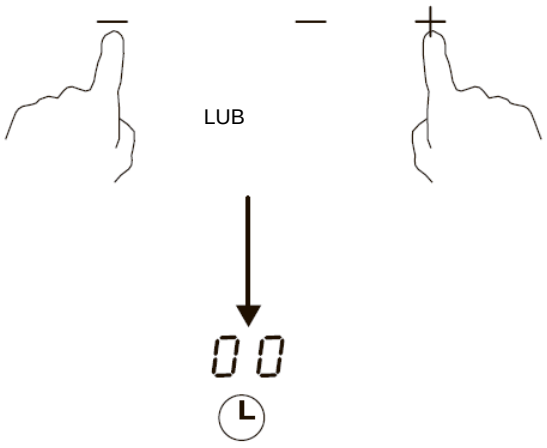
2. Dotknij przycisku minutnika, wskaźnik regulatora czasu zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”.



3. Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika.
   Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.
   Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.



4. Jednoczesne dotknięcie „-” i „+” powoduje anulowanie minutnika, a na wyświetlaczu minutowym pojawi się „00”.



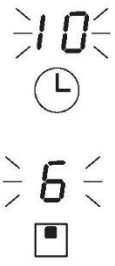
5. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund. Jeśli dotkniesz przycisku minutnika podczas migania wskaźnika minutnika, wskaźnik natychmiast przestanie migać.

6. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.



UWAGA

Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.

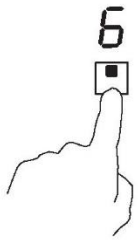


Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

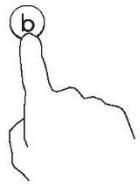
5. Korzystanie z funkcji Boost

Aktywuj funkcję Boost

1. Dotknij przycisku strefy grzewczej.

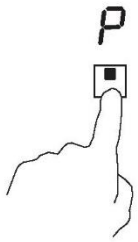


2. Dotknij przycisku Boost. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „p”.

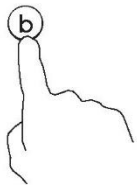


Anuluj funkcję Boost

1. Dotknij przycisku strefy grzewczej, dla której chcesz anulować funkcję Boost.



2. Wyłącz strefę gotowania, dotykając przycisku Boost. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.



- Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania jest równe 0, po 5 minutach nastąpi powrót do 9.

6. Tryb wstrzymania

- Możesz wstrzymać ogrzewanie zamiast wyłączać płytę.
- Po wejściu w tryb wstrzymania wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ.WYŁ. są wyłączone.

Aby przejść do trybu wstrzymania	
Dotknij przycisku „Wstrzymanie”.	Wskaźnik wyświetli “||”.
Aby wyjść z trybu wstrzymania	
Ponownie dotknij przycisku „Wstrzymanie”.	

⚠ Gdy płyta jest w trybie pauzy, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ.⏻, płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ.⏻ w sytuacji awaryjnej. Płyta grzewcza wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie wyłączysz trybu pauzy.

7. Domyślne czasy pracy

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca Twojej płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy:

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

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przerwać ogrzewanie, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.

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

INSTRUKCJA SZYBKIEGO STARTU

⚠ Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz PowerBoost. 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 pokrywy 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 pysznych zup i delikatnych gulaszu, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania potraw. Powinieneś również gotować sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecanym czasie.

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.

Wykrywanie małych przedmiotów

- W przypadku pozostawienia na płycie naczynia nieodpowiedniego rozmiaru lub niemagnetycznego naczynia (np. aluminium) lub innego małego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza), płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie utrzymywał gotowanie na płycie indukcyjnej jeszcze przez 1 minutę.

Ustawienia ogrzewania

Poniższe ustawienia są tylko wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym naczynia i ilości przyrządzanej potrawy. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Ustawienia podgrzewania	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	• sautéing • gotowanie makaronu
9	• podsmażanie • pieczenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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. Opłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Gdy zasilanie płyty grzewczej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa grzewcza może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ścierne 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 poplamić.
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyletką 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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Eksploatacja urządzenia może prowadzić do usterek i awarii. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny i wskazówki dotyczące rozwiązywania komunikatów o błędach lub awarii. Zaleca się uważne przeczytanie poniższych tabel, aby zaoszczędzić czas i pieniądze poniesione w przypadku kontaktowania się z centrum serwisowym.

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta ceramiczna 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 opuszkiem 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

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku elementów bez demontażu lub zdejmowania płyty z powierzchni roboczej.

1. Kod błędu pojawia się podczas korzystania przez klienta z & Solution;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
	Brak automatycznego odzyskiwania	
E1	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej--otwarty obwód.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płytki ceramicznej.
E2	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej-zwarcie.	
E7	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej	
C1	Wysoka temperatura czujnika płytki ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E3	Awaria czujnika temperatury IGBT--otwarty obwód.	Wymień płytę zasilającą.
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT--zwarcie	
C2	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
EL	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym, jak zasilanie zostanie przywrócone.
EH	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
UE	Błąd komunikacji.	Ponownie podłącz połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. Wymień płytę stopnia mocy lub płytę wyświetlacza.

2. Konkretna awaria i rozwiązanie

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Awaria dodatkowej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Dodatkowa płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytkę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania zapala się, ale ogrzewanie się nie włącza.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub odpowietrznik mogą być zablokowane.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Podczas pracy grzanie nagle się zatrzymuje, a na wyświetlaczu miga „u”.	Nieprawidłowy rodzaj patelni.	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz instrukcja obsługi.)	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony, wymienić płytę zasilającą.
	Średnica naczynia jest za mała.		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (takie jak strefa pierwsza i druga) będą wyświetlać „u”.	Awaria płyty zasilającej i płyty wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Silnik wentylatora brzmi nieprawidłowo.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

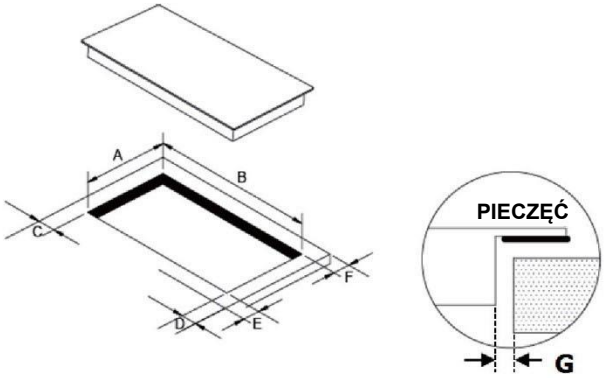
Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.
Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

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 powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło i izolowany materiał powierzchni roboczej (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być używane jako materiał powierzchni roboczej, chyba że są impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

⚠ Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.

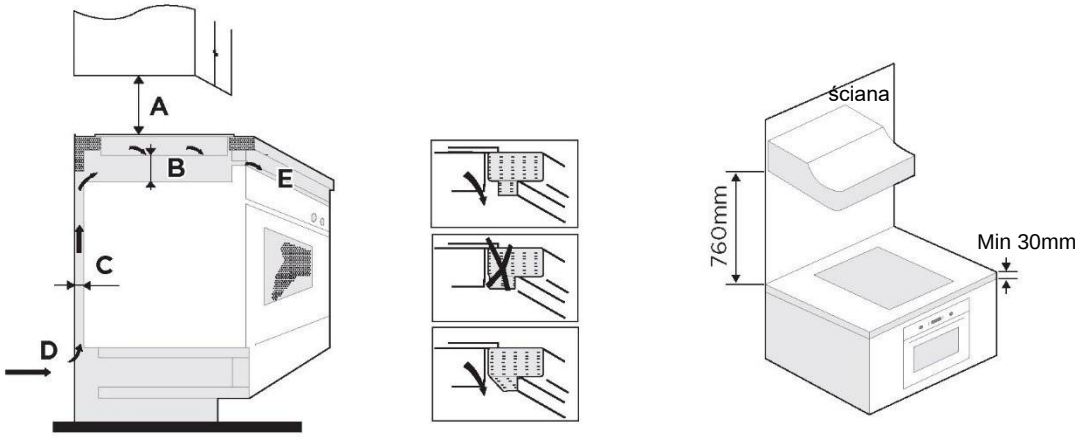


Min. 3 mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	min. 3 mm

W każdym przypadku upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej.

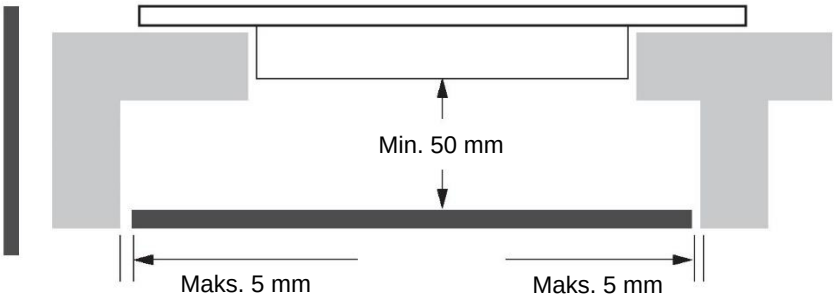
⚠ Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

OSTRZEŻENIE: Zapewnij odpowiednią wentylację

Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzanym dnem płyty lub nieoczekiwanego porażenia prądem podczas pracy, konieczne jest umieszczenie drewnianej wkładki, mocowanej śrubami, w minimalnej odległości 50 mm od spodu płyty. Postępuj zgodnie z poniższymi wymaganiami.



⚠ Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. MUSISZ upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat podczas umieszczania płyty na miejscu.

⚠
- Należy pamiętać, że klej łączący plastik lub drewno z meblami musi być odporny na temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć odklejenia się boazerii.
- Tylna ściana, przylegające i otaczające powierzchnie muszą zatem wytrzymać temperaturę 90°C.

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z żaroodpornego i izolowanego materiału.
- 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

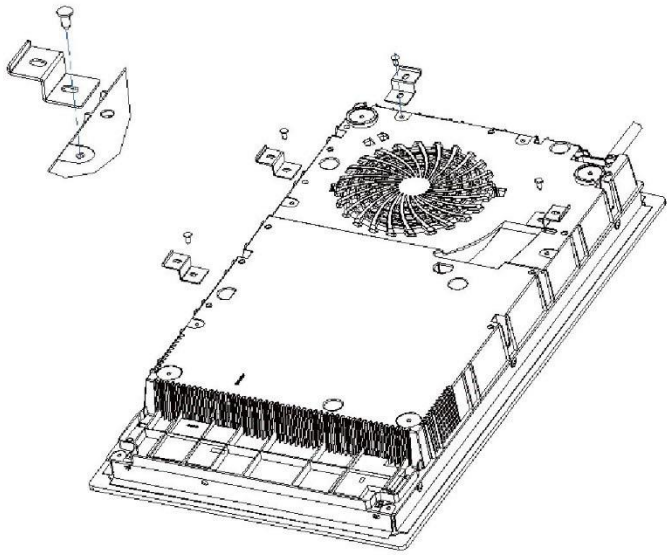
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

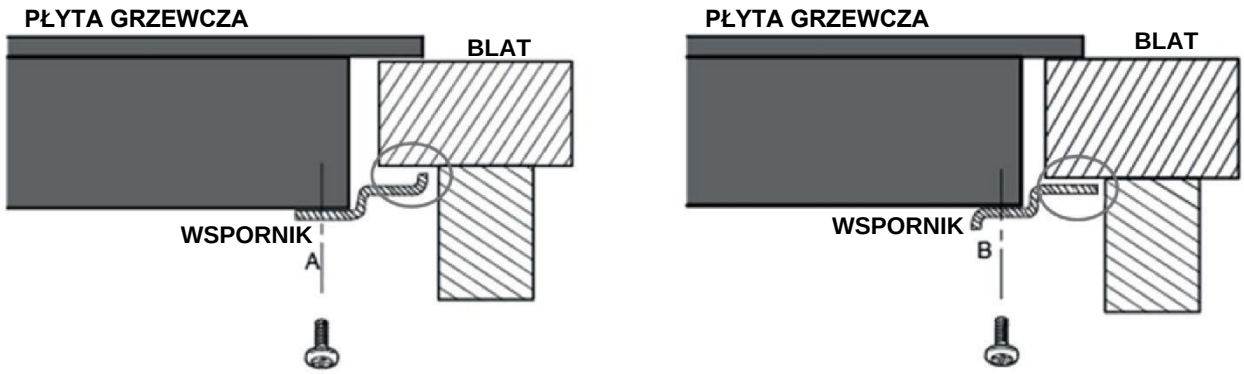
Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

Regulacja położenia wspornika

Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu roboczego za pomocą 4 wsporników przykręconych do dolnej płyty (patrz rysunek).
Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.





⚠ W żadnym wypadku po zamontowaniu wsporniki nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu (patrz rysunek).

UWAGI

1. Indukcyjna płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Indukcyjną płytę grzejną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie cieplne i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.

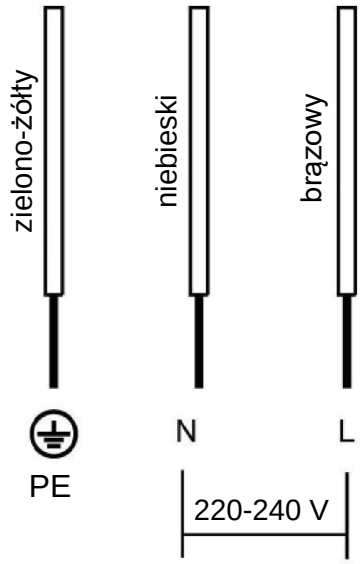
Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

⚠ Płyta ta może być podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:
1. instalacja elektryczna w domu jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia płyty do zasilania sieciowego nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.
Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.

⚠ Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez zmian. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym.
Sposób połączenia przedstawiono poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność tę musi wykonać agent posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.
- 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.
- Żółto-zielony przewód kabla zasilającego musi być podłączony do uziemienia zarówno zacisków zasilania, jak i urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z użytkowania urządzenia, które nie jest uziemione lub ma wadliwą ciągłość uziemienia.
- Jeśli urządzenie posiada gniazdko elektryczne, należy je zainstalować w taki sposób, aby gniazdko było dostępne.

⚠ Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty kuchennej nie są dostępne po instalacji.

UTYLIZACJA I RECYKLING

Ważne instrukcje dotyczące ochrony środowiska

Zgodność z dyrektywą ZSEE i przepisami dot. utylizacji odpadów:
Ten produkt jest zgodny z dyrektywą UE ZSEE (2012/19/UE). Ten produkt jest oznaczony symbolem zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE).

Ten symbol oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Zużyte urządzenie należy zwrócić do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Aby uzyskać informacje na temat miejsc zbiórek, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Każde gospodarstwo domowe odgrywa ważną rolę w odzyskiwaniu i recyklingu starego urządzenia. Właściwa utylizacja zużytego urządzenia pomaga zapobiec ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.



Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupiony produkt jest zgodny z dyrektywą UE RoHS (2011/65/UE). Nie zawiera materiałów szkodliwych i zabronionych określonych w Dyrektywie.

Informacje o opakowaniu

Materiały opakowaniowe produktu zostały wyprodukowane z materiałów nadających się do recyklingu, zgodnie z krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska.
Nie wyrzucać materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi odpadami. Zabierz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.



ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ----------2
ESPECIFICAÇÕES ----------7
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO ----------8
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO ---------- 10
GUIA DE INÍCIO RÁPIDO ---------- 18
LIMPEZA E MANUTENÇÃO ---------- 20
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS ---------- 21
INSTALAÇÃO ---------- 24
ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM ---------- 28

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização Prevista

As instruções de segurança que se seguem destinam-se a evitar riscos ou danos imprevistos decorrentes de um funcionamento inseguro ou incorreto do aparelho. Por favor, verifique a embalagem e o aparelho à chegada para se certificar de que tudo está intacto e garantir um funcionamento seguro. Se encontrar algum dano, contacte o retalhista ou o revendedor. Por razões de segurança, não são permitidas modificações ou alterações no aparelho. Uma utilização indevida pode causar riscos e perda de reivindicações de garantia.

Explicação dos símbolos

	**Perigo** Este símbolo indica que existem perigos para a vida e a saúde das pessoas devido a gás extremamente inflamável.
	**Aviso de tensão elétrica** Este símbolo indica que existe um perigo para a vida e a saúde das pessoas devido à tensão.
	**Aviso** A palavra-sinal indica um perigo com um nível médio de risco que, se não for evitado, pode resultar em morte ou ferimentos graves.
	**Cuidado** A palavra-sinal indica um perigo com um baixo grau de risco que, se não for evitado, pode resultar em lesões ligeiras ou moderadas.
	**Atenção** A palavra-sinal indica informações importantes (por exemplo, danos materiais), mas não perigo.
	**Respeite as instruções** Este símbolo indica que um técnico de assistência só deve operar e efetuar a manutenção deste aparelho de acordo com as instruções de funcionamento.

Leia este manual de instruções com atenção e cuidado antes da utilização/colocação em funcionamento do aparelho e guarde-o perto do local de instalação ou do aparelho para utilização posterior!

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação antes de utilizar a sua placa.

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.
- 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 rede elétrica.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- 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 a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- 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.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, no caso de superfícies de placas de vitrocerâmica ou arterial similar que protegem peças sob tensão
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.
- 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.

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.
- Contudo, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem contactar o seu médico ou o fabricante dos implantes antes de utilizarem este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte.

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 o vidro de indução até que a superfície fique fria.
- Mantenha as crianças afastadas.
- 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.
- Não coloque nem deixe quaisquer objetos magnetizáveis (por ex., cartões de crédito, cartões de memória) nem dispositivos eletrónicos (por ex., computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- 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 confie na função de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura ao retirar as panelas.
- 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 coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize panelas com bordas recortadas nem arraste panelas através da superfície do vidro de indução, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em meio doméstico e aplicações semelhantes tais como:
  - Áreas de cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Quintas;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
  - Ambientes de tipo alojamento e pequeno-almoço.
- 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.

Parabéns pela compra da sua nova placa de vitrocerâmica.
Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação, para compreender plenamente como instalá-la e operá-la corretamente. Para instalação, leia a secção de instalação.
Leia cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.

ESPECIFICAÇÕES

Placa para cozinhar	**CID 30/1**
Zonas de cozedura	2 zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	3500W
Tamanho do produto C×L×A (mm)	288×520×59
Dimensões de montagem AxB (mm)	268×500

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.

	Símbolo	**Valor**	**Unidade**
Identificação do modelo	-	CID 30/1	
Tipo de placa	-	Placa de encastrar	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	-	2 zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	-	Zonas de cozedura por indução	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Ø	Zona1: 16,0 Zona2: 18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura ou área aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	L, W	N/D	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg	$EC_{\text{confeção elétrica}}$	Zona1: 194,4 Zona2: 183,7	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg	$EC_{\text{placa elétrica}}$	189,1	Wh/kg

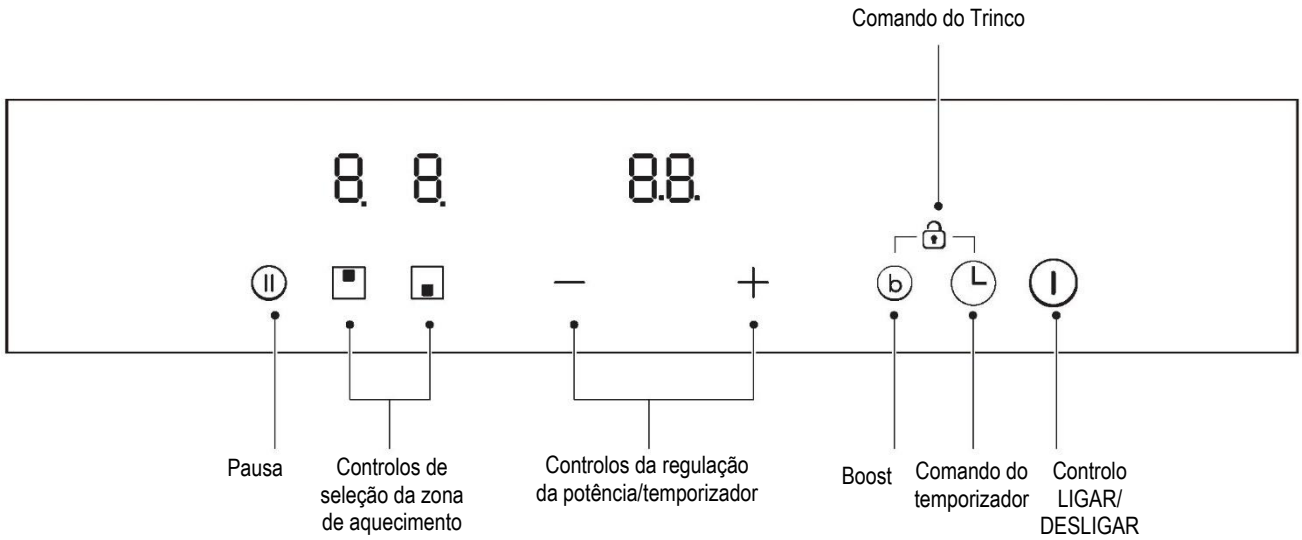
Dados determinados de acordo com a norma EN 60350-2 e o Regulamento (UE) N.º 66/2014 da Comissão.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Vista superior



Painel de Controlo

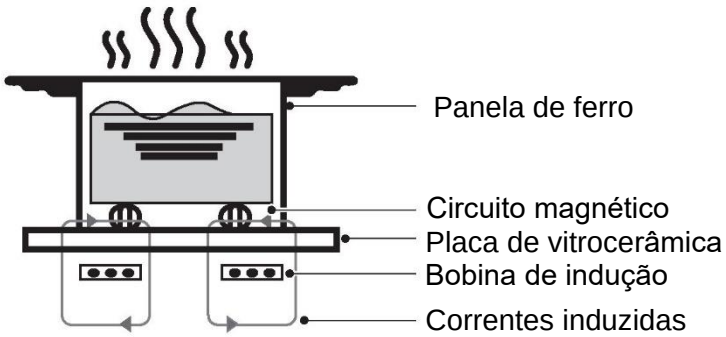


NOTA

Todas as imagens deste manual servem apenas para fins explicativos. Qualquer discrepância entre o objeto real e a ilustração do desenho deve ser imputada ao objeto real.

Teoria de Funcionamento

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.



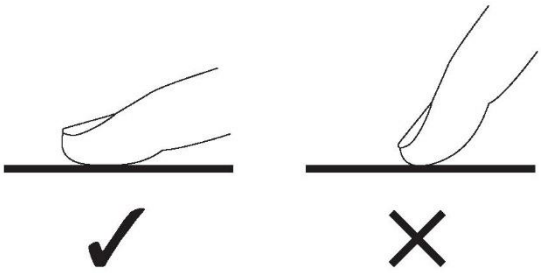
Antes de utilizar a sua nova Placa de Indução

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção "Advertências de segurança".
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa de vitrocerâmica.

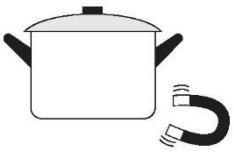
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Controlos 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.

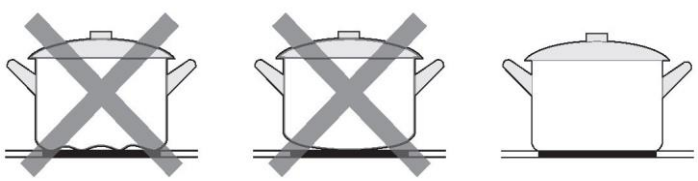


Escolher o utensílio de cozinha certo

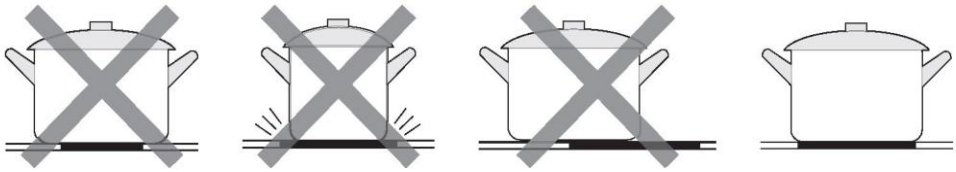


- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução.
  Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético.
  Mova um íman em direção à base da panela.
  Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um íman:
  1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
  2. Se U não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os 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.
- Algumas panelas e frigideiras existentes no mercado não são adequadas para cozinhar por indução, porque têm apenas uma parte do fundo em material ferromagnético com partes noutro material. Estas zonas podem aquecer a níveis diferentes ou com menor potência. Em certos casos, quando o fundo é constituído principalmente por materiais não ferromagnéticos, a placa de cozedura pode não reconhecer o recipiente e, por conseguinte, não ligar a zona de cozedura.

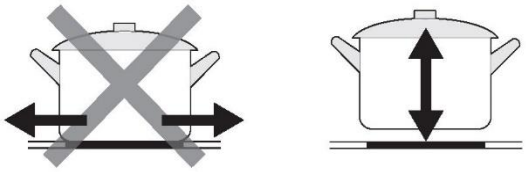
- Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



- 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. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. A energia será utilizada com a sua máxima eficiência se utilizar uma panela ligeiramente mais larga. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



- Levante sempre panelas da placa de vitrocerâmica; não as arraste, pois podem riscar o vidro.



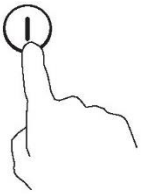
- As zonas de cozedura são, até um limite, adaptadas automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

Zona de cozedura	O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução	
	Mínimo (mm)	Mínimo (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

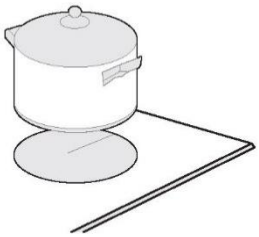
Como utilizar

1. Começar a cozinhar

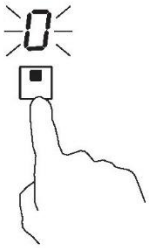
1. Tocar no controlo LIGAR/DESLIGAR durante um segundo. Após ligar, o sinal sonoro soa uma vez, todos os ecrãs mostram " - " ou "- -", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.



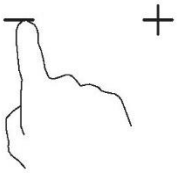
2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.
   - Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



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 selecionar 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.



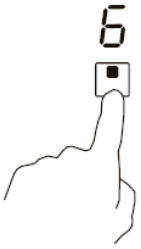
Se o visor piscar  **alternadamente com a regulação do calor**

Isto significa que:
- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou;
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou;
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

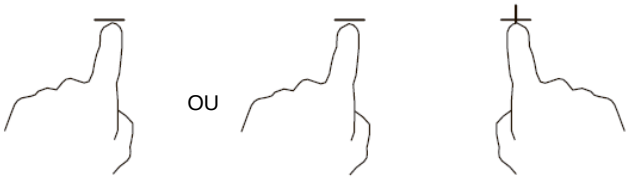
O aquecimento não é ativado se não existir uma panela adequada na zona de cozedura.
O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocada uma panela adequada.

2. Acabar de cozinhar

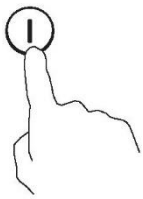
1. Toque no comando de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.



2. Desligue a zona de cozedura deslizando para "0" ou tocando em conjunto "-" e "+". Certifique-se de que o visor mostra "0".



3. Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



4. Cuidado com as superfícies quentes
   O "H" mostra qual a zona de cozedura que está quente ao toque. 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.



3. 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.

Para bloquear os comandos	
Toque no comando de bloqueio	O indicador do temporizador irá apresentar "Lo"
Para desbloquear os comandos	
Toque e mantenha premido o botão de bloqueio durante algum tempo.	

⚠ Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR; ⏻ pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR ⏻ em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

4. Comandos do temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

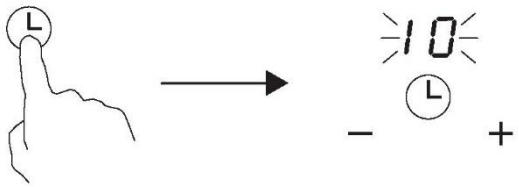
- Pode utilizá-lo como um lembrete de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.

- Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido ter terminado. O temporizador do máximo é 99 min.

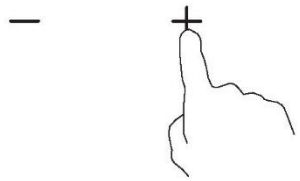
Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

Se não estiver a selecionar nenhuma zona de cozedura

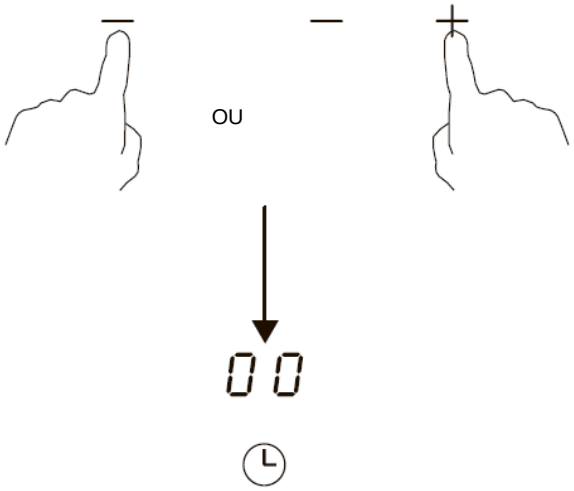
1. Certifique-se de que a placa está ligada.
   Nota: para usar o lembrete de minutos pelo menos uma zona será ativa.
2. Tocar nos controlos do temporizador. O indicador do lembrete irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "10".



3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+" do temporizador.
   Sugestão: Toque uma vez no comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Toque e mantenha premido o comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



4. Ao tocar em "-" e "+" em conjunto, o temporizador é cancelado, e será mostrado "00" no visor dos minutos.



5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente.
   O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.
   Se tocar no controlo do temporizador durante a intermitência do indicador do temporizador, este deixará de piscar imediatamente.



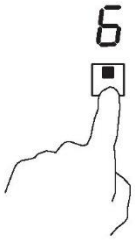
6. O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "- -" quando o tempo definido tiver terminado.



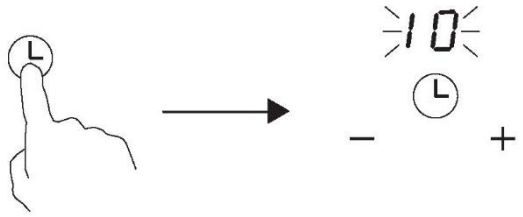
Configurar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

Definir uma zona

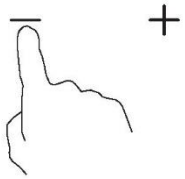
1. Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.



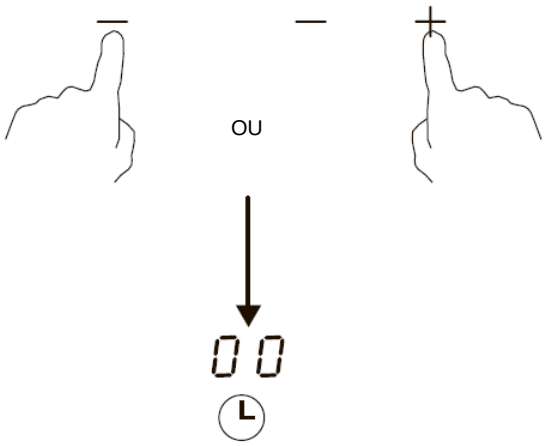
2. Toque no comando do temporizador. O indicador de lembrete irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "10".



3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+" do temporizador.
   Sugestão: Se tocar uma vez no controlo "-" ou "+" do temporizador, este diminui ou aumenta 1 minuto.
   Toque e mantenha premido o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



4. Ao tocar em "-" e "+" em conjunto, o temporizador é cancelado, e será mostrado "00" no visor dos minutos.



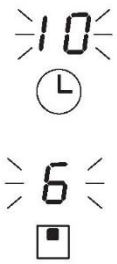
5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos. Se tocar no controlo do temporizador durante a intermitência do indicador do temporizador, este deixará de piscar imediatamente.

6. Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.



NOTA

O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência irá acender indicando que a zona está selecionada.

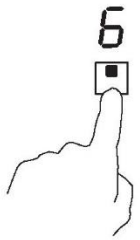


⚠ Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

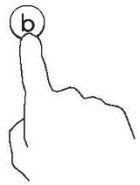
5. Utilizar a Função Boost

Ativar a função Boost

1. Tocar no controlo da zona de aquecimento.

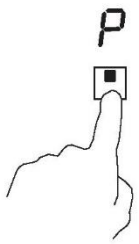


2. Tocar no controlo Boost. Certifique-se de que o visor exibe "p".

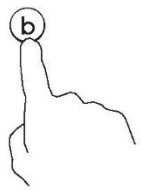


Cancelar a função Boost

1. Tocando no controlo da zona de aquecimento para a qual deseja cancelar a função boost.



2. Desligar a zona de cozedura, tocando no controlo Boost. Certifique-se de que o visor mostra "0".



- A função pode trabalhar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
- Se a configuração original de calor for igual a 0, regressará a 9 após 5 minutos.

6. Modo de Pausa

- Pode interromper o aquecimento em vez de desligar a placa.
- Ao entrar no modo de pausa, todos os comandos, exceto o comando LIGAR/DESLIGAR, são desativados.

Para entrar no modo de pausa	
Tocar na tecla "Pausa".	Todos os indicadores mostrarão "||".
Para sair do modo de pausa	
Tocar novamente na tecla "Pausa".	

⚠ Quando a placa está no modo de pausa, todos os controlos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR ⏻, pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR ⏻ em caso de emergência. A placa será desligada após 10 min se não sair do modo de pausa.

7. Tempos de funcionamento predefinidos

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança na sua placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar o que está a confecionar. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são mostrados 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

Quando a panela é retirada, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.

⚠ As pessoas com pacemaker cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

⚠ Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar a função Power Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam espontaneamente, o que representa um risco grave de incêndio.

Dicas de cozinha

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza a regulação da temperatura.
- A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimize 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

Para 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.

Para fritar

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.

Deteção de artigos pequenos

- Quando um tamanho inadequado ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro artigo pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) tiver sido deixado na placa, a placa passa automaticamente para o modo de espera após 1 minuto. O ventilador continuará a cozinhar na placa de indução por mais 1 minuto.

Definições de calor

As definições abaixo são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os recipientes e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa de indução para encontrar as definições que melhor lhe convêm.

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	• sautéing • cozinhar massa
9	• saltear • selar • ferver a sopa • água a ferver

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O funcionamento do seu aparelho pode dar origem a erros e avarias. As tabelas seguintes contêm as possíveis causas e notas para a resolução de uma mensagem de erro ou avaria. Recomenda-se a leitura atenta das tabelas abaixo para poupar o seu tempo e o dinheiro que pode custar a deslocação ao centro de assistência.

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa não liga.	Sem alimentação.	Certifique-se de que a placa de vitrocerâmica está conectada à rede elétrica 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 de vitrocerâmica" 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 panelas.	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 panelas 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

A placa de indução está equipada com uma função de auto diagnóstico. Com este teste, o técnico é capaz de verificar a função de vários componentes sem desmantelar ou desmontar a placa da superfície de trabalho.

1. Códigos de falha que podem ocorrer durante a utilização & Solução;

Código de falha	Problema	Solução
	Sem autorrecuperação	
E1	Falha do sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica-circuito aberto.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica- curto-circuito.	
E7	Falha do sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica	
C1	Temperatura elevada do sensor de placa de vitrocerâmica.	Espere que a temperatura da placa de vitrocerâmica volte ao normal. Toque no botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.
E3	Falha do sensor de temperatura do IGBT - circuito aberto.	Substitua a placa de alimentação.
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT - curto-circuito	
C2	Temperatura elevada de IGBT.	Espere que a temperatura de IGBT volte ao normal. Toque no botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não, substitua o ventilador.
EL	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após a rede elétrica estar normal.
EH	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	
EU	Erro de comunicação.	Volte a inserir a conexão entre a placa do visor e a placa de alimentação. Substitua a placa de alimentação ou a placa do visor.

2. Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada.	Sem alimentação elétrica.	Verifique se a ficha está bem presa na saída e que a saída está a funcionar.	
	Falha da conexão da placa de alimentação acessória e da placa do visor.	Verifique a conexão.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua a placa de alimentação acessória.	
	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
Alguns botões não funcionam, ou o visor LED não é normal.	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
O indicador do Modos de Cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	Temperatura elevada da placa.	A temperatura ambiente pode ser demasiado alta. A entrada ou saída de ar pode estar obstruída.	
	Há algo de errado com o ventilador.	Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não, substitua o ventilador.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante a operação e o visor pisca "u".	Tipo de panela errado.	Utiliza a panela adequada (consultar o manual de instruções.)	O circuito de deteção de panelas está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro da panela é muito pequeno.		
	O fogão está sobreaquecido;	A unidade está sobreaquecida. Aguarde que a temperatura volte ao normal. Prima o botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) exibem "u".	Falha de conexão da placa de alimentação e da placa do visor;	Verifique a conexão.	
	A placa do visor da peça de comunicação está danificada.	Substitua a placa do visor.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O motor do ventilador tem um som anómalo.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

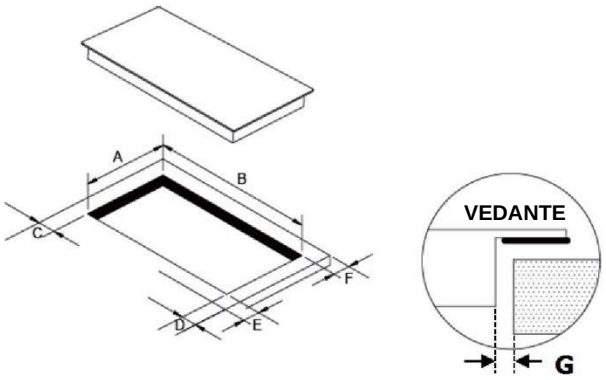
O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.
Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

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 um material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e material fibroso ou higroscópico similar não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho a menos que impregnados) para evitar choque elétrico e deformação maior causada pela radiação térmica do disco elétrico. Como ilustrado abaixo:

⚠ Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.

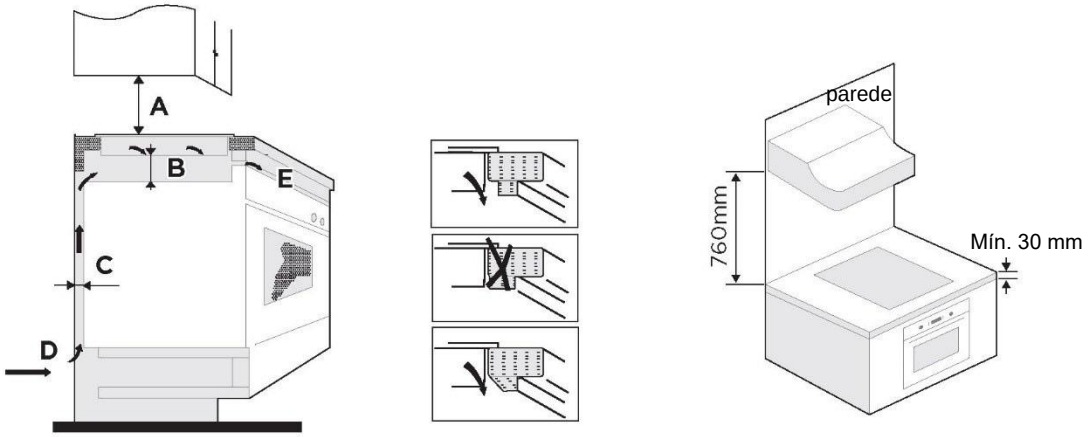


Mín. 3 mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está em bom estado de funcionamento. Como ilustrado abaixo.

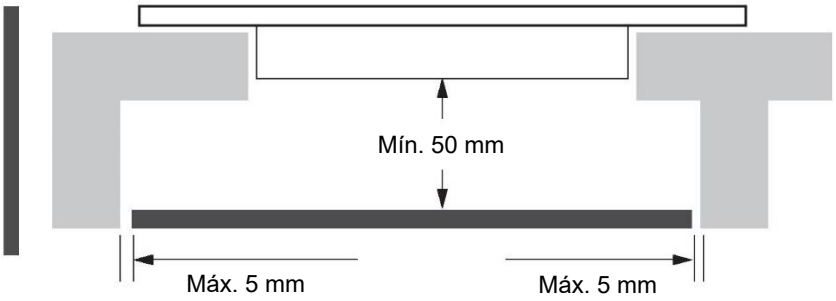
⚠ Nota: A distância de segurança entre o disco elétrico e o armário acima deste deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

AVISO: Garantir uma Ventilação Adequada

Certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar o toque acidental com o fundo sobreaquecido da placa de cozedura, ou o choque elétrico durante o trabalho, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



⚠ Existem orifícios de ventilação no exterior da placa. DEVE garantir que estes orifícios não ficam obstruídos pela bancada quando posiciona a placa.

⚠
- Tenha em atenção que a cola que une o material plástico ou madeira ao mobiliário, tem de resistir a uma temperatura não inferior a 150 °C, para evitar descolar o painel.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de resistir a uma temperatura de 90 ºC.

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 e isolado.
- 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.

Depois de instalar a placa, certifique-se de que

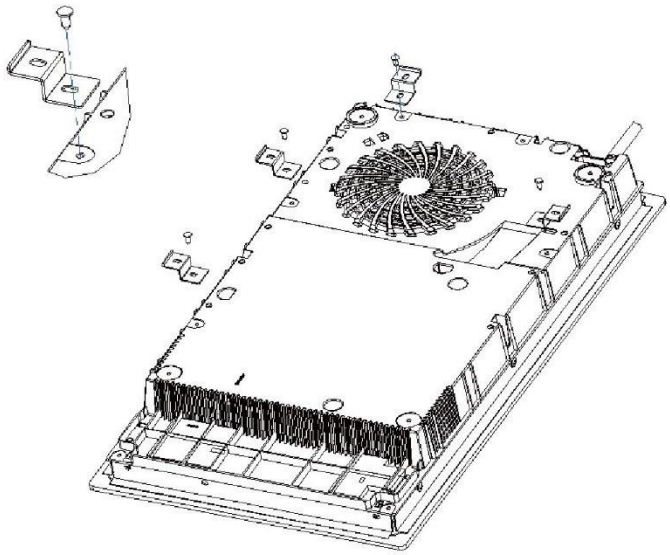
- o cabo de alimentação não fica acessível através de portas ou gavetas de armário.
- Há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa.
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- o interruptor de isolamento está facilmente acessível pelo cliente.

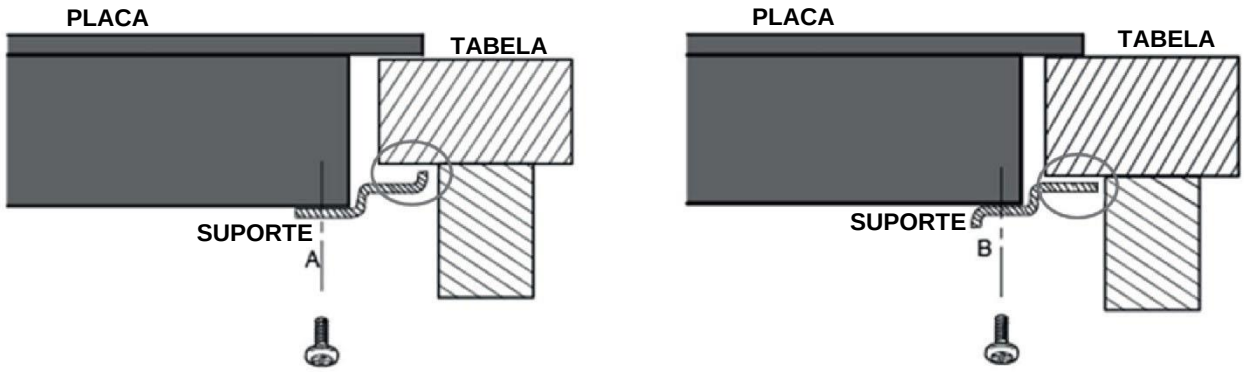
Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

Ajustar a posição do suporte

Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando 4 suportes na caixa inferior da placa (consulte a figura) após a instalação.
Ajuste a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras da bancada.





⚠ Em qualquer circunstância, os suportes não podem tocar nas superfícies interiores da bancada após a instalação (ver imagem).

PRECAUÇÕES

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
2. A placa não deverá ser instalada diretamente sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa.
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

Ligar a placa à rede elétrica

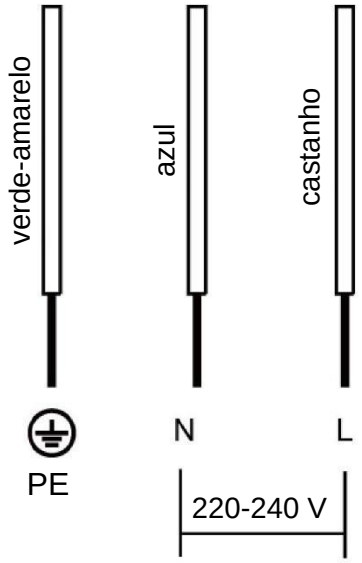
⚠ Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia utilizada pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação.
3. As secções dos cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.

Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma peça quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum ponto.

⚠ Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem necessidade de efetuar alterações.
Quaisquer alterações devem ser efetuadas apenas por um eletricista qualificado.

A rede 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 caso deva ser substituído, a operação deve ser efetuada pelo agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma abertura 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 técnicos autorizados.
- O fio amarelo/verde do cabo de alimentação deve ser ligado à terra tanto da fonte de alimentação como dos terminais do aparelho.
- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer acidentes resultantes da utilização de um aparelho que não esteja ligado à terra ou com uma continuidade de ligação à terra deficiente.
- Se o aparelho tiver uma tomada, esta deve ser instalada de modo a ficar acessível.

⚠ A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.

ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto usado:
Este produto está em conformidade com a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto tem um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. O aparelho usado deve ser devolvido ao ponto de recolha oficial para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Para encontrar estes sistemas de recolha, contacte as autoridades locais ou o revendedor onde o produto foi comprado. Cada agregado familiar desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de aparelhos antigos. A eliminação correta dos aparelhos usados ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.



Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na diretiva.

Informações sobre a embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, em conformidade com os nossos regulamentos nacionais em matéria de ambiente.
Não deite fora os materiais de embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros resíduos. Entregue-os nos pontos de recolha de materiais de embalagem designados pelas autoridades locais.



CUPRINS

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ----------2
SPECIFICAȚII ----------7
PREZENTAREA GENERALĂ A PRODUSULUI ----------8
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ---------- 10
GHID DE PORNIRE RAPIDĂ---------- 18
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE---------- 20
DEPANARE ---------- 21
INSTALARE ---------- 24
ELIMINARE ȘI RECICLARE ---------- 28

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Utilizarea prevăzută

Următoarele instrucțiuni de siguranță au ca drept prevenirea riscurilor neprevăzute sau a daunelor cauzate de funcționarea nesigură sau incorectă a aparatului. Vă rugăm să verificați ambalajul și aparatul la sosire pentru a vă asigura că totul este intact pentru a asigura funcționarea în siguranță. Dacă găsiți orice semne de deteriorare, vă rugăm să contactați comerciantul sau distribuitorul. Vă rugăm să rețineți că modificările sau alterările aparatului nu sunt permise pentru siguranța dvs. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la apariția pericolelor și la pierderea garanției.

Explicația simbolurilor

	**Pericol** Acest simbol indică faptul că există pericole pentru viața și sănătatea persoanelor din cauza gazului extrem de inflamabil.
	**Avertizare de tensiune electrică** Acest simbol indică faptul că există un pericol pentru viața și sănătatea persoanelor din cauza tensiunii.
	**Avertisment** Cuvântul de avertizare indică un pericol cu un nivel mediu de risc care, dacă nu este evitat, poate duce la deces sau vătămări grave.
	**Atenție** Cuvântul de avertizare indică un pericol cu un grad scăzut de risc care, dacă nu este evitat, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	**Atenție** Cuvântul semnal indică informații importante (de exemplu, deteriorarea proprietății), dar nu pericolul.
	**Respectați instrucțiunile** Acest simbol indică faptul că un tehnician de service trebuie să utilizeze și să întrețină acest aparat numai în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

Citiți cu atenție și atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de utilizarea/punerea în funcțiune a unității și păstrați-le în imediata apropiere a locului de instalare sau a unității pentru utilizare ulterioară!

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

Siguranța dvs. este importantă pentru noi. Citiți aceste informații înainte de a vă utiliza plita de gătit.

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.
- 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 neatentă 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.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale 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.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul de service sau de persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- AVERTIZARE: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau materiale similare care protejează părțile live
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încălzi
- Nu trebuie utilizat un aparat de curățat cu aburi.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau unui sistem de control la distanță separat.
- AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime 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.

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.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompe cu insulină) trebuie să se consulte cu medicul lor sau producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la deces.

Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.
- Nu permiteți contactul corpului, hainelor sau al oricărui alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate cu sticla plitei de inducție până când nu se răcește suprafața.

- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerele tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse.
- Nu lăsați mânerele 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 puneți sau nu lăsați niciun obiect care se poate magnetiza (de ex., carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de ex., calculatoare, dispozitive de redare MP3) în apropierea aparatului, întrucât acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic al acestuia.
- 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 vă bazați pe opțiunea de detectare a tigăii pentru a opri zonele de gătit atunci când luați tigaia de pe plită.
- 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 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 a plitei de inducție, 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 de inducție.
- Acest aparat este destinat utilizării în rezidențe și aplicații similare, cum ar fi:
  - În zona de bucătărie pentru personalul din magazine, în birouri sau alte medii de lucru;
  - - La ferme;
  - - De către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de zone rezidențiale;
  - Pensiuni.
- AVERTISMENT: 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 ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.

Felicitări pentru achiziția noii dvs. plite ceramice.
Vă recomandăm să acordați timp lecturii acestui manual cu instrucțiuni/manual de instalare pentru a înțelege cum să instalați și operați plita dvs. în mod corect. Pentru instalare, citiți secțiunea aferentă instalării.
Citiți toate instrucțiunile de siguranță cu atenție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări ulterioare.

SPECIFICAȚII

Plită de gătit	**CID 30/1**
Zone de gătit	2 zone
Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50 Hz sau 60 Hz
Putere electrică instalată	3500W
Dimensiune produs L×l×Î (mm)	288×520×59
Dimensiuni de încorporare A× B (mm)	268×500

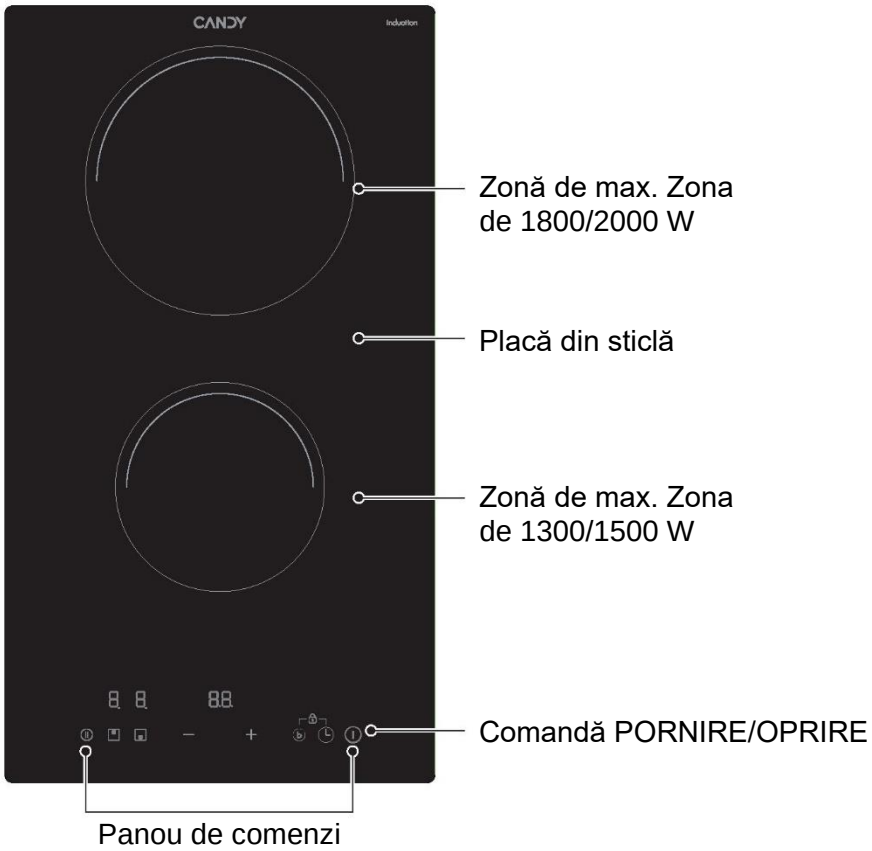
Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și designul fără o notificare prealabilă.

	Simbol	**Valoare**	**Unitate**
Identificarea modelului	-	CID 30/1	
Tip de plită	-	Plită încorporată	
Număr de zone de gătit	-	2 zone	
Tehnologie de încălzire (zone de gătit cu inducție și zonele de gătit, zone de gătit prin iradiere, ochiuri solide)	-	Zone de gătit cu inducție	
Pentru zonele sau zona de gătit circulară(e): diametrul suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjită la aproximativ 5 mm	Ø	Zone1: 16,0 Zone2: 18,0	cm
Pentru zonele de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjită la aproximativ 5 mm	L, l	N/A	cm
Consum de energie pentru zona de gătit calculată per kg	$EC_{\text{gătit electric}}$	Zone1: 194,4 Zone2: 183,7	Wh/kg
Consum de energie pentru plită calculat per kg	$EC_{\text{plită electrică}}$	189,1	Wh/kg

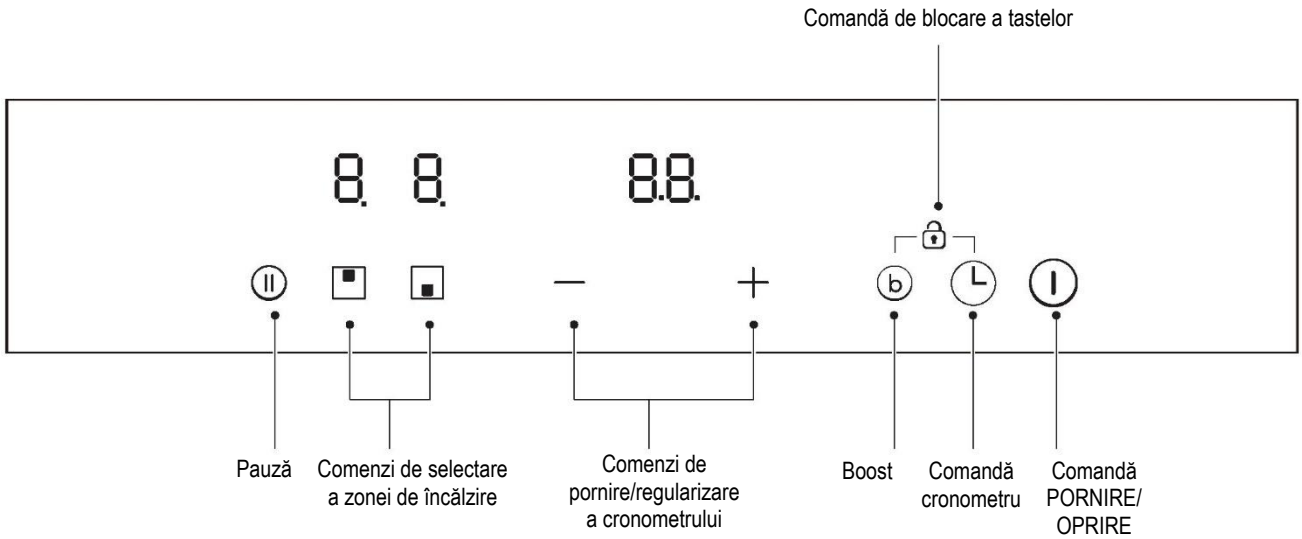
Date determinate în conformitate cu standardul EN 60350-2 și Regulamentul (UE) nr. 66/2014 al Comisiei.

PREZENTAREA GENERALĂ A PRODUSULUI

Vedere de sus



Panou de comenzi

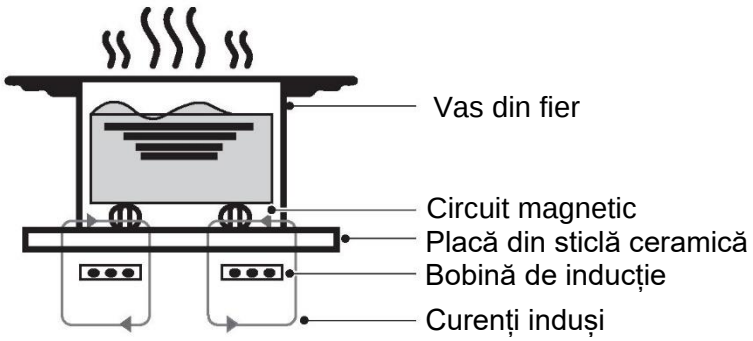


NOTĂ

Toate imaginile din acest manual sunt doar cu scop explicativ. Orice discrepanță între obiectul real și ilustrația din desen va face obiectul real.

Principiul de funcționare

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.



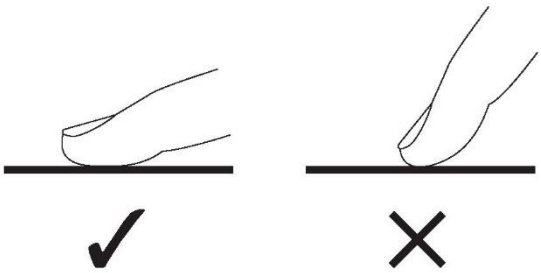
Înainte de a vă utiliza noua plită cu inducție

- Citiți acest ghid, cu accent pe secțiunea de „Avertismente de siguranță”.
- Scoateți pelicula de protecție care poate fi încă fixată pe plita ceramică.

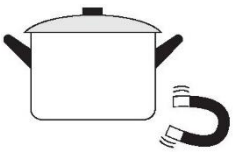
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Comenzi 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.

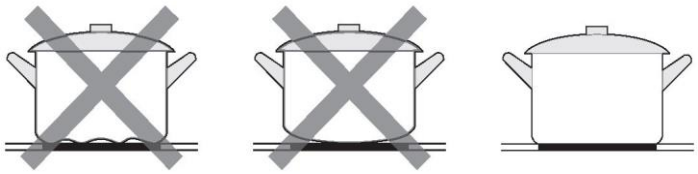


Alegerea vaselor de gătit corecte

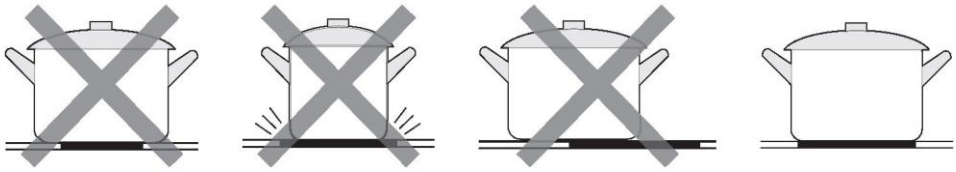


- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătirea prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test magnetic.
  Mutați un magnet spre baza vasului.
  Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
  1. Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
  2. Dacă U 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.
- Unele oale și tigăi de pe piață nu sunt potrivite pentru gătitul prin inducție, deoarece au doar o parte a fundului din material feromagnetic cu părți din alt material. Aceste zone se pot încălzi la niveluri diferite sau cu o putere mai mică. În anumite cazuri, atunci când fundul este fabricat în principal din materiale neferomagnetice, este posibil ca plita să nu recunoască tigaia și, prin urmare, să nu pornească zona de gătit.

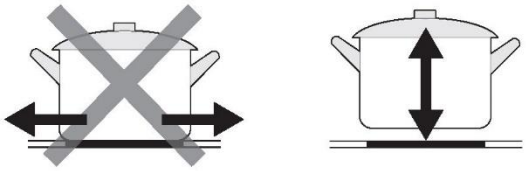
- Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



- Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Folosiți vase al căror diametru este la fel de mare ca desenul de pe zona selectată. Folosind un vas ușor mai mare energia va fi utilizată la eficiența sa maximă. Dacă folosiți un vas mai mic, eficiența poate fi ușor mai mică decât cea așteptată. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.



- Ridicați întotdeauna vasele de pe plita ceramică, nu le glisați. În caz contrar, puteți zgâria sticla.



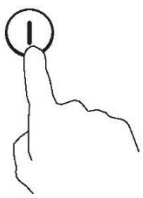
- Zonele de gătit au o limită maximă, adaptate automat la diametrul vasului. Cu toate acestea, baza acestui vas trebuie să aibă un diametru minim conform zonei de gătit corespunzătoare. Pentru a obține cea mai bună eficiență a plitei dvs., puneți vasul în centrul zonei de gătit.

Zonă de gătit	Diametru bază vas de gătit cu inducție	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

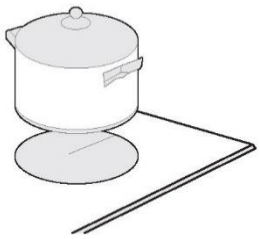
Modul de utilizare

1. Pornire gătire

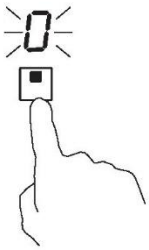
1. Atingeți comanda de PORNIRE/OPRIRE timp de o secundă. După pornire, alarma sună o dată, toate ecranele afișează „-” sau „- -”, indicând că plita a intrat în modul așteptare.



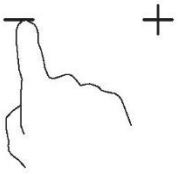
2. Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.
   - Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.



3. Dacă atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire, indicatorul 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.



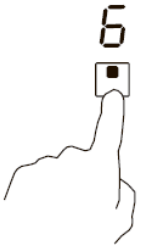
Dacă afișajul clipește intermitent U alternativ cu setarea de căldură

Înseamnă că:
- Nu ați amplasat un vas pe zona corectă de gătit sau,
- Vasul pe care îl utilizați nu este adecvat pentru zona cu inducție sau,
- Vasul este prea mic sau nu este centrat adecvat pe zona de gătit.

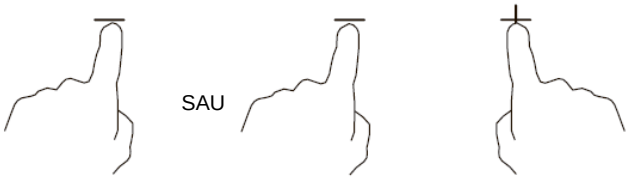
Nu are loc nicio încălzire decât dacă există un vas adecvat pe zona de gătit.
Afișajul se va stinge automat după 2 minute dacă nu este amplasat un vas adecvat pe aceasta.

2. Terminarea gătitului

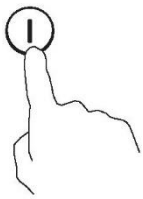
1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.



2. Opriți zona de gătit derulând în jos la „0” sau atingând concomitent comanda „-” și „+”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.



3. Opriți întreaga plită atingând comanda PORNIRE/OPRIRE.



4. Aveți grijă la suprafețele fierbinți
   Va apărea „H” pentru a indica ce zonă de gătit este prea fierbinte la atingere. 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.



3. 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.

Pentru a bloca comenzile	
Atingeți comanda de blocare a tastelor	Indicatorul cronometrului va indica „Lo”
Pentru a debloca comenzile	
Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor pentru un timp.	

⚠ Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRE/OPRIRE ⏻, puteți opri întotdeauna plita cu inducție atunci când comanda PORNIRE/OPRIRE ⏻ este în stare de urgență, dar va trebuie ca mai întâi să porniți plita în următoarea operațiune.

4. Comenzi cronometru

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

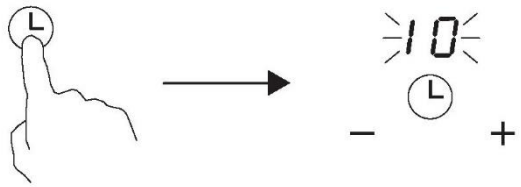
- Îl puteți folosi ca memento minutar. În acest caz, atunci când este setat, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit.

- Îl puteți seta să oprească una sau mai multe zone de gătit după ce se ajunge la ora programată. Temporizatorul maxim este de 99 min.

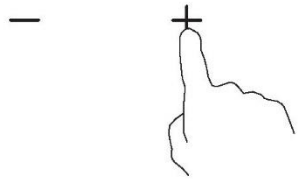
Folosirea cronometrului drept memento minutar

Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

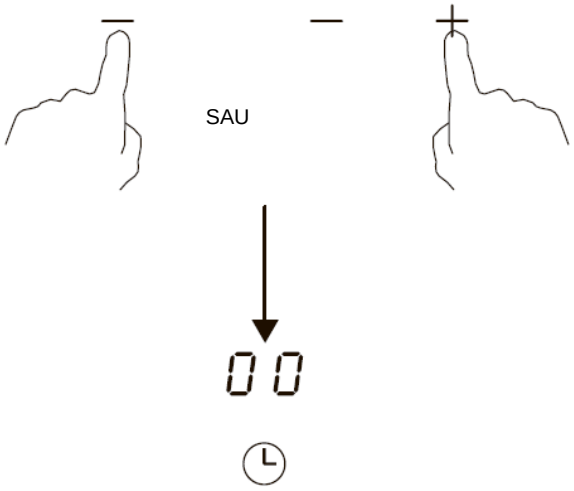
1. Asigurați-vă că plita este pornită.
   Notă: pentru a utiliza mementoul minutar, cel puțin o zonă trebuie să fie activă.
2. Atingeți comenzile cronometrului. Mementoul va începe să lumineze intermitent și va apărea „10” pe afișajul cronometrului.



3. Setați timpul atingând comanda „-” sau „+” a cronometrului
   Sfat: Atingeți comanda „-” sau „+” de pe cronometru pentru a reduce sau a crește timpul cu 1 minut. Atingeți și țineți apăsată comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește timpul cu 10 minute.



4. La atingerea în același timp a comenzilor „-” și „+”, cronometrul este anulat, iar „00” va fi afișat pe ecranul minutar.



5. Când timpul este setat, va începe imediat numărătoarea inversă. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va lumina intermitent timp de 5 secunde.
   Dacă atingeți butonul de control al cronometrului în timp ce clipește indicatorul cronometrului, acesta va înceta imediat să clipească intermitent.



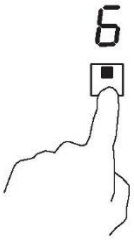
6. Soneria va emite un sunet timp de 30 de secunde, iar cronometrul va indica „- -” la scurgerea timpului setat.



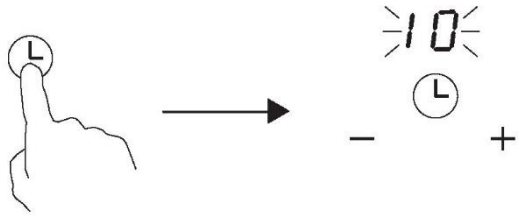
Setarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

Setați o zonă

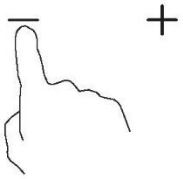
1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați cronometrul.



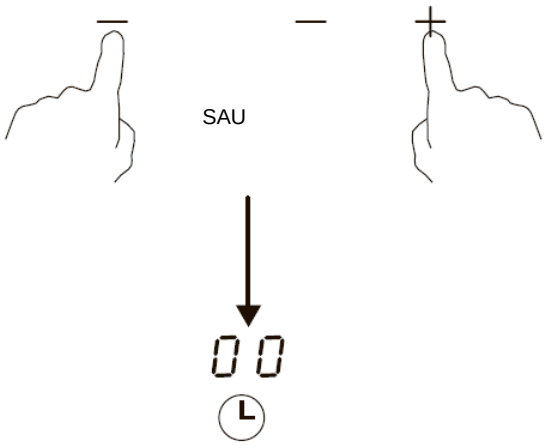
2. Atingeți comanda cronometrului, indicatorul minutar va începe să clipească intermitent și „10” va fi afișat în ecranul cronometrului.



3. Setați timpul atingând comanda „-” sau „+” a cronometrului.
   Sfat: Atingerea comenzii „-” sau „+” o dată va reduce sau va crește timpul cu 1 minut.
   Apăsați lung comanda „-” sau „+” a cronometrului pentru a reduce sau a crește timpul cu 10 minute.



4. La atingerea în același timp a comenzilor „-” și „+”, cronometrul este anulat, iar „00” va fi afișat pe ecranul minutar.



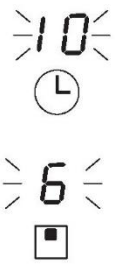
5. Când timpul este setat, va începe imediat numărătoarea inversă. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va lumina intermitent timp de 5 secunde.
   Dacă atingeți butonul de control al cronometrului în timp ce clipește indicatorul cronometrului, acesta va înceta imediat să clipească intermitent.

6. Când cronometrul pentru durata de gătit a ajuns la zero, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat.



NOTĂ

Punctul roșu alături de indicatorul de nivel de putere se va aprinde indicând că acea zonă a fost selectată.

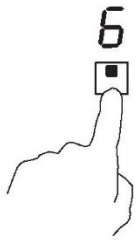


⚠ Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.

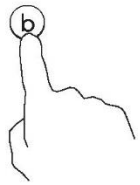
5. Folosirea funcției Boost

Activarea funcției Boost

1. Atingerea comenzii zonei de încălzire.

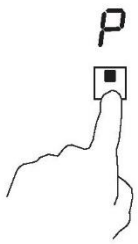


2. Atingerea comenzii Boost. Asigurați-vă că pe afișaj apare „p”.

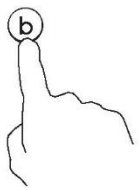


Anularea funcției Boost

1. Atingând comanda zonei de încălzire pentru care doriți să anulați funcția Boost.



2. Opriți zona de gătit atingând comanda Boost. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.



- Funcția se poate folosi pentru orice zonă de gătit.
- Zona de gătit revine la setarea sa inițială după 5 minute.
- Dacă setarea inițială de căldură este 0, va reveni la 9 după 5 minute.

6. Modul Pauză

- Puteți pune pe pauză încălzirea în loc să opriți plita.
- Când intrați în modul Pauză, toate comenzile cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE sunt dezactivate.

Pentru a intra în modul Pauză	
Atingerea tastei „Pauză”.	Toate indicatoarele vor arăta „||”.
Pentru a ieși din modul Pauză	
Atingeți din nou tasta "Pauză".	

⚠ Când plita este în modul Pauză, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRE/OPRIRE ⏻; puteți întotdeauna opri plita cu comanda PORNIRE/OPRIRE ⏻ în caz de urgență. Plita se va opri după 10 minute dacă nu ieșiți din modul Pauză.

7. Timpi de funcționare impliciți

Oprirea automată este o funcție de protecție automată pentru plita dvs. ceramică. Aceasta se oprește automat dacă uitați să opriți gătitul. Timpii de funcționare impliciți pentru diverse niveluri de putere 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

Când este îndepărtat vasul, plita cu inducție poate opri încălzirea imediat și plita se oprește automat după 2 minute.

⚠ Persoanele cu un stimulator cardiac trebuie să se consulte cu medicul lor înainte de a folosi această unitate.

GHID DE PORNIRE RAPIDĂ

⚠ Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția PowerBoost. 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 temperatura 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, gătirea 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 aromate și suculente:
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.

Detectarea articolelor mici

- Atunci când un vas cu dimensiuni neadecvate sau nemagnetic (de ex., aluminiu) sau orice alt articol mic (de ex., cuțit, furculiță, tastă) a fost lăsat pe plită, plita intră automat în așteptare timp de 1 minut. Ventilația va continua să scadă în plita cu inducție timp de încă 1 minut.

Setări de temperatură

Setările prezentate mai jos sunt doar orientative. Setarea precisă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de tipul de vase pe care le utilizați și de cantitatea pe care o gătiți. Încercați mai multe variante de gătire pe plita cu inducție, pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

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 • gătirea orezului
5 - 6	• clătite
7 - 8	• sautéing • gătirea pastelor
9	• prăjire rapidă prin amestecare • prăjire • aducerea supei la punctul de fierbere • fierberea apei

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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. Înmuiați 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.

DEPANARE

Funcționarea aparatului dvs. poate duce la erori și defecțiuni. Următoarele tabele conțin cauze posibile și indicații pentru rezolvarea unui mesaj de eroare sau a unei defecțiuni. Vă recomandăm să citiți cu atenție tabelele de mai jos pentru a economisi timpul și banii pe care îi puteți cheltui pentru a apela la centrul de service.

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita de gătit nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita ceramică este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. 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 dă 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

Plita cu inducție este prevăzută cu o funcție de autodiagnosticare. Cu acest test, tehnicianul poate verifica funcționarea mai multor componente fără a dezasambla sau demonta plita de pe suprafața de lucru.

1. Coduri de eroare care apar în timpul utilizării de către client și soluție;

Cod de eroare	Problemă	Soluție
	Fără recuperare automată	
E1	Defecțiune la senzorul de temperatură din placa ceramică – circuit deschis.	Verificați conexiunea sau înlocuiți senzorul de temperatură a plăcii ceramice.
E2	Defecțiune la senzorul de temperatură a plăcii ceramice – scurtcircuit.	
E7	Defecțiune la senzorul de temperatură a plăcii ceramice	
C1	Temperatură ridicată la senzorul plăcii ceramice.	Așteptați ca temperatura plăcii ceramice să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea.
E3	Defecțiune la senzorul de temperatură al IGBT - circuit deschis.	Înlocuiți placa de alimentare.
E4	Defecțiune la senzorul de temperatură al IGBT – scurtcircuit.	
C2	Temperatură ridicată a IGBT.	Așteptați ca temperatura IGBT să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea. Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.
EL	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	Inspectați dacă sursa de alimentare este normală. Porniți după ce sursa de alimentare revine la normal.
EH	Tensiunea de alimentare este peste tensiunea nominală.	
EU	Eroare de comunicare.	Reintroduceți conexiunea dintre placa de afișare și placa de alimentare. Înlocuiți placa de alimentare sau placa de afișare.

2. Defecțiuni și soluții specifice

Defecțiune	Problemă	Soluția A	Soluția B
Indicatorul LED nu se aprinde când unitatea este conectată.	Nu este furnizată energie.	Verificați dacă ștecherul este bine introdus în priză și dacă priza funcționează.	
	Defecțiune la placa de alimentare accesorie și la placa de afișare.	Verificați conexiunea.	
	Placa de alimentare accesorie este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare accesorie.	
	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
Unele butoane nu funcționează sau afișajul LED nu este normal.	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
Indicatorul modului de gătire se aprinde, dar încălzirea nu pornește.	Temperatură ridicată a plitei.	Temperatura ambientală poate fi prea ridicată. Admisia aerului sau orificiul de ventilație pot fi blocate.	
	Este ceva în neregulă cu ventilatorul.	Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.	
	Placa de alimentare este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării, iar pe afișaj apare intermitent „u”.	Tipul de vas este nepotrivit.	Utilizați vasul potrivit (consultați manualul de instrucțiuni.)	Circuitul de detectare a vasului este deteriorat. Înlocuiți placa de alimentare.
	Diametrul vasului este prea mic.		
	Plita s-a supraîncălzit;	Unitatea s-a supraîncălzit. Așteptați ca temperatura să revină la normal. Apăsați butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea.	
Zonele de încălzire de pe aceeași parte (cum ar fi prima și a doua zonă) afișează „u”.	Defecțiune la placa de alimentare și la placa de afișare;	Verificați conexiunea.	
	Placa de afișare a piesei de comunicare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
	Placa principală este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Motorul ventilatorului emite un zgomot anormal.	Motorul ventilatorului este deteriorat.	Înlocuiți ventilatorul.	

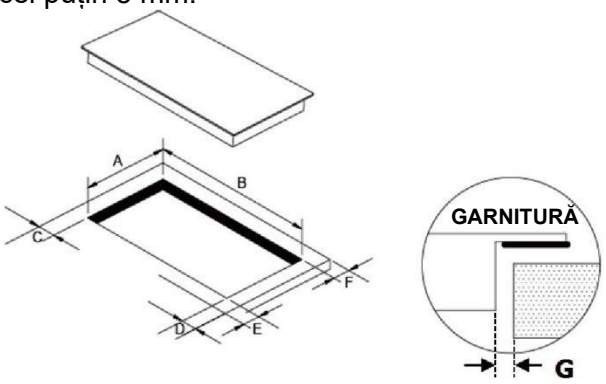
Cele menționate mai sus reprezintă evaluarea și inspecția erorilor frecvente.
Nu dezasamblați unitatea pe cont propriu, pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

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. Vă rugăm să alegeți un material rezistent la căldură și izolat pentru suprafața de lucru (lemnul și alte materiale fibroase sau higroscopice similare nu trebuie folosite ca material pentru suprafața de lucru, decât dacă sunt impregnate), pentru a evita electrocutarea și deformarea mai mare cauzată de radiația de căldură de la plită. Așa cum se arată mai jos:

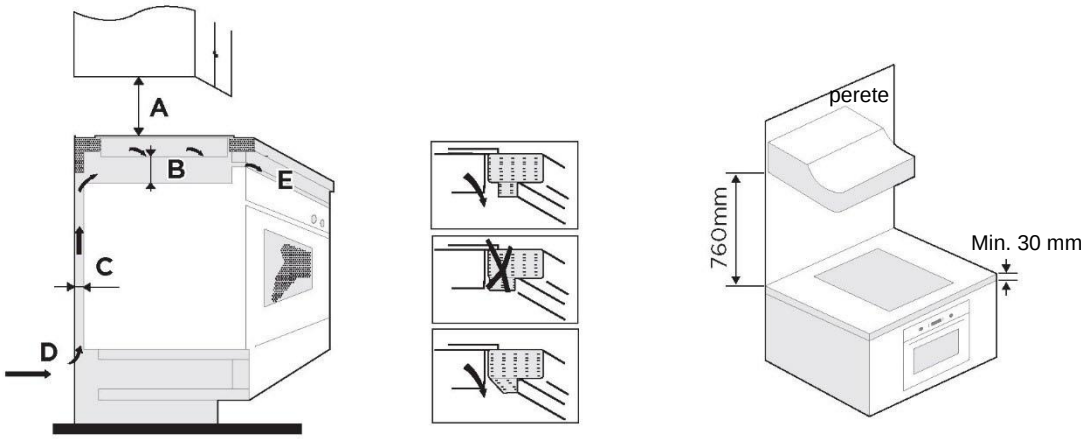
⚠ Notă: Distanța de siguranță dintre părțile laterale ale plitei și suprafețele interioare ale blatului de lucru trebuie să fie de cel puțin 3 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E(mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea de aer nu sunt blocate sub nicio formă. Asigurați-vă că plita cu inducție este în bună stare de funcționare. Conform celor de mai jos.

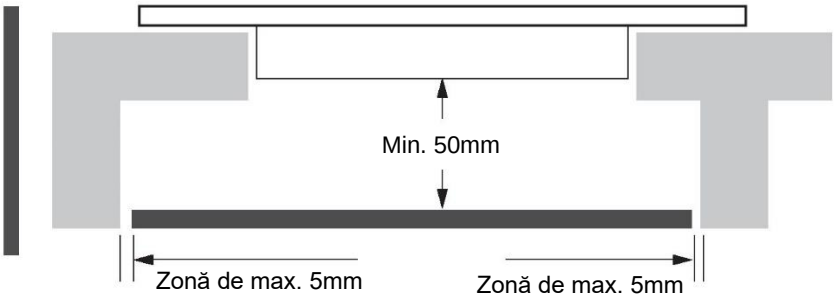
⚠ Notă: Distanța de siguranță dintre ochiul fierbinte și dulapul de deasupra trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Admisie aer	Evacuare aer 5 mm

AVERTIZARE: Asigurarea unei ventilații adecvate

Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Pentru a evita atingerea accidentală a fundului supraîncălzit al plitei sau electrocutarea neașteptată în timpul lucrului, este necesar să aplicați o inserție din lemn, fixată cu șuruburi, la o distanță de minimum 50 mm de fundul plitei. Urmați cerințele de mai jos.



⚠ Pe partea exterioară a plitei, există găuri de ventilație de jur împrejur. TREBUIE să vă asigurați că aceste găuri nu sunt blocate de blatul de lucru atunci când poziționați plita.

⚠
- Rețineți că adezivul care unește materialul plastic sau lemnul de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de minimum 150 °C, pentru a evita desprinderea panourilor.
- Prin urmare, peretele din spate, suprafețele adiacente și înconjurătoare trebuie să reziste la o temperatură de 90 °C.

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- Suprafața de lucru este pătrată și plană și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material termorezistent și izolat.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalarea va respecta toate cerințele de spațiu liber 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 locale de construcții și regulamentele dacă aveți îndoieli cu privire la instalare.
- 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

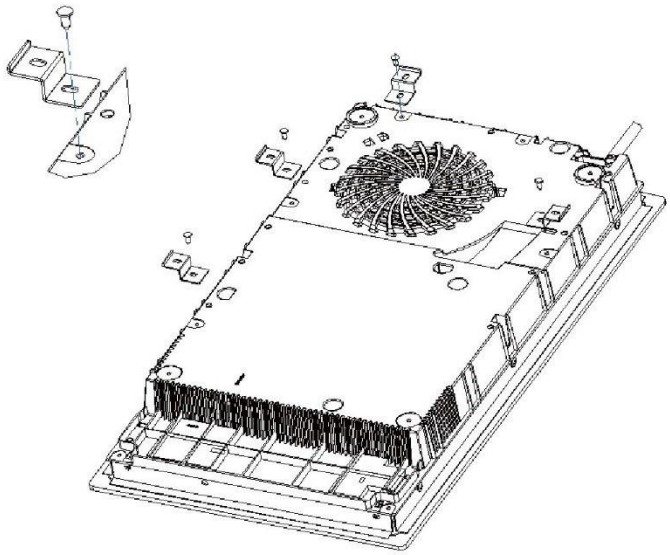
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau prin sertare.
- Există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului către baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client.

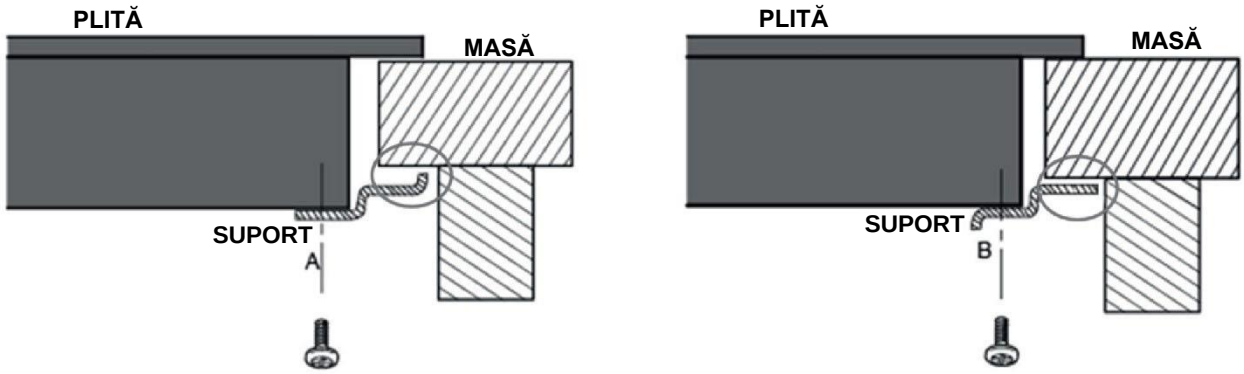
Înainte de a localiza suporturile de fixare

Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

Ajustarea poziției suportului

Fixați plita pe suprafața de lucru cu 4 suporturi de șurub pe partea inferioară a plitei (vezi imagine) după instalare.
Reglați poziția suportului pentru a corespunde grosimii diferite a tăbliei mesei.





⚠ Sub nicio formă, suporturile nu pot atinge suprafețele interioare ale blatului de lucru după instalare (vezi imaginea).

ATENȚIONĂRI

1. Ochiul plitei cu inducție trebuie instalat de personalul sau tehnicienii calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune pe cont propriu.
2. Plita nu poate fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat sau uscător de haine, întrucât umiditatea poate deteriora piesele electronice ale plitei.
3. Ochiul plitei de inducție va fi instalat, astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
4. Peretele și zona de încălzire indusă de deasupra suprafeței blatului vor rezista la căldură.
5. Pentru a evita orice daune, stratul sandvici și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.

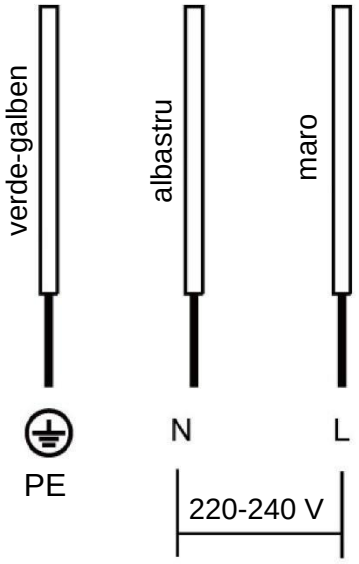
Conectarea plitei la rețeaua de alimentare

⚠ Această plită trebuie conectată la rețeaua de alimentare numai de către o persoană calificată.
Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare, verificați dacă:
1. Sistemul de cablaj casnic este potrivit pentru puterea absorbită de plită.
2. Tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța cu date tehnice.
3. Secțiunile cablului de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe plăcuța cu date tehnice.

Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, întrucât acestea pot cauza supraîncălzirea și incendiul.
Cablul sursei de alimentare nu trebuie să atingă nicio parte fierbinte și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească 75 °C în niciun punct.

⚠ Verificați cu un electrician dacă sistemul de cablare domestic este adecvat fără modificări.
Orice modificare trebuie efectuată numai de către un electrician calificat.

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, operațiunea trebuie efectuată de agentul post-vânzare cu instrumente dedicate pentru a evita accidentele.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat un disjunctor omnipolar cu o deschidere minimă 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 regulat și înlocuit numai de către tehnicieni autorizați.
- Cablul galben/verde conectat la cablul de alimentare cu energie electrică trebuie conectat atât la borna de împământare a sursei de curent, cât și la bornele aparatului.
- Producătorul declină orice răspundere pentru accidente cauzate de utilizarea aparatului fără împământare sau cu o împământare defectuoasă.
- Dacă aparatul are o fișă de curent, trebuie instalat astfel încât fișa să fie accesibilă.

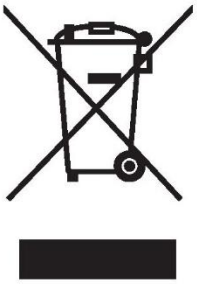
⚠ Suprafața inferioară și cablul de alimentare al plitei nu sunt accesibile după instalare.

ELIMINARE ȘI RECICLARE

Instrucțiuni importante pentru mediu

Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea produsului uzat:
Acest produs este în conformitate cu Directiva UE DEEE (2012/19/UE). Acest produs poartă un simbol de clasificare pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (WEEE).

Acest simbol indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Dispozitivul utilizat trebuie returnat la punctul oficial de colectare pentru reciclarea dispozitivelor electrice și electronice. Pentru a găsi aceste sisteme de colectare, vă rugăm să contactați autoritățile locale sau comerciantul cu amănuntul de la care a fost achiziționat produsul. Fiecare gospodărie joacă un rol important în recuperarea și reciclarea aparatelor vechi. Eliminarea corespunzătoare a aparatelor uzate ajută la prevenirea potențialelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea umană.



Conformitate cu Directiva RoHS

Produsul pe care l-ați achiziționat este conform cu Directiva RoHS a UE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în directivă.

Informații ambalaj

Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile, în conformitate cu reglementările noastre naționale de mediu. Nu aruncați materialele de ambalare împreună cu deșeurile menajere sau de altă natură. Transportați-le la punctele de colectare a materialelor de ambalare, desemnate de autoritățile locale.



СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ----------2
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ----------7
ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ ----------8
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ----------10
КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ----------18
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ----------20
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ----------21
УСТАНОВКА ----------24
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА ----------28

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Назначение

Следующие рекомендации по технике безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных рисков или повреждений от небезопасной или неправильной эксплуатации прибора. Проверьте упаковку и прибор по прибытии, чтобы убедиться, что все в целости и сохранности для обеспечения безопасной работы. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, обратитесь к продавцу или дилеру. Обратите внимание, что модификации и изменения в приборе не допускаются по соображениям безопасности. Использование не по назначению может привести к возникновению опасной ситуации и потере права на претензии по гарантийным обязательствам.

Расшифровка символов

	**Опасно** Этот символ указывает на то, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за чрезвычайно легковоспламеняющегося газа.
	**Предупреждение об электрическом напряжении** Этот символ указывает на то, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за напряжения.
	**Предупреждение** Сигнальное слово указывает на опасность средней степени риска, которая, если ее не избежать, может привести к смерти или серьезным травмам.
	**Осторожно** Сигнальное слово указывает на опасность с низкой степенью риска, которая, если ее не избежать, может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.
	**Внимание** Сигнальное слово указывает на важную информацию (например, повреждение имущества), но не на опасность.
	**Соблюдайте инструкции** Этот символ указывает на то, что специалист по техническому обслуживанию должен эксплуатировать и обслуживать этот прибор только в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

Перед использованием/вводом в эксплуатацию прибора внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и храните ее в непосредственной близости от места установки или прибора для дальнейшего использования!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной панели.

УСТАНОВКА

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением каких-либо работ или техобслуживания отключайте прибор от сети электропитания.
- Подключение к хорошей системе заземления является важным и обязательным.
- Изменения в бытовую электропроводку должен производить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – края панели острые.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции, прежде чем приступать к установке или пользоваться этим устройством.
- Категорически запрещается класть на это устройство воспламеняющиеся материалы или продукты.
- Предоставьте данную информацию лицу, ответственному за монтаж устройства, так как это может снизить расходы на монтаж.
- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен в соответствии с этими инструкциями по монтажу.
- Надлежащую установку и заземление этого прибора должен производить только квалифицированный специалист.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи с установленным изолирующим выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.
- Неправильный монтаж устройства может привести к аннулированию всех гарантийных обязательств или претензий.
- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться прибором только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.
- Не разрешайте детям играть с устройством. Детям запрещается выполнять чистку и пользовательское обслуживание электроприбора без присмотра.

- При повреждении кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лица с подобной квалификацией.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать опасности поражения электрическим током. Под поверхностью варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала находятся токоведущие части
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреваться
- Не используйте пароочиститель.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Электроприбор не предназначен для эксплуатации с управлением внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: запрещается хранить что-либо на варочных поверхностях.
- процесс приготовления должен проходить под контролем. При кратковременном процессе приготовления контроль необходимо осуществлять постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ пытайтесь гасить огонь водой. Отключите устройство, затем накройте огонь, например крышкой или пожарным покрывалом.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. В случае повреждения или трещины в поверхности варочной панели немедленно отключите прибор от сети питания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную панель настенным выключателем.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако люди, имеющие кардиостимуляторы или другие электрические имплантаты (например, инсулиновые помпы), перед использованием этого устройства должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на их работу.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти.

Опасность горячей поверхности

- В процессе эксплуатации доступные части этого прибора будут нагреваться в достаточной степени, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта вашего тела, одежды или каких-либо других предметов, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Не допускайте детей к прибору.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими включенными зонами приготовления.
- Ручки должны быть недосягаемы для детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

- При втягивании защитной крышки открывается острое лезвие скребка для варочной панели. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Вследствие переливания кипящей жидкости через край образовывается дым и разбрызгивается жир, который может воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве столешницы либо поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Не кладите и не оставляйте намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) рядом с устройством, так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте зоны приготовления и саму варочную панель в соответствии с описанием в данном руководстве (например, с помощью сенсорных элементов управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, чтобы выключить зоны приготовления при снятии посуды.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором либо сидеть, стоять на нем или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.

- Детям или лицам с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность использовать прибор, нужен ответственный и компетентный инструктор для обучения эксплуатации устройства. Инструктор должен убедиться, что такие лица могут пользоваться прибором безопасно для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какую-либо часть прибора, если это не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должен выполнять квалифицированный специалист.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не перетаскивайте посуду по поверхности индукционного стекла, поскольку вы можете поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать индукционное стекло.
- Этот электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования, а также для следующего аналогичного применения:
  - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - в загородных домах;
  - для клиентов гостиниц, мотелей и в других помещениях для проживания;
  - в гостиницах типа «постель и завтрак».
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и доступные части во время использования нагреваются.
- Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.
- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.

Поздравляем с приобретением новой керамической варочной панели.
Мы рекомендуем потратить некоторое время на ознакомление с данной инструкцией/руководством по монтажу, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать ее. Для проведения монтажа прочитайте раздел, посвященный монтажу.
Внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности перед началом эксплуатации и сохраните эту инструкцию/руководство по монтажу для использования в будущем.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	**CID 30/1**
Зоны приготовления	2 зоны
Напряжение питания	220-240 В~ 50 Гц или 60 Гц
Установленная электрическая мощность	3500 Вт
Размер изделия Д×Ш×В (мм)	288×520×59
Размеры для встраивания АхВ (мм)	268×500

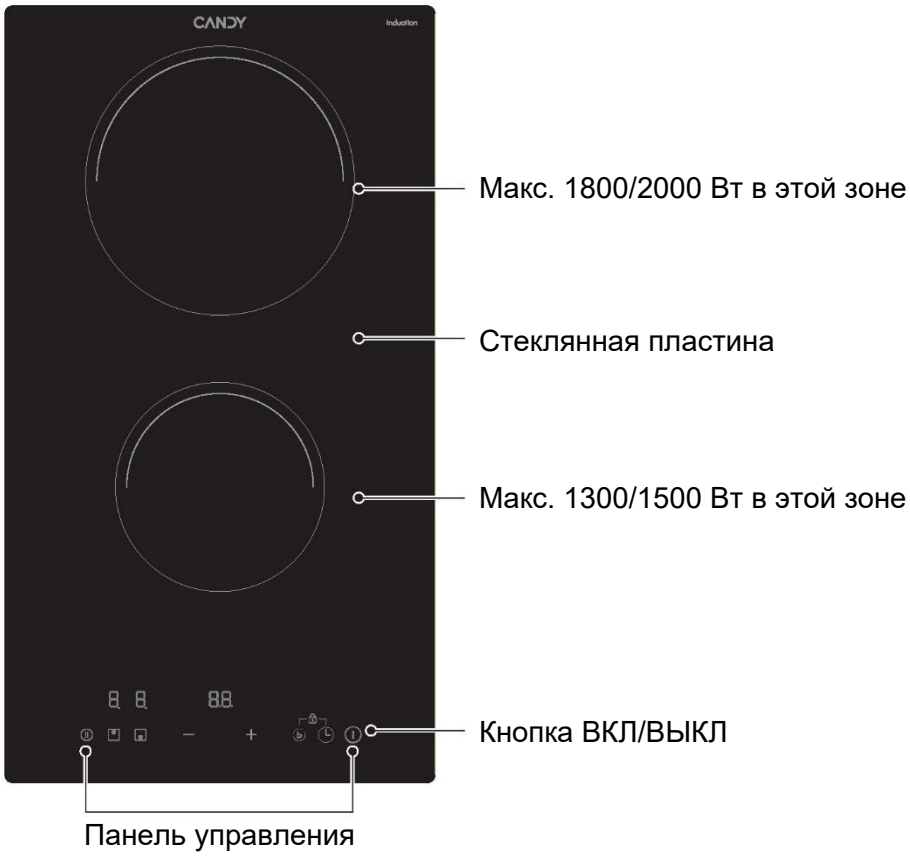
Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и конструкции без предварительного уведомления.

	Символ	**Значение**	**Единицы измерения**
Идентификация модели	-	CID 30/1	
Тип варочной панели	-	Встроенная варочная панель	
Количество зон и (или) областей приготовления	-	2 зоны	
Технология нагрева (индукционные зоны и области приготовления, излучательные зоны приготовления, чугунные конфорки)	-	Индукционные зоны приготовления	
Для круглых зон или областей приготовления: диаметр полезной площади поверхности электрической зоны приготовления округляется до ближайших 5 мм	Ø	Зона 1: 16,0 Зона 2: 18,0	см
Для некруглых зон или областей приготовления: длина и ширина полезной площади поверхности электрической зоны или области приготовления округляются до ближайших 5 мм	Д, Ш	Н/П	см
Потребление энергии для зоны или области приготовления, рассчитанное на кг	EC $_{\text{electric cooking}}$	Зона 1: 194,4 Зона 2: 183,7	Вт-час/кг
Потребление энергии для варочной панели, рассчитанное на кг	EC $_{\text{electric hob}}$	189,1	Вт-час/кг

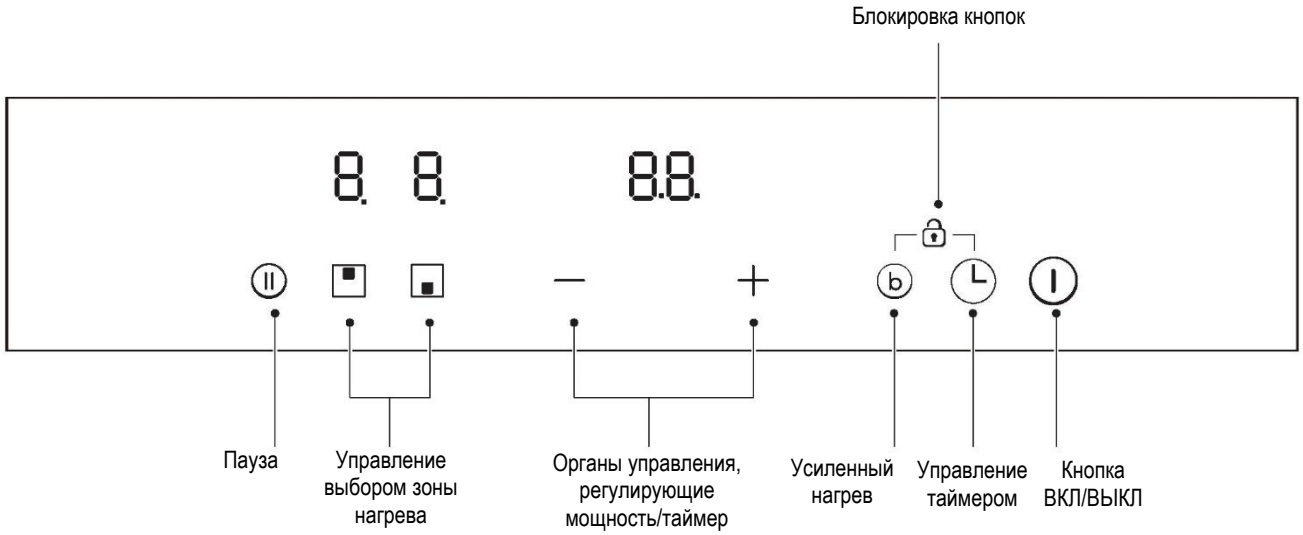
Данные определены в соответствии со стандартом EN 60350-2 и Регламентом Комиссии (ЕС) № 66/2014.

ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ

Вид сверху



Панель управления

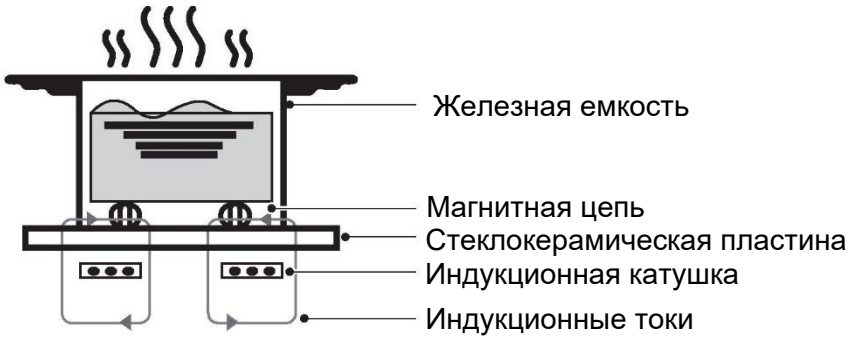


ПРИМЕЧАНИЕ

Все изображения в этом руководстве приведены только для пояснения. Любое несоответствие между реальным объектом и иллюстрацией на рисунке зависит от реального объекта.

Принцип работы

Индукционное приготовление пищи – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Принцип работы заключается в том, что электромагнитные колебания генерируют тепло непосредственно в емкости, а не косвенно через нагрев стеклянной поверхности. Стекло нагревается только потому, что посуда в итоге нагревает его.



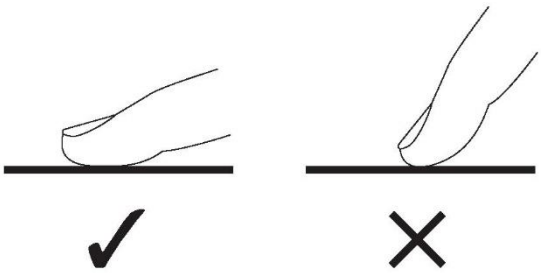
Перед эксплуатацией новой индукционной варочной панели

- Прочтите это руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения по технике безопасности».
- Удалите все защитные пленки, которые могут оставаться на керамической варочной панели.

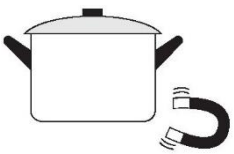
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сенсорное управление

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать какое-либо давление.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- При каждой регистрации касания будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу элементов управления.

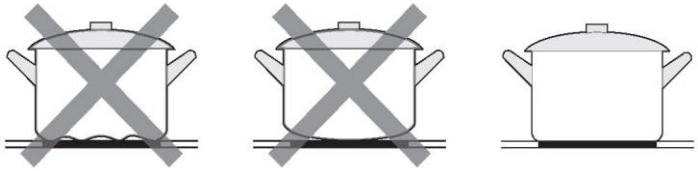


Выбор правильной посуды

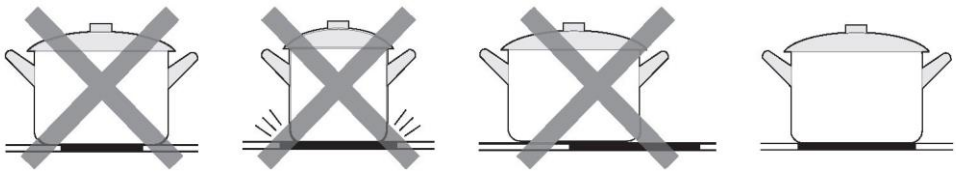


- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного приготовления.
  Ищите знак индукции на упаковке или на дне емкости.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест.
  Поместите магнит ближе к основанию емкости.
  Если он притягивается, посуда подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте немного воды в емкость, которую вы хотите проверить.
  2. Если на дисплее не мигает индикатор U, а вода нагревается, емкость подходит.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняная посуда.
- Некоторые кастрюли и сковороды, представленные на рынке, не подходят для приготовления пищи на индукционной плите, поскольку они имеют только часть дна из ферромагнитного материала с частями из другого материала. Эти области могут нагреваться на разных уровнях или с меньшей мощностью. В некоторых случаях, когда дно изготовлено в основном из неферромагнитных материалов, варочная панель может не распознавать посуду и, следовательно, не включать зону приготовления.

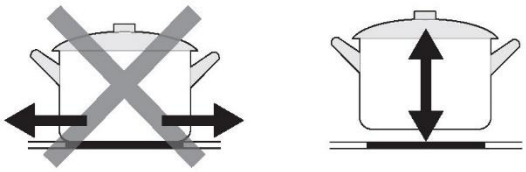
- Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



- Убедитесь, что основание посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте посуду с диаметром основания, совпадающим с графическим обозначением выбранной зоны. При использовании посуды, которая немного шире, энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете емкость меньшего размера, эффективность может быть ниже, чем ожидалось. Всегда ставьте посуду по центру зоны приготовления.



- Всегда поднимайте посуду с керамической плиты – не тяните, поскольку она может поцарапать стекло.



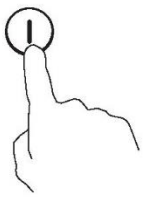
- Зоны приготовления до определенного предела автоматически адаптируются к диаметру посуды. Однако дно этой посуды должно иметь минимальный диаметр в соответствии с подходящей зоной приготовления. Чтобы добиться максимальной эффективности варочной панели, ставьте посуду в центр зоны приготовления.

Зона приготовления	**Диаметр основания индукционной посуды**	
	Минимум (мм)	**Минимум (мм)**
160 мм	120	160
180 мм	140	180

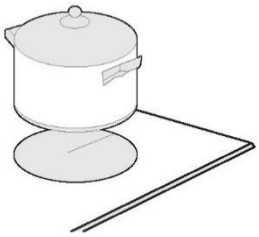
Как использовать

1. Начать приготовление

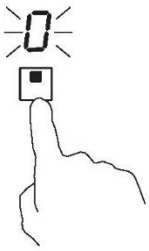
1. Коснитесь на одну секунду кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. После включения питания один раз подается звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается «-» или «- -», что указывает на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.



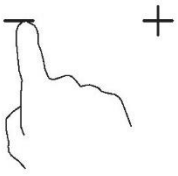
2. Поставьте подходящую посуду на зону приготовления, которую хотите использовать.
   - Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.



3. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой замигает индикатор.



4. Выберите настройку нагрева, коснувшись элемента управления «-» или «+».
   - Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать заново с шага № 1.
   - Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления.



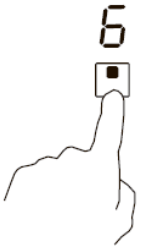
Если на дисплее попеременно мигает индикатор настройки нагрева

Это означает, что:
- вы не разместили посуду в правильной зоне приготовления, либо
- посуда, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления, либо
- посуда слишком маленькая или неправильно отцентрирована в зоне приготовления.

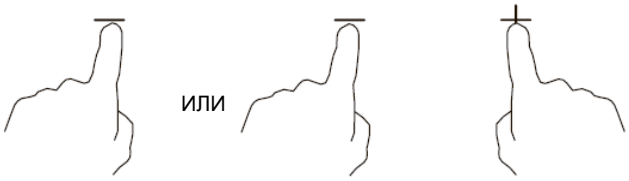
Нагрев не производится, если на зоне приготовления нет подходящей посуды.
Дисплей автоматически выключится через 2 минуты, если на нем не будет установлена подходящая посуда.

2. Завершить приготовление

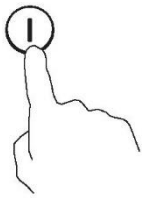
1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите отключить.



2. Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до «0» или коснувшись одновременно элементов управления «-» и «+». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



3. Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей «H» покажет, какая зона приготовления горячая на ощупь. Этот символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы можете воспользоваться остаточным теплом зоны нагрева в качестве энергосберегающей функции, если вам нужно будет нагреть другую посуду, пока плита еще горячая.



3. Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон приготовления детьми).
- Когда кнопки управления заблокированы, все они не работают, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

Чтобы заблокировать элементы управления	
Коснитесь кнопки блокировки	Индикатор таймера покажет «Lo».
Чтобы разблокировать элементы управления	
Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.	

⚠ Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением ВКЛ/ВЫКЛ ⏻, и вы всегда сможете выключить индукционную варочную панель с помощью ВКЛ/ВЫКЛ ⏻ в аварийной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель во время следующей операции.

4. Управление таймером

Таймер можно использовать двумя различными способами:

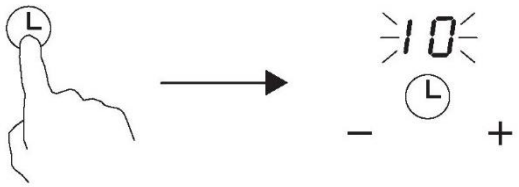
- Как таймер обратного отсчета. В этом случае по истечении установленного времени таймер не отключит ни одной из зон приготовления.

- Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких зон приготовления по истечении установленного времени.
  Максимально таймер может быть установлен на 99 мин.

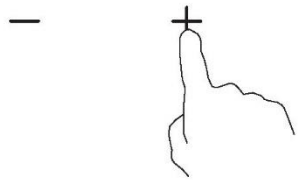
Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

Если вы не выбираете какую-либо зону приготовления

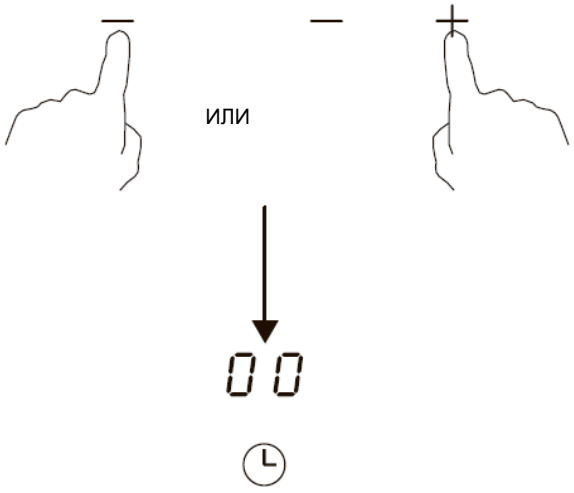
1. Убедитесь, что варочная панель включена.
   Примечание: для использования таймера обратного отсчета необходимо, чтобы хотя бы одна зона была активна.
2. Коснитесь кнопки таймера. Индикатор таймера обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера появится значение «10».



3. Установите время, касаясь кнопок «-» или «+» таймера.
   Подсказка: Коснитесь один раз кнопки «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Коснитесь и удерживайте кнопку «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.



4. При одновременном касании кнопок «-» и «+» таймер отменяется, и на дисплее отображается «00».



5. Когда время будет задано, таймер сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
   Если вы коснетесь кнопки управления таймером во время мигания индикатора таймера, он немедленно перестанет мигать.



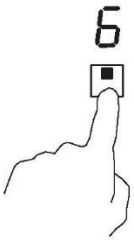
6. Зуммер будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит значение «- -», когда истечет установленное время.



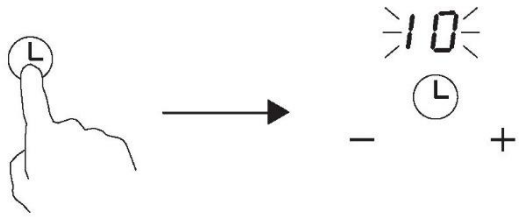
Настройка таймера на выключение одной или нескольких зон приготовления

Установить одну зону

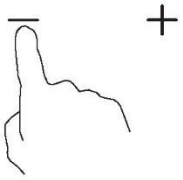
1. Коснитесь кнопки управления выбора зоны нагрева, для которой хотите установить таймер.



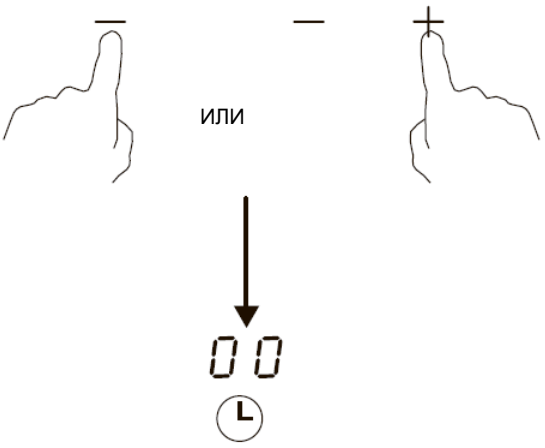
2. Коснитесь кнопки управления таймера; индикатор таймера обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера появится значение «10».



3. Установите время, касаясь кнопок «-» или «+» таймера.
   Подсказка: Коснитесь кнопки управления «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
   Коснитесь и удерживайте кнопку управления «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.



4. При одновременном касании кнопок «-» и «+» таймер отменяется, и на дисплее отображается «00».



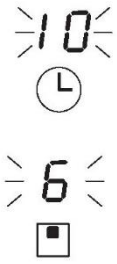
5. Когда время будет задано, таймер сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
   Если вы коснетесь кнопки управления таймером во время мигания индикатора таймера, он немедленно перестанет мигать.

6. По истечении времени таймера соответствующая зона приготовления будет автоматически выключена.



ПРИМЕЧАНИЕ

Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая какая зона выбрана.

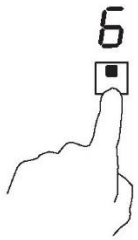


⚠ Другие зоны приготовления будут продолжать работать, если они были включены ранее.

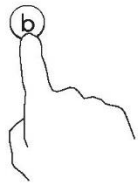
5. Использование функции Boost (Усиленный нагрев)

Активировать функцию Boost (Усиленный нагрев)

1. Коснитесь кнопки управления зоной нагрева.

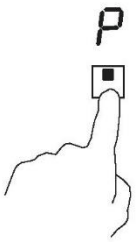


2. Коснитесь кнопки Boost (Усиленный нагрев). Убедитесь, что на дисплее отображается «p».

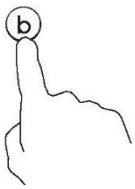


Отмена функции Boost (Усиленный нагрев)

1. Коснитесь кнопки управления зоной нагрева, чтобы отменить функцию усиленного нагрева.



2. Выключите зону приготовления, коснувшись кнопки Boost (Усиленный нагрев). Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



- Функция может работать в любой зоне приготовления.
- Зона приготовления возвращается к первоначальной настройке через 5 минут.
- Если исходная настройка нагрева равна 0, она вернется к 9 через 5 минут.

6. Режим паузы

- Вы можете приостановить нагрев вместо того, чтобы выключать варочную панель.
- При входе в режим паузы все кнопки управления, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Вход в режим паузы	
Коснитесь кнопки «Пауза».	На всех индикаторах будет отображаться «||».
Выход из режима паузы	
Повторно коснитесь кнопки «Пауза».	

⚠ Когда варочная панель находится в режиме паузы, все элементы управления отключены, за исключением ВКЛ/ВЫКЛ ⏻, и вы всегда сможете выключить индукционную варочную панель с помощью ВКЛ/ВЫКЛ ⏻ в аварийной ситуации. Варочная панель выключится через 10 минут, если вы не выйдете из режима паузы.

7. Время работы по умолчанию

Автоматическое отключение – это защитная функция вашей индукционной варочной панели. Она автоматически выключит зону нагрева, если вы забудете это сделать. Рабочее время по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

После снятия посуды индукционная варочная панель немедленно прекратит нагрев и автоматически выключится через 2 минуты.

⚠ Люди с кардиостимулятором должны проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого устройства.

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

⚠ Будьте осторожны при жарке, поскольку масло и жир очень быстро нагреваются, особенно при использовании режима PowerBoost. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что создает серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению

- Когда пища дойдет до кипения, уменьшите температурный режим.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить с высоким значением настройки и уменьшите значение, когда пища нагреется.

Приготовление риса (тушение)

- Тушение происходит ниже точки кипения, при температуре около 85°C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность жидкости. В этом секрет вкусных супов и нежных тушеных блюд, поскольку вкус раскрывается без слишком интенсивного режима приготовления продуктов. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить ниже температуры кипения.
- Для некоторых рецептов, включая приготовление риса методом абсорбции, могут потребоваться установки выше, чем минимальный режим, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда за рекомендованное время.

Обжаривание стейка

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут, прежде чем приступать к приготовлению.
2. Нагрейте тяжелую сковороду.
3. Смажьте растительным маслом обе стороны стейка. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством растительного масла, а затем опустите туда мясо.
4. Во время приготовления стейк переворачивайте только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и того, как вы хотите его приготовить. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы определить степень его готовности: чем тверже он на ощупь, тем более «хорошо прожаренным» он будет.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он настоялся и стал нежным перед подачей на стол.

Для жарки с постоянным помешиванием

1. Выберите совместимую со стеклокерамическими варочными панелями вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Приготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка с перемешиванием должна быть быстрой. При приготовлении пищи в больших количествах, разделите пищу на несколько меньших партий.
3. Подогрейте сковороду в течение небольшого времени и добавьте две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его и оставьте в тепле.
5. Обжарьте овощи, постоянно помешивая. Когда они станут горячими, но при этом хрустящими, настройте для зоны приготовления более низкую температуру, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись.
7. Подавайте немедленно.

Обнаружение мелких предметов

- Если на варочной панели оставлена посуда неподходящего размера или из немагнитного материала (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать работать на индукционной варочной панели еще 1 минуту.

Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая посуду и количество, которое вы готовите. Экспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы подобрать настройки, которые лучше всего вам подходят.

Настройка нагрева	Применение
1 - 2	• деликатный подогрев для небольших объемов пищи • растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро начинают подгорать • слабое кипение • медленный нагрев
3 - 4	• подогрев • быстрое кипение • приготовление риса
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• пассерование • приготовление пасты
9	• жарка с постоянным помешиванием • обжарка • доведение супа до кипения • кипячение воды

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Что?	Как?	Важно!
Каждодневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или проливы несладких продуктов на стекле)	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!). 3. Смойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включите электропитание варочной панели.	• Когда питание варочной панели выключено, индикация «горячей поверхности» не будет отображаться, но зона приготовления все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли вам конкретная мочалка или чистящее средство. • Обязательно удаляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.
Переливы, расплавы и разливы сладких продуктов на стекле	Немедленно удалите их с помощью лопатки, шпателя или скребка с бритвенным лезвием, подходящих для керамических стеклянных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон приготовления: 1. Выключите питание варочной панели на настенном выключателе. 2. Держите лезвие или инструмент под углом 30° и соскребите загрязнение или разлив в прохладное место на варочной панели. 3. Удалите загрязнение или пролив тканью или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги со 2 по 4 для «Повседневного загрязнения стекла» выше.	• Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавов и сладких продуктов или проливов. Если дать им остыть на стекле, то позже их может быть трудно удалить, а может даже это приведет к неисправимому повреждению поверхности стекла. • Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка остается острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Переливы на сенсорные элементы управления	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Соберите разлив впитывающим материалом 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите область досуха бумажным полотенцем. 5. Включите электропитание варочной панели.	• Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели убедитесь, что вы вытерли насухо область сенсорного управления.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Эксплуатация вашего прибора может привести к ошибкам и неисправностям. В следующих таблицах приведены возможные причины и примечания для устранения сообщения об ошибке или неисправности. Рекомендуется внимательно прочитать приведенные ниже таблицы, чтобы сэкономить свое время и деньги, которые могут потребоваться на звонок в сервисный центр.

Проблема	Возможные причины	Что делать
Невозможно включить варочную панель.	Нет электропитания.	Убедитесь, что керамическая варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте сенсорное управление. Инструкции см. в разделе «Эксплуатации керамической варочной панели».
Сложно управлять сенсорными элементами управления.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы можете использовать кончик пальца при прикосновении к элементам управления.	Убедитесь, что зона сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда с неровными краями. Используются непригодные абразивные чистящие средства или губка.	Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. «Выбор правильной посуды». См. «Чистка и уход».
Некоторая посуда может издавать треск или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная панель издает негромкий гул при работе в режиме сильного нагрева.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен ослабевать или полностью исчезать при уменьшении нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Вентилятор охлаждения, встроенный в вашу индукционную варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электронных компонентов. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную варочную панель.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и отображается на дисплее.	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционного приготовления пищи. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для зоны приготовления или установлена не точно по центру.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи. См. раздел «Выбор правильной посуды». Поставьте посуду в центр и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная варочная панель или зона приготовления неожиданно выключились, на дисплее отображается звуковой сигнал и код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Отображение и проверка неисправностей

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста технический специалист может проверить работу нескольких компонентов без разборки или демонтажа варочной панели с рабочей поверхности.

1. Код неисправности возникает во время использования клиентом прибора;

Код неисправности	Проблема	Решение
	Автоматическое восстановление отсутствует	
E1	Отказ датчика температуры стеклокерамической панели – обрыв в цепи.	Проверьте соединение или замените датчик температуры стеклокерамической панели.
E2	Отказ датчика температуры стеклокерамической панели – короткое замыкание.	
E7	Неисправность датчика температуры стеклокерамической панели	
C1	Высокая температура датчика стеклокерамической панели.	Подождите, пока температура стеклокерамической панели опустится до уровня нормы. Для перезапуска коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
E3	Неисправность температурного датчика БТИЗ – обрыв в цепи.	Замените плату питания.
E4	Неисправность температурного датчика БТИЗ – короткое замыкание	
C2	Высокая температура БТИЗ.	Дождитесь возврата температуры БТИЗ в нормальное состояние. Для перезапуска коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. Проверьте, равномерно ли работает вентилятор; в противном случае замените вентилятор.
EL	Напряжение питания ниже номинального.	Проверьте, в норме ли электропитание. Включение питания после подачи питания в норме.
EH	Напряжение питания выше номинального.	
EU	Ошибка обмена данными.	Установите на место соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея.

2. Специфические неисправности и решение

Неисправность	Проблема	Решение A	Решение B
Светодиод не загорается, когда прибор подключен к сети.	Отсутствует подача электроэнергии.	Проверьте, плотно ли закреплена вилка в розетке и работает ли розетка.	
	Неисправность подключения вспомогательной платы питания и платы дисплея.	Проверьте подключение.	
	Плата вспомогательного питания повреждена.	Замените вспомогательную плату питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Отдельные кнопки не работают или светодиодный дисплей не работает в штатном режиме.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Загорается индикатор режима приготовления, но нагрев не запускается.	Высокая температура варочной панели.	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Воздухозаборник или вентиляционное отверстие могут быть заблокированы.	
	Проблема с вентилятором.	Проверьте, равномерно ли работает вентилятор; в противном случае замените вентилятор.	
	Плата питания повреждена.	Замените плату питания.	
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает «u».	Неправильный тип посуды.	Используйте подходящую емкость (см. руководство по эксплуатации)	Повреждена цепь обнаружения посуды, замените плату питания.
	Слишком маленький диаметр емкости.		
	Плита перегрелась;	Устройство перегрелось. Подождите, пока температура снизится до нормы. Для перезапуска нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.	
В зонах нагрева одной стороны (например, в первой и второй зонах) отображается «u».	Сбой подключения платы питания и платы дисплея;	Проверьте подключение.	
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена.	Замените плату дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените плату питания.	
Двигатель вентилятора издает ненормальный звук.	Двигатель вентилятора поврежден.	Замените вентилятор.	

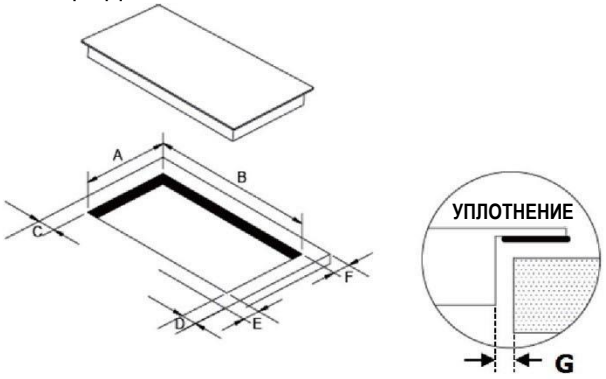
Выше приведены примеры и осмотр распространенных неисправностей.
Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание каких-либо опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

УСТАНОВКА

Выбор монтажного оборудования

Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
Для целей монтажа и эксплуатации вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 50 мм. Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Выберите термостойкий и не проводящий электрический ток материал для рабочей поверхности (дерево и аналогичный волокнистый или гигроскопичный материал не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не имеют соответствующей пропитки), чтобы избежать поражения электрическим током и большей деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели. Как показано ниже:

⚠ Примечание: Безопасное расстояние между сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

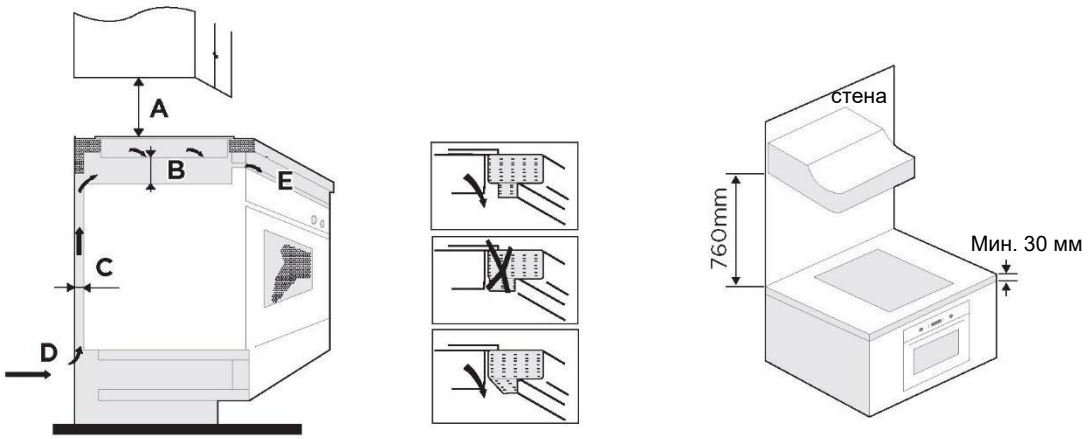


Мин. 3 мм

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 мин.	50 мин.	50 мин.	50 мин.	3 мм мин.

В обязательном порядке убедитесь, что индукционная варочная панель хорошо вентилируется, а впуск и выпуск воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже:

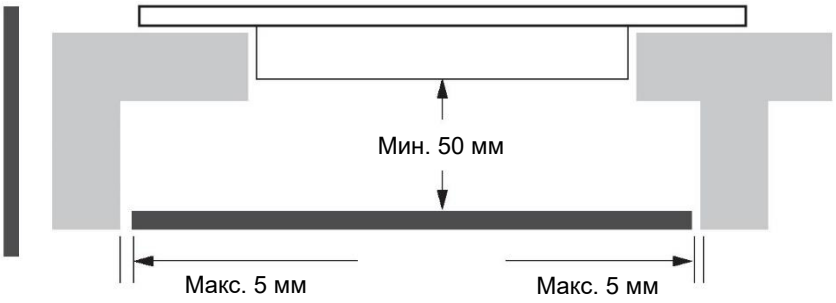
⚠ Примечание. Безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Забор воздуха	Выпуск воздуха 5 мм

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: обеспечьте надлежащую вентиляцию

Убедитесь, что индукционная варочная панель хорошо вентилируется, а впуск и выпуск воздуха не заблокированы. Во избежание случайного прикосновения к перегревающемуся дну варочной панели или получения неожиданного удара током во время работы необходимо на расстоянии не менее 50 мм от дна варочной панели установить деревянную вставку, закрепленную шурупами. Следуйте приведенным ниже требованиям.



⚠ Снаружи варочной панели имеются вентиляционные отверстия. ВЫ ДОЛЖНЫ убедиться, что эти отверстия не заблокированы столешницей, когда вы устанавливаете варочную панель на место.

⚠
- Имейте в виду, что клей, который соединяет пластик или деревянный материал с мебелью, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, чтобы избежать отклеивания панелей.
- Поэтому задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90°C.

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- Столешница прямоугольная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают выполнению требований к свободному пространству.
- Рабочая поверхность выполнена из термостойкого и не проводящего электрический ток материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, то в духовке имеется встроенный охлаждающий вентилятор.
- Монтаж будет соответствовать всем требованиям к допускам и применимым стандартам и нормам.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами по электропроводке.
  Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушным зазором в 3 мм на всех полюсах (или во всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований).
- Изолирующий выключатель будет легко доступен для пользователя после монтажа варочной панели.
- В случае сомнений относительно монтажа проконсультируетесь с местной службой технического надзора за строительством и с соответствующими нормативными актами.
- Вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

После установки варочной панели убедитесь, что

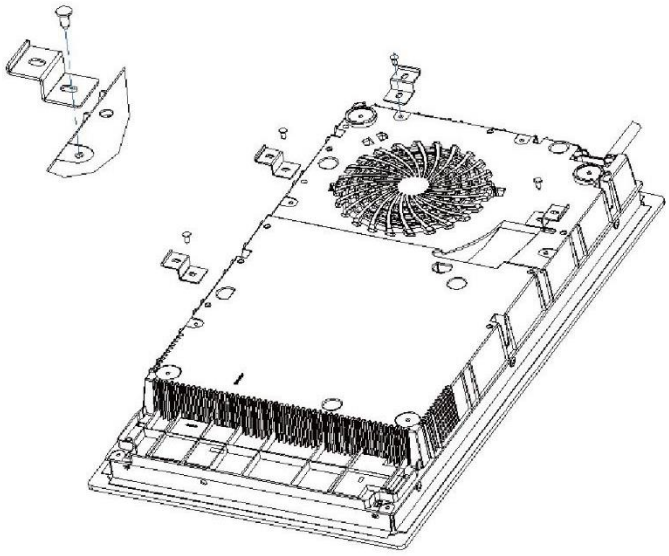
- Кабель питания не доступен через дверцы шкафа или выдвижные ящики.
- Имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается под основанием варочной панели.
- Изолирующий выключатель легко доступен для пользователя.

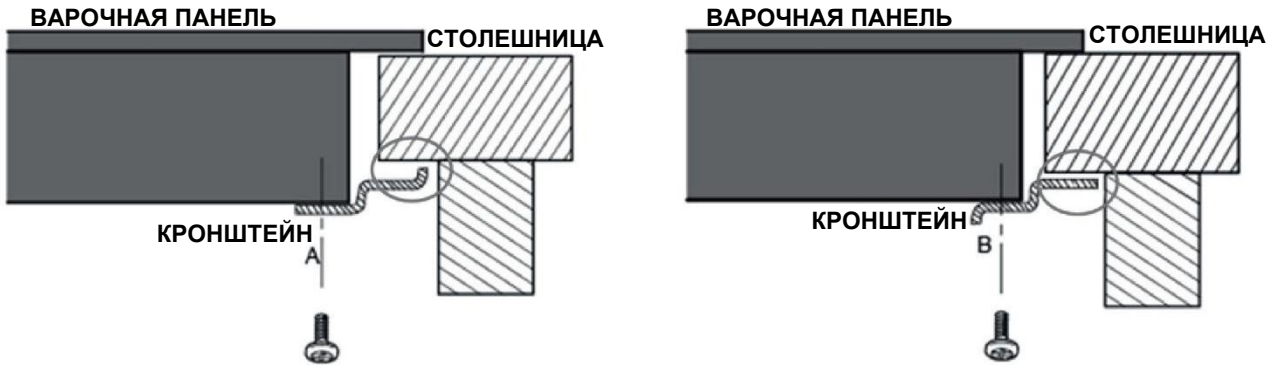
Перед монтажом крепежных кронштейнов

Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку).
Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Регулировка положения кронштейна

Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив 4 кронштейна к нижней части варочной панели (см. рисунок) после установки.
Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с толщиной столешницы.





⚠ Ни при каких обстоятельствах кронштейны не могут соприкасаться с внутренними поверхностями столешницы после установки (см. рисунок).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Монтаж индукционной варочной панели должны производить технические специалисты или квалифицированный персонал. У нас есть профессионалы, которые помогут вам. Ни в коем случае не выполняйте монтаж самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влага может повредить электронику варочной панели.
3. Индукционную варочную панель следует установить таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индуцированного нагрева над столешницей должны выдерживать тепло.
5. Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть термостойкими.
6. Не используйте пароочиститель.

Подключение варочной панели к электросети

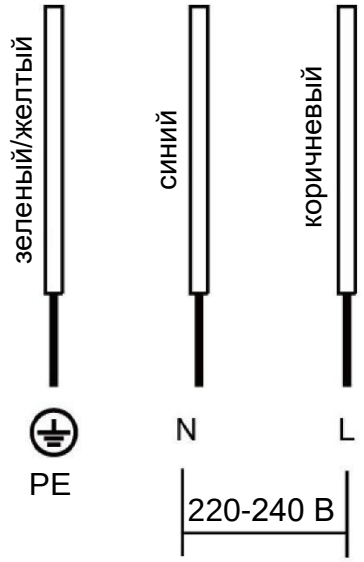
⚠ Эту варочную панель должен подключать к электросети только квалифицированный специалист.
Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке.
3. Сечения проводников силового кабеля способны выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники, преобразователи и разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.
Кабель питания не должен касаться горячих деталей, при этом его необходимо расположить так, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75°C.

⚠ Уточните у электрика, подходит ли имеющаяся бытовая электропроводка для монтажа без внесения в нее изменений.
Любые изменения должны осуществляться только квалифицированным электриком.

Электропитание должно быть подключено согласно соответствующему стандарту или через однополюсный автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев эту операцию должен выполнять специалист по послепродажному обслуживанию с помощью специальных инструментов.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
- Специалист по монтажу должен убедиться, что было выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированными техническими специалистами.
- Желто-зеленый провод кабеля питания должен быть подключен к клеммам заземления источника питания и прибора.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо несчастные случаи, возникшие в результате использования устройства, которое не подключено к заземлению, или с поврежденной цепью заземления.
- Если у прибора имеется розетка, он должен быть установлен таким образом, чтобы розетка была доступна.

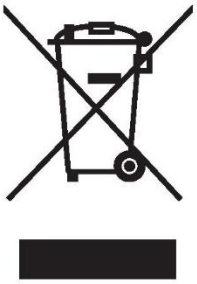
⚠ Нижняя поверхность и шнур питания варочной панели недоступны после установки.

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

Важные инструкции по защите окружающей среды

Соответствие Директиве ОЭЭО и утилизация отходов:
Данное изделие соответствует Директиве ЕС об ОЭЭО (2012/19/EU). Данное изделие имеет классификационный символ для отходов электрического и электронного оборудования (ОЭЭО).

Этот символ указывает на то, что данное изделие запрещается утилизировать с обычными бытовыми отходами по истечении срока его службы. Использованное устройство необходимо сдать в официальный пункт сбора электрических и электронных устройств. Чтобы найти эти пункты сбора, свяжитесь с местными властями или розничным продавцом, где было приобретено изделие. Каждое домашнее хозяйство играет важную роль в восстановлении и переработке старой бытовой техники. Надлежащая утилизация использованного прибора помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



Соответствие Директиве RoHS

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС RoHS (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Информация об упаковке

Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, пригодных для вторичной переработки, в соответствии с Национальными экологическими правилами.
Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, назначенные местными властями.



EAC

Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:
- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Получить копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru

OBSAH

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY ---------- 2
ŠPECIFIKÁCIE ---------- 7
PREHĽAD PRODUKTU ---------- 8
NÁVOD NA OBSLUHU ---------- 10
STRUČNÁ PRÍRUČKA ---------- 18
ČISTENIE A ÚDRŽBA ---------- 20
RIEŠENIE PROBLÉMOV ---------- 21
INŠTALÁCIA ---------- 24
LIKVIDÁCIA A RECYKLÁCIA ---------- 28

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Určené použitie

Nasledujúce bezpečnostné pokyny majú zabrániť nepredvídaným rizikám alebo škodám spôsobeným nebezpečnou alebo nesprávnou obsluhou spotrebiča. Po doručení skontrolujte obal a spotrebič, aby ste sa uistili, že je všetko neporušené, aby bola zaistená bezpečná prevádzka. Ak zistíte akékoľvek poškodenie, kontaktujte predajcu alebo dovozcu. Nezabudnite, že úpravy alebo zmeny spotrebiča nie sú z dôvodu vašej bezpečnosti povolené. Neúmyselné použitie môže spôsobiť nebezpečenstvo a stratu nárokov na záruku.

Vysvetlenie symbolov

	**Nebezpečenstvo** Tento symbol označuje, že existuje ohrozenie života a zdravia osôb spôsobené mimoriadne horľavým plynom.
	**Varovanie pred elektrickým napätím** Tento symbol označuje, že existuje ohrozenie života a zdravia osôb v dôsledku napätia.
	**Varovanie** Varovné slovo označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.
	**Upozornenie** Varovné slovo označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.
	**Pozor** Varovné slovo označuje dôležité informácie (napr. vecné škody), ale nie nebezpečenstvo.
	**Dodržujte pokyny** Tento symbol znamená, že servisný technik by mal tento spotrebič obsluhovať a udržiavať iba podľa návodu na obsluhu.

Pred použitím/uvedením jednotky do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a uschovajte ho v bezprostrednej blízkosti miesta inštalácie alebo jednotky pre neskoršie použitie!

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie.

INŠTALÁCIA

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- 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.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
- 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.

- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod prúdom
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Nepoužívajte parný čistič.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- 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.

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.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok smrť.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.

- Deti udržujte mimo dosahu.
- Rukoväti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní.
- 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. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní 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.
- Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne predmety, ktoré sa dajú zmagnetizovať (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by ich mohlo ovplyvniť elektromagnetické pole.
- 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). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.
- 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 lezúceho 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 varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.

- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklo indukčnej dosky.
- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnostiach a podobných priestoroch, ako napr.:
  - kuchynské priestory pre personál v obchodoch, úradoch a iných pracovných prostrediach;
  - farmy;
  - použitie pre zákazníkov v hoteloch, moteloch a ďalších prostrediach rezidenčného typu;
  - prostredie typu prenocovania s raňajkami;
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce.
- Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

Blahoželáme k zakúpeniu novej sklokeramickej varnej dosky.
Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča. Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

ŠPECIFIKÁCIE

Varná doska	**CID 30/1**
Varné zóny	2 zóny
Napájacie napätie	220-240 V~ 50 Hz alebo 60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	3500 W
Rozmery výrobku D×Š×V (mm)	288×520×59
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	268×500

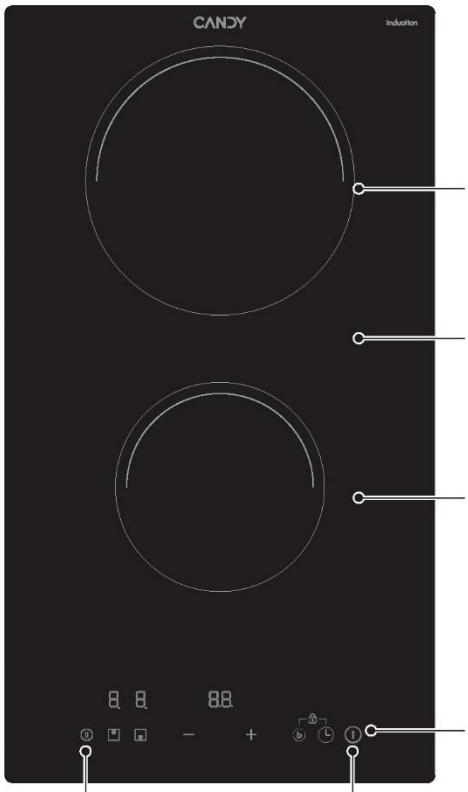
Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

	Symbol	**Hodnota**	**Jednotka**
Identifikácia modelu	–	CID 30/1	
Typ varnej dosky	–	Vstavaná varná doska	
Počet varných zón a/alebo plôch	–	2 zóny	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné dosky)	–	Indukčné varné zóny	
Pre kruhové varné zóny alebo oblasti: priemer užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Ø	Zóna 1: 16,0 Zóna 2: 18,0	cm
Pre nekruhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu alebo oblasť, zaokrúhlená na najbližších 5 mm	L, W	NEUVÁDZA SA	cm
Spotreba energie pre varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	$EC_{\text{elektrické varenie}}$	Zóna 1: 194,4 Zóna 2: 183,7	Wh/kg
Spotreba energie pre varnú dosku vypočítaná na kg	$EC_{\text{elektrická varná doska}}$	189,1	Wh/kg

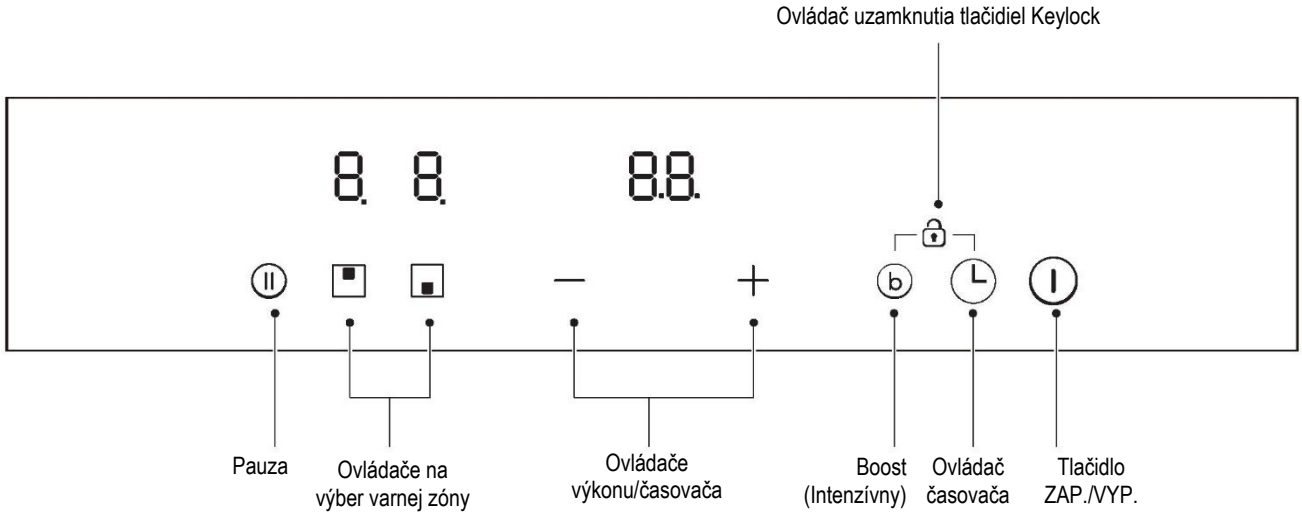
Údaje určené podľa normy EN 60350-2 a nariadení Komisie (EÚ) č. 66/2014.

PREHĽAD PRODUKTU

Pohľad zhora



Ovládací panel

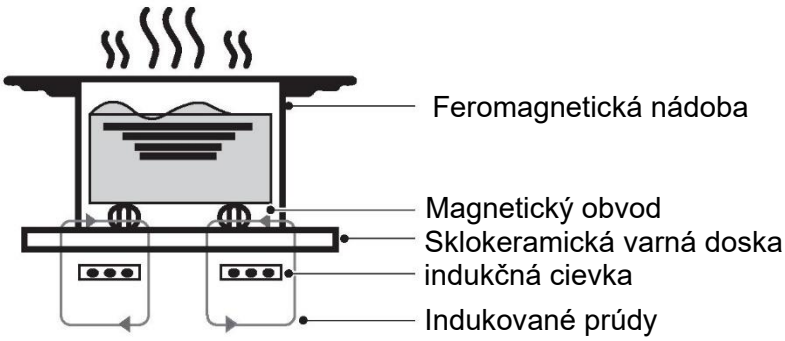


POZNÁMKA

Všetky obrázky v tomto návode slúžia len na ilustráciu. Pri akejkoľvek nezhode medzi skutočným predmetom a vyobrazením na výkrese bude mať prednosť skutočný predmet.

Pracovná teória

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.



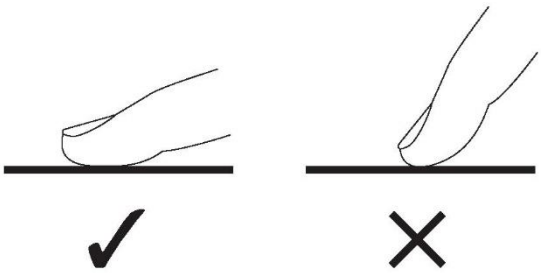
Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, mimoriadnu pozornosť venujte najmä časti „Bezpečnostné pokyny“.
- Zo sklokeramickej varnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.

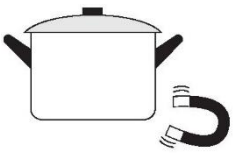
NÁVOD NA OBSLUHU

Dotykové ovládacie prvky

- 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.

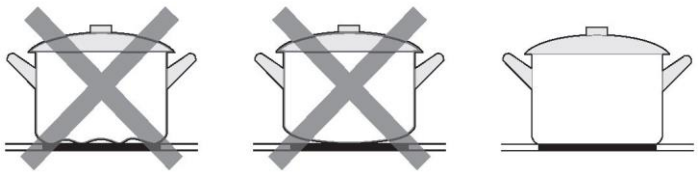


Výber správneho riadu

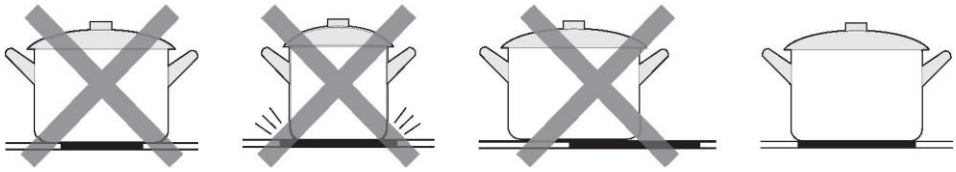


- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
  1. Do nádoby vlejte trochu vody.
  2. Ak sa voda zohrieva a na displeji nebliká U, 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.
- Niektoré hrnce a panvice dostupné na trhu nie sú vhodné na indukčné varenie, pretože majú len časť dna z feromagnetického materiálu, iné časti sú z iného materiálu. Tieto oblasti sa môžu ohrievať nerovnomerne alebo s nižším výkonom. V niektorých prípadoch, keď je dno vyrobené najmä z neferomagnetických materiálov, varná doska nemusí rozpoznať nádobu, preto sa varná zóna nezapne.

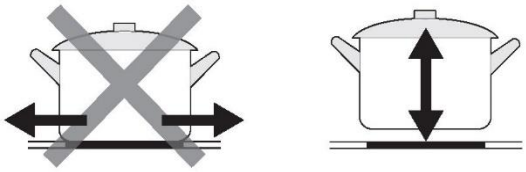
- Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



- Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. Maximálne efektívne sa energia využije, ak použijete riad s trochu väčším priemerom. Pri použití menšej nádoby môže byť účinnosť menšia, ako očakávaná. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



- Riad zo sklokeramickej varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklokeramický povrch.



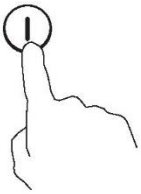
- Varné zóny sú do určitej miery automaticky prispôsobené priemeru panvice. Dno tejto nádoby však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Na dosiahnutie najvyššej účinnosti varnej dosky umiestnite varnú nádobu do stredu varnej zóny.

Varná zóna	Priemer dna riadu na varenie na indukčnej doske	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

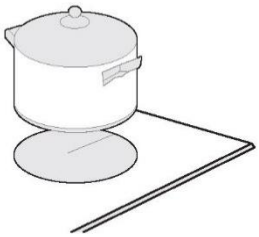
Spôsob použitia

1. Spustiť varenie

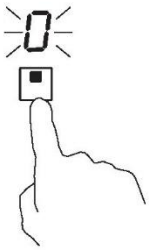
1. Na jednu sekundu sa dotknite ovládača ZAP/VYP. Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „-“ alebo „- -“, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.



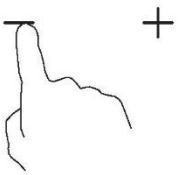
2. Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie.
   - Uistite sa, že dno varnej nádoby a povrch varnej dosky sú čisté a suché.



3. Dotknite sa voliča varnej platne, indikátor vedľa tlačidla začne blikať.



4. Dotykom na „-“ alebo „+“ vyberte nastavenie ohrevu.
   - Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
   - Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



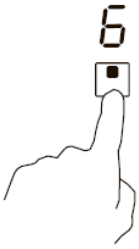
Ak na displeji striedavo bliká  s nastavením ohrevu

Znamená to, že:
- riad ste neumiestnili na správnu varnú zónu, alebo
- varná nádoba nie je vhodná na indukčné varenie, alebo
- riad je príliš malý alebo nesprávne vycentrovaný na varnej zóne.

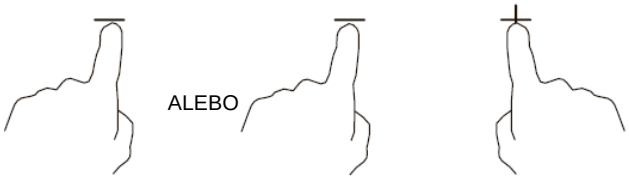
Pokiaľ nepoužijete vhodný riad na varenie, ohrev sa nespustí.
Displej sa automaticky vypne, ak na varnú dosku do 2 minút neumiestnite správny riad.

2. Dokončenie varenia

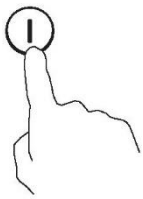
1. Dotknite sa voliča varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



2. Varnú zónu vypnite nastavením na „0“ alebo súčasným dotykom „-“ a „+“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.



3. Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo „ZAP./VYP.“.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy
Symbol H sa zobrazí pri zóne, ktorá je horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna ešte stále horúca.



3. 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.

Uzamknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládača zámku	Indikátor časovača zobrazí „Lo“.
Odomknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládača zámky a chvíľu ho podržte.	

⚠ Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla ZAP./VYP. ⏻ V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla ZAP./VYP. ⏻, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

4. Ovládače časovača

Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

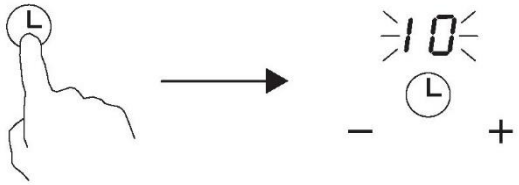
- Môžete ho používať ako kuchynské minútky na odpočítavanie času. V takom prípade časovač po uplynutí varnú zónu nevypne.

- Môžete ho použiť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastavenej doby. Maximálny čas nastavenia časovača je 99 min.

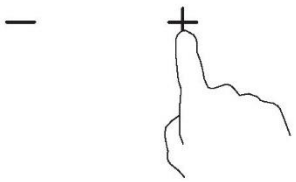
Používanie časovača ako kuchynskej minútky

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

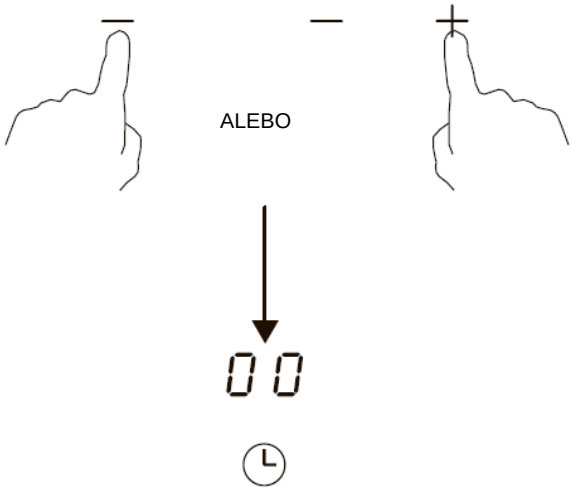
1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.
   Poznámka: kuchynské minútky na odpočítavanie času môžete použiť, iba keď je aktívna aspoň jedna zóna.
2. Dotknite sa ovládacích prvkov časovača. Indikátor odpočítavania času začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.



3. Nastavte čas dotykom „-“ alebo „+“ časovača
   Rada: Dotýkaním sa ovládača „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite vždy o 1 minútu. Dotykom a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skrátite alebo predĺžite o 10 minút.



4. Keď sa súčasne dotknete symbolu „-“ a „+“, časovač sa zruší a na displeji minút sa zobrazí „00“.



5. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať. Ak sa dotknete ovládača časovača počas blikania indikátora časovača, okamžite prestane blikať.



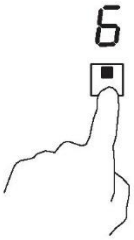
6. Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd bzučiak a indikátor časovača bude zobrazovať „- -“.



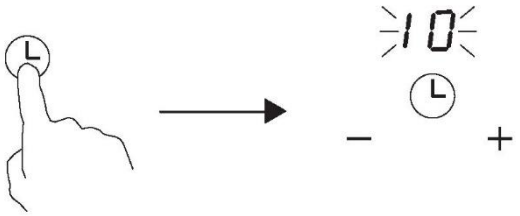
Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Nastavte jednu zónu

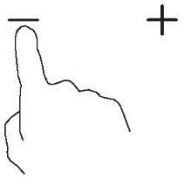
1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



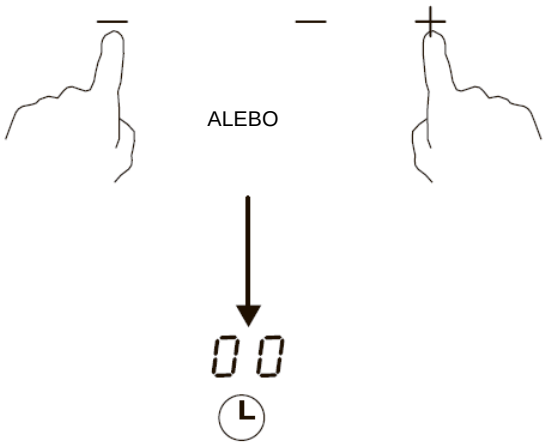
2. Dotknite sa ovládača časovača, indikátor odpočítavania času začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.



3. Nastavte čas dotykom ovládača „-“ alebo „+“ časovača.
   Rada: Každým dotykom „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu.
   Dotykom a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skrátite alebo predĺžite o 10 minút.



4. Keď sa súčasne dotknete symbolu „-“ a „+“, časovač sa zruší a na displeji minút sa zobrazí „00“.



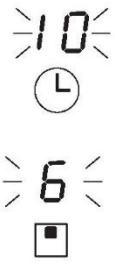
5. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.
   Ak sa dotknete ovládača časovača počas blikania indikátora časovača, okamžite prestane blikať.

6. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne.



POZNÁMKA

Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu indikuje, ktorá zóna je vybraná.

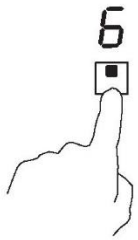


⚠ Ak bola zapnutá aj iná varná zóna, táto bude pokračovať v prevádzke.

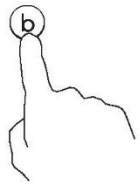
5. Používanie funkcie intenzívneho ohrevu

Aktivácia funkcie intenzívneho ohrevu

1. Dotyk ovládača ohrevnej zóny.

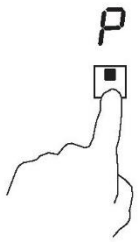


2. Dotyk ovládača intenzívneho ohrevu. Uistite sa, že displej zobrazuje „p“.

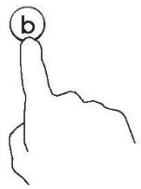


Zrušenie funkcie intenzívneho ohrevu

1. Dotknite sa ovládača ohrevnej zóny, pre ktorú chcete vypnúť zrušiť intenzívneho ohrevu.



2. Vypnite varnú zónu dotykom ovládača intenzívneho ohrevu. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.



- Funkcia môže fungovať s ľubovoľnou varnou zónou.
- Varná zóna sa po 5 minútach vráti k pôvodnému nastaveniu.
- Ak sa pôvodné nastavenie teploty rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 9.

6. Režim pauzy

- Ohrev môžete pozastaviť namiesto vypnutia varnej dosky.
- Pri prechode do režimu pauzy sú všetky ovládacie prvky, okrem ovládacieho prvku, ZAP/VYP, deaktivované.

Vstup do režimu pauzy	
Dotykom tlačidla „Pauza“.	Všetky indikátory zobrazia „||“
Ak chcete ukončiť režim pauzy	
Opätovným dotykom tlačidla „Pauza“.	

⚠ Keď je varná doska v režime pauzy, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla „ZAP./VYP.“ ⏻ V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla „ZAP./VYP.“⏻. Ak režim pauzy neukončíte, varná doska sa vypne po 10 minútach.

7. Predvolený pracovný čas

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej indukčnej varnej dosky. Aj keď varnú zónu zabudnete vypnúť, vypne sa automaticky. Predvolené pracovné časy pre rôzne úrovne výkonu sú zobrazené v tabuľke nižšie:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odstránení riadu sa indukčná varná doska môže okamžite prestať zohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.

⚠ Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

STRUČNÁ PRÍRUČKA

⚠ Pri vyprážaní dávajte pozor, pretože olej a tuk sa zohrievajú veľmi rýchlo, najmä pri použití funkcie PowerBoost. Pri extrémne vysokej teplote sa môže olej alebo tuk náhle vznietiť, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

Tipy na varenie

- Keď začne jedlo vrieť, znížte nastavenie teploty.
- 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.

Mierne dusenie, 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 jedlá 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. Zatlačením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je „dobre prepečený“.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

Smaženie

1. Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na smaženie, 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 udržujte 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.

Detekcia malých predmetov

- Keď necháte na varnej doske riad nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický riad (napr. hliníkový), alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúče), varná zóna sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude pokračovať v chladení indukčnej varnej dosky ďalšiu 1 minútu.

Nastavenia ohrevu

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy jedla závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného jedla. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrny, zvyšky jedla alebo škvrny 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 plátenou 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 škvrny 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 plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ 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 porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škvrny 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.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Pri prevádzke spotrebiča sa môžu vyskytnúť chyby a poruchy. Nasledujúce tabuľky obsahujú možné príčiny a pokyny na vyriešenie hlásenia chýb alebo poruchy. Odporúčame vám pozorne si prečítať nižšie uvedené tabuľky, aby ste ušetrili čas a peniaze za telefonát do servisného strediska.

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Uistite sa, že je sklokeramická varná doska pripojená k zdroju napájania a že 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 poškriabané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite „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“. Vycentrujte 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

Indukčná varná doska je vybavená vlastnou diagnostickou funkciou. Pomocou tejto skúšky môže technik skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez ich demontáže alebo demontáže varnej dosky z pracovného povrchu.

1. Kód poruchy sa zobrazí počas postupu zákazníka na odhalenie a riešenie problému;

Kód poruchy	Problém	Riešenie
	Žiadna automatická obnova	
E1	Porucha snímača teploty keramickej platne - otvorený obvod.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej dosky.
E2	Porucha snímača teploty keramickej platne - skrat obvodu.	
E7	Porucha snímača teploty keramickej platne	
C1	Vysoká teplota snímača keramických dosiek.	Počkajte na obnovene normálnej teploty keramickej platne. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku.
E3	Snímač teploty poruchy IGBT - otvorený obvod.	Vymeňte napájací panel.
E4	Snímač teploty poruchy IGBT - skrat	
C2	Vysoká teplota IGBT.	Počkajte na obnovene normálnej teploty IGBT. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku. Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.
EL	Napájacie napätie je pod menovitým napätím.	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
EH	Napájacie napätie je nad menovitým napätím.	
EU	Chyba komunikácie.	Znova vložte spojenie medzi dosku displeja a napájaciu dosku. Vymeňte napájaciu dosku alebo dosku displeja.

2. Konkrétne poruchy a riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa po zapojení jednotky nerozsvieti.	Vypnuté elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne vsunutá do zásuvky a či je zásuvka funkčná.	
	Porucha pripojenia prídavnej napájacej dosky a dosky displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Prídavná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte prídavnú elektrickú dosku.	
	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať, alebo LED displej nefunguje normálne.	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa rozsvieti, ale ohrev sa nezapne.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo vetrací otvor môžu byť zablokované.	
	Nejaký komponent ventilátora nefunguje.	Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ventilátor.	
	Napájacia doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji bliká „u“.	Nesprávny typ varnej nádoby.	Použite správnu nádobu (pozri návod na použitie).	Detekčný obvod nádoby je poškodený, vymeňte napájací panel.
	Priemer varnej nádoby je príliš malý.		
	Varič je prehriaty;	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti na normálnu hodnotu. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ jednotku reštartujte.	
Ohrevné zóny na tej istej strane (napríklad prvá a druhá zóna) by mali zobrazovať „u“.	Porucha pripojenia napájacej dosky a dosky displeja;	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Motor ventilátora znie abnormálne.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

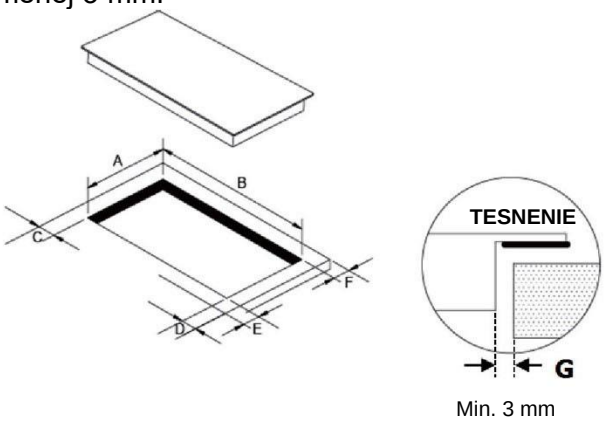
Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.
Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

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. Pre pracovný povrch vyberte tepelne odolný a izolačný materiál (na výrobu pracovnej dosky sa nesmie použiť drevo ani podobný vláknitý alebo hygroskopický materiál, pokiaľ nie je impregnovaný), aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom a väčšej deformácii spôsobenej tepelným sálaním z horúcej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

⚠ Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi bokmi varnej dosky a vnútornými povrchmi pracovnej dosky by mala byť najmenej 3 mm.

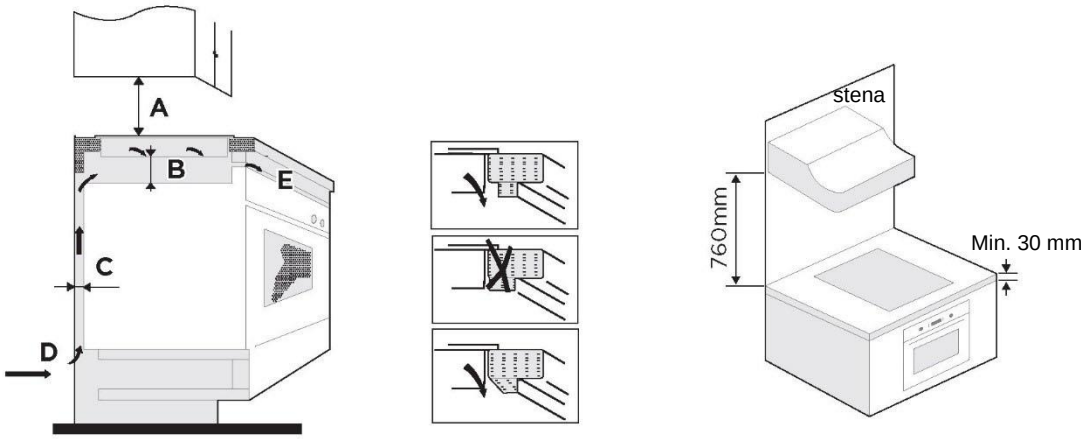


Min. 3 mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že je indukčná varná doska v dobrom stave. Ako je zobrazené nižšie.

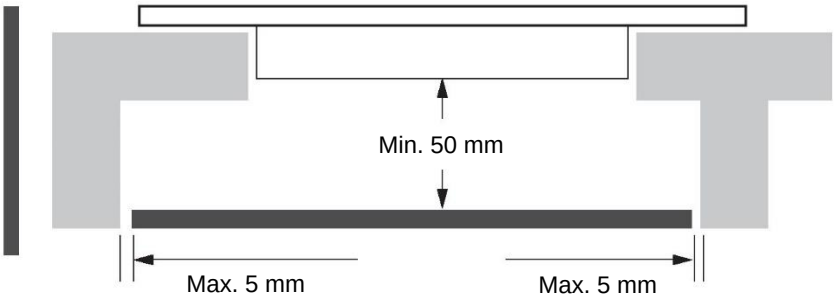
⚠ Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



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

VAROVANIE: Zabezpečenie primeraného vetrania

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Aby sa zabránilo náhodnému dotyku s prehriatym dnom varnej dosky alebo neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas práce, treba vo vzdialenosti minimálne 50 mm od dna varnej dosky vložiť drevenú dosku a umiestniť ju skrutkami. Dodržiavajte nižšie uvedené požiadavky.



⚠ Na vonkajšej strane varnej dosky sú vetracie otvory. Pri umiestňovaní varnej dosky do svojej polohy sa MUSÍTE uistiť, že tieto otvory nie sú uzavreté pracovnou doskou.

⚠
- Uvedomte si, že lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote minimálne 150 °C, aby sa zabránilo odlepeniu panelov.
- Zadná stena, priľahlé a okolité povrchy preto musia preto odolávať teplote 90 °C.

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- Pracovná doska je vodorovná a do priestoru pre varnú dosku podľa požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky.
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného a izolačného materiálu.
- Ak sa doska inštaluje nad rúru 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 uistite, že

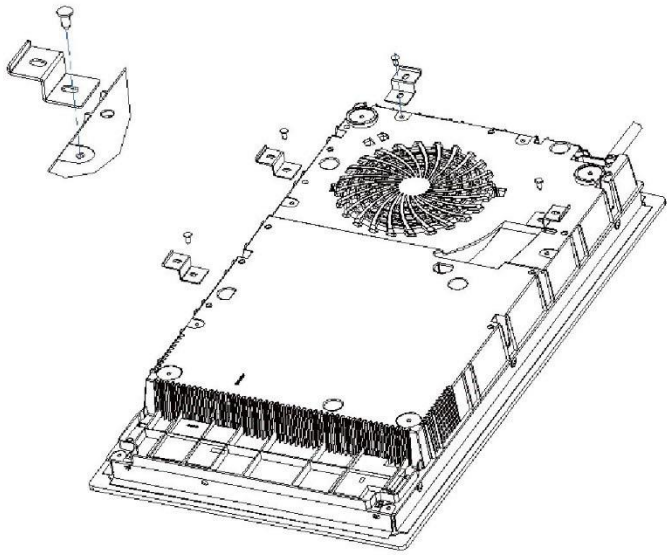
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd čerstvého vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru.
- Izolačný spínač musí byť pre zákazníka ľahko prístupný.

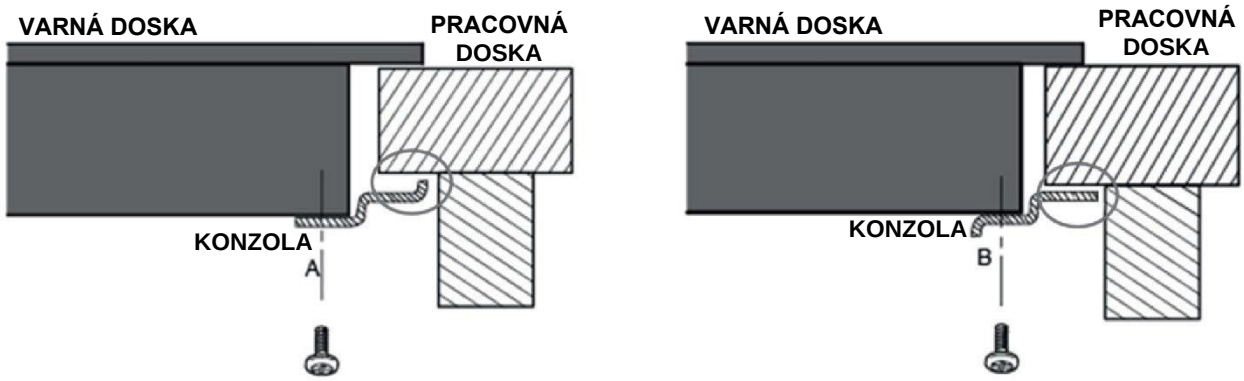
Pred umiestnením upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

Nastavenie polohy konzol

Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske pomocou 4 konzol na spodnej strane dosky (pozrite obrázok).
Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke dosky.





⚠ Za žiadnych okolností sa konzoly po inštalácii nesmú dotýkať vnútorných povrchov pracovnej dosky (pozri obrázok).

UPOZORNENIA

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou zónou musia byť z teplu odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
6. Nepoužívajte parný čistič.

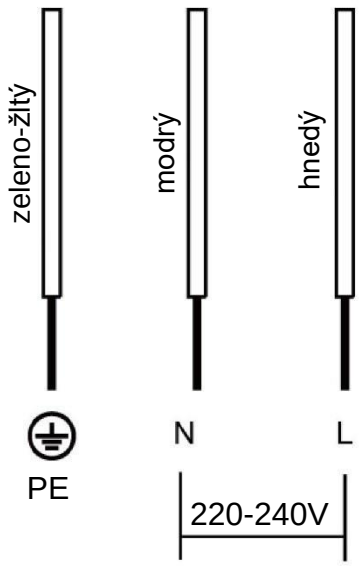
Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

⚠ Varnú dosku môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba.
Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:
1. Elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. Napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku.

Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozdvojky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.
Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.

⚠ Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný bez akýchkoľvek zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

Elektrické napájanie spotrebiča musí byť v súlade s príslušnou normou alebo prostredníctvom jednopólového ističa. Spôsob pripojenia je zobrazený nižšie.



- Ak je kábel poškodený, alebo ak sa musí vymeniť, výmenu musí vykonať zástupca predajcu použitím špeciálnych nástrojov, aby sa vylúčilo riziko akejkoľvek nehody.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný omnipolárny istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte, jeho výmenu smie urobiť iba kvalifikovaný servisný technik.
- Žlto-zelený vodič elektrického napájacieho kábla sa musí pripojiť k uzemneniu napájacieho zdroja aj k svorkám spotrebiča.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo škody v dôsledku použitia spotrebiča nepripojeného k uzemneniu alebo s porušením vodivého spojenia s uzemnením.
- Ak má spotrebič prípojku so zásuvkou, po inštalácii musí byť zásuvka prístupná.

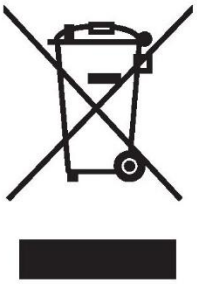
⚠ Spodná plocha a elektrický napájací kábel varnej dosky nie sú po inštalácii prístupné.

LIKVIDÁCIA A RECYKLÁCIA

Dôležité pokyny pre životné prostredie

Súlad so smernicou WEEE a likvidácia odpadu z výrobku:
Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice EÚ WEEE (2012/19/EÚ). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).

Tento symbol znamená, že tento výrobok sa po uplynutí životnosti nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Použité spotrebiče sa musia odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zoznam zberných stredísk vám poskytne miestny úrad alebo predajca, u ktorého ste výrobok zakúpili. Každá domácnosť zohráva dôležitú úlohu pri zhodnocovaní a recyklácii starého spotrebiča. Správna likvidácia použitého spotrebiča pomáha predchádzať možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.



Súlad so smernicou RoHS

Produkt, ktorý ste si zakúpili, spĺňa požiadavky smernice EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé ani zakázané materiály špecifikované v smernici.

Informácie o balení

Obalové materiály produktu sú vyrobené z recyklovateľných materiálov, v súlade s vnútroštátnymi predpismi na ochranu životného prostredia. Nelikvidujte obalové materiály spolu s komunálnym ani iným odpadom. Odneste ich na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.



VSEBINA

VARNOSTNA NAVODILA ---------- 2
SPECIFIKACIJE ---------- 7
PREGLED IZDELKA ---------- 8
NAVODILA ZA UPORABO ---------- 10
PRIROČNIK ZA HITER ZAČETEK ---------- 18
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ---------- 20
ODPRAVLJANJE TEŽAV ---------- 21
VGRADNJA ---------- 24
ODSTRANJEVANJE IN RECIKLIRANJE ---------- 28

VARNOSTNA NAVODILA

Predvidena uporaba

Naslednja varnostna navodila so namenjena preprečevanju nepredvidenih tveganj ali poškodb zaradi nevarne ali nepravilne uporabe aparata. Ob dostavi aparata preverite embalažo in aparat ter se prepričajte, da je vse nepoškodovano, da bo zagotovljeno varno delovanje. Če odkrijete kakršne koli poškodbe, se obrnite na prodajalca ali trgovca. Upoštevajte, da spremembe ali predelave aparata niso dovoljene zaradi zagotovitve vaše varnosti. Nenamenska uporaba lahko povzroči nevarnosti in izgubo garancijskih zahtevkov.

Razlaga simbolov

	**Nevarnost** Ta simbol označuje, da obstaja nevarnost za življenje in zdravje ljudi zaradi izredno vnetljivega plina.
	**Opozorilo o električni napetosti** Ta simbol označuje nevarnost za življenje in zdravje ljudi zaradi napetosti.
	**Opozorilo** Ta signalna beseda označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete.
	**Previdno** Ta signalna beseda označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči manjše ali zmerne telesne poškodbe, če se ji ne izognete.
	**Pozor** Ta signalna beseda označuje pomembne informacije (npr. materialna škoda), ne pa nevarnosti.
	**Upoštevajte navodila** Ta simbol označuje, da sme to napravo uporabljati in vzdrževati le servisni tehnik v skladu z navodili za uporabo.

Pred uporabo enote/dajanjem enote v uporabo natančno in pozorno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite v neposredni bližini mesta namestitve ali enote za poznejšo uporabo!

VARNOSTNA OPOZORILA

Vaša varnost je pomembna za nas. Pred uporabo kuhalne plošče preberite te informacije.

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.
- 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.
- Nepravilna vgradnja aparata lahko pomeni razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.
- 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.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči morebitne nevarnosti.
- OPOZORILO: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo poči, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.
- 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.

UPORABA IN VZDRŽEVANJE

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na počeni ali poškodovani kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali poči, 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.
- Vendar pa se morajo osebe s srčnim spodbujevalnikom ali drugimi električnimi vsadki (kot so inzulinske črpalke) pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt.

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, z indukcijskim steklom, dokler se površina ne ohladi.

- Otrokom preprečite dostop do kuhalne plošče.
- 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.
- V bližino aparata ne odlagajte in ne puščajte namagnetenih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj lahko elektromagnetno polje aparata škodljivo vpliva nanje.
- 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). Ko odstranite posodo, se za izklop kuhališč ne zanašajte na funkcijo zaznavanja posode.
- 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 zamenjujte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini indukcijskega 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 indukcijsko steklo.
- Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in za podobne namene, kot so:
  - v čajnih kuhinjah v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih,
  - na kmetijah;
  - v hotelskih ali motelskih sobah ter drugih nastanitvah za goste;
  - v nastanitvah tipa nočitev z zajtrkom.
- 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.

Čestitamo za nakup nove keramične kuhalne plošče.
Priporočamo vam, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli, kako pravilno namestiti in uporabljati aparat. Za informacije o vgradnji preberite poglavje o vgradnji.
Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila za uporabo/vgradnjo, da jih boste lahko uporabili tudi pozneje.

SPECIFIKACIJE

Kuhalna plošča	**CID 30/1**
Kuhališča	2 območji
Napajalna napetost	220–240 V~ 50 Hz ali 60 Hz
Vgrajena električna moč	3500 W
Velikost izdelka D×Š×V (mm)	288×520×59
Vgradne mere A×B (mm)	268×500

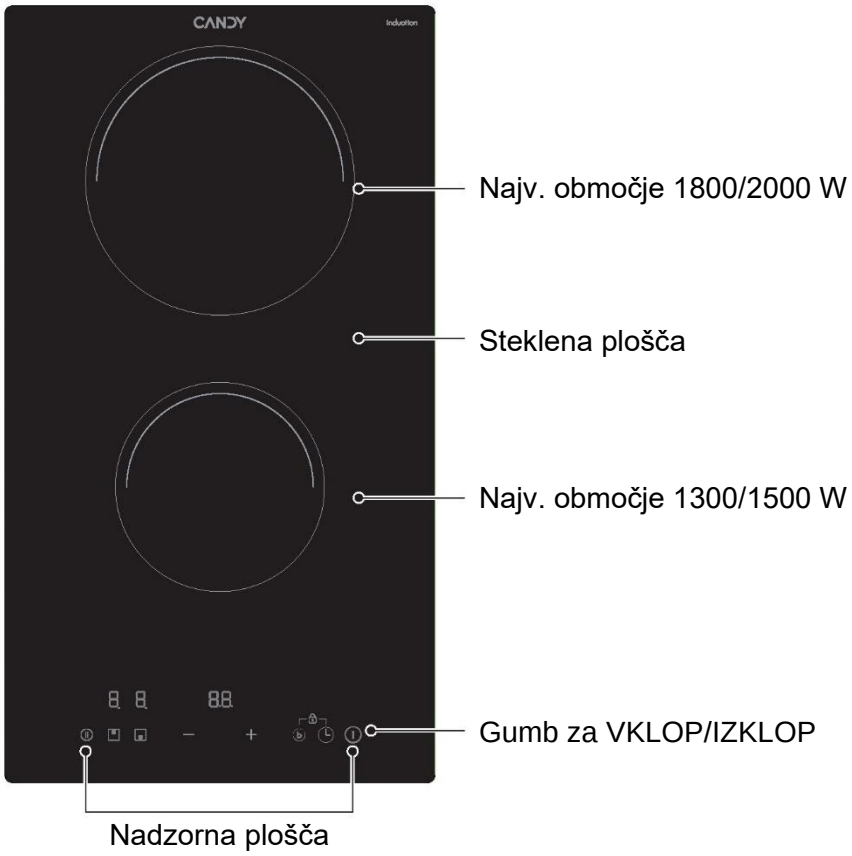
Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo za izboljšanje naših izdelkov, lahko specifikacije in modele spremenimo brez predhodnega obvestila.

	Simbol	**Vrednost**	**Enota**
Identifikacija modela	–	CID 30/1	
Vrsta kuhalne plošče	–	Vgradna kuhalna plošča	
Število kuhališč in/ali kuhalnih območij	–	2 območji	
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhališča in kuhalna območja, sevalna kuhališča, trdne plošče)	–	Indukcijska kuhališča	
Za okrogla kuhališča ali območja: premer uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča, zaokroženo na najbližjih 5 mm	Ø	Območje 1: 16,0 Območje 2: 18,0	cm
Za kuhališča ali območja, ki niso okrogle oblike: dolžina in širina uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča ali območja, zaokroženo na najbližjih 5 mm	D, Š	Ni ustrezno	cm
Izračunana poraba na posamezno kuhališče ali območje, izračunana na kg	$EC_{\text{električno kuhanje}}$	Območje 1: 194,4 Območje 2: 183,7	Wh/kg
Izračunana poraba energije kuhalne ploščo na kg	$EC_{\text{električna kuhalna plošča}}$	189,1	Wh/kg

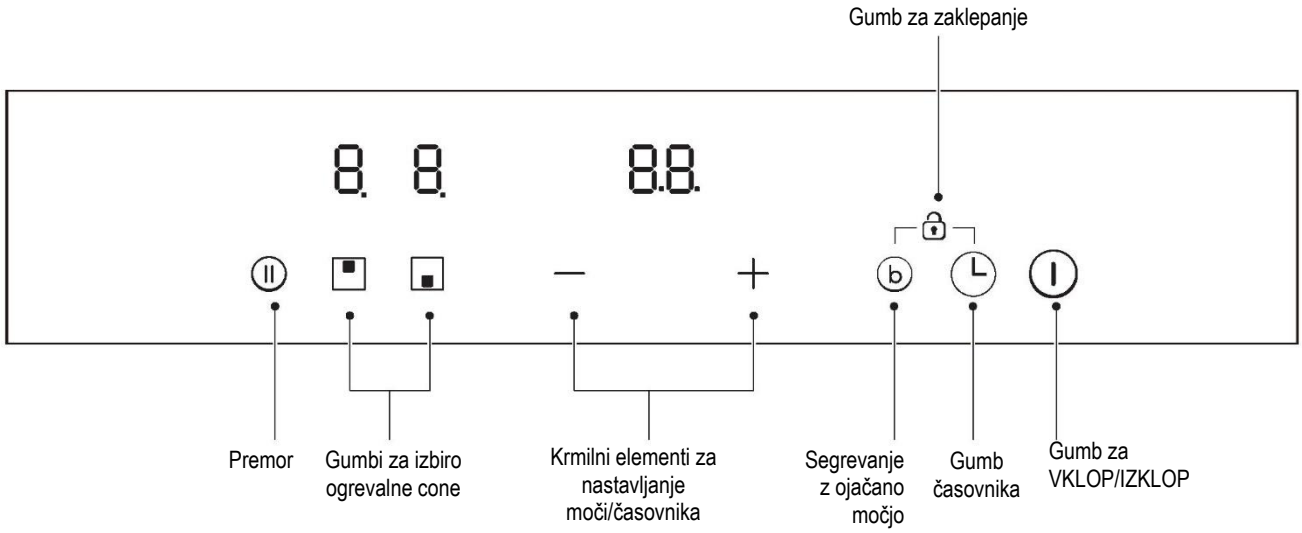
Podatki so določeni v skladu s standardom EN 60350-2 in Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014.

PREGLED IZDELKA

Pogled od zgoraj



Nadzorna plošča

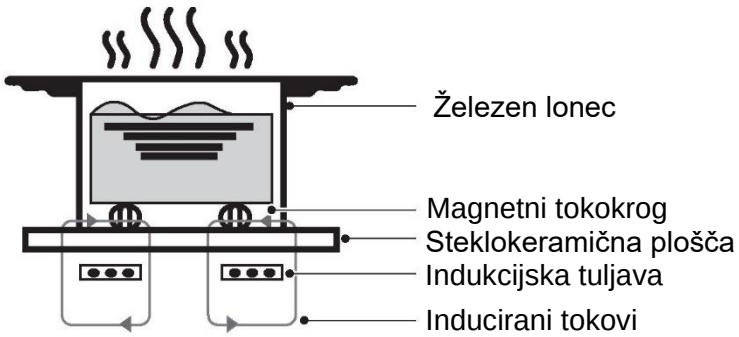


OPOMBA

Vse slike v tem priročniku so namenjene le za pojasnilo. V primeru morebitnih neskladij med dejanskim predmetom in ilustracijo prevlada dejanski predmet.

Način delovanja

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.



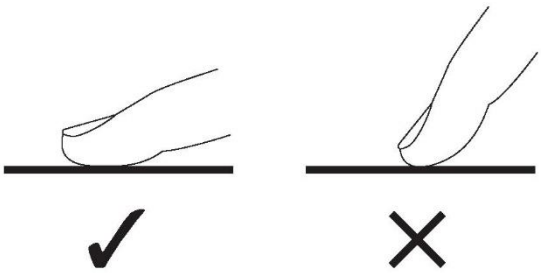
Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče

- Preberite ta navodila in še posebej upoštevajte razdelek »Varnostna opozorila«.
- Če je keramična plošča še vedno prekrita z zaščitno folijo, jo odstranite.

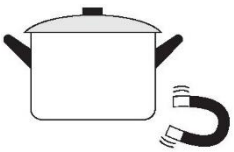
NAVODILA ZA UPORABO

Upravljalni elementi 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.

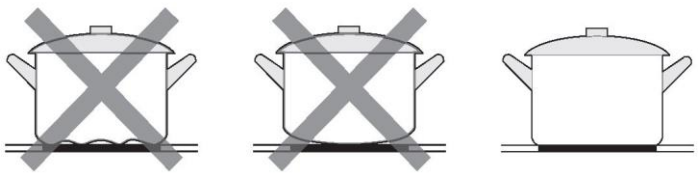


Izbira ustrezne kuhinjske posode

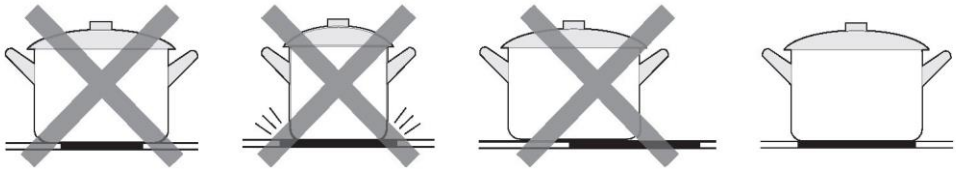


- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
  1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
  2. Če na prikazovalniku ne utripa simbol U 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.
- Nekateri lonci in posode na trgu niso primerni za indukcijsko kuhanje, ker je iz feromagnetnega materiala izdelan samo del njihovega dna, drugi deli pa so izdelani iz drugačnega materiala. Ta območja se lahko segrejejo do različnih ravni ali z manjšo močjo. V nekaterih primerih, ko je dno izdelano predvsem iz neferomagnetnih materialov, kuhalna plošča morda ne bo prepoznala posode in zato ne bo vklopila kuhališča.

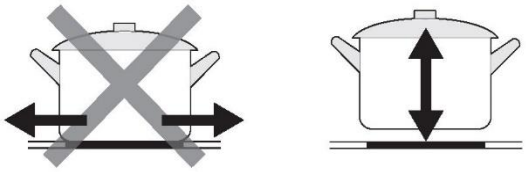
- Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



- Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite posode s premerom, enakim premeru grafike izbranega kuhališča. Če uporabite nekoliko širši lonec, bo energetska učinkovitost največja. Če uporabite manjši lonec, bo učinkovitost lahko manjša od pričakovane. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



- Posode s keramične kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



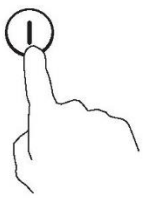
- Kuhališča so omejena tako, da se samodejno prilagodijo premeru posode. Kljub temu mora biti premer posode najmanj tolikšen, kot je premer ustreznega kuhališča. Za največjo učinkovitost kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča.

Kuhališče	Premer dna indukcijske posode	
	Najmanj (mm)	Najmanj (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

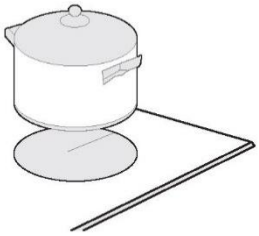
Način uporabe

1. Začetek kuhanja

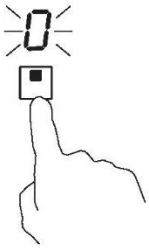
1. Za eno sekundo se dotaknite gumba za VKLOP/IZKLOP. Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, na vseh prikazovalnikih se prikaže »-« ali »- -« kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.



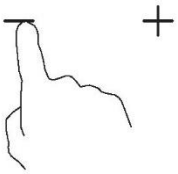
2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.
   - Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.



3. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, da začne utripati indikator zraven tipke.



4. Z dotikom gumba »–« ali »+« izberite nastavitev segrevanja.
   - Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
   - Nastavitev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.



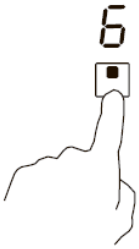
Če na prikazovalniku izmenično z nastavitvijo segrevanja utripa simbol

To pomeni, da:
- posode niste postavili na ustrezno kuhališče; ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje; ali
- je posoda premajhna oziroma ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.

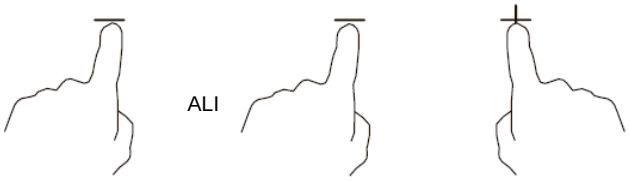
Segrevanje ne poteka, če na kuhališču ni primerne posode.
Če na kuhališče ne postavite primerne posode, se prikazovalnik po 2 minutah izklopi.

2. Po koncu kuhanja

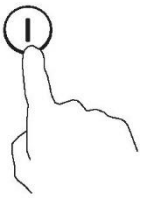
1. Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, ki ga želite izklopiti.



2. Kuhališče izklopite tako, da s prstom podrsate do številke »0«, ali tako, da se hkrati dotaknete gumbov »–« in »+«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.



3. Popolnoma izklopite kuhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za VKLOP/IZKLOP.



4. Pazite se vročih površin
Črka »H« vas opozori, katero kuhališče je še vroče. 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.



3. 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.

Za zaklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se gumba za zaklepanje.	Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.
Za odklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje.	

⚠ Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP ⏻. Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP ⏻, za uporabo vseh ostalih funkcij pa jo morate najprej odkleniti.

4. Upravljanje časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

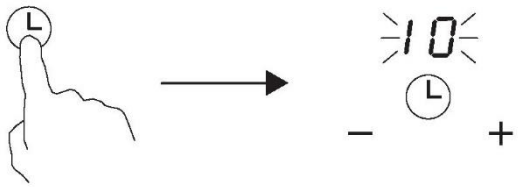
- Lahko ga uporabljate kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po izteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega kuhališča.

- Lahko ga nastavite tako, da bo po izteku nastavljenega časa izklopil eno ali več kuhališč. Časovnik lahko nastavite za čas do 99 minut.

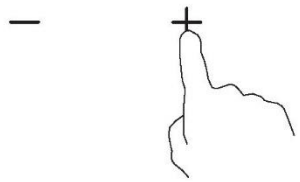
Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhališča

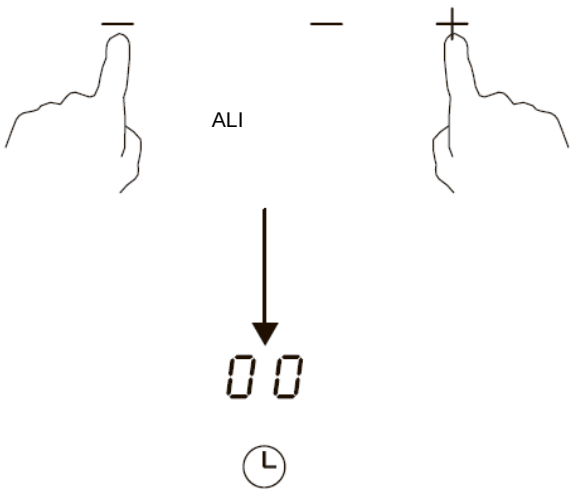
1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
   Opomba: za uporabo minutnega opomnika mora biti vklopljeno najmanj eno kuhališče.
2. Dotaknite se elementov za upravljanje časovnika. Indikator opomnika bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se prikaže »10«.



3. Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba časovnika »-« ali »+«.
   Namig: Z enkratnim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če gumb časovnika »-« ali »+« pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.



4. Če se hkrati dotaknete gumbov »–« in »+«, se časovnik prekliče, na prikazovalniku minut pa se prikaže »00«.



5. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.
   Če se med utripanjem indikatorja časovnika dotaknete upravljalnika časovnika, ta takoj preneha utripati.



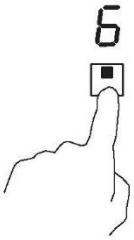
6. Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »- -«.



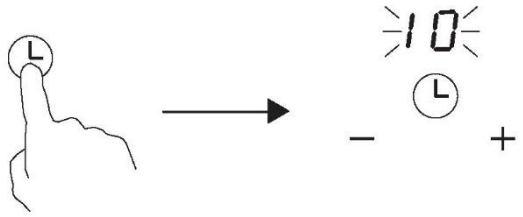
Nastavitev časovnika za izklop enega ali več kuhališč

Nastavitev za eno kuhališče:

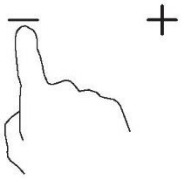
1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite nastaviti časovnik.



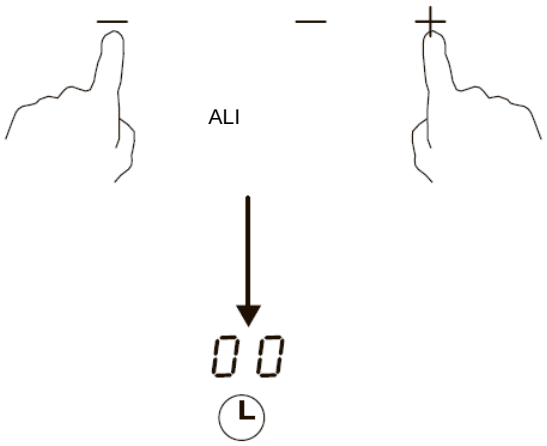
2. Dotaknite se gumba časovnika, indikator opozorilnega signala bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se bo prikazalo »10«.



3. Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba časovnika »-« ali »+«.
   Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če gumb časovnika »-« ali »+« pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.



4. Če se hkrati dotaknete gumbov »–« in »+«, se časovnik prekliče, na prikazovalniku minut pa se prikaže »00«.



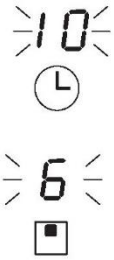
5. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.
   Če se med utripanjem indikatorja časovnika dotaknete upravljalnika časovnika, ta takoj preneha utripati.

6. Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.



OPOMBA

Ob indikatorju stopnje moči bo zasvetila rdeča pika, ki označuje izbrano območje.

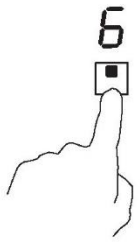


⚠ Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

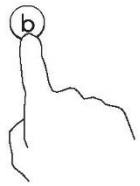
5. Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Dotaknite se upravljalnika ogrevalnega območja.

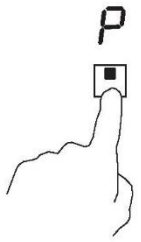


2. Dotaknite se nadzora segrevanja z ojačano močjo. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »p«.

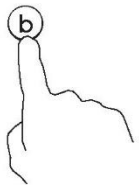


Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Dotaknite se upravljalnika kuhališča, za katerega želite izklopiti funkcijo segrevanja z ojačano močjo.



2. Izklopite kuhališče tako, da se dotaknete nadzora segrevanja z ojačano močjo. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.



- Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča.
- Kuhališče po 5 minutah preklopi na prvotno nastavitev segrevanja.
- Če je bila pred vklopom funkcije segrevanja z ojačano močjo nastavljena stopnja segrevanja 0, kuhališče po 5 minutah znova preklopi na stopnjo 9.

6. Način premora

- Namesto izklopa kuhalne plošče lahko uporabite premor segrevanja.
- Ko preklopite v način premora, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP.

Za vklop načina premora	
Dotaknite se tipke »Premor«.	Na vseh indikatorjih se bo prikazalo »||«.
Za izklop načina premora	
Ponovno se dotaknite tipke »Premor«.	

⚠ Ko je kuhalna plošča v načinu premora, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP ⏻. Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP ⏻. Če načina premora ne izklopite, se bo kuhalna plošča po 10 minutah izklopila.

7. Privzeti časi delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena z varnostno zaščitno funkcijo samodejnega izklopa. Ta funkcija kuhalno ploščo samodejno izklopi, če se zgodi, da jo sami pozabite izklopiti. Privzeti časi delovanja glede na različne stopnje moči so prikazani v spodnji tabeli:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeto delovanje časovnika (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ko lonec odstavite, indukcijska kuhalna plošča takoj preneha s segrevanjem in se po 2 minutah samodejno izklopi.

⚠ Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom.

PRIROČNIK ZA HITER ZAČETEK

⚠ 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 temperature.
- 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 nastavitev, 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 nastavitev, 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 – trdnejši kot je, močneje 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.

Zaznavanje majhnih predmetov

- Če na kuhalno ploščo postavite posodo neprimerne velikosti ali posodo, ki ni magnetna (npr. aluminijasta) oziroma drug manjši predmet (npr. nož, vilice, ključ), kuhalna plošča po 1 minuti samodejno preide v stanje pripravljenosti. Ventilator bo še 1 minuto deloval, da ohladi indukcijsko kuhalno ploščo.

Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so podane zgolj kot smernice. Točna nastavitev bo odvisna od več dejavnikov, vključno s posodo in količino hrane, ki jo nameravate skuhati. Uporabite nastavitve indukcijske kuhalne plošče, ki najbolj ustrezajo temu, kar želite pripraviti.

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	• dušenje • kuhanje testenin
9	• praženje • pečenje • zavretje juh • vretje vode

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlitja 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 odklopljena z 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 kuhališč: 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 ureznin: 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.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pri delovanju aparata lahko pride do napak in okvar. Naslednje tabele vsebujejo možne vzroke in opombe za odpravo sporočila o napaki ali okvare. Priporočljivo je, da natančno preberete spodnje tabele in tako prihranite čas in denar za morebiten klic v servisni center.

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je keramična 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 kuhalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuhalno 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 kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna 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 kuhalna plošča ali kuhališče se je nepričakovano izklopilo, predvaja se zvok in prikaže se koda napake (običajno se izmenjuje z eno ali dvema številkama na prikazovalniku časovnika za kuhanje).	Tehnična napaka.	Zabeležite črke in številke napak, izključite indukcijsko kuhalno ploščo iz stenske vtičnice in pokličite usposobljenega serviserja.

Prikaz in odpravljanje napak

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena s funkcijo za samodejno diagnostiko. S tem preskusom lahko serviser preveri delovanje različnih komponent brez razstavljanja ali odstranjevanja kuhalne plošče z delovne površine.

1. Kode napak, ki se prikažejo pri uporabi aparata, in rešitve:

Koda napake	Težava	Rešitev
	Brez samodejne obnovitve	
E1	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – odprt tokokrog.	Preverite povezavo ali zamenjajte senzor temperature steklokeramične plošče.
E2	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – kratek stik.	
E7	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče.	
C1	Senzor je zaznal previsoko temperaturo steklokeramične plošče.	Počakajte, da se temperatura steklokeramične plošče vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, da znova zaženete aparat.
E3	Okvara senzorja temperature IGBT – odprto vezje.	Zamenjajte napajalno ploščo.
E4	Okvara senzorja temperature IGBT – kratek stik.	
C2	Previsoka temperatura IGBT.	Počakajte, da se temperatura IGBT vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, da znova zaženete aparat. Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.
EL	Napajalna napetost je pod nazivno napetostjo.	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
EH	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	
EU	Napaka v komunikaciji.	Prekinite in nato znova vzpostavite povezavo med ploščo prikazovalnika in napajalno ploščo. Zamenjajte napajalno ploščo ali ploščo prikazovalnika.

2. Posebne napake in rešitve

Napaka	Težava	Rešitev A	Rešitev B
Ko vklopite aparat, se lučka LED ne vklopi.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico in ali ta deluje.	
	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Dodatna napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Nekateri gumbi ne delujejo ali prikazovalnik LED ne deluje normalno.	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Indikator načina kuhanja se vklopi, vendar se segrevanje ne zažene.	Previsoka temperatura kuhalne plošče.	Temperatura prostora je morda previsoka. Pretok zraka skozi odprtino za vstop zraka ali odprtino za prezračevanje je morda oviran.	
	Prišlo je do napake ventilatorja.	Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Segrevanje se med delovanjem nenadoma ustavi in na prikazovalniku utripa »u«.	Vrsta posode je napačna.	Uporabite ustrezno posodo (glejte navodila za uporabo).	Vezje za zaznavanje posode je poškodovano, zamenjajte napajalno ploščo.
	Premer posode je premajhen.		
	Kuhalna plošča se je pregrela.	Aparat se je pregrel. Počakajte, da se temperatura vrne v normalno stanje. Pritisnite gumb za VKLOP/IZKLOP, da znova zaženete aparat.	
Za kuhališča na isti strani (npr. prvo in drugo kuhališče) je prikazana oznaka »u«.	Okvara povezave napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Plošča prikazovalnika komunikacijskega dela je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
	Glavna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja oddaja nenavadne zvoke.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

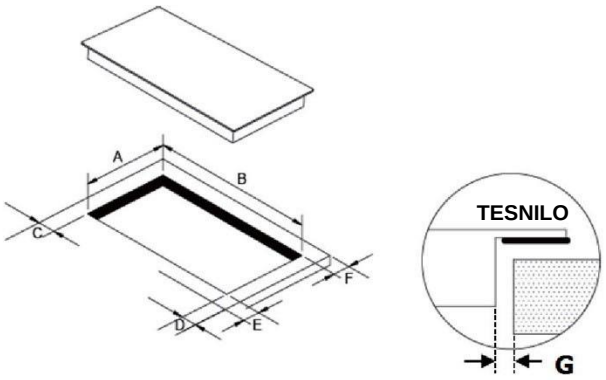
Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju.
Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

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 (lesa ali podobne vlaknate ali higroskopske materiale ni dovoljeno uporabiti kot material za delovno površino, razen če so impregnirani), da preprečite električni udar in večje deformacije, ki jih povzroča toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:

⚠ Opomba: Varnostna razdalja med stranicami kuhalne plošče in notranjimi površinami delovne plošče mora biti najmanj 3 mm.

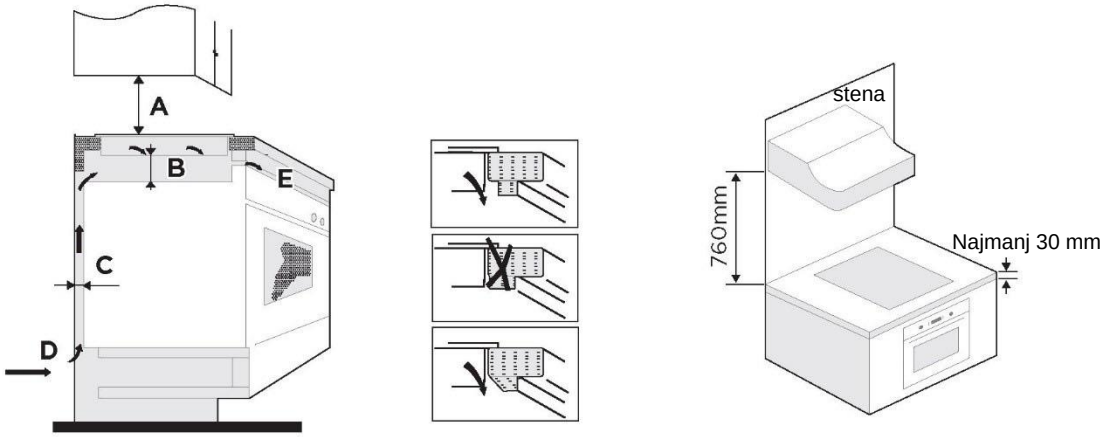


Najm. 3 mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	G (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 –0	500+4 –0	Najmanj 50	Najmanj 50	Najmanj 50	Najmanj 50	Najmanj 3 mm

V vsakem primeru se prepričajte, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča v dobrem stanju.
Kot je prikazano spodaj.

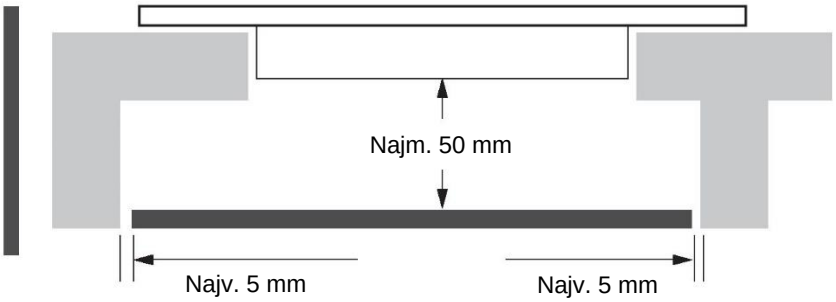
⚠ Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



A(mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	najm. 50	najm. 20	Vstop zraka	Izstop zraka, 5 mm

OPOZORILO: Zagotovite ustrezno prezračevanje

Prepričajte se, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite. Da pri delu preprečite nenameren dotik s pregretim dnom kuhalne plošče ali nepričakovan električni udar, vstavite lesen vložek na razdalji vsaj 50 mm od dna kuhalne plošče in ga pritrdite z vijaki. Upoštevajte spodnje zahteve:



⚠ Ob zunanjih straneh kuhalne plošče so prezračevalne odprtine. Ko namestite kuhalno ploščo, SE PREPRIČAJTE, da delovna plošča teh odprtin ne prekriva.

⚠
- Lepilo, ki spaja plastiko ali leseni material s pohištvom, mora biti odporno na temperaturo najmanj 150 °C. Tako lepilo preprečuje, da bi se obloga odlepila.
- Zadnja stena ter sosednje in bližnje površine morajo prenesti izpostavljenost temperaturi 90 °C.

Pred vgradnjo kuhalne plošče se prepričajte, da:

- je delovna površina kvadratna in ravna ter da noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega in izoliranega materiala;
- (če je kuhalna plošča nameščena nad pečico) ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odmikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- omrežna napeljava vključuje ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop z električnega omrežja in ki je vgrajeno oziroma nameščeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju; je ločilno stikalo homologiranega tipa in zagotavlja 3 mm razmik med kontakti na vseh polih (ali vseh aktivnih (faznih) vodnikih, če lokalni predpisi o ožičenju dopuščajo to spremembo zahtev);
- bo ločilno stikalo nameščeno na mestu, ki bo zlahka dostopno uporabniku vgrajene kuhalne plošče;
- (če imate v zvezi z vgradnjo kakršne koli pomisleke) se posvetujete z lokalnimi gradbenimi organi in se seznanite s predpisi;
- so na stenah okoli kuhalne plošče morajo nameščene toplotno odporne obloge, ki so preproste za čiščenje (npr. keramične ploščice).

Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte, da:

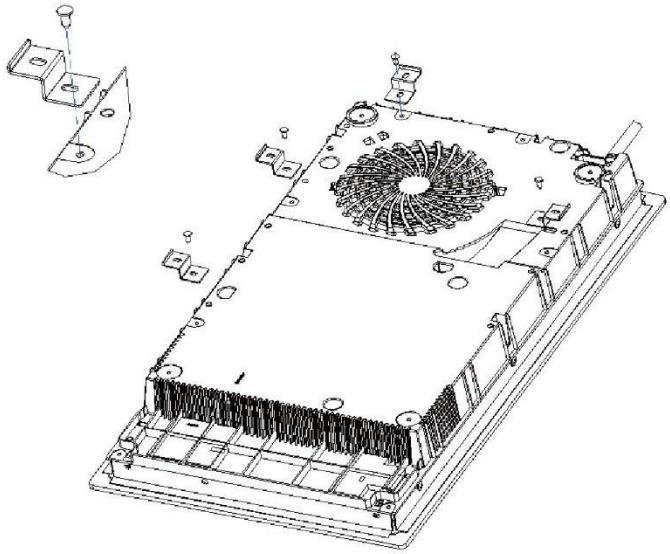
- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhinjskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok svežega zraka z zunanje strani omaric do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec brez težav dostopa do ločilnega stikala.

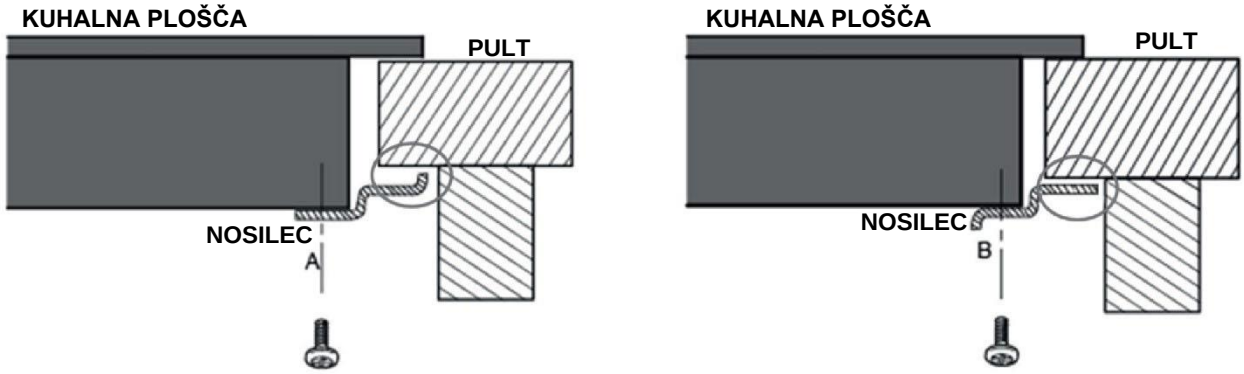
Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.

Prilagoditev položaja nosilcev

Kuhalno ploščo po namestitvi pritrdite na delovno površino tako, da privijete 4 nosilce na spodnjem delu ohišja kuhalne plošče (glejte sliko).
Prilagodite položaj nosilcev tako, da ustreza debelini kuhinjskega pulta.





⚠ Po vgradnji se nosilci v nobenem primeru ne smejo dotikati notranjih površin delovne plošče (glejte sliko).

SVARILA

1. Indukcijsko kuhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali serviserji. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Kuhalne plošče ne smete namestiti neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhalne plošče.
3. Indukcijsko kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
4. Stena in območje uporabe inducirane kuhalne plošče nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
5. Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
6. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

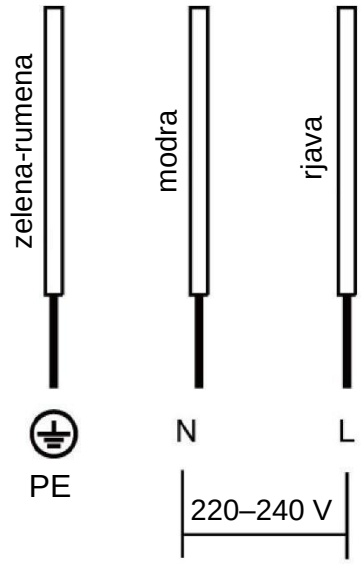
Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

⚠ Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje mora izvesti ustrezno usposobljena oseba.
Pred priključitvijo kuhalne plošče na električno omrežje se prepričajte, da:
1. hišno električno omrežje ustreza zahtevam za porabo moči, ki jo potrebuje kuhalna plošča;
2. da napetost v električnem omrežju ustreza vrednosti, navedeni na tablici s podatki;
3. napajalni električni kabel prenese obremenitev, navedeno na tablici s tehničnimi podatki.

Za priključitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev napetosti ali razdelilnikov, saj ti lahko povzročijo pregrevanje in požar.
Napajalni električni kabel mora biti napeljan tako, da se nikjer ne dotika delov, ki se segrevajo, in da na nobeni točki ni izpostavljen temperaturi nad 75 °C.

⚠ O tem, ali je vaše hišno omrežje (brez sprememb) primerno za priključitev kuhalne plošče, se posvetujte z električarjem.
Morebitne spremembe na omrežju lahko izvede le ustrezno usposobljen električar.

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 postopek izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezna orodja, da se izognete morebitnim nezgodam.
- Če kuhalno ploščo priključite neposredno na omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla. Če ga je treba zamenjati, smejo to storiti samo pooblaščeni serviserji.
- Rumena/zelena žica napajalnega kabla mora biti povezana z ozemljitvenim priključkom tako vira napajanja kot aparata.
- Proizvajalec ne prevzame odgovornosti za kakršne koli nesreče, ki so posledica uporabe aparata, ki ni priključen na ozemljitev, ali s pokvarjenim neprekinjenim ozemljitvenim priključkom.
- Če ima aparat vtičnico, mora biti nameščen tako, da je vtičnica dostopna.

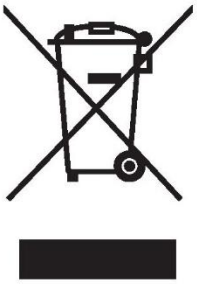
⚠ Spodnja površina in napajalni kabel kuhalne plošče po vgradnji nista dostopna.

ODSTRANJEVANJE IN RECIKLIRANJE

Pomembna navodila za okolje

Skladnost z direktivo OEEO in odstranjevanje odpadnega izdelka:
Ta izdelek je skladen z Direktivo EU o OEEO (2012/19/EU). Ta izdelek je označen s simbolom za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEEO).

Ta simbol označuje, da se tega izdelka po izteku življenjske dobe ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Uporabljeno napravo je treba vrniti na uradno zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Glede lokacije teh sistemov zbiranja se obrnite na lokalne organe ali prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Vsako gospodinjstvo ima pomembno vlogo pri predelavi in recikliranju starih aparatov. Ustrezno odstranjevanje rabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.



Skladnost z direktivo RoHS

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, določenih v direktivi.

Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi.
Embalažnega materiala ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi ali drugimi odpadki. Odnesite ga na mesta za zbiranje embalažnega materiala, ki jih določijo lokalni organi.



SADRŽAJ

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA ----------2
SPECIFIKACIJE ----------7
PREGLED PROIZVODA----------8
UPUTSTVO ZA RAD ----------10
KRATKA UPUTSTVA ZA UPOTREBU----------18
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ----------20
REŠAVANJE PROBLEMA ----------21
UGRADNJA ----------24
ODLAGANJE I RECIKLAŽA ----------28

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Namena

Sledeće bezbednosne smernice namenjene su sprečavanju nepredviđenih rizika ili oštećenja usled nebezbednog ili nepravilnog rada uređaja. Proverite ambalažu i uređaj po dolasku da biste bili sigurni da je sve netaknuto kako biste osigurali bezbedan rad. Ako pronađete bilo kakvu štetu, obratite se trgovcu na malo ili prodavcu. Imajte na umu da izmene ili modifikacije uređaja nisu dozvoljene iz bezbednosnih razloga. Upotreba u suprotnosti sa namenom može izazvati opasnosti i poništiti garanciju.

Objašnjenje simbola

	**Opasnost** Ovaj simbol označava da postoje opasnosti po život i zdravlje osoba usled izuzetno zapaljivog gasa.
	**Upozorenje na električni napon** Ovaj simbol označava da postoji opasnost po život i zdravlje osoba zbog napona.
	**Upozorenje** Signalna reč označava opasnost sa srednjim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može dovesti do smrti ili ozbiljnih povreda.
	**Oprez** Signalna reč označava opasnost sa niskim stepenom rizika koja, ako se ne izbegne, može dovesti do manjih ili umerenih povreda.
	**Pažnja** Signalna reč označava važne informacije (npr. oštećenje imovine), ali ne i opasnost.
	**Pridržavajte se uputstava** Ovaj simbol označava da serviser treba da rukuje ovim uređajem i da ga održava samo u skladu sa uputstvima za upotrebu.

Pažljivo pročitajte ova uputstva za upotrebu pre upotrebe/puštanja u rad uređaja i čuvajte ih u neposrednoj blizini mesta ugradnje ili uređaja za kasniju upotrebu!

BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

Vaša bezbednost nam je važna. Pročitajte ove informacije pre upotrebe ploče za kuvanje.

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.
- 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.
- Nepravilna ugradnja uređaja može da poništi garanciju i reklamaciju.
- 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.

- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.
- 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
- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba postavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati
- Parni čistač se ne sme koristiti.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Uređaj nije namenjen za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve predmete na površine za kuvanje.
- Postupak kuvanja mora da se obavi pod nadzorom. Postupak kratkotrajnog kuvanja mora neprestano da bude pod nadzorom.
- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ploči sa mašću ili uljem može da bude opasno i može dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.

RAD I ODRŽAVANJE

Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuvati na slomljenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako se ploča za kuvanje slomi ili napukne, 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.
- Međutim, osobe sa srčanim pejsmejkerima ili drugim električnim implantatima (kao što su insulinske pumpe) moraju da se konsultuju sa svojim lekarom ili proizvođačem implantata pre upotrebe ovog uređaja kako bi se uverili da na njihove implantate neće uticati elektromagnetno polje.
- U suprotnom, može doći do smrti.

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 indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.

- Držite decu dalje od uređaja.
- 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.
- Nemojte postavljati niti ostavljati predmete koji se mogu magnetizovati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (npr. računare, MP3 plejere) u blizini uređaja, jer na njih može da utiče njegovo elektromagnetno polje.
- 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 se oslanjati na funkciju detekcije posuda da biste isključili zone za kuvanje kada uklonite posude.
- 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.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa reckavim ivicama ili vući posude po površini indukcionog 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 indukciono staklo.
- Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje u domaćinstvu i sličnim primenama kao što su:
  - Kuhinjske prostorije za osoblje u okviru prodavnica, kancelarija ili drugih radnih prostorija;
  - seoske kuće;
  - za klijente u hotelima, motelima i drugim vrstama stambenog okruženja;
  - Okruženja tipa noćenja sa doručkom.
- 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.

Čestitamo na kupovini nove keramičke ploče.
Preporučujemo vam da odvojite malo vremena da pročitate ovo uputstvo za upotrebu/ugradnju kako biste u potpunosti razumeli kako da pravilno ugradite uređaj i rukujete njime. Za ugradnju, pročitajte odeljak o ugradnji.
Pažljivo pročitajte sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu/ugradnju radi buduće upotrebe.

SPECIFIKACIJE

Ploča za kuvanje	**CID 30/1**
Zone za kuvanje	2 zone
Napon napajanja	220-240 V~ 50 Hz ili 60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	3500 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	288×520×59
Ugradne dimenzije A×B (mm)	268×500

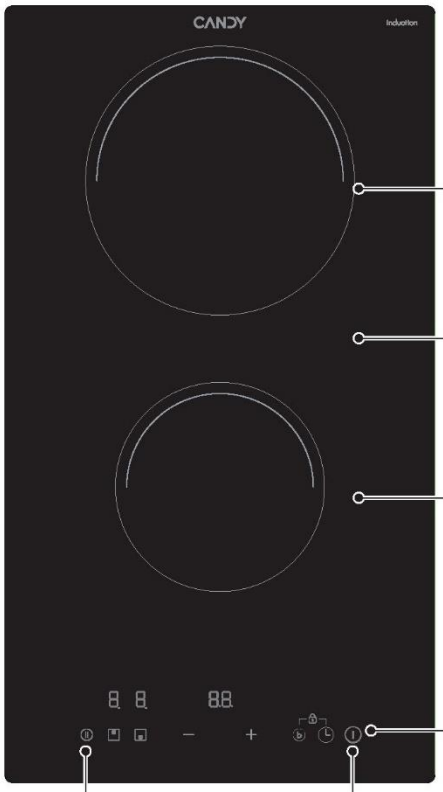
Težina i dimenzije su približne. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, možemo da promenimo specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

	Simbol	**Vrednost**	**Jedinica**
Identifikacija modela	-	CID 30/1	
Tip ploče	-	Ugradna ploča za kuvanje	
Broj zona za kuvanje i/ili područja	-	2 zone	
Tehnologija grejanja (indukcione zone za kuvanje i područja za kuvanje, zone za kuvanje koje emituju toplotu, ringle)	-	Indukcione zone za kuvanje	
Za zone ili područje za kuvanje kružnog oblika: prečnik korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	Zona 1: 16,0 Zona 2: 18,0	cm
Kod zona za kuvanje ili područja koja nisu kružnog oblika: Dužina i širina korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje ili području, zaokružene na najbližih 5 mm	D, Š	NIJE PRIMENLJIVO	cm
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuvanje obračunata po kg	EC $_{\text{električno kuvanje}}$	Zona 1: 194,4 Zona 2: 183,7	Težina/kg
Potrošnja energije za ploču izračunata po kg	EC $_{\text{električna ploča za kuvanje}}$	189,1	Težina/kg

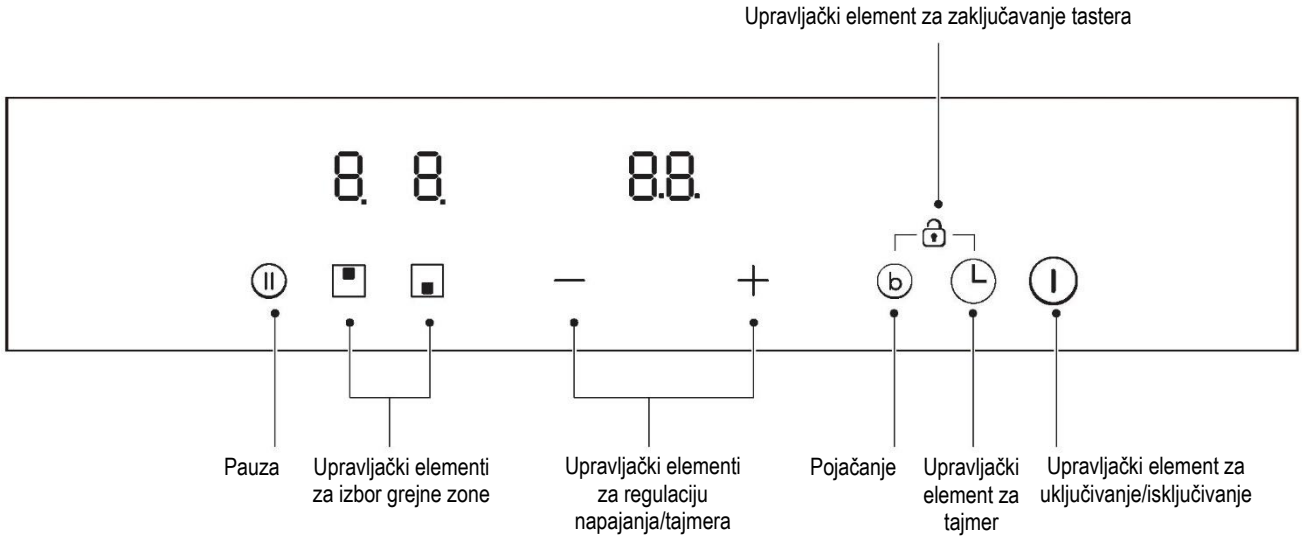
Podaci utvrđeni u skladu sa standardom EN 60350-2 i uredbama Komisije (EU) br. 66/2014.

PREGLED PROIZVODA

Prikaz odozgo



Kontrolni panel

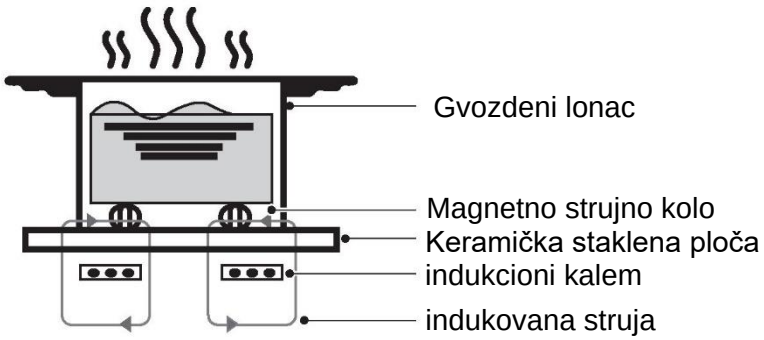


NAPOMENA

Sve slike u ovom priručniku služe samo u svrhu objašnjenja. Svako odstupanje između stvarnog predmeta i ilustracije na crtežu podleže stvarnom predmetu.

Teorija rada

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.



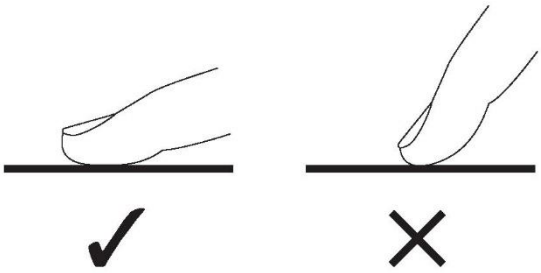
Pre upotrebe nove indukcione ploče

- Pročitajte ovo uputstvo i posebno obratite pažnju na odeljak „Bezbednosna upozorenja“.
- Uklonite svu zaštitnu foliju koja još uvek može da se nalazi na vašoj keramičkoj ploči.

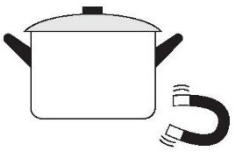
UPUTSTVO ZA RAD

Upravljački elementi osetljivi 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.

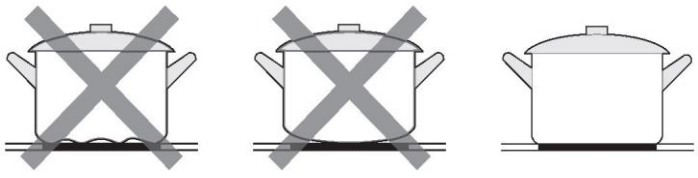


Izbor odgovarajućeg posuđa

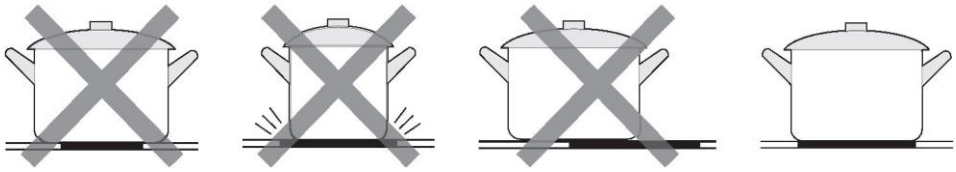


- Koristite samo posuđe sa osnovom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite simbol za indukciono kuvanje na pakovanju ili na dnu posude.
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test.
  Pomerite magnet prema osnovi posude.
  Ako se privuče, posuda je pogodna za indukciono kuvanje.
- Ako nemate magnet:
  1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
  2. Ako U 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 osnove, staklo, drvo, porcelan, keramika i grnčarija.
- Neki lonci i tiganji na tržištu nisu pogodni za indukciono kuvanje, jer imaju samo deo dna od feromagnetnog materijala sa delovima od drugog materijala. Ova područja se mogu zagrejati na različitim nivoima ili sa manjom snagom. U određenim slučajevima, kada je dno napravljeno uglavnom od neferomagnetnih materijala, ploča za kuvanje možda neće prepoznati posudu i stoga neće uključiti zonu za kuvanje.

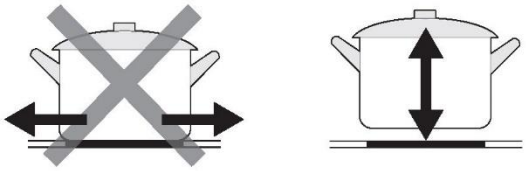
- Nemojte koristiti posuđe sa reckavim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



- Uverite se da je osnova vaše posude glatka, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite posude čiji je prečnik veliki koliko i grafika izabrane zone. Kada se koristi lonac, koristi se veća energija sa maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manji lonac, efikasnost bi mogla biti manja od očekivane. Uvek centrirajte posudu na zoni za kuvanje.



- Uvek podižite posude sa keramičke ploče – nemojte ih gurati jer možete da izgrebete staklo.



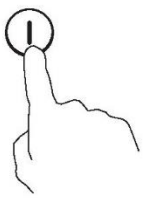
- Zone za kuvanje su, do određene granice, automatski prilagođene prečniku posude. Međutim, dno posude mora da ima minimalni prečnik u skladu sa odgovarajućom zonom za kuvanje. Da biste postigli najbolju efikasnost ploče, postavite posudu u centar zone za kuvanje.

Zona za kuvanje	Prečnik osnove indukcionog posuđa	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

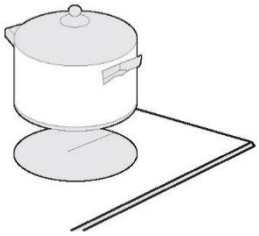
Način upotrebe

1. Početak kuvanja

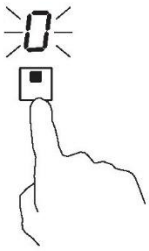
1. Dodirnite komandu za uključivanje/isključivanje na jednu sekundu. Nakon uključivanja, zujalica će se oglasiti jednom, svi displeji će prikazati „-“ ili „- -“, što označava da je keramička ploča prešla u režim pripravnosti.



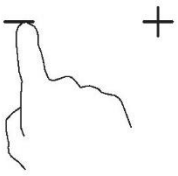
2. Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koju želite da koristite.
   - Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.



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.



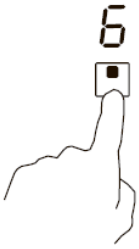
Ako na displeju treperi **naizmenično sa podešavanjem grejanja**

To znači:
- Niste postavili posudu na odgovarajuću zonu za kuvanje ili
- Posuda koju koristite nije pogodna za indukciono kuvanje ili
- Posuda je premala ili nije pravilno centrirana na zoni za kuvanje.

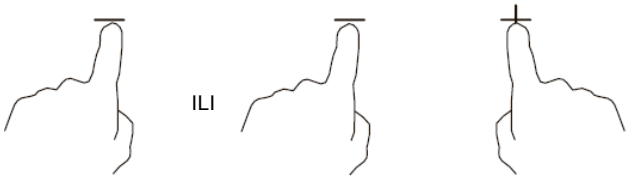
Nema zagrevanja osim ako se na zoni za kuvanje ne nalazi odgovarajuća posuda.
Displej se automatski isključuje nakon 2 minuta ako na njega ne postavite odgovarajuću posudu.

2. Završetak kuvanja

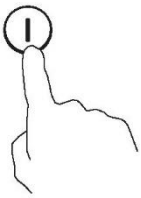
1. Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone koju želite da isključite.



2. Isključite zonu za kuvanje tako što ćete podesiti „0“ ili istovremeno dodirnuti upravljačke elemente „-“ i „+“ . Uverite se da displej prikazuje „0“.



3. Isključite čitavu ploču za kuvanje dodirom na upravljački element za uključivane/isključivanje.



4. Obratite pažnju na vruće površine
H označava koja zona za kuvanje je vruća na 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.



3. 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.

Zaključavanje upravljačkih elemenata	
Dodirnite upravljački element za zaključavanje	Indikator tajmera prikazuje „Lo“
Otključavanje upravljačkih elemenata	
Dodirnite i zadržite upravljački element za zaključavanje neko vreme.	

⚠ Kada je ploča u zaključanom režimu – deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje ⏻ – u hitnim situacijama možete uvek da isključite indukcionu ploču pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje ⏻, ali pri sledećoj upotrebi morate najpre da otključate ploču.

4. Upravljački elementi za tajmer

Tajmer možete da koristite na dva različita načina:

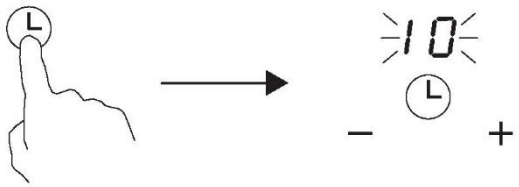
- Možete ga koristiti kao minutni podsetnik. U ovom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada istekne podešeno vreme.

- Možete da ga podesite tako da isključi jednu ili više zona za kuvanje nakon isteka podešenog vremena. Maksimalni tajmer je 99 minuta.

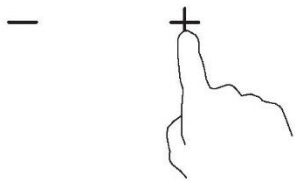
Upotreba tajmera kao minutni podsetnik

Ako niste izabrali nijednu zonu za kuvanje

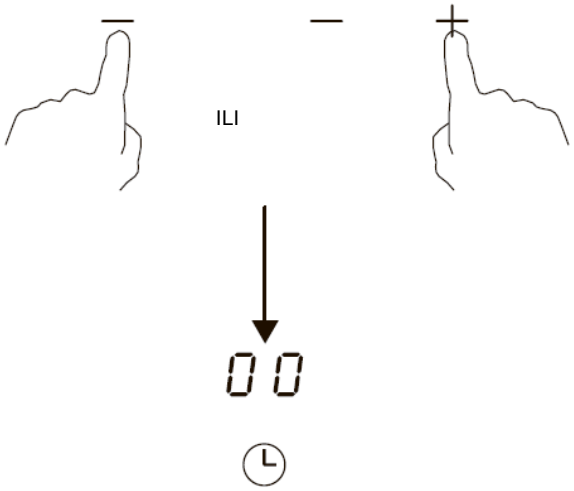
1. Uverite se da je ploča za kuvanje uključena.
   Napomena: možete koristiti minutni podsetnik kada je najmanje jedna zona aktivna.
2. Dodirnite upravljačke elemente tajmera. Indikator podsetnika počinje da treperi, a na displeju tajmera se prikazuje „10“.



3. Podesite vreme tako što ćete dodirnuti upravljački element tajmera „-“ ili „+“
   Podsetnik: Jednom dodirnite upravljački element tajmera „-“ ili „+“ da bi se vreme smanjilo ili povećalo za 1 minut. Dodirnite i zadržite upravljački element tajmera „-“ ili „+“ da biste smanjili ili povećali tajmer za 10 minuta.



4. Kada dodirnite „-“ i „+“ u isto vreme, tajmer se poništava, a na displeju minuta se prikazuje „00“.



5. Kada se vreme podesi, odbrojavanje počinje odmah. Displej prikazuje preostalo vreme i indikator tajmera treperi 5 sekundi.
   Ako dodirnete upravljački element tajmera tokom treperenja indikatora tajmera, on će odmah prestati da treperi.



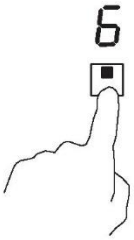
6. Zujalica se oglašava 30 sekundi, a indikator tajmera prikazuje „- -“ kada se podešeno vreme završi.



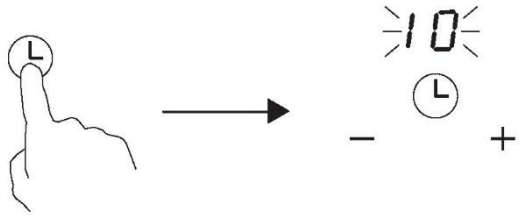
Podešavanje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje

Podešavanje jedne zone

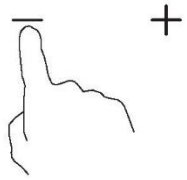
1. Dodirnite upravljački element za izbor zone grejanja za koju želite da podesite tajmer.



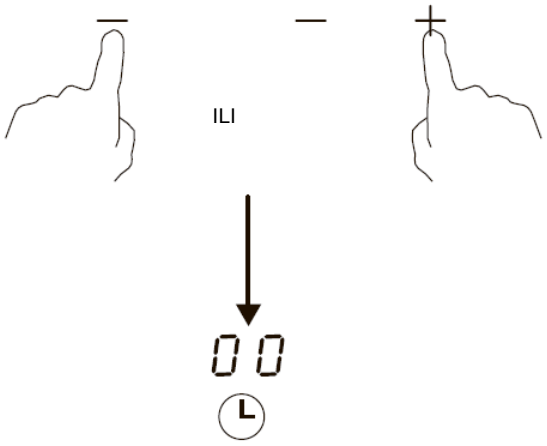
2. Dodirnite upravljački element tajmera, indikator podsetnika počinje da treperi, a na displeju tajmera se prikazuje „10“.



3. Podesite vreme tako što ćete dodirnuti upravljački element tajmera „-“ ili „+“.
   Podsetnik: Jednom dodirnite upravljački element tajmera „-“ ili „+“ da biste smanjili ili povećali tajmer za 1 minut.
   Dodirnite i zadržite upravljački element tajmera „-“ ili „+“ da biste smanjili ili povećali tajmer za 10 minuta.



4. Kada dodirnite „-“ i „+“ u isto vreme, tajmer se poništava, a na displeju minuta se prikazuje „00“.



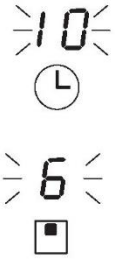
5. Kada se vreme podesi, odbrojavanje počinje odmah. Displej prikazuje preostalo vreme i indikator tajmera treperi 5 sekundi.
   Ako dodirnete upravljački element tajmera tokom treperenja indikatora tajmera, on će odmah prestati da treperi.

6. Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.



NAPOMENA

Crvena tačka pored indikatora nivoa snage svetli da označi da je zona izabrana.

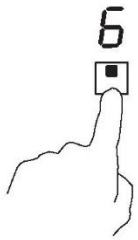


⚠ Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno bile uključene.

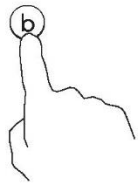
5. Upotreba funkcije za povećanje napajanja

Aktiviranje funkcije za povećanje napajanja

1. Dodirivanje upravljačkog elementa grejne zone.

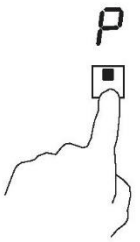


2. Dodirivanje upravljačkog elementa za povećanje napajanja. Uverite se da displej prikazuje „p“.

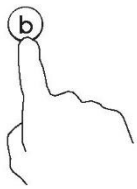


Otkazivanje funkcije za povećanje napajanja

1. Dodirnite željeni upravljački element grejne zone da biste otkazali funkciju povećanja napajanja.



2. Isključite zonu za kuvanje tako što ćete dodirnuti upravljački element za povećanje napajanja. Uverite se da displej prikazuje „0“.



- Funkcija može da radi na bilo kojoj zoni za kuvanje.
- Zona za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 5 minuta.
- Ako je prvobitno podešavanje grejanja jednako 0, vratiće se na 9 nakon 5 minuta.

6. Režim pauze

- Možete da pauzirate grejanje umesto da isključite ploču.
- Kada uređaj uđe u režim pauze, deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.

Ulazak u režim pauze	
Dodirnite taster „Pauza“.	Svi indikatori će prikazati „||“.
Izlazak iz režima pauze	
Ponovo dodirnite taster „Pauza“.	

⚠ Kada je ploča u režimu pauze – deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje ⏻, u hitnim situacijama možete uvek da isključite indukcionu ploču pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje ⏻. Ako uređaj ne izađe iz režima pauze, ploča će se isključiti nakon 10 minuta.

7. Podrazumevana vremena rada

Automatsko isključivanje je bezbednosna zaštitna funkcija za indukcionu ploču. Isključuje se automatski ako ikada zaboravite da ugasite uređaj. Podrazumevano radno vreme za različite nivoe snage prikazano je 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

Kada se posuda ukloni, indukciona ploča može odmah da prestane da se greje i isključuje se automatski nakon 2 minuta.

⚠ Osobe sa srčanim pejsmejkerom treba da se konsultuju sa svojim lekarom pre upotrebe ove jedinice.

KRATKA UPUTSTVA ZA UPOTREBU

⚠ Budite pažljivi pri prženju jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, posebno kada koristite PowerBoost. Pri izuzetno visokim temperaturama, ulja i masti će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

Saveti za kuvanje

- Kada hrana proklјuča, smanjite temperaturu.
- 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 prekuvavanja 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

Za pripremanje sočnih i ukusnih 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.

Prepoznavanje malih predmeta

- Ako ostavite na ploči neodgovarajuću ili nemagnetnu posudu (npr. od aluminijuma) ili drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ), zona će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti nakon 1 minuta. Ventilator će nastaviti da hladi indukcionu ploču još 1 minut.

Podešavanja toplote

Podešavanja u nastavku predstavljaju samo smernice. Tačno podešavanje zavisi od nekoliko faktora, uključujući vaše posuđe i količinu hrane koju pripremate. Eksperimentišite sa indukcionom pločom kako biste pronašli podešavanja koja vam najviše odgovaraju.

Podešavanje 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	• prženje • pripremanje testenine
9	• prženje uz mešanje • pečenje do poprimanja smeđe boje • dovođenje supe do ključanja • ključanje vode

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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. Isperite 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.
Prelivanja, otapanja 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 posekotina: Kada je zaštitni poklopac uvučen, oštrica strugača je izuzetno oštra. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.
Prelivanja 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 sunđerom 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.

REŠAVANJE PROBLEMA

Rad uređaja može dovesti do grešaka i kvarova. Sledeće tabele sadrže moguće uzroke i napomene za rešavanje poruke o grešci ili kvara. Preporučuje se da pažljivo pročitate tabele u nastavku kako biste uštedeli vreme i novac za pozivanje servisnog centra.

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
Ploča za kuvanje ne može da se uključi.	Nema napajanja.	Proverite da li je keramička ploča priključena na napajanje i da li 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 odeljak „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 indukcionoj ploči se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti sa radom čak i nakon što isključite indukcionu 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 indukciono 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 indukciono 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 kôd 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

Indukciona ploča je opremljena funkcijom samodijagnostike. Ovaj test omogućava tehničaru da proveri rad više komponenti bez rastavljanja ploče za kuvanje ili uklanjanja sa radne površine.

1. Kodovi kvara koji se mogu javiti tokom upotrebe i potencijalna rešenja;

Kôd kvara	Problem	Rešenje
	Bez automatskog oporavka	
E1	Kvar senzora temperature keramičke ploče – prekid strujnog kola.	Proverite vezu ili zamenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar senzora temperature keramičke ploče – kratki spoj.	
E7	Kvar senzora temperature keramičke ploče	
C1	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Sačekajte da se temperatura keramičke ploče vrati na uobičajenu. Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste ponovo pokrenuli jedinicu.
E3	Kvar senzora temperature IGBT -- otvoreno kolo.	Zamenite ploču za napajanje.
E4	Kvar senzora temperature IGBT -- kratki spoj	
C2	Visoka temperatura IGBT-a.	Sačekajte da se temperatura IGBT-a vrati na uobičajenu. Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste ponovo pokrenuli jedinicu. Proverite da li ventilator radi nesmetano; ukoliko to nije slučaj, zamenite ventilator.
EL	Napon napajanja je ispod nominalnog napona.	Proverite da li je napajanje uobičajeno. Uključite kada napajanje postane uobičajeno.
EH	Napon napajanja je iznad nominalnog napona.	
EU	Greška u komunikaciji.	Ponovo umetnite vezu između ploče displeja i ploče za napajanje. Zamenite ploču za napajanje ili displej.

2. Specifični kvar i rešenje

Kvar	Problem	Rešenje A	Rešenje B
LED ne svetli kada je uređaj priključen na napajanje.	Nema napajanja.	Proverite da li je utikač dobro pričvršćen u utičnicu i da li utičnica radi.	
	Kvar povezane dodatne ploče za napajanje i ploče displeja.	Proverite povezivanje.	
	Dodatna ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite dodatnu ploču za napajanje.	
	Ploča displeja je oštećena.	Zamenite ploču displeja.	
Neki tasteri ne rade ili je LED displej neispravan.	Ploča displeja je oštećena.	Zamenite ploču displeja.	
Indikator režima kuvanja se uključuje, ali grejanje se ne pokreće.	Visoka temperatura ploče.	Temperatura okruženja je možda previsoka. Dovod vazduha ili ventilacioni otvor mogu biti blokirani.	
	Nešto nije u redu sa ventilatorom.	Proverite da li ventilator radi nesmetano; ukoliko to nije slučaj, zamenite ventilator.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Grejanje naglo prestaje tokom rada i na displeju treperi „u“.	Posuda nije odgovarajuća.	Koristite odgovarajuću posudu (pogledajte uputstvo za upotrebu.)	Strujno kolo za detekciju posude je oštećeno, zamenite ploču za napajanje.
	Prečnik posude je premali.		
	Šporet je pregrejan;	Jedinica je pregrejana. Sačekajte da se temperatura vrati na uobičajenu. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste ponovo pokrenuli jedinicu.	
Na grejnim zonama na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuje se „u“.	Kvar povezane ploče za napajanje i ploče displeja;	Proverite povezivanje.	
	Ploča displeja dela za komunikaciju je oštećena.	Zamenite ploču displeja.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči neobično.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamenite ventilator.	

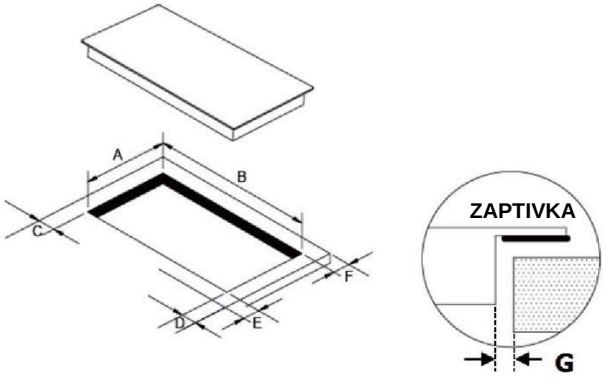
Iznad su navedene procene i provere uobičajenih kvarova.
Nemojte sami da rastavljate jedinicu kako biste izbegli opasnost i oštećenje indukcione ploče.

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 otporan na toplotu i izolovan materijal radne površine (drvo i sličan vlaknasti ili higroskopski materijal se ne smeju koristiti kao materijali radne površine osim ako nisu impregnirani) kako biste izbegli strujni udar i veće deformacije izazvane zračenjem toplote iz grejne ploče. U skladu sa prikazom u nastavku:

⚠ Napomena: Bezbedno rastojanje između bočnih strana ploče i unutrašnjih površina radne površine treba da bude najmanje 3 mm.

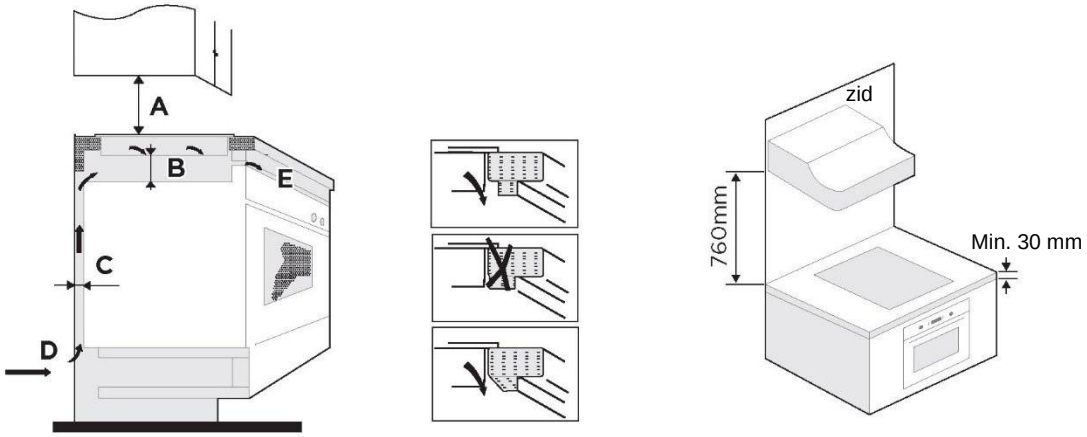


Min. 3 mm

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

U svakom slučaju, uverite se da se indukciona ploča za kuvanje dobro provetrava i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje u dobrom radnom stanju. U skladu sa prikazom u nastavku.

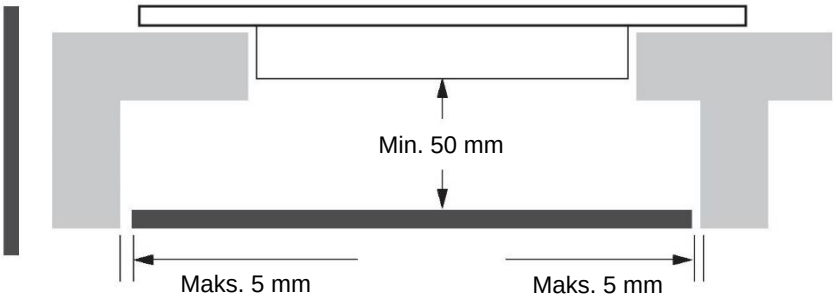
⚠ Napomena: Sigurnosno rastojanje između vruće ploče i ormara iznad vruće ploče treba da bude najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ulaz vazduha	Izlaz vazduha 5 mm

UPOZORENJE: Obezbedite adekvatnu ventilaciju

Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje dobro provetrena i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Da biste izbegli slučajan dodir sa preterano zagrejanim dnom ploče ili neočekivani strujni udar tokom rada, potrebno je staviti drveni umetak, pričvršćen vijcima, na minimalno 50 mm udaljenosti od dna ploče. Pridržavajte se dolenavedenih zahteva.



⚠ Postoje ventilacione rupe oko spoljašnjosti ploče. MORATE osigurati da ove rupe ne budu blokirane radnom pločom kada postavljate ploču na mesto.

⚠
- Imajte na umu da lepak koji povezuje plastični ili drveni materijal sa nameštajem mora da izdrži temperaturu koja nije ispod 150ºC, kako bi se izbeglo odlepljivanje obloga.
- Zadnji zid, susedne i okolne površine stoga moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od 90 ºC.

Pre nego što ugradite ploču, uverite se u sledeće

- Radna površina je kvadratna i ravna i da nikakvi strukturni elementi ne ometaju prostorne zahteve.
- Radna površina je izrađena od izolovanog materijala koji je otporan na toplotu.
- Ako je ploča postavljena iznad rerne, rerna 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 obezbediti razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovu varijaciju zahteva).
- Izolacioni prekidač je 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 instalacije ploče za kuvanje, uverite se u sledeće

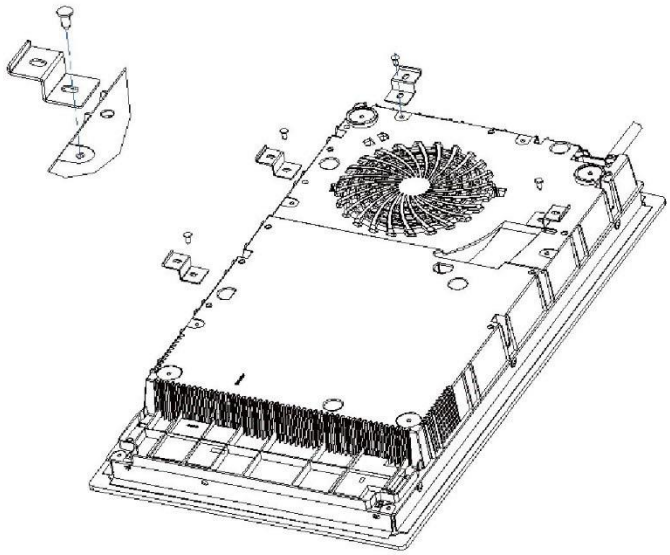
- Kabl za napajanje nije dostupan preko vrata ormara ili fioka.
- Postoji odgovarajući protok svežeg vazduha izvan ormara do osnove ploče.
- Ugrađena je zaštitna toplotna barijera ispod osnove ploče ako se ploča ugrađuje iznad prostora fioke ili ormara.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

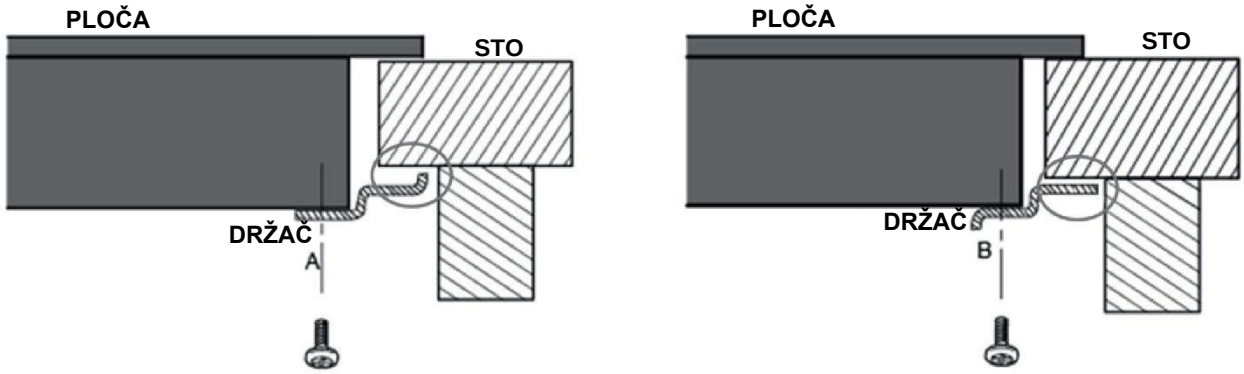
Pre lociranja pričvrsnih držača

Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na upravljačke elemente koje štrče iz ploče.

Podešavanje položaja držača

Pričvrstite ploču na radnu površinu tako što ćete zaviti 4 držača na dno ploče (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
Podesite položaj držača tako da odgovara različitim debljinama vrha stola.





⚠ Ni u kom slučaju, držači ne mogu da se dodiruju sa unutrašnjim površinama radne površine nakon instalacije (pogledajte sliku).

OPREZ

1. Indukcionu ploču mora da ugradi kvalifikovano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju samostalno.
2. Ploča se ne ugrađuje direktno iznad mašine za pranje posuđa, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje veša ili mašine za sušenje veša, jer vlaga može da ošteti elektroniku ploče.
3. Indukciona vruća ploča treba da se ugradi tako da se obezbedi bolje zračenje toplote radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i zona indukovanog grejanja iznad površine stola moraju da izdrže toplotu.
5. Da bi se izbegla oštećenja, slojevito umetanje sloja i lepak moraju biti otporni na toplotu.
6. Parni čistač se ne sme koristiti.

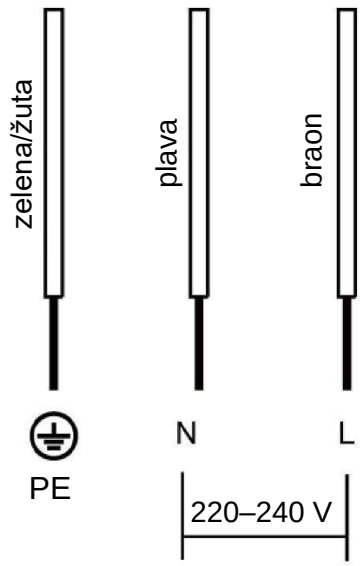
Priključivanje ploče na električnu mrežu

⚠ Samo odgovarajuća kvalifikovana osoba sme da priključi ovu ploču na električnu mrežu.
Pre priključivanja ploče na električnu mrežu, proverite da li:
1. je kućni sistem ožičenja pogodan za snagu koju troši ploča.
2. Napon odgovara vrednosti datoj na natpisnoj pločici.
3. delovi kabla za napajanje mogu da izdrže opterećenje navedeno na natpisnoj pločici.

Da biste ploču priključili na električnu mrežu, nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za grananje, jer mogu da izazovu pregrevanje i požar.
Kabl za napajanje ne sme da dodiruje vruće delove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75°C.

⚠ Proverite sa električarem da li kućni sistem ožičenja odgovara bez izmena.
Sve izmene sme da izvrši samo kvalifikovani električar.

Napajanje treba da bude priključeno u skladu sa relevantnim standardom ili jednopolnim prekidačem.
Metod priključivanja je prikazan u nastavku.



- Ako je kabl oštećen ili treba da se zameni, postupak mora da obavi agent za pružanje usluga nakon prodaje pomoću namenskih alata kako bi se izbegle nezgode.
- Ako se uređaj priključuje direktno na električnu mrežu, mora da se ugradi omnipolarni prekidač sa minimalnim otvorom 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 smeju da ih menjaju samo ovlašćeni tehničari.
- Žuta/zelena žica kabla za napajanje mora da bude povezana sa uzemljenjem terminala napajanja i uređaja.
- Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo kakve nezgode nastale usled upotrebe uređaja koji nije povezan sa uzemljenjem ili sa neispravnim kontinuitetom uzemljenja.
- Ako uređaj ima utičnicu, mora da se ugradi tako da utičnica bude dostupna.

⚠ Donja površina i kabl za napajanje ploče nisu dostupni nakon instalacije.

ODLAGANJE I RECIKLAŽA

Važna uputstva za životnu sredinu

Usklađenost sa Direktivom o električnoj i elektronskoj opremi za otpad i odlaganje otpadnog proizvoda: Ovaj proizvod je u skladu sa Direktivom EU o električnoj i elektronskoj opremi za otpad (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacioni simbol za električnu i elektronsku opremu za otpad (EEOO).

Ovaj simbol označava da se ovaj proizvod ne sme odlagati sa drugim kućnim otpadom na kraju svog radnog veka. Korišćeni uređaj mora biti vraćen na zvanično sabirno mesto za reciklažu električnih elektronskih uređaja. Da biste pronašli ove sisteme prikupljanja, obratite se lokalnim vlastima ili prodavcu gde je proizvod kupljen. Svako domaćinstvo ima važnu ulogu u obnavljanju i recikliranju starih uređaja. Odgovarajuće odlaganje korišćenog uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.



Usklađenost sa direktivom RoHS

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa Direktivom RoHS EU (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Informacije o pakovanju

Materijali za ambalažu proizvoda proizvedeni su od materijala koji se mogu reciklirati u skladu sa našim nacionalnim propisima o životnoj sredini.
Ne odlažite materijale za ambalažu zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Odnesite ga na mesta za sakupljanje materijala za ambalažu koja su odredile lokalne vlasti.



ЗМІСТ

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ----------2
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ----------7
ОГЛЯД ВИРОБУ ----------8
ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ---------- 10
КОРОТКИЙ ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА ---------- 18
ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ---------- 20
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ---------- 21
ВСТАНОВЛЕННЯ---------- 24
УТИЛІЗАЦІЯ ТА ПЕРЕРОБКА ---------- 28

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Застосування за призначенням

Наступні рекомендації з техніки безпеки призначені для запобігання непередбаченим ризикам або пошкодженням від небезпечної або неправильної експлуатації приладу. Перевірте упаковку і прилад після прибуття, аби переконатися, що все ціле й неушкоджене для забезпечення безпечної роботи. Якщо ви виявите будь-які пошкодження, зверніться до роздрібного продавця або дилера. Зверніть увагу, що модифікації або зміни приладу не допускаються з міркувань безпеки. Використання не за призначенням може призвести до виникнення небезпечних ситуацій і втрати гарантії.

Пояснення символів



Небезпека
Цей символ вказує на те, що існує небезпека для життя та здоров'я людей через надзвичайно легкозаймистий газ.



Попередження про електричну напругу
Цей символ вказує на те, що існує небезпека для життя та здоров'я людей через напругу.



Попередження
Сигнальне слово вказує на небезпеку середнього ступеня ризику, яка, якщо її не уникнути, може призвести до смерті чи серйозних травм.



Обережно
Сигнальне слово вказує на небезпеку з низьким ступенем ризику, яка, якщо її не уникнути, може призвести до травм легкого або середнього ступеня тяжкості.



Увага
Сигнальне слово вказує на важливу інформацію (наприклад, пошкодження майна), але не на небезпеку.



Дотримуйтесь інструкцій
Цей символ вказує на те, що спеціаліст з технічного обслуговування повинен експлуатувати та обслуговувати цей прилад лише відповідно до інструкції з експлуатації.

Перед використанням/введенням в експлуатацію приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її в безпосередній близькості від місця встановлення або приладу для подальшого використання!

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Ми піклуємося про вашу безпеку. Перед експлуатацією варильної панелі прочитайте цю інформацію.

ВСТАНОВЛЕННЯ

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.
- 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.
- Неправильне встановлення приладу може призвести до анулювання гарантії або претензій зі страхування цивільної відповідальності.
- 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.
- У разі пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особа з аналогічною кваліфікацією.
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Якщо поверхня (варильних панелей зі склокераміки або подібного матеріалу, що закриває деталі під напругою) тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Не слід залишати на поверхні варильної панелі металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки й кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Заборонено використовувати паровий очищувач.
- Не використовуйте для чищення варильної панелі паровий очищувач.
- Цей прилад не призначений для експлуатації з використанням зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Небезпека пожежі: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Потрібно стежити за процесом приготування. Стан страв, що готуються швидко, потрібно контролювати безперервно.
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. 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.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА 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.
- Однак особи з імплантованими серцевими водіями ритму чи іншими електричними імплантатами (наприклад, інсуліновими помпами), мають звернутися за консультацією до свого лікаря або виробника імплантату, перш ніж користуватися цим приладом, щоб пересвідчитися в тому, що електромагнітне поле не буде негативно впливати на роботу імплантатів.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до смерті.

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, з індукційною варильною поверхнею до того, як вона охолоне.
- Не допускайте дітей до варильної панелі.
- 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 поверхні будь-які предмети чи кухонне начиння.
- Не кладіть і не залишайте поряд із приладом будь-які намагнічувані предмети (наприклад, кредитні картки, карти пам'яті) чи електронні пристрої (наприклад, комп’ютери, MP3-програвачі), оскільки електромагнітне поле може негативно вплинути на них.
- 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). Коли ви прибираєте каструлі чи сковорідки, для вимкнення зон приготування не покладайтеся на функцію виявлення посуду на варильній панелі.
- 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 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 індукційній 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 індукційну поверхню.
- Цей прилад призначений для використання в побуті та подібних сферах застосування, як-от:
  - у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
  - у господарських будинках;
  - клієнтами в готелях, мотелях та інших середовищах житлового типу;
  - у готелях типу "ночівля та сніданок".
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. 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.

Вітаємо з придбанням нової склокерамічної варильної панелі.
Радимо приділити час ознайомленню із цими інструкціями / посібником з установлення, щоб отримати повну інформацію щодо належних процесів монтажу й експлуатації приладу. Для встановлення приладу прочитайте розділ про встановлення.
Уважно прочитайте всі інструкції з техніки безпеки, перш ніж користуватися варильною панеллю, і зберігайте ці інструкції/посібник зі встановлення для подальшого використання.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варильна панель	**CID 30/1**
Зони приготування	2 зони
Напруга живлення	220—240 В ~ 50 або 60 Гц
Установлена електрична потужність	3500 Вт
Габарити виробу Д×Ш×В (мм)	288×520×59
Розміри отвору для вбудовування А×В (мм)	268×500

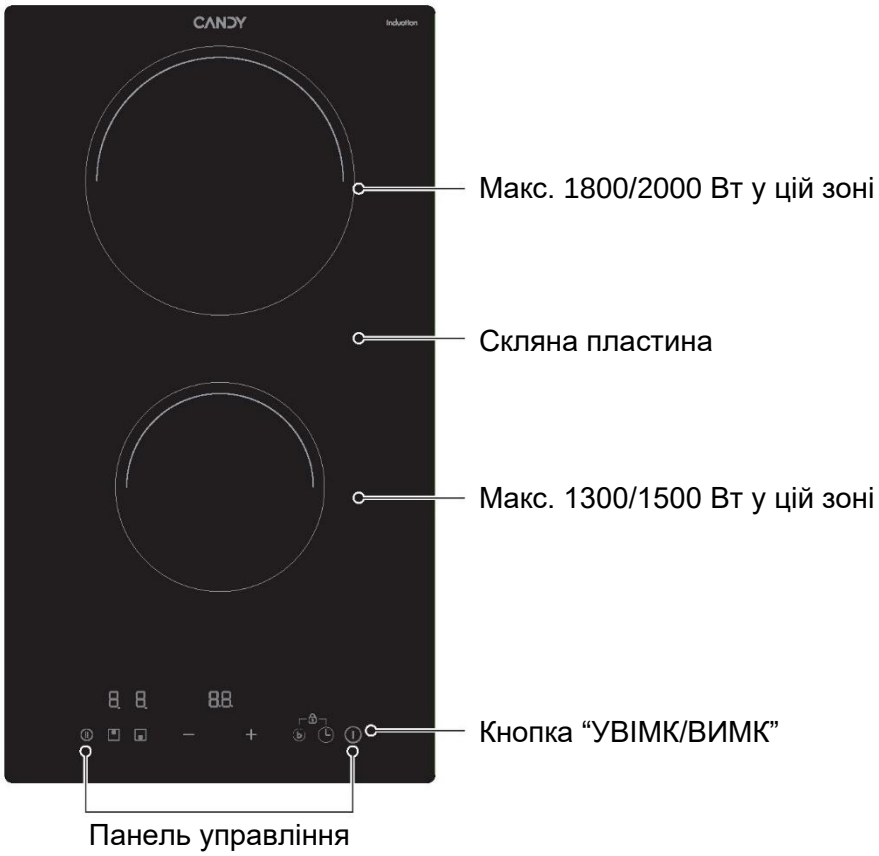
Маса й габаритні розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо до вдосконалення нашої продукції, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн виробів без попереднього повідомлення.

	Символ	**Значення**	**Одиниця вимірювання**
Визначення моделі	-	CID 30/1	
Тип варильної панелі	-	Вбудована варильна панель	
Кількість зон та/або областей приготування	-	2 зони	
Технологія нагрівання (індукційні зони приготування та області приготування, галогенні зони приготування, дискові конфорки)	-	Індукційні зони приготування	
Для круглих зон або областей приготування: діаметр корисної площі поверхні для зони приготування з електричним нагрівом, округлений до найближчих 5 мм	Ø	Зона 1: 16,0 Зона 2: 18,0	см
Для зон або областей приготування некруглої форми: довжина та ширина корисної площі поверхні для зони чи області приготування з електричним нагрівом, округлені до найближчих 5 мм	Д, Ш	Н/Д	см
Енергоспоживання для зони чи області приготування в розрахунку на кг	$EC_{\text{electric cooking}}$	Зона 1: 194,4 Зона 2: 183,7	Вт-год/кг
Енергоспоживання для варильної панелі в розрахунку на кг	$EC_{\text{electric hob}}$	189,1	Вт-год/кг

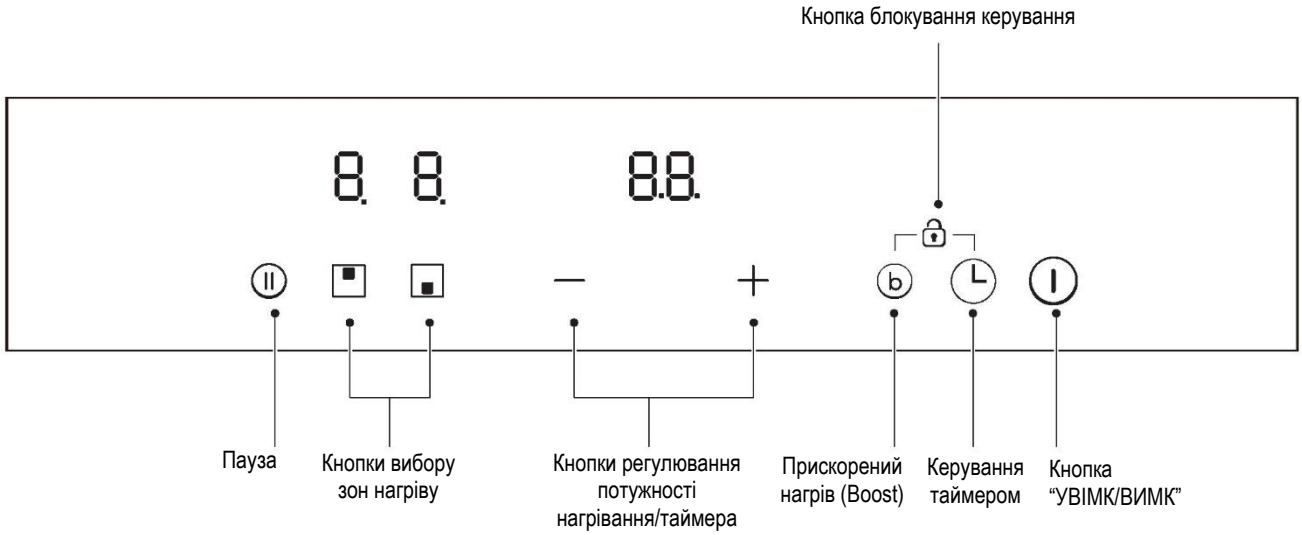
Дані визначені відповідно до стандарту EN 60350-2 та Регламенту Комісії (ЄС) № 66/2014.

ОГЛЯД ВИРОБУ

Вид згори



Панель керування

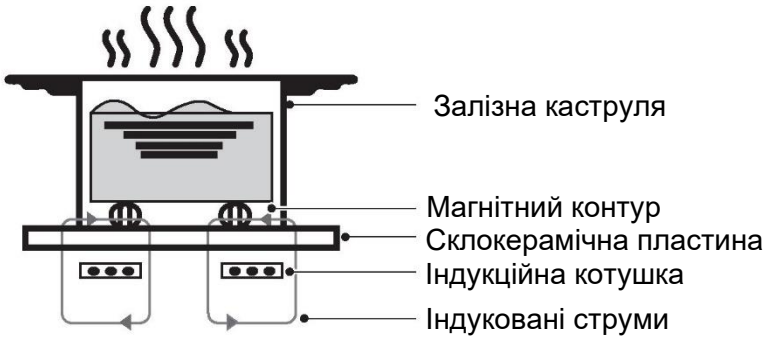


ПРИМІТКА

Усі зображення в цьому посібнику призначені лише для пояснення. Будь-яка невідповідність між реальним об'єктом та ілюстрацією на малюнку залежить від реального об'єкта.

Принцип роботи

Приготування їжі на індукційній варильній панелі – це безпечна, 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.



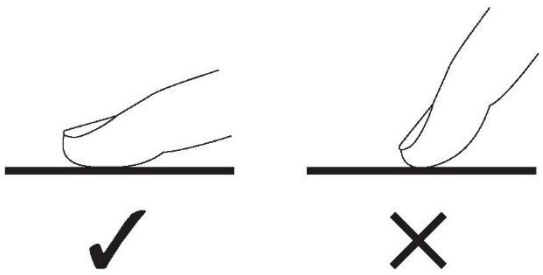
Перед використанням вашої нової індукційної варильної панелі

- Прочитайте цей посібник, приділивши особливу увагу розділу “Попередження про необхідність дотримання техніки безпеки”.
- Зніміть зі склокерамічної варильної панелі всі захисні плівки.

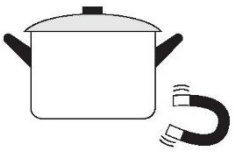
ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Сенсорні елементи 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 засоби управління були чистими, сухими, а також їх не закривали будь-які предмети (наприклад, кухонне приладдя чи тканина). Навіть тонка плівка води може ускладнити управління варильною панеллю.

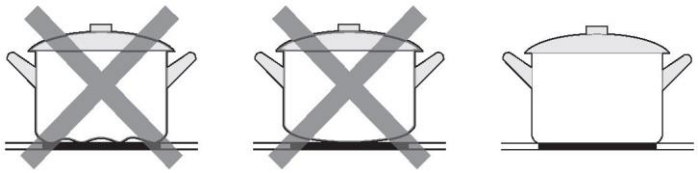


Вибір правильного кухонного посуду

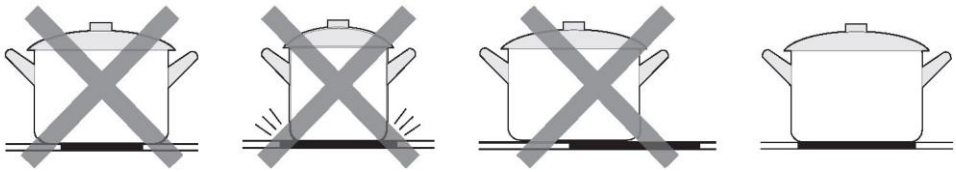


- Використовуйте тільки кухонний посуд, придатний для готування на індукційній варильній панелі.
  На дні посудини або на її пакунку має бути символ індукції.
- Ви можете перевірити придатність посуду за допомогою магніту.
  Піднесіть магніт до дна посуду.
  Якщо він прилипне, то цей посуд придатний для індукційного приготування їжі.
- Якщо у вас немає магніту:
  1. Налийте трохи води в каструлю, яку хочете перевірити.
  2. Якщо U не блимає на дисплеї, водночас вода нагрівається, 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.
- Деякі каструлі та сковорідки на ринку не підходять для індукційного приготування їжі, оскільки лише частина їх дна з феромагнітного металу, а решта з іншого матеріалу. Ці зони можуть нагріватися на різних рівнях або з меншою потужністю. У деяких випадках, коли дно виготовлено здебільшого з неферомагнітних матеріалів, варильна панель може не розпізнавати посуд і, отже, не вмикати зону приготування.

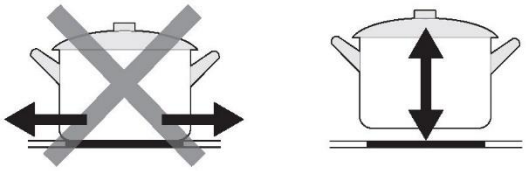
- Не використовуйте кухонний посуд із зубчастими краями або нерівним дном.



- Пересвідчіться, що дно посуду є гладким і рівно прилягає до скляної поверхні, а його розмір збігається з розміром зони приготування. Використовуйте посуд, діаметр дна якого збігається з позначеною зоною приготування, яку ви вибрали. Якщо дно посуду буде трохи більшим за розмір зони приготування, енергія використовуватиметься максимально ефективно. Використання посуду меншого розміру може негативно вплинути на ефективність роботи приладу. Завжди ставте посуд у центр зони приготування.



- Обов’язково піднімайте посуд зі склокерамічної варильної панелі — не тягніть, оскільки він може подряпати скло.



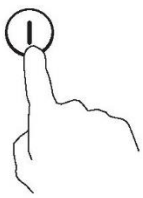
- Зони приготування автоматично підлаштовуються до діаметра посуду (аж до максимального діаметра). Водночас дно посудини повинно мати діаметр не менше мінімального для відповідної зони приготування. Для максимально ефективної роботи варильної панелі ставте посуд у центр зони приготування.

Зона приготування	Діаметр дна посуду для індукційних панелей	
	Мінімум (мм)	Мінімум (мм)
160 мм	120	160
180 мм	140	180

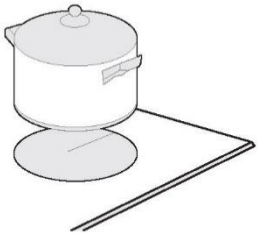
Правила експлуатації

1. Початок приготування

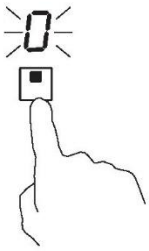
1. Торкніться на одну секунду кнопку УВІМК/ВИМК. Після ввімкнення панелі пролунає один звуковий сигнал, на всіх дисплеях відобразиться "-" або "- -", вказуючи на те, що індукційна варильна панель перейшла в режим очікування.



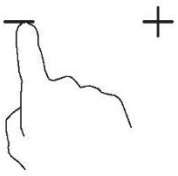
2. Поставте придатний посуд на зону приготування, яку хочете використати.
   - Пересвідчіться, що дно посуду та поверхня зони приготування чисті й сухі.



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.



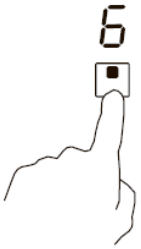
Якщо на дисплеї почергово блимають символ U і налаштування нагріву,

це означає, що:
- ви не поставили посуд на правильну зону приготування, або
- використовуваний посуд не придатний для індукційного приготування, або
- посуд надто малий чи неправильно центрований на зоні приготування.

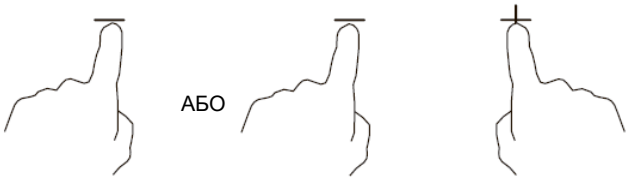
Нагрівання не відбуватиметься, поки на зону приготування не буде встановлено правильний посуд. Дисплей автоматично вимкнеться через 2 хвилини, якщо на панель не буде поставлено придатний посуд.

2. Завершення приготування

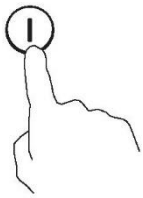
1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, яку хочете вимкнути.



2. Вимкніть зону приготування, прокрутивши до значення "0" або одночасно торкнувшись кнопок "-" і "+". Переконайтеся, що на дисплеї відображається значення "0".



3. Вимкніть усю варильну панель, торкнувшись кнопки “УВІМК/ВИМК“.



4. Будьте обережні: поверхні гарячі
Символ "H" відображатиметься, коли зона приготування надто гаряча для торкання. Цей символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для енергозбереження; якщо потрібно підігріти інший посуд — скористайтеся гарячою варильною поверхнею.



3. Блокування елементів керування

- Ви можете заблокувати кнопки управління панелі, щоб запобігти неналежному її використанню (наприклад, випадковому вмиканню дітьми зон приготування).
- Коли кнопки управління заблоковано, всі вони не працюватимуть, за винятком кнопки УВІМК/ВИМК.

Блокування елементів управління	
Торкніться кнопки блокування	Індикатор таймера відобразить значення “Lo“
Розблокування елементів управління	
Торкніться кнопки блокування та втримуйте її деякий час.	

⚠ Коли варильна панель перебуває в режимі блокування, буде вимкнуто всі елементи управління, за винятком кнопки УВІМК/ВИМК ⏻; ви завжди зможете вимкнути варильну панель кнопкою УВІМК/ВИМК ⏻ в разі екстреної необхідності, проте для подальших дій слід обов’язково розблокувати панель.

4. Керування таймером

Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

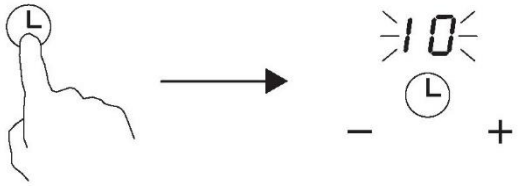
- Його можна використовувати як таймер зворотного відліку. У цьому разі таймер не вимикатиме будь-які зони приготування після закінчення встановленого часу.

- Ви можете налаштувати його для вимикання однієї чи кількох зон приготування після закінчення встановленого часу.
  Максимальний встановлюваний час для таймера – 99 хвилин.

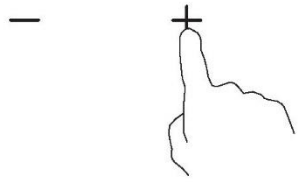
Використання таймера зворотного відліку

Якщо ви не вибрали жодної зони приготування

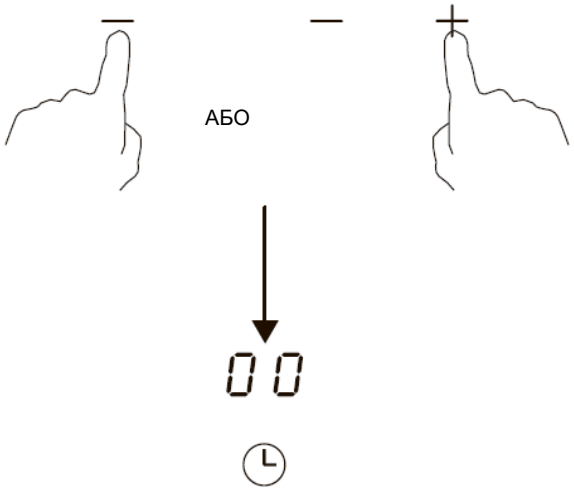
1. Переконайтеся, що варильна панель увімкнена.
   Примітка: для використання таймера зворотного відліку необхідно, щоб хоч одна зона була активна.
2. Торкніться кнопки таймера. Індикатор зворотного відліку почне блимати, і на дисплеї таймера відобразиться значення "10".



3. Встановіть час кнопками "+" або "-" таймера.
   Порада. Торкніться один раз кнопки «-» або «+» таймера, щоб зменшити або збільшити час на 1 хвилину. Торкніться й утримуйте кнопку "+" або "-" таймера, щоб збільшити чи зменшити час на 10 хвилин.



4. При одночасному торканні кнопок "+" і "-" таймера функцію таймера буде вимкнено, і на дисплеї зворотного відліку відобразиться значення "00".



5. Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відображатиметься час, що залишився, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.
   Якщо ви торкнетесь кнопки керування таймером під час блимання індикатора таймера, той негайно перестане блимати.



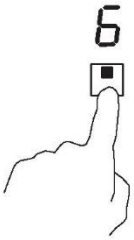
6. Щойно встановлений час мине, пролунає 30-секундний звуковий сигнал, а індикатор таймера відобразить значення “- -“.



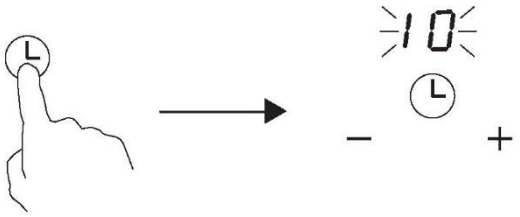
Налаштування таймера для вимкнення однієї чи кількох зон приготування

Налаштування однієї зони

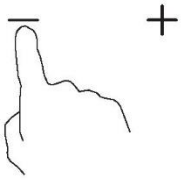
1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, для якої потрібно налаштувати таймер.



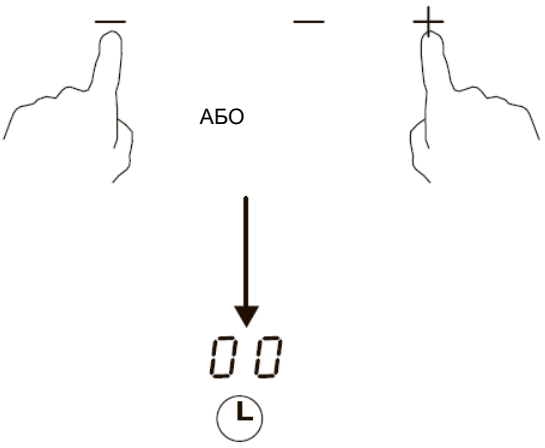
2. Торкніться кнопки керування таймером, індикатор таймера почне блимати, а на дисплеї таймера відобразиться “10“.



3. Установіть час за допомогою кнопок таймера “+“ або “–“.
   Порада. Торкання кнопок "+" або "-" таймера один раз збільшуватиме чи зменшуватиме час на 1 хвилину. Торкнувшись і утримуючи кнопку "+" або "-" таймера, можна збільшувати чи зменшувати час на 10 хвилин.



4. При одночасному торканні кнопок "+" і "-" таймера функцію таймера буде вимкнено, і на дисплеї зворотного відліку відобразиться значення "00".



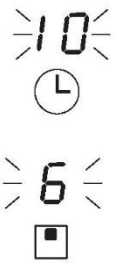
5. Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відображається час, що залишився, а індикатор таймера блимає протягом 5 секунд. Якщо ви торкнетесь кнопки керування таймером під час блимання індикатора таймера, той негайно перестане блимати.

6. Після закінчення часу приготування відповідна зона приготування автоматично вимкнеться.



ПРИМІТКА

Червона крапка поряд із індикатором рівня потужності світитиметься, указуючи на вибрану зону.

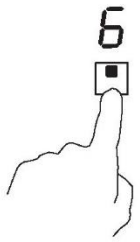


⚠ Інша зона приготування продовжить функціонувати, якщо її було увімкнено раніше.

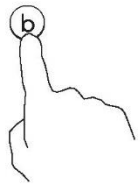
5. Використання функції Boost (Прискорений нагрів)

Активація функції Boost (Прискорений нагрів)

1. Торкніться кнопки керування зоною нагрівання.

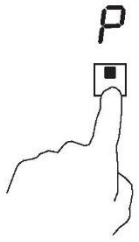


2. Торкніться кнопки Boost (Прискорений нагрів). Переконайтеся, що на дисплеї відображається символ “p“.

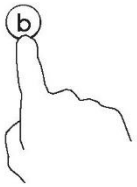


Скасування функції Boost (Прискорений нагрів)

1. Торкніться кнопки керування зони нагріву для скасування функції Boost (Прискорений нагрів).



2. Вимкніть зону приготування, торкнувшись кнопки Boost (Прискорений нагрів). Переконайтеся, що на дисплеї відображається значення "0".



- Функцію можна вмикати для будь-якої зони приготування.
- Зона приготування повернеться до початкового налаштування через 5 хвилин.
- Якщо початкове налаштування нагріву 0, вона повернеться до налаштування 9 через 5 хвилин.

6. Режим призупинення роботи

- Ви можете призупинити нагрівання, не вимикаючи варильну панель.
- Коли на панелі ввімкнено режим призупинення роботи, всі органи управління не працюватимуть, за винятком кнопки УВІМК/ВИМК.

Для входу до режиму призупинення роботи	
Торкніться кнопки “Пауза“.	На всіх індикаторах відобразиться значення “||”.
Для виходу з режиму призупинення роботи	
Знову торкніться кнопки “Пауза“.	

⚠ Якщо варильна панель перебуває в режимі призупинення роботи, буде деактивовано всі елементи керування, крім кнопки “УВІМК/ВИМК“ ⏻. Якщо потрібно негайно вимкнути індукційну варильну панель, скористайтеся кнопкою “УВІМК/ВИМК“ ⏻. Якщо ви не вийдете з режиму призупинення роботи, варильна панель вимкнеться автоматично через 10 хвилин.

7. Значення часу роботи за замовчуванням

Автоматичне вимкнення – це захисна функція вашої варильної панелі. Вона автоматично вимикається, навіть якщо ви забули про страву, що готується. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності 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

Якщо прибрати посуд, індукційна варильна панель може відразу припинити нагрівання та вимкнутися автоматично через 2 хвилини.

⚠ Особи з водіями серцевого ритму мають звернутися за консультацією до лікаря, перш ніж користуватися цим виробом.

КОРОТКИЙ ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

⚠ Обсмажуючи їжу, будьте обережні, оскільки жир та олія дуже швидко нагріваються, особливо в разі використання режиму PowerBoost. Коли температура жиру та олії стає дуже високою, вони можуть спалахнути, що може призвести до серйозного ризику пожежі.

Поради з приготування їжі

- Коли страва закипить, зменште налаштування температури.
- Використання кришки скоротить час приготування та зекономить електроенергію завдяки збереженню тепла.
- Зменште 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 ніжних страв із тушкованого м’яса, оскільки дає можливість отримати смачну та ароматну, але не переварену страву. Також можна готувати соуси на основі яєць та із загущенням борошном за температури нижче точки кипіння.
- 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.

Обсмажування стейку

Порядок приготування соковитих ароматних 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 сумісну зі склокерамічними варильними панелями вок із пласким дном або велику сковороду.
2. Підготуйте всі інгредієнти та посуд. Обсмажування 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. Обсмажте 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.

Виявлення дрібних предметів

- У разі розташування посуду непридатного розміру або без намагнічуваного матеріалу (наприклад, посуду з алюмінію) або за наявності будь-яких інших дрібних предметів (зокрема, ножів, виделок чи ключів) варильна панель через 1 хвилину автоматично перейде в режим очікування. Вентилятор продовжуватиме охолоджувати індукційну варильну панель упродовж ще 1 хвилини.

Налаштування нагріву

Наведені нижче налаштування є тільки рекомендованими. Фактичні налаштування залежатимуть від низки факторів, включно з кухонним посудом та кількістю продуктів, що готуються. Для визначення найкращих налаштувань слід поекспериментувати з варильною панеллю.

Налаштування нагріву	Придатність
1—2	• делікатне нагрівання невеликої кількості їжі • розтоплювання 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 пасти
9	• обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням • підрум’янювання • доведення супу до кипіння • кип’ятіння води

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення скла (сліди від дотику пальців та інші залишки, плями від їжі або рідин, що не містять цукру, на склі)	1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Нанесіть на варильну панель засіб для чищення, поки скло ще тепле (але не гаряче)! 3. Змийте водою та витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. 4. 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: 1. вимкніть живлення варильної панелі за допомогою настінного вимикача. 2. Тримаючи лезо чи шкребок під кутом 30°, зніміть забруднення в напрямку холодної зони варильної панелі. 3. Видаліть забруднення рушником для посуду чи паперовим рушником. 4. Виконайте кроки з 2 до 4 параграфа "Щоденні забруднення скла" вище.	• Якомога 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 шкребком надзвичайно обережно. Обов'язково зберігайте його в безпечному й недоступному для дітей місці.
Потрапляння рідини на засоби сенсорного управління	1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Вберіть розлиту рідину. 3. Витріть зону засобів сенсорного управління чистою вологою губкою чи тканиною. 4. Витріть цю зону насухо паперовим рушником. 5. 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.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Експлуатація приладу може призвести до помилок і несправностей. У наступних таблицях наведено можливі причини та примітки для усунення повідомлення про помилку або несправність. Рекомендується уважно прочитати наведені нижче таблиці, щоб заощадити свій час і гроші, які можуть знадобитися на дзвінок до сервісного центру.

Проблема	Можливі причини	Що робити
Варильна панель не вмикається.	Відсутнє живлення.	Переконайтеся, що склокерамічна варильна панель під'єднана до джерела електроживлення та увімкнена. Перевірте наявність електроживлення у вашому будинку чи районі. Якщо ви перевірили усе, але проблему не усунуто, зателефонуйте кваліфікованому технічному спеціалісту.
Сенсорні кнопки не реагують на торкання.	Засоби управління заблоковано.	Розблокуйте засоби управління. Див. розділ "Експлуатація склокерамічної варильної панелі".
Сенсорні кнопки погано реагують на торкання.	Можливо, на поверхні панелі управління є тонка плівка води, або ж ви торкаєтеся кнопок кінчиком пальця, а не подушечкою.	Пересвідчіться, що панель управління суха, і торкайтеся кнопок подушечкою пальця.
Скло подряпане.	Кухонний посуд із нерівними краями. Використовуються непідходящі абразивні губки чи засоби для чищення.	Використовуйте кухонний посуд із гладким і пласким 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 щезнути після зменшення рівня нагріву.
Під час роботи індукційної варильної панелі чутно 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

Індукційна варильна панель оснащена функцією самодіагностики. За допомогою цього тесту технік може перевірити функціонування кількох компонентів без розбирання варильної панелі або її демонтажу зі стільниці.

1. Код несправності, що з’являється під час експлуатації, і рішення.

Код несправності	Проблема	Рішення
	Без автоматичного відновлення	
E1	Несправність датчика температури склокерамічної панелі – розрив ланцюга.	Перевірте з’єднання або замініть датчик температури склокерамічної панелі.
E2	Несправність датчика температури склокерамічної панелі – коротке замикання.	
E7	Несправність датчика температури склокерамічної панелі	
C1	Висока температура на датчику склокерамічної панелі.	Зачекайте, поки температура склокерамічної панелі повернеться до норми. Торкніться кнопки УВІМК/ВИМК, щоб перезапустити прилад.
E3	Несправність датчика температури БТІЗ – розрив ланцюга.	Замініть плату живлення.
E4	Несправність датчика температури БТІЗ – коротке замикання.	
C2	Висока температура БТІЗ.	Зачекайте, поки температура БТІЗ повернеться до норми. Торкніться кнопки УВІМК/ВИМК, щоб перезапустити прилад. Перевірте, чи безперебійно працює вентилятор; якщо ні, замініть вентилятор.
EL	Напруга живлення нижча за номінальне значення напруги.	Перевірте електропостачання. Увімкніть живлення після успішної перевірки електропостачання.
EH	Напруга живлення перевищує номінальне значення напруги.	
EU	Помилка обміну даними	Встановіть на місце з'єднання між платою дисплея та платою живлення. Замініть плату живлення або плату дисплея.

2. Специфічні несправності й рішення

Несправність	Проблема	Рішення A	Рішення B
Світлодіодний індикатор не вмикається після під'єднання приладу до електромережі.	Відсутність живлення.	Перевірте, чи надійно вставлено вилку в розетку електромережі, і чи справна розетка.	
	Несправність з'єднання допоміжної плати живлення і плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Допоміжна плата живлення пошкоджена.	Замініть допоміжну плату живлення.	
	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Деякі кнопки не працюють, або світлодіодний дисплей працює неналежним чином.	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Індикатор режиму приготування вмикається, проте нагрівання не розпочинається.	Висока температура варильної панелі.	Температура довкілля надто висока. Можливо, повітрозабірники або вентиляційні отвори заблоковано.	
	Виникла несправність вентилятора.	Перевірте, чи безперебійно працює вентилятор; якщо ні, замініть його.	
	Плата живлення пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Під час роботи нагрівання раптово припиняється, а на дисплеї блимає символ "u".	Неправильний тип посуду.	Використовуйте правильний посуд (див. інструкцію з експлуатації).	Плата визначення посуду пошкоджена, замініть плату живлення.
	Діаметр посуду замалий.		
	Плита перегріта.	Прилад перегрівся. Зачекайте, поки температура повернеться до норми. Торкніться кнопки "УВІМК/ВИМК", щоб перезапустити прилад.	
Для зон нагріву з одного боку (зокрема, для першої та другої зон) відображатиметься символ "u".	Помилка під'єднання плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Плата дисплея для пов'язаної деталі пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
	Основна плата пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Робота двигуна вентилятора супроводжується незвичними звуками.	Двигун вентилятора пошкоджений.	Замініть вентилятор.	

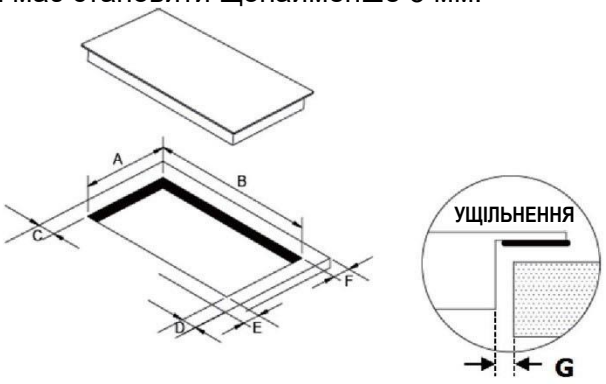
Вище наведено опис виявлення та усунення найпоширеніших несправностей.
Щоб уникнути будь-яких небезпек і пошкоджень, пов'язаних з індукційною варильною панеллю, не розбирайте її самостійно.

ВСТАНОВЛЕННЯ

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. Виберіть термостійкий та ізолюючий матеріал для робочої поверхні (не слід використовувати для робочої поверхні дерево та інші волокнисті чи гігроскопічні матеріали, якщо їх не було просочено спеціальними речовинами), щоб уникнути ураження електричним струмом і значної деформації через тепло, випромінюване варильною панеллю. Як показано нижче:

⚠ Примітка. Безпечна відстань між бічними поверхнями варильної панелі та внутрішніми поверхнями стільниці має становити щонайменше 3 мм.

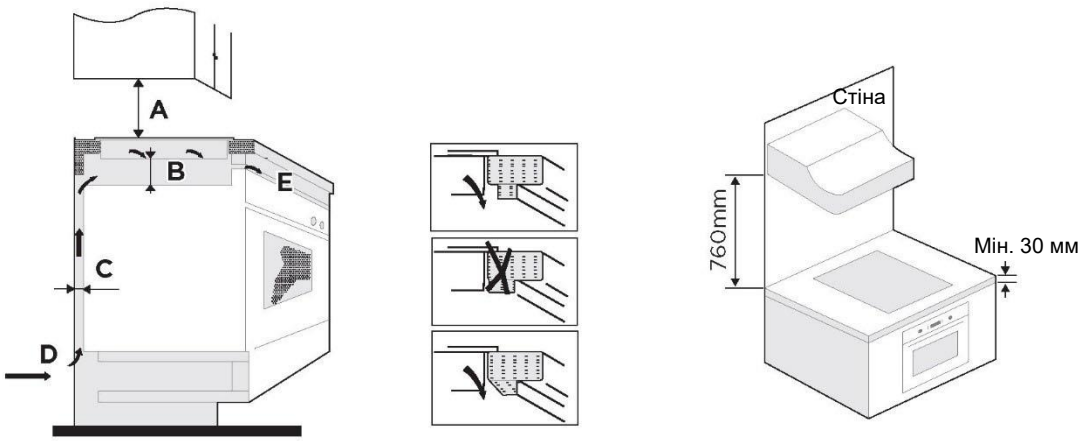


Мін. 3 мм

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	3 мм мін.

Обов’язково пересвідчіться, що індукційна варильна панель має хорошу вентиляцію, а впускні та випускні отвори для повітря не заблоковано. Пересвідчіться, що індукційна варильна панель у нормальному робочому стані. Як показано нижче:

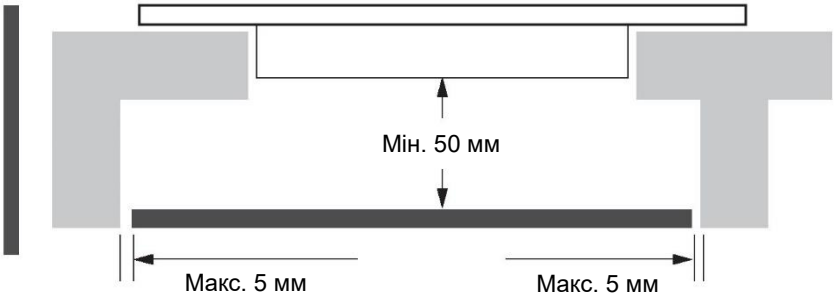
⚠ Примітка. Із міркувань безпеки відстань між варильною панеллю та будь-якою шафою над нею має становити щонайменше 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 хв	20 хв	Повітрозабірник	Отвір для випуску повітря (5 мм)

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Забезпечення належної вентиляції

Пересвідчіться, що індукційна варильна панель має хорошу вентиляцію, а повітрозабірні та вентиляційні отвори не заблоковано. Щоб уникнути випадкового торкання нагрітого низу варильної панелі чи отримання неочікуваного ураження електричним струмом під час роботи, потрібно встановити дерев'яну вставку та закріпити її гвинтами на відстані щонайменше 50 мм від низу варильної панелі. Дотримуйтеся наведених нижче вимог.



⚠ Ззовні варильної панелі є вентиляційні отвори. Установлюючи варильну панель на місце, ВИ ЗОБОВ'ЯЗАНІ пересвідчитися, що ці отвори не перекриті стільницею.

⚠
- Будьте уважні: клей, що скріплює пластиковий або дерев'яний матеріал із меблями, має бути стійким до температури не нижче 150 °C, щоб уникнути розклеювання облицювання.
- Таким чином, задня стінка, а також прилеглі й навколишні поверхні мають витримувати температуру 90 °C.

Перед встановленням варильної панелі пересвідчіться, що виконано такі умови

- Робоча поверхня прямокутна й пласка, а конструкційні елементи відповідають усім вимогам щодо потрібного простору для встановлення.
- Робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу з ізоляцією.
- Якщо варильну панель установлюють над духовою шафою, ця шафа має бути обладнана вбудованим охолоджувальним вентилятором.
- Установлення має бути виконане згідно з усіма вимогами щодо зазорів, а також із дотриманням застосовних стандартів і норм.
- Постійна проводка має бути обладнана придатним роз'єднувачем, установленим згідно з місцевими правилами й нормами електромонтажу для можливості повного від'єднання приладу від мережі живлення.
  Це має бути роз'єднувач схваленого типу з повітряним проміжком між контактами, що дорівнює 3 мм на всіх полюсах або на всіх активних (фазних) провідниках, якщо такий варіант дозволено згідно з місцевими вимогами щодо електропроводки.
- Після встановлення варильної панелі до роз'єднувача має бути зручний доступ.
- Якщо у вас є сумніви щодо встановлення, зверніться за консультацією до місцевої служби технічного нагляду в галузі будівництва й ознайомтеся з постановами органів місцевої влади.
- Для облицювання поверхні стін навколо варильної панелі слід використовувати термостійкі й легко очищувані оздоблювальні матеріали (наприклад, керамічну плитку).

Після встановлення варильної панелі пересвідчіться, що виконано такі умови

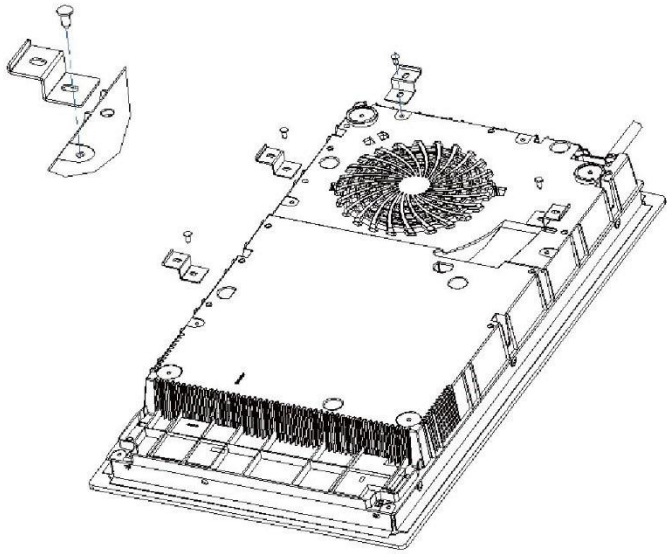
- До кабелю живлення не можна отримати доступ через дверцята й висувні ящики кухонної шафи.
- Забезпечено достатній потік свіжого повітря ззовні кухонних меблів до основи варильної панелі.
- Якщо варильну панель установлено над висувним ящиком або шафою, під основою панелі має бути розташований термозахисний бар'єр.
- Роз'єднувач живлення легкодоступний для користувача.

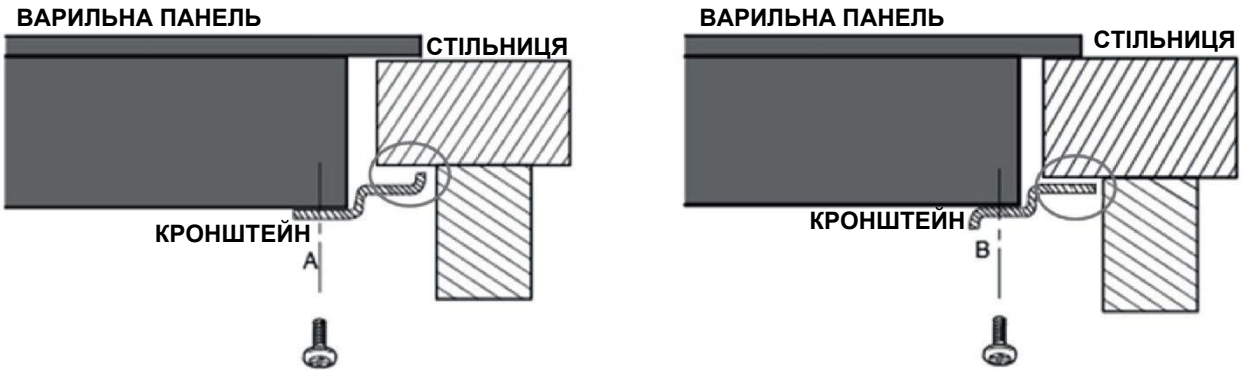
Перед установленням фіксувальних кронштейнів

Прилад слід встановлювати на стійкій та рівній поверхні (використайте упаковку). Не застосовуйте силу до засобів управління, що виступають з поверхні панелі.

Регулювання положення кронштейна

Після встановлення закріпіть панель на робочій поверхні за допомогою 4 кронштейнів у нижній частині панелі (див. малюнок).
Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до товщини робочої поверхні в різних місцях.





⚠ Після встановлення кронштейни за жодних обставин не мають контактувати з внутрішніми поверхнями стільниці (див. зображення).

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Індукційну варильну панель має встановлювати лише кваліфікований персонал або технічний фахівець. У нас є спеціалісти, які можуть надати вам цю послугу. У жодному разі не виконуйте встановлення самостійно.
2. Індукційну варильну панель не можна встановлювати безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильником, пральною або сушильною машиною, оскільки вологість може пошкодити електроніку варильної панелі.
3. Для високої надійності під час експлуатації індукційну варильну панель потрібно встановити так, щоб забезпечити оптимальне тепловиділення.
4. Стіна та зона над варильною поверхнею мають витримувати дію тепла.
5. Для запобігання пошкодженням багатошарова структура та клейкий матеріал мають бути стійкими до нагрівання.
6. Заборонено використовувати паровий очищувач.

Підключення варильної панелі до джерела електроживлення

⚠ Підключення цієї варильної панелі до джерела електроживлення має виконувати тільки особа з належною кваліфікацією.

Перед підключенням варильної панелі до джерела електроживлення перевірте наступне:

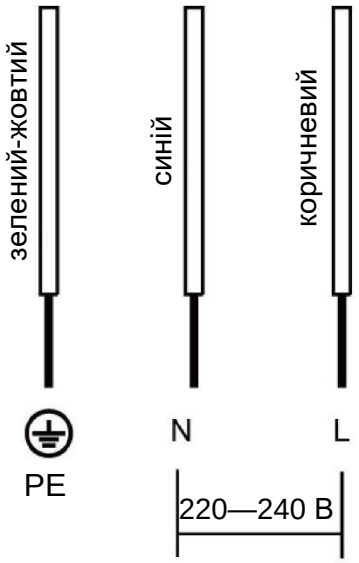
1. Проводка в оселі розрахована на робочу потужність варильної панелі.
2. Напруга відповідає значенню, вказаному на паспортній табличці.
3. Перетин кабелю живлення розрахований на навантаження, зазначене в паспортній табличці приладу.

Для під'єднання варильної панелі до електромережі не використовуйте адаптери, понижувальні перехідники або розгалужувачі, оскільки вони можуть призвести до перегрівання та пожежі. Кабель живлення не повинен торкатися будь-яких гарячих частин; його слід прокладати так, щоб температура кабелю не перевищувала 75°C у будь-якій точці.

⚠ Зверніться до електрика й перевірте, чи можна використовувати електропроводку в вашому житлі без змін.

Будь-які зміни до електропроводки може вносити лише кваліфікований електрик.

Джерело електроживлення у відповідності до застосовного стандарту має бути під'єднане до стандартного або однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб під'єднання показано нижче.



- Якщо кабель пошкоджений або його потрібно замінити, відповідну операцію має виконати представник із післяпродажного обслуговування за допомогою спеціальних інструментів, щоб уникнути нещасних випадків.
- Якщо прилад під'єднано напряму до джерела електроживлення, слід встановити всеполюсний вимикач із мінімальним проміжком між контактами 3 мм.
- Особа, що виконує встановлення, має пересвідчитися, що електричне з'єднання виконано правильно і відповідає вимогам техніки безпеки.
- Заборонено згинати чи затискати кабель.
- Регулярну перевірку та можливу заміну кабелю можуть проводити лише уповноважені технічні спеціалісти.
- Жовто-зелений дріт кабелю електроживлення має бути під'єднаний до контактів заземлення джерела електроживлення та приладу.
- Виробник не несе відповідальність за будь-які нещасні випадки, що сталися внаслідок експлуатації незаземленого приладу чи приладу, в якому порушено неперервність лінії заземлення.
- Якщо прилад підключено через електричну розетку, його слід встановлювати так, щоб ця розетка була в доступному місці.

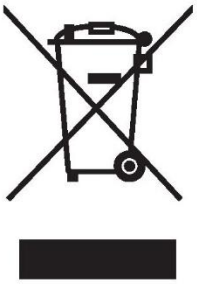
⚠ Нижня поверхня і кабель живлення варильної панелі будуть недоступні після встановлення.

УТИЛІЗАЦІЯ ТА ПЕРЕРОБКА

Важливі інструкції для захисту навколишнього середовища

Відповідність Директиві BEEO та утилізація відходів:
Цей виріб відповідає Директиві ЄС щодо BEEO (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ для відходів електричного та електронного обладнання (BEEO).

Цей символ вказує на те, що цей виріб забороняється утилізувати зі звичайними побутовими відходами після закінчення терміну його служби. Використаний пристрій необхідно віддати до офіційного пункту збору електричних та електронних пристроїв. Щоб знайти ці пункти збору, зв'яжіться з місцевою владою або роздрібним продавцем, де придбано виріб. Кожне домашнє господарство відіграє важливу роль у відновленні та переробці старої побутової техніки. Належна утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини.



Відповідність Директиві RoHS

Придбаний вами виріб відповідає Директиві ЄС RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у Директиві.

Інформація про упаковку

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, придатних для вторинної переробки відповідно до Національних екологічних правил. Не утилізуйте пакувальні матеріали разом з побутовими або іншими відходами. Відвезіть їх до пунктів збору пакувальних матеріалів, визначених місцевою владою.



المحتويات

تعليمات السلامة---------- 2
المواصفات ---------- 7
نظرة عامة على المنتج---------- 8
تعليمات التشغيل----------10
دليل البدء السريع----------18
التنظيف والصيانة ----------20
استكشاف الأعطال وإصلاحها----------21
التركيب ----------24
التخلص وإعادة التدوير ----------28

تعليمات السلامة

الاستخدام المقصود

تهدف إرشادات السلامة التالية إلى منع وقوع المخاطر أو الأضرار غير المتوقعة الناجمة عن التشغيل غير الآمن أو غير الصحيح للجهاز. يرجى التحقق من العبوة والجهاز عند الوصول للتأكد من أن كل شيء سليم لضمان التشغيل الآمن. في حالة العثور على أي ضرر، يرجى الاتصال بتاجر التجزئة أو الوكيل. يرجى ملاحظة أن التعديلات أو التغييرات المُدخلة على الجهاز غير مسموح بها من أجل سلامتك. قد يتسبب الاستخدام غير المقصود في وقوع مخاطر وفقدان مطالبات الضمان.

شرح الرموز



خطر
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر على حياة الأشخاص وصحتهم بسبب الغازات القابلة للاشتعال بسرعة هائلة.



تحذير من الجهد الكهربائي
يشير هذا الرمز إلى وجود خطر على حياة الأشخاص وصحتهم بسبب الجهد الكهربائي.



تحذير
تشير علامة الإشارة إلى وجود خطر ذو مستوى متوسط من الخطورة، الذي إذا لم يتم تجنبه، فقد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة الخطيرة.



تنبيه
تشير علامة الإشارة إلى وجود خطر ذو درجة منخفضة من المخاطر، الذي إذا لم يتم تجنبه، فقد يؤدي إلى إصابة طفيفة أو متوسطة.



انتباه
تشير علامة الإشارة إلى معلومات مهمة (مثل الأضرار اللاحقة بالممتلكات)، ولكنها لا تشير إلى وجود خطر.



مراعاة التعليمات
يشير هذا الرمز إلى أنه لا يجب على فني الخدمة تشغيل هذا الجهاز وصيانته إلا وفقًا لتعليمات التشغيل.

اقرأ تعليمات التشغيل هذه بعناية وانتباه قبل استخدام/تشغيل الوحدة واحتفظ بها في المنطقة المجاورة مباشرةً لموقع التركيب أو الوحدة لاستخدامها لاحقًا!

تحذيرات السلامة

سلامتك مهمة بالنسبة لنا. يُرجى قراءة هذه المعلومات قبل استخدام سطح الطهي الخاص بك.

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 عدم إجراء التعديلات على نظام التوصيل بالأسلاك المنزلية إلا من قِبل 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 قِبل شخص مؤهل بشكل مناسب فقط.
- يجب توصيل هذا الجهاز بدائرة تشتمل على مفتاح عزل يوفر فصلًا كاملًا عن مصدر الطاقة.
- قد يؤدي عدم تركيب الجهاز بشكل صحيح إلى إبطال أي ضمان أو مطالبات بالمسؤولية.
- 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 قُدِّمت لهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وكان لديهم فهم للمخاطر التي ينطوي عليها.
- ينبغي ألّا يعبث الأطفال بالجهاز. ينبغي عدم قيام الأطفال بالتنظيف وأعمال صيانة المستخدم دون إشراف.
- في حال تلف كابل التغذية، يجب استبداله بواسطة الشركة المُصنِّعة، أو وكيل الخدمة الخاص بها أو الأشخاص المؤهلين بالدرجة نفسها لتفادي التعرض للخطر.

- 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
- لا ينبغي وضع الأشياء المعدنية كالسكاكين والشوكات والأغطية على سطح الموقد فقد تصبح ساخنة
- يجب عدم استخدام منظف بخاري.
- لا تستخدم منظفًا بخاريًا لتنظيف سطح الطهي.
- الجهاز غير مصنع ليعمل مع جهاز توقيت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- تحذير: خطر الحريق: لا تخزّن الأغراض على أسطح الطهي.
- ينبغي الإشراف على عملية الطهي. ينبغي أن تخضع عملية الطهي القصيرة للإشراف المستمر.
- 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 مثلًا.

التشغيل والصيانة

خطر التعرض لصدمة كهربائية

- لا تقم بالطهي على سطح الطهي المكسور أو المتصدع. إذا انكسر سطح الطهي أو تصدع، فأوقف تشغيل الجهاز فورًا من مصدر الطاقة الرئيسي (مفتاح الجدار) واتصل بفني مؤهل.
- أوقف 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 للكهرومغناطيسية.
- ومع ذلك، يجب على الأشخاص الذين يستخدمون أجهزة تنظيم ضربات القلب أو غيرهم ممن خضعوا لعمليات زراعة الأجهزة الكهربائية (مثل مضخات الأنسولين) استشارة الطبيب أو الشركة المصنعة للجهاز المستخدم في الزرع قبل استخدام هذا الجهاز للتأكد من أن الأجهزة لن تتأثر بالمجال الكهرومغناطيسي.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى الوفاة.

خطر السطح الساخن

- أثناء الاستخدام، ستصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من هذا الجهاز ساخنة بدرجة كافية للتسبب بالحروق.
- لا تدع جسمك أو ملابسك أو أي عنصر آخر غير أواني الطهي المناسبة يلامس زجاج الحث حتى يبرد السطح.

- أبقِ الأطفال بعيدين.
- 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 وخزنها دائمًا بأمان، وبعيدًا عن متناول الأطفال.
- قد يؤدي عدم توخي الحذر إلى حدوث إصابة أو جروح.

تعليمات هامة للسلامة

- لا تترك الجهاز دون رقابة مطلقًا في أثناء استخدامه. يتسبب الغليان في انتشار الدخان والدهون التي قد تشتعل.
- لا تستخدم جهازك أبدًا كسطح للعمل أو للتخزين.
- لا تترك أي أشياء أو أدوات على الجهاز مطلقًا.
- لا تضع أو تترك أي أشياء ممغنطة (مثل بطاقات الائتمان وبطاقات الذاكرة) أو الأجهزة الإلكترونية (مثل أجهزة الكمبيوتر ومشغلات MP3) بالقرب من الجهاز، حيث قد تتأثر بالمجال الكهرومغناطيسي الخاص به.
- لا تستخدم جهازك لتدفئة الغرفة أو تسخينها أبدًا.
- بعد الاستخدام، أوقف تشغيل مناطق الطهي وسطح الطهي دائمًا كما هو موضح في هذا الدليل (أي باستخدام عناصر التحكم التي تعمل باللمس). لا تعتمد على خاصية الكشف عن الأواني لإيقاف مناطق الطهي عند إزالة الأواني.
- لا تسمح للأطفال بالعبث بالجهاز أو الجلوس عليه أو الوقوف فوقه أو تسلقه.
- لا تخزن الأشياء التي تهم الأطفال في خِزانات فوق الجهاز. يمكن أن يصاب الأطفال الذين يتسلقون على سطح الطهي بإصابات خطيرة.
- لا تتركي 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 قِبل فني مؤهل.
- لا تضع أو تُسقِط أشياء ثقيلة على سطح الطهي.

- لا تقف على سطح الطهي.
- لا تستخدم الأواني ذات الحواف الخشنة أو تقم بسحبها على السطح الزجاجي الحثي، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى خدش الزجاج.
- لا تستخدم فرّاكات أو أي مواد تنظيف كاشطة أخرى لتنظيف سطح الموقد، حيث يمكن أن تخدش زجاج الحث.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والاستخدامات المماثلة مثل:
  - مناطق مطبخ الموظفين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
  - منازل المزارعين؛
  - بواسطة العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات الأخرى من النوع السكني؛
  - بيئات الضيافة التي تقدم خدمة المبيت ووجبة الإفطار.
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- ينبغي توخي الحذر لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- ينبغي إقصاء الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز ما لم يُشرف عليهم بشكل مستمر.

تهانينا على شراء موقدك الجديد المصنوع من السيراميك.
نوصي بقضاء بعض الوقت في قراءة دليل التعليمات/التركيب هذا من أجل الفهم الكامل لكيفية تركيبه وتشغيله بطريقة صحيحة. للتركيب، يرجى قراءة قسم التركيب.
اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل الاستخدام واحتفظ بدليل التعليمات/التركيب هذا للرجوع إليه في المستقبل.

المواصفات

موقد الطهي	CID 30/1
مناطق الطهي	2 منطقة
جهد الإمداد	240-220 فولت~ 50-60 هرتز
الطاقة الكهربائية المثبتة	W3500
حجم المنتج الطول × العرض × الارتفاع (مم)	288×520×59
أبعاد البناء A×B (مم)	268×500

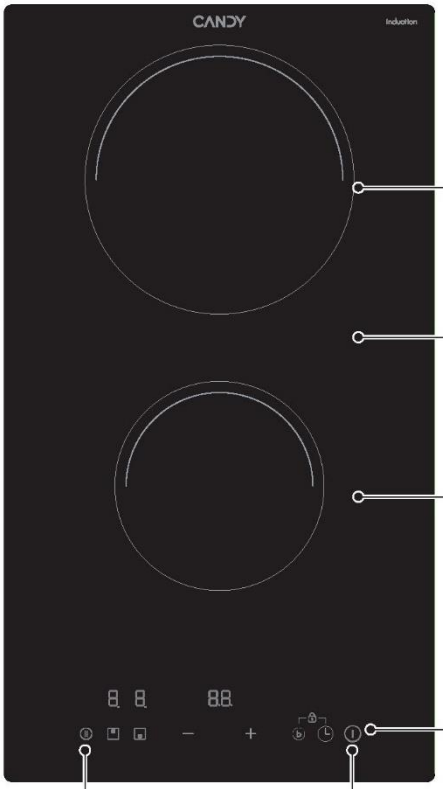
الوزن والأبعاد تقريبية. نظرًا لأننا نسعى باستمرار لتحسين منتجاتنا، فقد نقوم بتغيير المواصفات والتصميمات دون إشعار مسبق.

	الرمز	القيمة	الوحدة
تعريف الطراز	-	CID 30/1	
نوع الموقد	-	موقد مدمج	
عدد مناطق و/أو مساحات الطهي	-	منطقتان	
تقنية التسخين (مناطق الطهي بالحث، ومساحات الطهي، مناطق الطهي بالإشعاع، الألواح الصلبة)	-	مناطق الطهي بالحث	
بالنسبة لأماكن أو مساحات الطهي الدائرية: قطر مساحة السطح المفيدة لكل منطقة طهي ساخنة كهربائيًا، مقربًا إلى أقرب 5 مم	Ø	المنطقة 1: 16.0 المنطقة 2: 18.0	سم
بالنسبة لأماكن أو مساحات الطهي غير الدائرية: طول وعرض مساحة السطح المفيدة لكل منطقة أو مكان طهي ساخن كهربائيًا، مقربًا إلى أقرب 5 مم	الطول، العرض	غير متاح	سم
استهلاك الطاقة لكل منطقة طهي أو مساحة محسوبة لكل كجم	EC الطهي الكهربائي	المنطقة 1: 194.4 المنطقة 2: 183.7	واط في الساعة لكل كجم
يتم حساب استهلاك الطاقة للموقد لكل كيلو جرام	EC موقد كهربائي	189.1	واط في الساعة لكل كجم

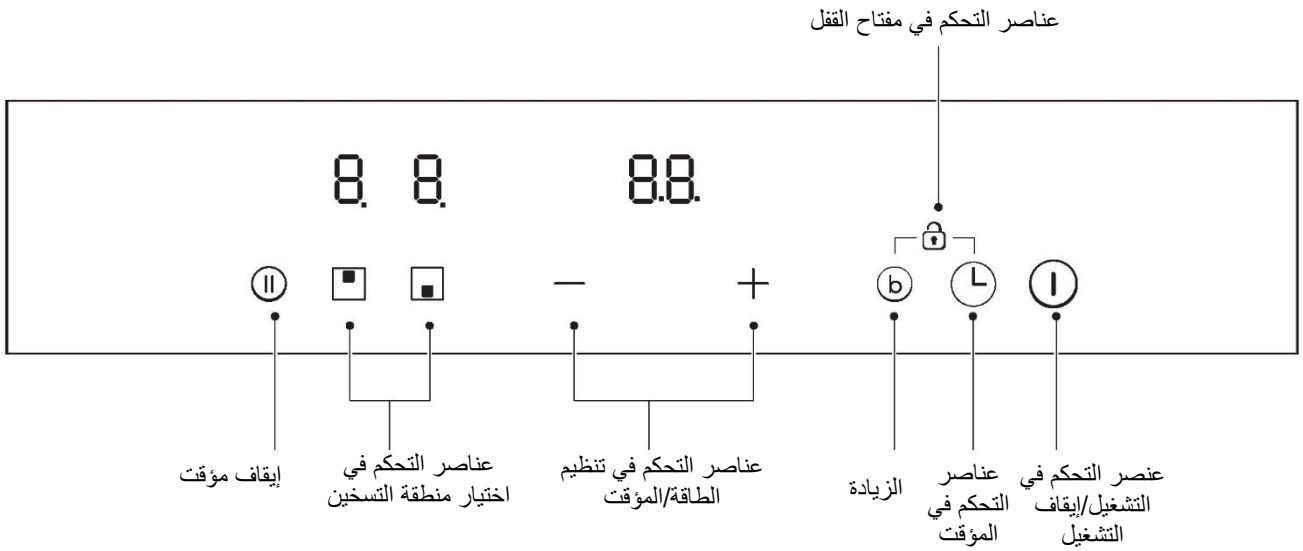
تم تحديد البيانات وفقًا للمعيار EN 60350-2 ولوائح المفوضية (الاتحاد الأوروبي) رقم 2014/66.

نظرة عامة على المنتج

منظر علوي



لَوحة التحكّم

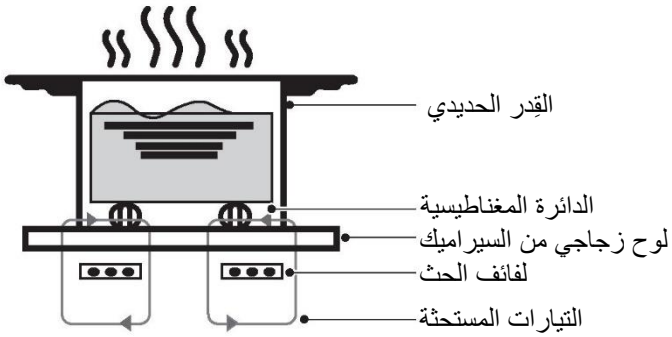


ملاحظة

جميع الصور في هذا الدليل لغرض التوضيح فقط. يخضع أي تناقض بين الكائن الحقيقي والرسم التوضيحي في الرسم للواقع الحقيقي للطراز.

نظرية العمل

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



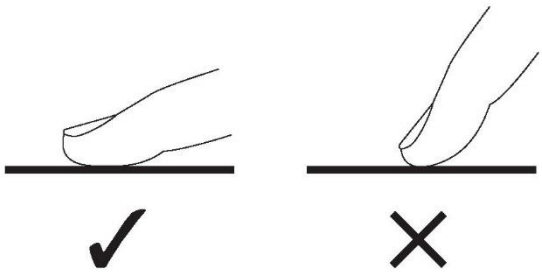
قبل استخدام موقدك الحثي الجديد

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

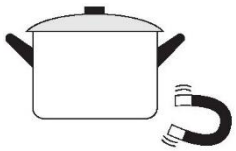
تعليمات التشغيل

عناصر التحكم التي تعمل باللمس

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

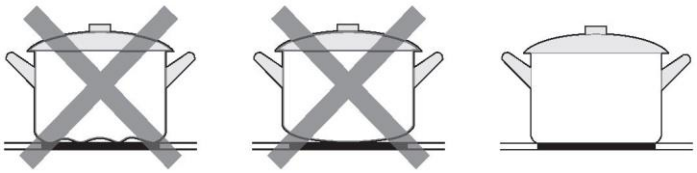


اختيار أواني الطهي المناسبة

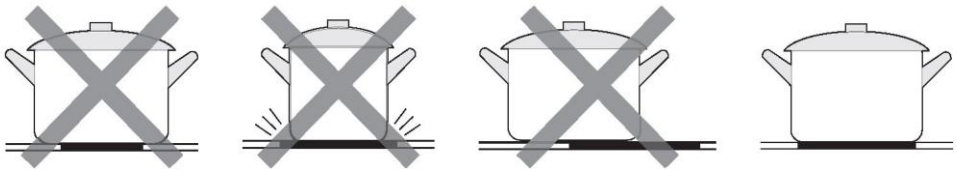


- ⚠ استخدم أواني الطهي ذات القاعدة المناسبة للطهي بالحث فقط.
  ابحث عن رمز الحث الموجود على العبوة أو أسفل المقلاة.
- يمكنك التحقق مما إذا كانت أواني الطهي الخاصة بك مناسبة عن طريق إجراء اختبار المغناطيس.
  حرك مغناطيسًا باتجاه قاعدة المقلاة.
  إذا انجذب، فهذا يعني أن الإناء مناسب للحث.
- إذا لم يكن لديكِ مغناطيس:
  1. ضع بعض الماء في المقلاة التي تريد التحقق منها.
  2. 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، والخزف، والسيراميك، والأواني الفخارية.
- بعض القدور والمقالي الموجودة في السوق غير مناسبة للطهي بالحث، لأنها لا تحتوي إلا على جزء في الأسفل مصنوع من مادة مغناطيسية حديدية مع أجزاء من مادة أخرى. قد تسخن هذه المساحات بمستويات مختلفة أو باستخدام طاقة أقل. في بعض الحالات، حيث يكون الجزء السفلي مصنوعًا بشكل أساسي من مواد غير مغناطيسية حديدية، قد لا يتعرف الموقد على المقلاة وبالتالي لا يقوم بتشغيل منطقة الطهي.

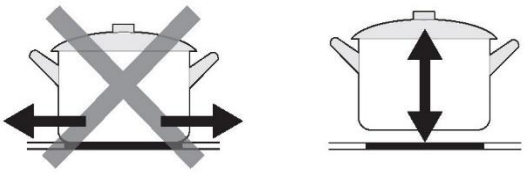
- لا تستخدمي أواني الطهي ذات الحواف الخشنة أو القاعدة المنحنية.



- تأكدي من أن قاعدة الإناء الخاص بك ناعمة ومستوية على الزجاج وبنفس حجم منطقة الطهي. استخدم الأواني التي يكون قطرها بكِبر حجم الرسم الخاص بالمنطقة المحددة. إذا كان الإناء أوسع قليلًا، فسيتم استخدام الطاقة بأقصى كفاءة. إذا كنت تستخدم إناءً أصغر، فقد تكون الكفاءة أقل من المتوقع. احرصي دائمًا على توسيط الإناء على منطقة الطهي.



- ارفعي الأواني دائمًا عن الموقد الخزفي - لا تسحبيها، وإلا فقد تخدش الزجاج.



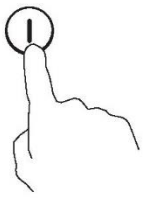
- يتم تكييف مناطق الطهي تلقائيًا، لتصل إلى الحد، وفقًا لقطر المقلاة. ومع ذلك، يجب أن يكون قطر الجزء السفلي من هذه المقلاة مطابق للحد الأدنى وفقًا لمنطقة الطهي المقابلة. للحصول على أفضل كفاءة للموقد الخاص بك، يرجى وضع المقلاة في وسط منطقة الطهي.

منطقة الطهي	القطر الأساسي لأواني الطهي بالحث	
	الحد الأدنى (مم)	الحد الأدنى (مم)
160 مم	120	160
180 مم	140	180

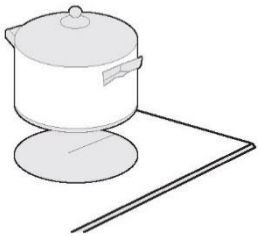
كيفية الاستخدام

1. ابدأ الطهو.

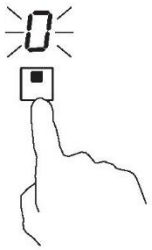
1. المس عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل لمدة ثانية واحدة. بعد التشغيل، يصدر الجرس صفيرًا مرة واحدة، وتعرض جميع الشاشات "-" أو "- -"، للإشارة إلى أن الموقد الحثي قد دخل في حالة وضع الاستعداد.



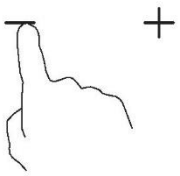
2. ضع إناءً مناسبًا على منطقة الطهي التي ترغب في استخدامها.
   - تأكد من أن قاع المقلاة وسطح منطقة الطهي نظيفان وجافان.



3. المس عنصر التحكم في اختيار منطقة التسخين وسيومض مؤشر مجاور للمفتاح.



4. حدد إعداد التسخين من خلال لمس عنصر التحكم "-" أو "+".
   - إذا لم تختر إعدادًا للتسخين في غضون دقيقة واحدة، فسيتم إيقاف تشغيل الموقد الحثي تلقائيًا. سوف تحتاج إلى البدء مجددًا من الخطوة 1.
   - يمكنك تعديل إعداد التسخين في أي وقت في أثناء الطهي.



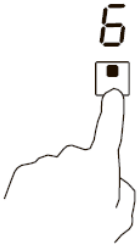
إذا كانت الشاشة تومض بـ U بالتناوب مع إعداد التسخين

فذلك يعني:
- أنك لم تضع مقلاة في منطقة الطهي الصحيحة، أو
- المقلاة المستخدمة غير مناسبة للطهي بالحث، أو
- المقلاة صغيرة جدًا أو غير متمركزة بشكل صحيح في منطقة الطهي.

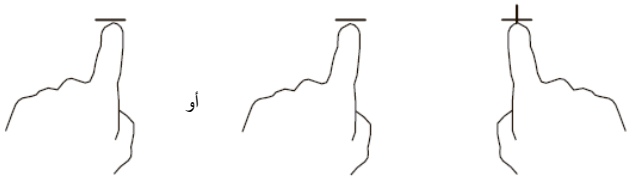
لا يحدث التسخين ما لم يكن هناك إناء مناسب في منطقة الطهي.
سيتم إيقاف تشغيل الشاشة تلقائيًا بعد دقيقتين إذا لم يتم وضع إناء مناسب عليها.

2. إنهاء الطهي

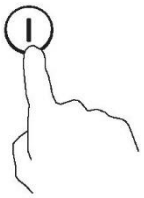
1. قم بلمس عنصر التحكم في اختيار منطقة التسخين للمنطقة التي ترغب في إيقاف تشغيلها.



2. قم بإيقاف تشغيل منطقة الطهي من خلال التمرير لأسفل حتى "0" أو المس عنصرا التحكم "-" و"+" معًا. تأكد من أن الشاشة تعرض "0".



3. أوقف تشغيل سطح الطهي بالكامل من خلال لمس عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل.



4. احذر من الأسطح الساخنة سيوضح الرمز H أي منطقة طهي ساخنة حتى لا تلمسها. سوف يختفي الرمز عندما يبرد السطح إلى درجة حرارة آمنة. يمكن استخدامه أيضًا كوظيفة لتوفير الطاقة؛ فإذا كنت ترغب في تسخين المزيد من الأواني، فاستخدم لوح التسخين الذي لا يزال ساخنًا.



3. 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.

لقفل عناصر التحكم	
المس عنصر التحكم في القفل	سيُظهر مؤشر المؤقت الرمز "Lo"
لإلغاء قفل عناصر التحكم	
المس عنصر التحكم في القفل مع الاستمرار لفترة من الوقت.	

⚠ عندما يكون الموقد في وضع القفل، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء التشغيل/إيقاف التشغيل ⏻، كما أنك قادر دائمًا على إيقاف تشغيل الموقد الحثي باستخدام عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل ⏻ في حالة الطوارئ، ولكن يجب عليك إلغاء قفل الموقد أولًا في التشغيل التالي.

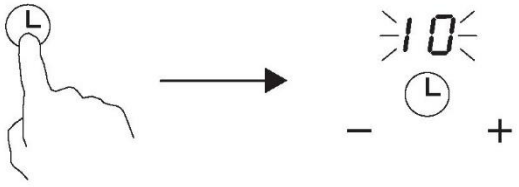
4. عناصر التحكم في المؤقت

يمكنك استخدام المؤقت بطريقتين مختلفتين:
- يمكنك استخدامه كمنبه للدقائق. في هذه الحالة، لن يقوم المؤقت بإيقاف تشغيل أي منطقة طهي عند انتهاء الوقت المحدد.

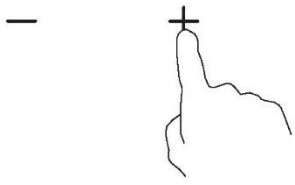
- ويمكنك تعيينه لإيقاف منطقة طهي واحدة أو أكثر بعد انتهاء الوقت المحدد.
مؤقت الحد الأقصى يبلغ 99 دقيقة.

استخدام المؤقت كمنبه للدقائق

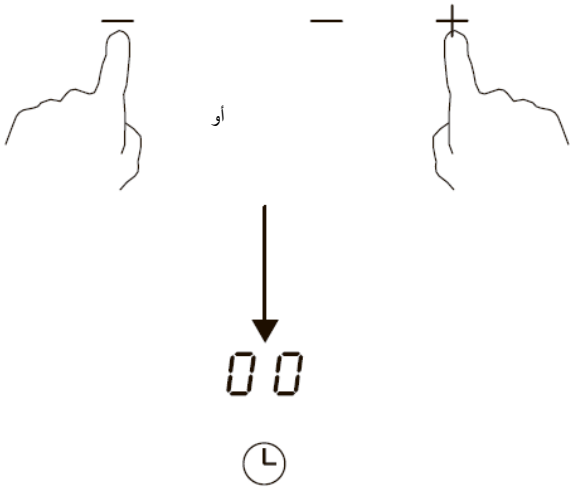
إذا لم تحدد أي منطقة طهي
1. تأكد من تشغيل سطح الطهي.
ملحوظة: يمكنك استخدام منبه الدقائق على أن تكون منطقة واحدة على الأقل نشطة.
2. المس عناصر التحكم في المؤقت. سيبدأ مؤشر المنبه في الوميض وسيظهر الرقم "10" في شاشة المؤقت.



3. قم بتعيين الوقت من خلال لمس عنصر التحكم "-" أو "+" في المؤقت
تلميح: المس عنصر التحكم "-" أو "+" في المؤقت للتقليل أو الزيادة بمقدار دقيقة واحدة. استمر في لمس عنصر التحكم "-" أو "+" في المؤقت للتقليل أو الزيادة بمقدار 10 دقائق.



4. قم بلمس "-" و"+" معًا، وسيتم إلغاء المؤقت، وسوف تظهر "00" على شاشة عرض الدقائق.



5. سيبدأ العد التنازلي فور تعيين الوقت. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي وسوف يومض مؤشر المؤقت لمدة 5 ثوانٍ.
إذا قمت بلمس عنصر التحكم بالمؤقت أثناء وميض مؤشر المؤقت، فسوف يتوقف عن الوميض على الفور.



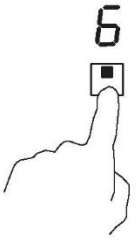
6. سيصدر الجرس صفيرًا لمدة 30 ثانية ويُظهِر مؤشر المؤقت "- -" عندما ينتهي وقت الإعداد.



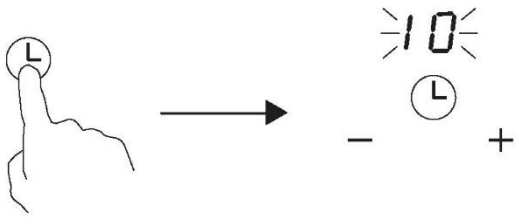
إعداد المؤقت لإيقاف منطقة طهي واحدة أو أكثر

إعداد منطقة واحدة

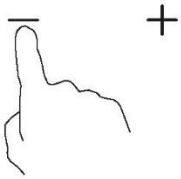
1. المس عنصر التحكم في اختيار منطقة التسخين التي تريد ضبط المؤقت لها.



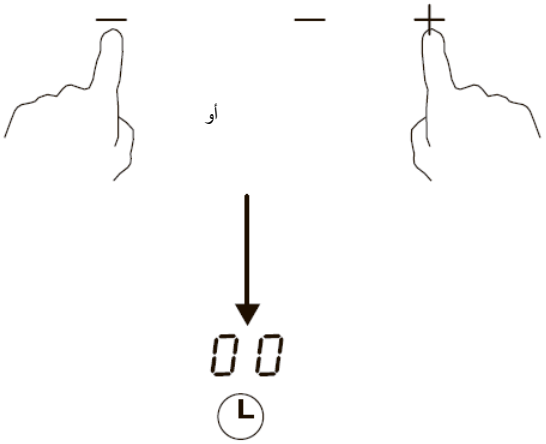
2. المس عنصر التحكم في المؤقت، وسيبدأ مؤشر المنبه في الوميض وسيظهر الرقم "10" في شاشة المؤقت.



3. عين الوقت من خلال لمس عنصر التحكم "-" أو "+" في المؤقت.
تلميح: سيؤدي لمس عنصر التحكم "-" أو "+" في المؤقت مرة واحدة إلى التقليل أو الزيادة بمقدار دقيقة واحدة.
سيؤدي الاستمرار في لمس عنصر التحكم "-" أو "+" في المؤقت إلى التقليل أو الزيادة بمقدار 10 دقائق.



4. قم بلمس "-" و"+" معًا، وسيتم إلغاء المؤقت، وسوف تظهر "00" على شاشة عرض الدقائق.



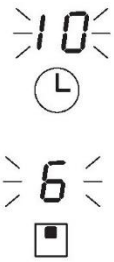
5. سيبدأ العد التنازلي فور تعيين الوقت. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي وسيومض مؤشر المؤقت لمدة 5 ثوانٍ.
إذا قمت بلمس عنصر التحكم في المؤقت أثناء وميض مؤشر المؤقت، فسوف يتوقف عن الوميض على الفور.

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



ملاحظة

ستضيء النقطة الحمراء الموجودة بجوار مؤشر مستوى الطاقة للإشارة إلى أن المنطقة مُحددة.

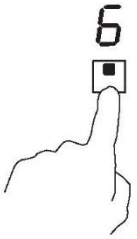


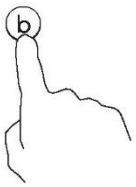
ستستمر منطقة الطهي الأخرى في العمل إذا تم تشغيلها مسبقًا.

5. استخدام وظيفة الزيادة

تنشيط وظيفة الزيادة

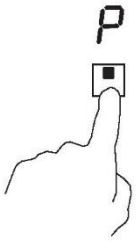
1. المس عنصر التحكم في منطقة التسخين.
2. لمس عنصر التحكم في الزيادة. تأكد من أن الشاشة تعرض "p".

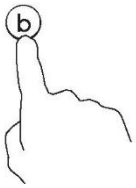




إلغاء وظيفة الزيادة

1. المس عنصر التحكم في منطقة التسخين الذي ترغب في إلغاء وظيفة الزيادة به.
2. قم بإيقاف تشغيل منطقة الطهي عن طريق لمس زر التحكم في الزيادة. تأكد من أن الشاشة تعرض "0".





- يمكن أن تعمل الوظيفة في أي منطقة طهي.
- تعود منطقة الطهي إلى وضعها الأصلي بعد 5 دقائق.
- إذا كان إعداد الحرارة الأصلي يساوي 0، فسوف يعود إلى 9 بعد 5 دقائق.

6. وضع الإيقاف المؤقت

- يمكنك إيقاف التسخين مؤقتًا بدلًا من إيقاف تشغيل الموقد.
- عند الدخول في وضع الإيقاف المؤقت، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل.

للدخول في وضع الإيقاف المؤقت	
المس مفتاح "الإيقاف المؤقت".	ستعرض كل المؤشرات "||".
للخروج من وضع الإيقاف المؤقت	
المس مفتاح "الإيقاف المؤقت" مرة أخرى.	

⚠ عندما يكون الموقد في وضع الإيقاف المؤقت، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء التشغيل/إيقاف التشغيل ⏻، كما أنك تتمكن دائمًا من إيقاف تشغيل الموقد الحثي باستخدام عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل ⏻ في حالة الطوارئ. سيتم إيقاف تشغيل الموقد بعد 10 دقائق إذا لم تخرج من وضع الإيقاف المؤقت.

7. أوقات العمل الافتراضية

الإغلاق التلقائي هو وظيفة حماية للسلامة خاصة بموقدك الحثي. يتم إيقاف تشغيله تلقائيًا إذا نسيت إيقاف تشغيل سطح الطهي. أوقات العمل الافتراضية لمستويات الطاقة المختلفة 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

عند إزالة الإناء، يمكن أن يتوقف الموقد الحثي عن التسخين فورًا وينطفئ الموقد تلقائيًا بعد دقيقتين.

⚠ يجب على الأشخاص الذين يستخدمون جهاز تنظيم ضربات القلب استشارة الطبيب قبل استخدام هذه الوحدة.

دليل البدء السريع

⚠ توخَ الحذر عند القلي حيث يسخن الزيت والدهن بسرعة كبيرة، خاصة إذا كنت تستخدم ميزة تعزيز الطاقة. في درجات الحرارة العالية للغاية، يشتعل الزيت من تلقاء نفسه هو والدهن، مما يشكل خطر نشوب حريق.

نصائح للطهي

- عندما يغلي الطعام، قم بتقليل درجة الحرارة.
- سيؤدي استخدام الغطاء إلى تقليل أوقات الطهي وتوفير الطاقة من خلال الاحتفاظ بالحرارة.
- قلل كمية السائل أو الدهن لتقليل أوقات الطهي.
- ابدأ في الطهي على إعدادات عالية وقلل الإعداد عندما يسخن الطعام بالكامل.

الغلي 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 واليخنات 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.

تحمير شرائح اللحم

لطهي شرائح اللحم ذات المذاق المميز الطري:

1. ضع 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. قلِب شريحة اللحم مرة واحدة فقط في أثناء الطهي. يعتمد وقت الطهي الدقيق على سُمك شريحة اللحم وطريقة الطهي التي تريدها. قد تختلف الأوقات من حوالي 2 إلى 8 دقائق لكل جانب. اضغط على شريحة اللحم لقياس مدى نضجها - كلما شعرت بأنها أكثر ثباتًا كانت "أكثر نضجًا".
5. اترك شريحة اللحم على طبق دافئ لبضع دقائق من أجل السماح لها بالاسترخاء وأن تصبح طريةً قبل التقديم.

للقلي السريع

1. اختر مقلاة من السيراميك ذات قاعدة مسطحة متوافقة أو مقلاة كبيرة.
2. قم بتحضير 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.

كشف التجهيزات الصغيرة

- عند ترك إناء بحجم غير مناسب أو غير مغناطيسي (مثل الألومنيوم)، أو بعض الأشياء الصغيرة الأخرى (كسكين أو شوكة أو مفتاح) على الموقد، ينتقل الموقد تلقائيًا إلى وضع الاستعداد خلال دقيقة واحدة. ستستمر المروحة في تبريد الموقد لمدة دقيقة أخرى.

إعدادات التسخين

الإعدادات أدناه هي عبارة عن إرشادات فقط لا غير. سيعتمد الإعداد الدقيق على عدة عوامل، بما في ذلك أواني الطهي الخاصة بك والمقدار الذي تقوم بطهيه. جرب الموقد الحثي لإيجاد الإعدادات التي تناسبك.

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

التنظيف والصيانة

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 منظف الموقد في حين يكون الزجاج دافئًا (ولكن ليس ساخنًا!) 3. اشطف الزجاج وامسحيه بقطعة قماش نظيفة أو منشفة ورقية حتى يجف. 4. أعِد 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! احرص على توخي الحذر الشديد. • الفرّاكات الشديدة وبعض أدوات التنظيف المصنوعة من النايلون وعوامل التنظيف القاسية/الكاشطة قد تسبب خدش الزجاج. اقرأ الملصق دائمًا للتحقق مما إذا كان المنظف أو الفرّاك مناسبًا. • لا تترك بقايا التنظيف على سطح الموقد: فقد يتلطخ الزجاج.
الغليان الزائد، والذوبان، وانسكاب السكر الساخن على الزجاج	قم بإزالته على الفور باستخدام أداة تقليب السمك أو سكين لوحي أو مكشطة ذات شفرة مناسبة للمواقد الزجاجية الخزفية، ولكن احذر من سخونة أسطح منطقة الطهي: 1. افصل 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. نظف الأوساخ أو الأشياء المسكوبة بقطعة قماش للأطباق أو بمنشفة ورقية. 4. اتبع الخطوات من 2 إلى 4 بشأن "التلوث اليومي على الزجاج" أعلاه.	• أزيلي البقع التي خلفتها الأشياء المذابة والأطعمة السكرية أو الكميات المسكوبة في أسرع وقت ممكن. إذا تُركت 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 وخزنها دائمًا بأمان، وبعيدًا عن متناول الأطفال.
الانسكاب على عناصر التحكم التي تعمل باللمس	1. افصل الطاقة عن سطح الطهي. 2. احرص على امتصاص ما سُكب 3. امسح منطقة عناصر التحكم التي تعمل باللمس بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة. 4. امسح المنطقة تمامًا بمنشفة ورقية. 5. أعِد توصيل الطاقة إلى سطح الطهي.	• قد يصدر سطح الطهي صفيرًا ويغلق 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.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

يمكن أن يؤدي تشغيل جهازك إلى حدوث أخطاء وأعطال. تحتوي الجداول التالية على الأسباب والملاحظات المحتملة لحل رسالة الخطأ أو العطل. يوصى بقراءة الجداول أدناه بعناية لتوفير وقتك وأموالك التي قد تتحملها للاتصال بمركز الخدمة.

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما الذي يتعين فعله؟
لا يمكن تشغيل سطح الطهي.	لا يوجد تيار.	تأكد من توصيل الموقد الخزفي بمصدر الطاقة وأن مفتاحه في وضع التشغيل. تحقق مما إذا كان هناك انقطاع للتيار الكهربائي في منزلك أو منطقتك. إذا قمت بفحص كل شيء واستمرت المشكلة، فاتصل بفني مؤهل.
عناصر التحكم التي تعمل باللمس لا تستجيب.	عناصر التحكم مقفلة.	افتح قفل عناصر التحكم. راجع 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 أنكي 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. يتم استخدام فرّاك أو منتجات تنظيف كاشطة وغير مناسبة.	استخدم أواني طهي ذات قواعد مسطحة وناعمة. راجع "اختيار أواني الطهي المناسبة". راجع "العناية والتنظيف".
بعض الأواني تصدر أصوات ضجيج طقطقة أو نقر.	قد يكون السبب في ذلك هو بنية أواني الطهي الخاصة بك (تهتز 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 تمامًا 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 إيقاف تشغيل الموقد الحثي.	هذا أمر طبيعي ولا يحتاج إلى تدخل. لا توقفي 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 جدًا بالنسبة لمنطقة الطهي أو لم يتم توسيطه بشكل صحيح.	استخدم أواني مناسبة للطهي بالحث. راجع قسم "اختيار أواني الطهي المناسبة". ضعي الإناء بالمنتصف 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

تم تجهيز موقد الحث بوظيفة التشخيص الذاتي. من خلال هذا الاختبار، يستطيع الفني التحقق من وظيفة العديد من المكونات دون تفكيك الموقد أو فكه من سطح العمل.

1. يحدث رمز العطل أثناء استخدام العميل والحل؛

رمز العطل	المشكلة	الحل
		لا توجد استعادة تلقائية
E1	عطل في مستشعر درجة حرارة لوحة السيراميك - دائرة كهربائية مفتوحة.	تحقق من التوصيل أو استبدل مستشعر درجة حرارة لوحة السيراميك.
E2	عطل في مستشعر درجة حرارة لوحة السيراميك - قصر الدائرة.	
E7	عطل في مستشعر درجة حرارة لوحة السيراميك	
C1	ارتفاع درجة حرارة مستشعر لوحة السيراميك.	انتظر حتى تعود درجة حرارة لوحة السيراميك إلى وضعها الطبيعي. المس زر "التشغيل/إيقاف التشغيل" لإعادة تشغيل الوحدة.
E3	عطل في مستشعر درجة الحرارة لـ IGBT - دائرة كهربائية مفتوحة.	استبدل لوحة الطاقة.
E4	مستشعر درجة الحرارة لفشل IGBT - قصر الدائرة	
C2	التحذير من ارتفاع درجة حرارة IGBT.	انتظر حتى تعود درجة حرارة IGBT إلى وضعها الطبيعي. المس زر "التشغيل/إيقاف التشغيل" لإعادة تشغيل الوحدة. تحقق مما إذا كانت المروحة تعمل بسلاسة؛ وإذا لم يكن الأمر كذلك، فاستبدل المروحة.
EL	جهد الإمداد أقل من الجهد المقدَّر.	يُرجى التحقق مما إذا كان إمداد الطاقة طبيعيًا. يرجى التشغيل بعد أن يكون إمداد الطاقة طبيعيًا.
EH	جهد الإمداد أعلى من الجهد المقدَّر.	
EU	خطأ في الاتصال.	أعد إدخال الوصلة بين لوحة العرض ولوحة الطاقة. استبدل لوحة الطاقة أو لوحة العرض.

2. العطل المحدد والحل

عطل	المشكلة	الحل أ	الحل ب
لا يضيء مؤشر LED عند توصيل الوحدة.	لم يتم الإمداد بالطاقة.	تحقق لمعرفة ما إذا كان القابس مثبتًا بإحكام في المنفذ وأن هذا المنفذ يعمل.	
	عطل في توصيل لوحة الطاقة الإضافية ولوحة العرض.	تحقق من التوصيل.	
	لوحة الطاقة الإضافية تالفة.	استبدل لوحة الطاقة الإضافية.	
	لوحة العرض تالفة.	استبدل لوحة العرض.	
بعض الأزرار لا تعمل، أو شاشة LED ليست في وضعها الطبيعي.	لوحة العرض تالفة.	استبدل لوحة العرض.	
يضيء مؤشر وضع الطهي، ولكن لا يبدأ التسخين.	ارتفاع درجة حرارة الموقد.	قد تكون درجة الحرارة المحيطة مرتفعة جدًا. قد يكون مدخل الهواء أو فتحة التهوية مسدودة.	
	هناك عطل ما في المروحة.	تحقق مما إذا كانت المروحة تعمل بسلاسة؛ إذا لم يكن الأمر كذلك، فاستبدل المروحة.	
	لوحة الطاقة تالفة.	استبدل لوحة الطاقة.	
يتوقف التسخين فجأة أثناء التشغيل وتومض الشاشة بالرمز " u ".	نوع المقلاة خاطئ.	استخدم القِدر المناسب (ارجع إلى دليل التعليمات).	دائرة اكتشاف المقلاة تالفة، استبدل لوحة الطاقة.
	قطر القِدر صغير جدًا.		
	ارتفعت درجة حرارة البوتاجاز للغاية؛	الوحدة ساخنة جدًا. انتظر حتى تعود درجة الحرارة إلى وضعها الطبيعي. اضغط على زر "التشغيل/إيقاف التشغيل" لإعادة تشغيل الوحدة.	
مناطق التسخين من نفس الجانب (مثل المنطقة الأولى والثانية) ستعرض "u".	عطل في توصيل لوحة الطاقة ولوحة العرض.	تحقق من التوصيل.	
	لوحة العرض الخاصة بجزء التوصيل تالفة.	استبدل لوحة العرض.	
	اللوحة الرئيسية تالفة.	استبدل لوحة الطاقة.	
يبدو محرك المروحة غير طبيعي.	محرك المروحة تالف.	استبدل المروحة.	

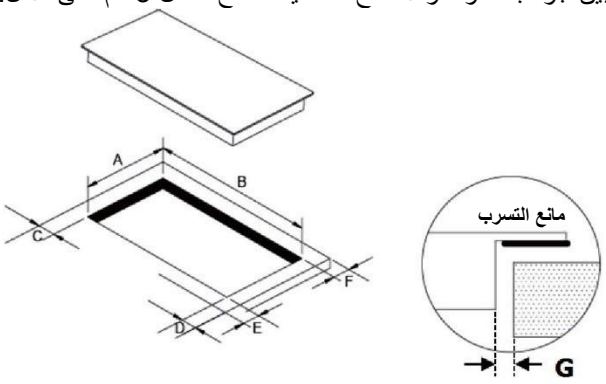
ما ورد أعلاه هو الحكم والفحص للأعطال الشائعة.
يُرجى عدم تفكيك الوحدة بنفسك لتجنب أي مخاطر أو أضرار قد تلحق بالموقد الحثي.

التركيب

اختيار معدات التركيب

اقطع سطح العمل حسب المقاسات الموضحة في الرسم.
لغرض التركيب والاستخدام، يجب الحفاظ على مسافة لا تقل عن 50 مم حول الفتحة. تأكدي من أن سُمك سطح العمل لا يقل عن 30 مم. يرجى اختيار مادة سطح العمل المقاومة للحرارة والعازلة (لا يجوز استخدام الخشب والمواد الليفية أو الاسترطابية المماثلة باعتبارها مواد لسطح العمل ما لم تكن مشبعة) لتجنب الصدمة الكهربائية والتشوه الأكبر الناتج عن الإشعاع الحراري الصادر من لوح التسخين. كما هو مبين أدناه:

⚠ ملاحظة: يجب أن تكون مسافة الأمان بين جوانب الموقد والأسطح الداخلية لسطح العمل 3 مم على الأقل.

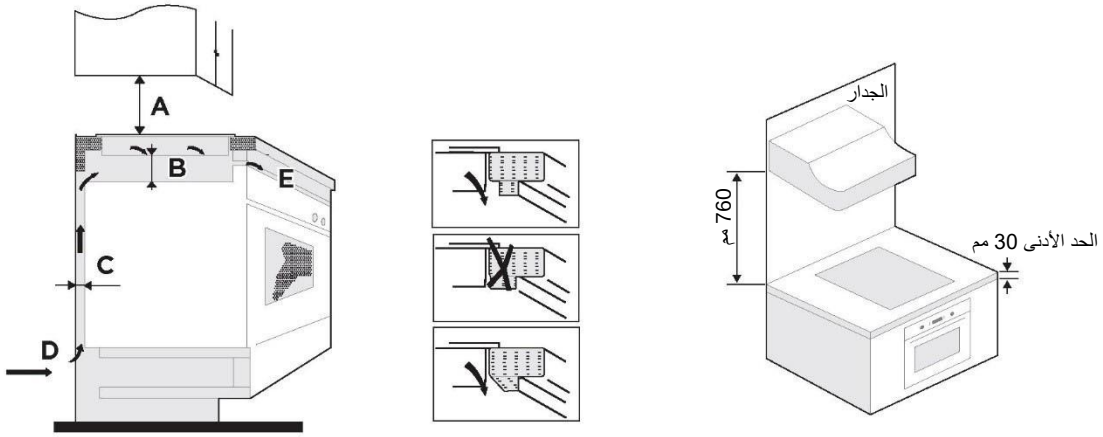


الحد الأدنى 3 مم

A (مم)	B (مم)	C (مم)	D (مم)	E (مم)	F (مم)	G
4+268 0-	4+500 0-	50 بحد أدنى	50 بحد أدنى	50 بحد أدنى	50 بحد أدنى	3 مم بحد أدنى.

تحت أي ظرف من الظروف، تأكد من أن موقد الطهي بالحث جيد التهوية وأن مدخل ومخرج الهواء غير مسدود. تأكد من أن موقد الطهي بالحث في حالة عمل جيدة. كما هو مبين أدناه.

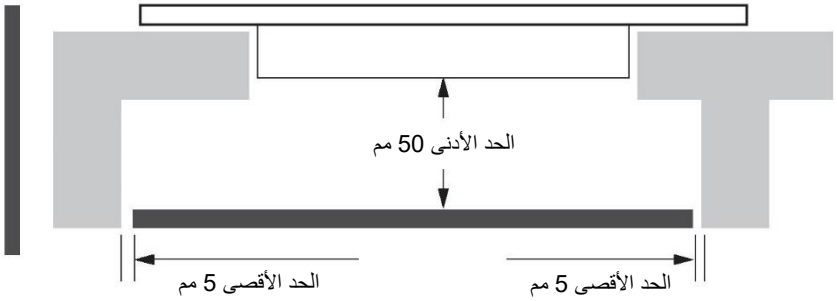
⚠ ملاحظة: يجب ألا تقل مسافة الأمان بين لوح التسخين والخزانة فوق لوح التسخين عن 760 ملم.



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

تحذير: ضمان التهوية الكافية

تأكد من أن موقد الطهي بالحث جيد التهوية وأن مدخل ومخرج الهواء غير مسدودين. من أجل تجنب اللمس العرضي للجزء السفلي شديد الحرارة من الموقد، أو التعرض لصدمة كهربائية غير متوقعة أثناء العمل، من الضروري وضع ملحق خشبي، مثبت بمسامير، على مسافة لا تقل عن 50 مم من أسفل الموقد. اتبع المتطلبات أدناه.



⚠ توجد فتحات تهوية حول الجزء الخارجي من الموقد. يجب عليك التأكد من عدم سد سطح العمل لهذه الفتحات عند وضع الموقد في مكانه.

⚠
- انتبه إلى أن الغراء الذي يربط المواد البلاستيكية أو الخشبية بالأثاث، يجب أن يقاوم درجة حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية، لتجنب فصل الألواح.
- ولذلك، يجب أن يتمكن الجدار الخلفي والأسطح المجاورة والمحيطة من تحمل درجة حرارة 90 درجة مئوية.

قبل تركيب الموقد، تأكد من

- سطح العمل مربع ومستوي، وأنه لا يوجد أي تداخل للعناصر الهيكلية مع متطلبات المساحة.
- أن سطح العمل مصنوع من مادة مقاومة للحرارة وعازلة.
- الفرن يحتوي على مروحة تبريد مدمجة إذا تم تركيب واحد فوق الموقد.
- التركيب سوف يتوافق مع جميع متطلبات الخلوص والمعايير واللوائح المعمول بها.
- مفتاح عزل مناسب قد تم دمجه ويوفر فصلًا كاملًا 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 ملامسة 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 تثبيت الموقد، تأكد من

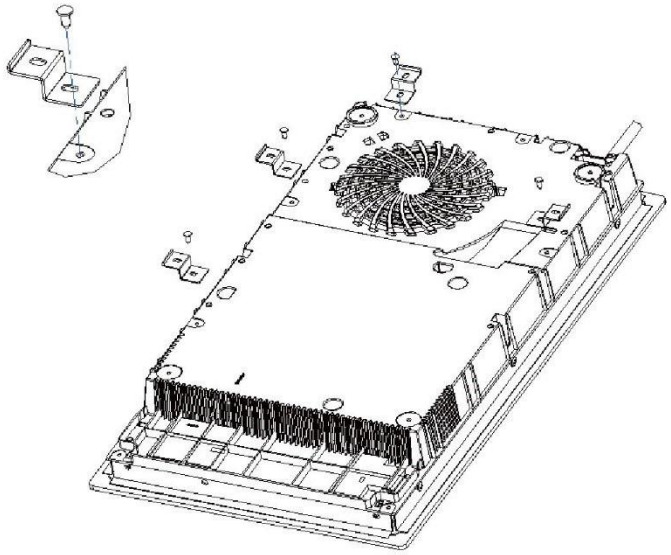
- عدم إمكانية الوصول إلى كابل مصدر الطاقة من خلال أبواب أو أدراج الخزانة.
- وجود تدفق كاف للهواء النقي من خارج الخزانة إلى قاعدة الفرن.
- تركيب حاجز حماية حراري أسفل قاعدة الموقد إذا تم تركيب الفرن فوق درج أو مساحة خزانة.
- قدرة العميل على الوصول إلى مفتاح العزل بسهولة.

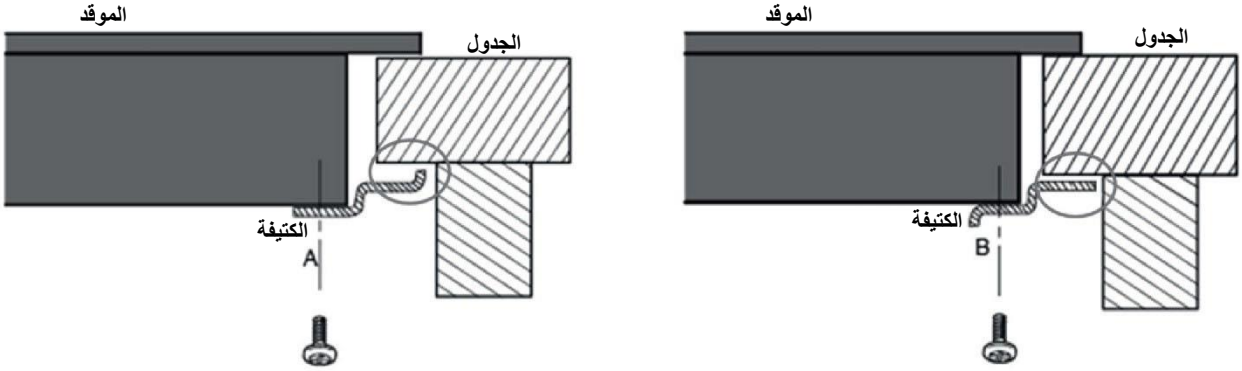
قبل تحديد مكان كتيفات التثبيت

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

تعديل موضع الكتيفة

قم بتثبيت الموقد على سطح العمل عن طريق تثبيت 4 كتيفات على الجزء السفلي من الموقد (راجع الصورة) بعد التركيب.
اضبط موضع الكتيفة ليناسب قياسات السماكة المختلفة لسطح الطاولة.





⚠ أنه تحت أي ظرف من الظروف، لا يمكن أن تتلامس الكتائف مع الأسطح الداخلية لسطح العمل بعد التثبيت (انظر الصورة).

تنبيهات

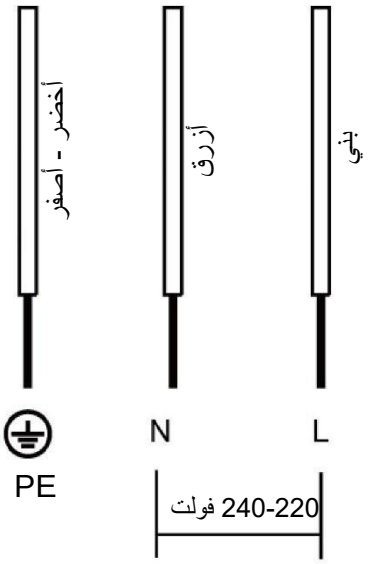
1. يجب أن يتم تركيب لوح التسخين الحثي من قِبل موظفين أو فنيين مؤهلين. لدينا محترفون مستعدون لخدمتك. يُرجى عدم إجراء العملية بنفسك.
2. لا يمكن تركيب الموقد مباشرة فوق غسالة الأطباق أو الثلاجة أو المجمد أو الغسالة أو مجفف الملابس، حيث قد تتسبب الرطوبة في إتلاف إلكترونيات الموقد.
3. يجب تركيب لوح التسخين الحثي بحيث يمكن ضمان إشعاع حراري أفضل من أجل تعزيز موثوقيته.
4. ينبغي أن يكون الجدار ومنطقة التسخين المستحثة فوق سطح الطاولة قادران على تحمل الحرارة.
5. لتجنب أي ضرر، يجب أن تكون طبقة الحشو والمواد اللاصقة مقاومة للحرارة.
6. يجب عدم استخدام منظف بخاري.

توصيل الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي

⚠ يجب توصيل هذا الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي من قِبل شخص مؤهل بشكل مناسب فقط.
قبل توصيل الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي، تحقق مما يلي:
1. نظام الأسلاك المنزلية مناسب للطاقة المسحوبة من قِبل الموقد.
2. يتوافق الجهد مع القيمة المعطاة في لوحة التصنيف.
3. قدرة أقسام كابل مصدر الطاقة على تحمل الحمل الموجود على لوحة التصنيف.
لتوصيل الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي، لا تستخدم المحولات أو المخفضات أو التفريع، حيث يمكن أن يسبب ذلك سخونة زائدة وحريقًا.
يجب ألا يلمس كابل مصدر الطاقة أي أجزاء ساخنة وينبغي وضعه بحيث لا تتجاوز درجة حرارته 75 درجة مئوية في أي وقت.

⚠ راجع الكهربائي لمعرفة ما إذا كان نظام الأسلاك المنزلية مناسبًا بدون تعديلات.
أي تعديلات يجب أن يتم إجراؤها من قِبل كهربائي مؤهل فقط.

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 إجراء العملية من قِبل وكيل ما بعد البيع بأدوات مخصصة لتجنب أي حوادث.
- في حالة توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي مباشرةً، يجب تركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب بفتحة لا تقل عن 3 مم بين نقاط التلامس.
- يجب أن يتأكد القائم بالتركيب من إجراء التوصيل الكهربائي بشكل صحيح، وأنه متوافق مع لوائح السلامة.
- يجب عدم ثني الكابل أو ضغطه.
- ينبغي فحص الكابل بشكل منتظم واستبداله من قِبل فنيين معتمدين فقط.
- يجب توصيل الكابل الأصفر/الأخضر لإمداد الطاقة بالأرض لكل من محطات إمداد الطاقة والجهاز.
- لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي حوادث ناتجة عن استخدام جهاز بدون تأريض، أو نتيجة خلل في استمرارية توصيل التأريض.
- إذا كان الجهاز يحتوي على مخرج مقبس، يجب أن يراعي تركيب الجهاز إمكانية الوصول إلى مخرج المقبس.

⚠ لا يمكن الوصول إلى السطح السفلي وسلك الطاقة الخاص بالموقد بعد التثبيت.

التخلص وإعادة التدوير

تعليمات هامة للبيئة

الامتثال لتوجيهات النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE) والتخلص من منتج النفايات:
يتوافق هذا المنتج مع توجيهات الاتحاد الأوروبي بشأن النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (EU/19/2012). يحمل هذا المنتج رمز تصنيف النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).



يشير هذا الرمز إلى أنه لا يجوز التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في نهاية عمره التشغيلي. يجب إعادة الجهاز المستعمل إلى نقطة التجميع الرسمية لإعادة تدوير الأجهزة الإلكترونية الكهربائية. للعثور على أنظمة التجميع هذه، يرجى الاتصال بالسلطات المحلية أو بائع التجزئة الذي تم شراء المنتج منه. تؤدي كل أسرة دورًا مهمًا في استعادة الأجهزة القديمة وإعادة تدويرها. يساعد التخلص المناسب من الأجهزة المستعملة على منع العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان.

الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS)

يتوافق المنتج الذي اشتريته مع توجيه الاتحاد الأوروبي بشأن الحد من المواد الخطرة (2011/65/EU) (RoHS). لا يحتوي على مواد ضارة ومحظورة محددة في التوجيه.

معلومات الحزمة



يتم تصنيع مواد التعبئة والتغليف للمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقًا للوائح البيئية الوطنية لدينا.
لا تتخلص من مواد التغليف مع النفايات المنزلية أو غيرها. انقلها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المخصصة من جانب السلطات المحلية.